

L'Aloxe-Corton 1er Cru Clos des Maréchaudes, Monopole, Domaine du Pavillon Servi sur le grenadin de veau et feuilleté de légumes, jus aux notes de réglisse

Plat servi lors d'un dîner dans nos caves à l'occasion du Festival International du Film Policier en mars 2012



INGRÉDIENTS

6 grenadins de veau - 1 bâton de réglisse - 20 cl de fond de veau
30 cl de crème liquide - 1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée
16 petits oignons - 16 jeunes carottes - 8 navets nouveaux
25 g de beurre - sel et poivre

6 personnes

Temps de préparation : 40 minutes + 1 heure d'infusion

Temps de cuisson : 25 minutes

1 Couper environ 1 cm du bâton de réglisse, le détailler dans la longueur en petits bâtonnets, les faire infuser dans le fond de veau porté à douce ébullition pendant 1 heure environ. Conserver cette préparation, elle sera nécessaire pour préparer la sauce en fin de cuisson.

2 Préchauffer le four à 210°C. Détailler 6 carrés d'environ 6-7 cm de côté dans la pâte feuilletée. Marquer le couvercle à découper après la cuisson avec la pointe d'un couteau, à quelques mm du bord sans enfoncer complètement le couteau. Mélanger le jaune d'œuf et l'eau et dorer les feuilletages au pinceau sans déborder sur la tranche. Les poser sur une plaque, les mettre une vingtaine de minutes au réfrigérateur puis les enfourner 20 minutes en surveillant la coloration. Laisser refroidir avant de détacher délicatement le couvercle prédécoupé et réserver.

3 Eplucher les légumes et les détailler en petits cubes. Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes ; ils doivent rester légèrement croquants.

4 20 minutes avant de servir le plat, préchauffer le four à 150°C environ. Filtrer l'infusion de réglisse. Saisir les grenadins environ 4 minutes par face dans une poêle à feu vif, saler et poivrer. Les emballer dans du papier aluminium, enfourner pour 15-20 minutes selon la taille des pièces de viande.

5 Déglacer les sucs de cuisson avec l'infusion, faire réduire, ajouter la crème. Vérifier l'assaisonnement.

6 Réchauffer les légumes en les passant rapidement dans une poêle avec du beurre fondu.

7 Sur des assiettes préchauffées, déposer un grenadin de veau nappé de sauce et un coffret de feuilletage préalablement tiédi. Remplir le feuilletage de légumes, et disposer harmonieusement quelques légumes sur l'assiette.



ALOXE-CORTON CLOS DES MARECHAUTES
1er Cru
Domaine du Pavillon

Ce vin à la belle robe grenat, développe au nez des arômes fruités de mûre et de fraise ainsi que des notes d'épices douces, de thé et de cacao. D'une structure tannique très souple, parfaitement équilibré, il présente de beaux tanins veloutés. La finale, quant à elle, est longue et aromatique rappelant les parfums fruités du premier nez.

Servir entre 15 et 17°C.