

## Les Plats

## La Préparation

## Nos Conseils

## Mariage heureux avec

### Le civet de cochon de lait

- ☆ Chauffer le sachet dans de l'eau frémissante pendant 15 minutes
- ☆ Au dernier moment, couper les sachets, verser le contenu dans une casserole, puis faire bouillir juste avant de servir.

- ☆ Accompagner de pâtes : spaetzles, nouilles.

Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Sud Ouest : Madiran, Bordeaux : Saint-Julien, Saint-Émilion, Languedoc Roussillon Faugères

### La bouchée à la reine

- ☆ Chauffer le sachet directement dans de l'eau frémissante pendant au moins 15 minutes.
- ☆ Faire bouillir la sauce dans une grande casserole.
- ☆ Couper les sachets à l'aide de ciseaux, puis égoutter la viande dans une passoire ; égoutter les quenelles.
- ☆ Verser la viande dans la sauce avec les quenelles, faire bouillir pendant 15 secondes.
- ☆ Passer les croûtes au four pendant 5 minutes à 160° chaleur tournante;
- ☆ Servir sur des assiettes chaudes.

Alsace : Riesling Grand Cru - Pinot Gris Sec  
Bourgogne Blanc : St-Aubin

### L'oie farcie de son foie gras

- ☆ Chauffer le sachet directement dans de l'eau frémissante pendant au moins 20 minutes.
- ☆ Faire bouillir la sauce.
- ☆ Couper le sachet à l'aide de ciseaux et verser la viande dans une assiette à potage pour l'égoutter;
- ☆ Dresser sur des assiettes très chaudes et napper de sauce

- ☆ Petit truc de pro :  
La purée de coing peut être réchauffée au micro-onde directement dans le récipient

Vallée du Rhône : Côte-Rôtie Hermitage  
Bordeaux : Saint-Julien  
Bourgogne : Pommard, Aloxe-Corton

### Le filet de veau poêlé « Rossini »

- ☆ Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.
- ☆ Préchauffer le four à 180° sur « chaleur tournante ».
- ☆ Chauffer la viande pendant 10 minutes **avec le couvercle**.
- ☆ Retirer le couvercle et chauffer encore pendant 5 min.
- ☆ Chauffer les légumes pendant 15 minutes, ainsi que la pomme et le foie, **avec le couvercle**.

- ☆ Petit truc de pro :  
passer le foie dans une poêle 1 minute de chaque côté, pour le rendre croustillant. Dresser sur la viande et napper de sauce

Pinot Noir d'Alsace  
Bourgogne rouge, Volnay, Chassagne-Montrachet  
Bordeaux : Médoc, Saint-Estèphe

### Le pojarski de poitrine de pigeonneau

- ☆ Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.
- ☆ Préchauffer le four à 180° sur « chaleur tournante ».
- ☆ Chauffer vos feuilletés sur une plaque pendant 25 min, la croûte doit être bien séchée et croustillante puis laisser reposer pendant 5 minutes.
- ☆ Chauffer la sauce et servir le tout sur assiettes **bien chaudes**.

- ☆ Accompagner d'une salade de saison.

Bordeaux rouge : Graves, Médoc, Saint-Estèphe  
Bourgogne Rouge : Savigny les Beaune, Volnay, Chambolle-Musigny  
Pinot noir sur le fruit

### La tourte de volaille « Brillat Savarin »

- ☆ Deux heures avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.
- ☆ Préchauffer le four à 180° sur chaleur tournante
- ☆ Chauffer la tourte pendant 50 minutes
- ☆ Laisser reposer pendant 10 minutes
- ☆ Chauffer la sauce
- ☆ Couper la tourte comme une tarte
- ☆ Servir sur des assiettes bien chaudes

- ☆ Servir avec une salade, de saison : mâche, endive, scarole

Vallée du Rhône : Côtes Rôtie  
Bordeaux : Pauillac—Pomerol—Saint-Émilion  
Bourgogne : Gevrey-Chambertin