

LE HOMARD EN RAVIOLES, BROCHETTES DE GAMBAS, SHITAKE, NUAGE DE YUZU

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 Homard de 600 g
32 Feuilles de Pâte à Ravioles de 8 cm de côté
8 Petites Brochettes en Bois de 5 cm de long
8 Petites Gambas
10 cl de Jus de Yuzu
1 Oignon
1 Feuille de Laurier
2 Echalotes
4 Champignons Shitaké
1 Oeuf entier + 2 Jaunes d'œuf
30 cl de Crème liquide
1 Cuillère à Soupe d'Huile d'Olives
Sel, Poivre, Gros Sel, Tandoori



Mettre le Homard dans un fait-tout avec l'oignon coupé en 4 et la feuille de laurier, un peu de gros sel et poivre du moulin. Ajouter de l'eau froide jusqu'à recouvrir le homard, laisser cuire 5 mn après ébullition, le sortir de l'eau et le laisser refroidir. Décortiquer le homard, corps et pinces, et couper la chair en petits morceaux.

Eplucher et hacher les échalotes, les faire suer sans coloration avec de l'huile d'olives dans une poêle, assaisonner de sel et poivre du moulin, ajouter la chair du homard et bien mélanger 2 à 3 mn puis réserver.

Prendre 16 feuilles de pâte à ravioles et à l'aide d'un pinceau, étaler de l'œuf, ajouter au milieu le mélange homard échalotes, et refermer avec les 16 feuilles de pâte à ravioles restantes en prenant soin de bien souder les bords avec les doigts. Les découper à l'emporte pièce rond de 7,5 cm de diamètre.

Laver les champignons, les couper en 4 et les faire revenir doucement dans une poêle avec une noix de beurre 3 à 4 mn. Réserver.

Décortiquer les gambas, les poêler doucement avec un peu d'huile d'olives et une cuillère à soupe de tandoori. Laisser frire 5 mn et enfiler chaque gambas sur une brochette en bois. Réserver.

Dans une casserole, mettre les 2 jaunes d'œufs, la crème liquide et fouetter à feu doux afin d'obtenir une crème moussante, ajouter le jus de yuzu, sel et poivre du moulin selon votre goût et réserver.

Mettre dans un grand fait-tout de l'eau et une petite poignée de gros sel, faire frémir, ajouter délicatement les ravioles. Dès qu'elles remontent à la surface, les sortir de l'eau et les égoutter sur un papier absorbant.

Dresser dans des assiettes creuses 4 ravioles, 4 morceaux de shiitake et un peu de crème moussante au yuzu. Déguster aussitôt avec les gambas servies à part.

VIN CONSEILLE : LES ARUMS DE LAGRANGE 2014



LE CHAPON DE VERTESSEC FARCI AU FOIE GRAS, QUINTESSANCE DU CHATEAU LAGRANGE, AIRELLES ET LEGUMES OUBLIES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 Suprêmes de Chapon de 200 g
200 g de Foie Gras cru de Canard
30 cl de vin de Château LAGRANGE
2 Echalotes
100 g de Beurre
1 Oignon
1 Bouquet Garni
4 Grappes d'Airelles
400 g de Légumes Oubliés (Panais,
Rutabaga, Carottes Violettes)
Sel, Poivre du Moulin



Ouvrir à l'aide d'un couteau, chaque suprême de chapon, ajouter au milieu une barre de 50 g de foie gras de canard cru, sel et poivre du moulin, rouler le suprême dans un morceau de film alimentaire en prenant soin de bien fermer les extrémités.

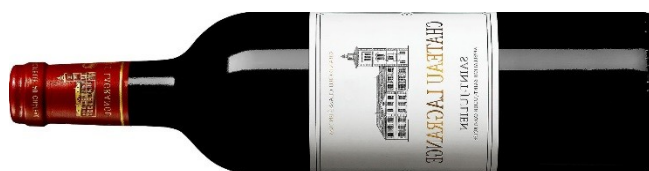
Eplucher et hacher les échalotes, les mettre dans une casserole avec 30 cl de Château Lagrange, faire réduire de moitié, couper 50 g de beurre bien froid en petits morceaux et les ajouter à la réduction de vin tout en fouettant. Saler et poivrer selon votre goût. La sauce doit avoir une consistance sirupeuse. Réserver.

Dans un fait-tout, mettre de l'eau, un oignon épluché, le bouquet garni et faire frémir. Ajouter les suprêmes farcis et laisser cuire doucement 20 mn. Les égoutter et les laisser refroidir.

Eplucher et laver les légumes. Les détailler en petits bâtonnets de 3 cm de long et les mettre à cuire dans de l'eau salée pendant 15 mn. Les égoutter puis les faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre à feu doux. Réserver.

