

Le Chablis Grand Cru Les Vaudésirs, Domaine Long-Depaquit

Servi sur les petits escargots de Bourgogne en cocotte lutée

Déjeuner servi en mai 1999 lors d'une réception à la salle à manger familiale Saint-Nicolas



INGRÉDIENTS

80 escargots de Bourgogne - 40 cl de crème liquide - 560 g de fines herbes (persil, cerfeuil, estragon, ciboulette) - 200 g de champignons de Paris - 200 g de pleurotes - 200 g d'échalotes - 2 bouteilles de vin de Bourgogne blanc - 4 tomates - 2 gousses d'ail - 1 càs de beurre - 1 pâte feuilletée

4 personnes

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

- 1 Ciseler les échalotes et l'ail. Faire suer le tout au beurre et déglacer au vin blanc. Laisser réduire de moitié.
- 2 Nettoyer les champignons et les couper en petits cubes (de même taille que les escargots). Les cuire dans la réduction.
- 3 Couper les tomates en dés et hacher les fines herbes.
- 4 Ajouter la crème aux champignons et porter doucement à ébullition pendant 3 minutes.
- 5 Si besoin, décoquiller les escargots. Les rincer.
- 6 Dans quatre bols à tête de Lyon (ou mini-cocottes) dresser les escargots, les tomates, les herbes, les champignons et la crème de cuisson. