

Le Chablis 1^{er} Cru Les Vaillons, Domaine Long Depaquit

Servi sur un Cannelloni de homard et saumon fumé aux herbes en crêpe de Châtaignes, roquette balsamique

Dîner servi lors du Festival du film policier à Beaune en avril 2011



INGRÉDIENTS

Pour les crêpes :

250 g de farine de châtaigne - 100 g de farine de blé
4 œufs - 50 cl de lait - 1 cuillerée d'huile - Sel

Pour la garniture :

500 g de chair de homard cuite - 200g de dés de saumon fumé
100 g de blancs de poireaux coupés et blanchis - 500 ml de lait
35 g de farine - 20 cl de bouillon de homard (ou à défaut, bisque de homard) - 20 g d'estragon frais ciselé - sel, poivre - 80 g beurre
6 branches d'estragon et quelques dés de tomate - 600 g de roquette

Pour la vinaigrette :

1 c à s d'huile d'olive - 1 c à s de vinaigre balsamique

6 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30-40 minutes

1 Préparer la pâte à crêpes : mélanger les farines. Faire un puit puis y casser les œufs un à un. Ajouter l'huile, le sel et le lait progressivement jusqu'à ce que la pâte coule en faisant "un ruban". Laisser reposer la pâte au moins une heure et ajouter un peu d'eau si elle semble trop épaisse.

2 Couper et blanchir les poireaux.

3 Préparer la sauce : confectionner le roux avec la farine et le beurre. Laisser refroidir. Porter le lait à ébullition et verser graduellement sur le roux tout en mélangeant jusqu'à ce que tout le lait soit amalgamé avec le roux. Baisser le feu et incorporer le bouillon de homard en brassant continuellement.

4 Ajouter la chair de homard, les dés de saumon, les poireaux et 20 g d'estragon; assaisonner avec sel, poivre. Réserver.

5 Faire 12 crêpes fines dans une crêpière huilée.

6 Répartir la préparation de homard sur chaque crêpe; rouler chacune bien serrée.

7 Déposer les cannellonis dans un plat beurré allant au four. Couvrir d'aluminium et enfourner à 200°C une dizaine de minutes pour que le cœur soit chaud.

8 Déposer au centre d'une assiette préchauffée deux cannellonis, décorer de branches d'estragon et de dés de tomate. Accompagner de quelques feuilles de roquettes assaisonnées de vinaigrette au vinaigre balsamique.



CHABLIS LES VAILLONS 1^{er} Cru

Domaine Long-Depaquit

Ce premier cru présente une couleur attrayante, jaune pâle très lumineuse. Au nez, les arômes floraux sont bien nets, suivis de notes finement boisées et de fruits frais. La bouche montre une belle colonne vertébrale, acidulée, équilibrée, avec déjà une belle ampleur, typique d'un premier cru. Tilleul et amande se marient délicatement avant de laisser la place à une finale longue et enrobée. Servir entre 11 et 13°C.