

Mon menu de fêtes



Les petits secrets de Serge Pirot...
avec nos accords mets et vins !



LES VIGNERONS DE
TUTIAC
— BORDEAUX —

Noix de Saint-Jacques rôties,

escalopes de foie gras de canard,
émulsion de jus de Morilles



Ingrédients

- 16 belles noix de St-Jacques sans corail
- 350 gr de foie gras de canard
- 30 cl de crème fleurette
- 1 petite boîte de morilles séchées
- 1/2 orange pressée
- 1 échalote

Pour 4 personnes

Préparation : env. 30 minutes

Cuisson : quelques minutes

Tremper les morilles 15 à 20 mins dans l'eau tiède, filtrer le jus, réserver.

Ciseler l'échalote, hacher les morilles, cuire dans une poêle bien chaude avec un peu de beurre pendant 5 mins env. Verser le demi-jus d'orange, le jus filtré ainsi que la crème fleurette. Réduire légèrement, assaisonner puis réserver au chaud.

Cuire les St-Jacques dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre : 1 min chaque face afin qu'elles soient bien colorées et la noix à peine cuite. Réserver. Détailler les lames de foie gras de 20 gr env. chacune (une par noix de Saint-Jacques). Cuire à coloration aller-retour dans une poêle bien chaude sans matières grasses.

Dressage

Disposer les noix de St-Jacques dans une assiette bien chaude.

Déposer les escalopes de foie gras sur chaque noix.

Passer la sauce au mixer de sorte qu'elle soit bien mousseuse et répartir autour des noix de St-Jacques.



TUTIAC SELECTION
Excellence Blanc
Blaye Côtes de Bordeaux



SIRONA
Sauternes

Jambonnette de pintade fermière,

en crépine de foie gras, fruits secs,
mousseline de volaille



Ingrédients

- 4 suprêmes de pintade avec les aiguillettes
- 80 gr de fruits secs mélangés
- 120 gr de foie gras de canard frais
- 60 gr de crème fleurette
- 2 blancs d'oeufs
- 1 cl de crème de noix ou armagnac
- 150 gr de crépine de porc
- 4 tranches fines de ventrèche
- 3 cl de porto
- 20 baies rouges, 2 clous de girofle, 20 gr de curcuma, 5 gr de gingembre en poudre

Pour 4 personnes

Préparation : env. 1 heure

Cuisson : env. 1 heure

Aplatir les suprêmes, sortir la peau et les aiguillettes. Dénervier les aiguillettes et les hacher. Ajouter les blancs d'oeufs, puis ajouter la crème fleurette. Continuer de mixer 1 à 2 mins. Assaisonner et verser le porto.

Hacher les fruits secs et verser la crème de noix. Découper 4 cubes de foie gras de canard de 30 gr env. Rincer la crépine à l'eau vinaigrée puis découper des carrés de 10x10 cm. Déposer les fruits sur les suprêmes puis les cubes de foie gras et garnir de mousse de pintade. Envelopper avec la crépine de porc, disposer la tranche de ventrèche et ficeler à trois endroits.

Cuire 35 mins au four dans un plat légèrement huilé, th 6. Réserver pendant 30 à 45 minutes. Dégraisser le plat de cuisson, déglacer avec un peu d'eau tiède, ajouter le mélange d'épices.

Dressage

Trancher finement les suprêmes. Disposer sur une assiette chaude.
Napper légèrement de sauce. Accompagner de légumes de votre choix.



LIEU-DIT LE PIN
Blaye Côtes de Bordeaux
Rouge



LIEU-DIT VERDOT
Bordeaux
Rouge

Moelleux au chocolat, coeur coulant de framboise



Ingrédients

- 120 gr de beurre
- 4 oeufs entiers
- 80 gr de farine
- 200 gr de chocolat de qualité
- 150 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 300 gr de coulis de framboise

Pour 6 personnes

Préparation : env. 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.

Mélanger le sucre, la farine, les oeufs et le sucre vanillé.

Incorporer le mélange 2 dans le mélange 1.

La veille, couler le coulis de framboise dans un bac à glaçon. Passer préalablement 6 moules individuels au pinceau avec du beurre fondu et les tapisser de farine.

Lors du montage dans les moules, remplir à moitié d'appareil chocolat, déposer un glaçon de framboise et finir de recouvrir d'appareil chocolat. Enfin, les cuire pendant 30 mins à 180 degrés.

Dressage

Poser le moelleux sur une assiette ou une ardoise, trancher aux trois quarts et écarter les deux parties afin que le coulis de framboise coule de l'intérieur du gâteau.



LIEUX-DIT TER POINTE
Côte de Bourg
Rouge



ECLAT MAURY
Vin doux naturel