



CHÂTEAU de POMMARD

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO-BAUM

# Recettes de Saison Festive



ARDENTES





# SAISON *Festive*



## Sommaire

Coquilles Saint-Jacques au Beurre Noisette, Citron et Câpres <i>accompagnées de notre Savigny-Les-Beaune 2020</i>	PG 2
Faux Filets et Tomates Marinées au Citron Confit <i>accompagnés de notre Clos Marey-Monge Monopole 2021</i>	PG 3
Polenta aux Champignons Rôtis et Thym <i>accompagnée de notre Mâcon-Igé 2022</i>	PG 4
Pâtes à la Courge Butternut, Basilic et Noisettes Grillées <i>accompagnées de notre Chambolle-Musigny 2020</i>	PG 5
Rôti de Porc aux Pommes de Terre <i>accompagné de notre Clos Marey-Monge Nicolas-Joseph 2021</i>	PG 6



# Coquilles Saint-Jacques au Beurre Noisette, Citron et Câpres

*accompagnées de notre Savigny-Les-Beaune 2020*

## Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques fraîches
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50g de beurre doux
- ½ échalote finement hachée
- 30g de câpres, rincées au préalable
- Jus d'½ citron
- Quelques feuilles de persil plat, finement ciselées

## Étape 1

Éponger les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant et les assaisonner légèrement de sel et de poivre. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter les noix de Saint-Jacques ; ne pas surcharger la poêle, travailler par lots si nécessaire. Faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 2 minutes de chaque côté). Retirer de la poêle et réserver.

## Étape 2

Faire fondre le beurre dans la poêle jusqu'à ce qu'il commence à mousser et à dorer. Ajouter l'échalote et les câpres, faire revenir pendant 1 minute, puis ajouter le jus de citron et le persil ciselé.

## Étape 3

Placer 3 noix de Saint-Jacques dans chaque assiette. Verser le beurre, les échalotes et les câpres sur les noix de Saint-Jacques et savourer ce plat avec notre *Savigny-Les-Beaune 2020*.



ACHETER



# Faux Filets et Tomates Marinées au Citron Confit

*accompagnés de notre Clos Marey-Monge Monopole 2021*

## Ingrédients

- 500g de faux filets
- Sel et poivre fraîchement moulu
- 2 piments rouges thaïlandais ou 1 piment rouge Fresno ou jalapeño coupé en deux
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de citron confit finement émincé et 2 cuillères à café de saumure
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 900 grammes de tomates anciennes coupées en rondelles

## Étape 1

Salier et poivrer les faux filets puis laisser reposer pendant 15 minutes.

## Étape 2

Pendant ce temps, mélanger dans un grand bol le piment, la sauce soja, le citron confit, la saumure de citron et l'huile d'olive. Ajouter les tomates anciennes à la préparation et mélanger. Placer au réfrigérateur jusqu'au service.

## Étape 3

Badigeonner la viande avec le reste de l'huile d'olive. Faire revenir la viande dans une poêle en fonte bien chaude en la retournant toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée (8-10 minutes pour une cuisson à point). Déposer la viande sur une planche à découper et la laisser reposer pendant 10 minutes.

## Étape 4

Couper les faux filets en fines tranches d'environ six millimètres d'épaisseur. Les déposer avec les tomates dans un plat de service à l'aide d'une écumoire et les arroser du reste de la marinade (jeter l'excédent). Poivrer l'ensemble. À savourer accompagné de notre *Clos Marey-Monge Monopole 2021*.

*Recette adaptée de Zaynab Issa, Bon Appétit*

Pour 2 personnes



ACHETER



# Polenta aux Champignons Rôtis et Thym

*accompagnée de notre Mâcon-Igé 2022*

## Ingrédients

- 600g de champignons, grossièrement coupés
- 4 branches de thym frais, plus d'autres pour garnir
- 6 gousses d'ail écrasées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30g de beurre doux
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon le goût
- 160g de polenta
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- 90g de parmesan râpé, plus 30g pour servir

## Étape 1

Préchauffer le four à 180°C. Disposer les champignons, le thym et l'ail sur une plaque de cuisson. Arroser de 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer et mélanger.

## Étape 2

Pendant ce temps, dans une grande casserole allant au four, porter à ébullition 1 litre d'eau. Ajouter le beurre et une pincée de sel. Une fois le beurre fondu, incorporer progressivement la polenta en fouettant. Porter à ébullition, couvrir et placer la casserole sur la grille inférieure du four tout en plaçant la plaque de cuisson sur la grille supérieure. Faire cuire les champignons et la polenta pendant 30 minutes, en secouant la plaque toutes les 10 minutes.

## Étape 3

Retirer délicatement la casserole du four et augmenter la température à 260°C. Faire cuire les champignons pendant 5 à 10 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les bords soient croustillants. Retirer du four et arroser de vinaigre de vin rouge.

## Étape 4

Ajouter le parmesan à la polenta et fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un mélange homogène. Saler et poivrer. Servir avec les champignons rôtis et le thym et terminer par un filet d'huile d'olive. Saupoudrer de parmesan à votre guise. À déguster avec un verre de notre *Mâcon-Igé 2022*.



ACHETER



# Pâtes à la Courge Butternut, Basilic et Noisettes Grillées

*accompagnées de notre Chambolle-Musigny*

## Ingrédients

- 50g de noisettes ou de noix
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon finement haché
- 3 gousses d'ail finement hachées
- 1 petit courge butternut coupée en cubes de 2 cm
- ½ cuillère à café de piment en poudre
- 1 litre de bouillon de volaille
- 500g de rigatoni
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 60g de parmesan
- 25g de basilic haché

## Étape 1

Préchauffer le four à 180°C. Toaster les noisettes dans une poêle sans huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées (6-8 minutes). Laisser refroidir puis hacher. Dans un grand bol, ajouter les noisettes et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réserver.

## Étape 2

Faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile restantes dans une casserole à feu vif. Faire revenir l'oignon. Ajouter l'ail et le piment et laisser cuire 1 minute en remuant régulièrement. Ajouter la courge et mélanger. Verser le bouillon, porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu moyen pendant 15 minutes. Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée, jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

## Étape 3

Mixer la courge avec 50 grammes de parmesan jusqu'à obtenir un mélange homogène et saler. Répartir la moitié de la courge mixée avec le parmesan dans un plat de 22 x 33 cm. Ajouter les pâtes puis recouvrir avec le reste de la sauce. Saupoudrer de parmesan. Couvrir puis enfourner pendant 15 minutes. Découvrir puis augmenter le four à 220°C. Laisser cuire jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir (environ 15 minutes).

## Étape 4

Mélanger le basilic avec les noisettes et saler. Saupoudrer le mélange de noisettes sur les pâtes, puis garnir de parmesan et de poivre noir. À déguster avec notre *Chambolle-Musigny 2020*.



ACHETER



# Rôti de Porc aux Pommes de Terre

*accompagné de notre Clos Marey-Monge Nicolas-Joseph 2021*

## Ingredients

- 6 gousses d'ail finement hachées
- 12cl d'huile d'olive
- Quelques branches de sauge et de romarin finement hachées
- 1 cuillère à soupe de beurre doux fondu
- 2 kg de rôti de longe de porc
- Sel et poivre fraîchement moulu
- 4 grosses pommes de terre Russet (environ 1,5 kg), épluchées et coupées en morceaux de 2,5 cm

## Étape 1

Préchauffer le four à 190°C. Dans un bol, mélanger l'ail, l'huile d'olive, la sauge, le romarin et le beurre. Placer le rôti de porc dans un plat. Saler et poivrer généreusement.

## Étape 2

Badigeonner le rôti avec la préparation à l'ail. Couvrir avec du papier aluminium et enfourner pendant 2 heures, en le retournant à mi-cuisson.

## Étape 3

Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à feu moyen dans une poêle à frire bien chaude. Remuer de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient dorées mais encore fermes (10-15 minutes)

## Étape 4

Sortir le porc du four et retirer le papier aluminium. Étaler les pommes de terre autour du porc afin de les recouvrir de jus de cuisson. Remettre au four et faire rôtir à découvert pendant 35-45 minutes, jusqu'à ce que le porc soit doré et entièrement cuit et que les pommes de terre soient tendres. Le jus de cuisson doit réduire légèrement.

## Étape 5

Disposer le porc et les pommes de terre sur un plat de service. Verser délicatement le jus de cuisson dans un verre doseur, en éliminant toute trace de graisse à la surface. Verser le jus dégraissé sur le rôti et les pommes de terre. À savourer accompagné de notre *Clos Marey-Monge Nicolas-Joseph 2021*

*À faire à l'avance:* Vous pouvez préparer le porc en le frottant avec le mélange d'ail la veille. Il suffit de couvrir et de conserver au réfrigérateur.

*Recette adaptée d'Epicurious*

Pour 6 personnes



ACHETER