Enlever le film alimentaire des suprêmes de chapon. Mettre du beurre dans une poêle et les faire colorer de tous les côtés pendant 10 mn. Les couper en 2 en biseau, les disposer sur une assiette chaude, ajouter les bâtonnets de légumes chauds, et une grappe d'airelles. Mettre la sauce chaude en saucière. Déguster

VIN CONSEILLE: CHÂTEAU LAGRANGE 2005



ROCAMADOUR EN CROMESQUIS, MOUILLETES A L'HUILE DE NOIX, FEUILLES DE ROQUETTE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

8 Rocamadour de 75 g
2 Oeufs
½ Baguette de Pain
100 g de Farine
200 g de Chapelure Blonde
20 cl d'Huile de Noix
Vinaigre Balsamique
40 g de Cerneaux de Noix
50 g de Feuilles de Roquette
3 cuillères à soupe d'Huile d'Arachide



Couper les Rocamadour en 2, façonner en petite boule chaque moitié de fromage et les rouler respectivement dans la farine, l'oeuf et la chapelure.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile, ajouter les boules de Rocamadour, leur donner une belle couleur blonde et réserver sur un papier absorbant.

Dans la demie baguette de pain, détailler 8 bâtonnets de 5 cm de long, les mettre au four chaud 180° afin de les faire dorer.

Dans un saladier, assaisonner la roquette avec de l'huile de noix et vinaigre balsamique.

Disposer dans une assiette les cromesquis, la roquette au milieu, les bâtonnets de pain grillé et à part, le reste d'huile de noix avec les cerneaux de noix hachés.

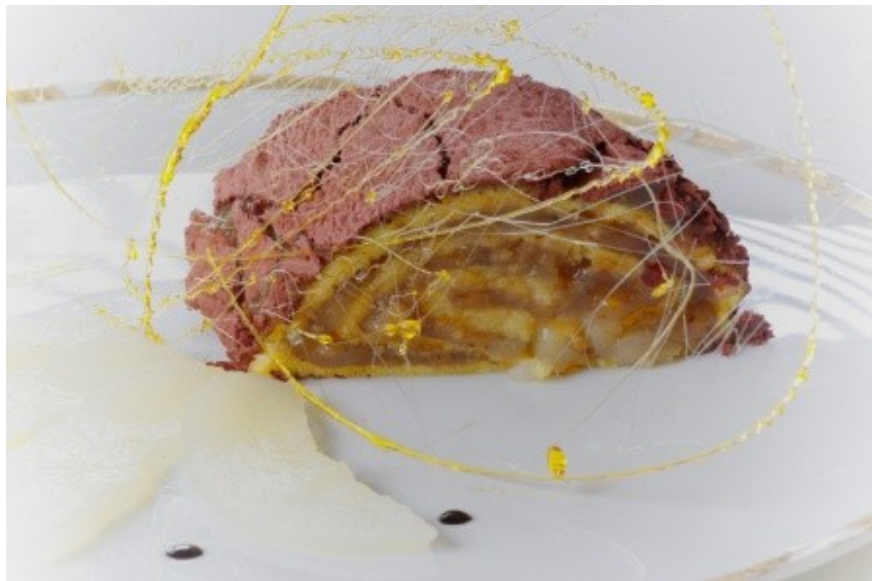
**VIN CONSEILLE
CHÂTEAU LAGRANGE 2000**



BUCHE A LA POIRE, CREME DE MARRON, CHOCOLAT GRAND CRU

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

2 Oeufs + 2 Blancs d'Oeufs
200 g de Sucre en Poudre
100 g de Farine
4 Poires William
100 g de Crème de Marron
150 g de Chocolat Grand Cru Valrhona
Cacao en Poudre
Le Jus d'1 Citron
1 Gousse de Vanille



Photos Frédéric GUY -Porcelaine: Bernardaud

Préparer un appareil à biscuit avec les 2 œufs, le sucre en poudre. Fouetter afin de faire blanchir, ajouter la farine tamisée puis délicatement, les blancs d'œufs montés en neige.

Sur une plaque à pâtisserie et une feuille de papier sulfurisé, étaler cette pâte et la mettre à cuire au four chaud 180° pendant 15 mn. Sortir la plaque et laisser refroidir.

Laver et éplucher les poires, les couper en 2, enlever les pépins les mettre dans une casserole avec 100 g de sucre, le jus de citron, la gousse de vanille et recouvrir d'eau. Pocher les poires 20 mn et laisser refroidir dans le sirop.

Confectionner la bûche, enlever délicatement, sans le casser, le biscuit du papier sulfurisé, étaler dessus la crème de marron, la moitié des poires coupées en petits cubes puis rouler la bûche afin d'obtenir un rouleau.

Faire fondre au bain marie le chocolat noir avec 50 g d'eau. Napper cette préparation sur la bûche, laisser refroidir et saupoudrer de cacao en poudre pour la finition.

Couper le reste des poires en fines lamelles, disposer les en rosace au milieu de chaque assiette ainsi qu'un morceau de bûche.

A noter que ce dessert peut être confectionné la veille de la dégustation.

VIN CONSEILLE : CHÂTEAU LAGRANGE 2003

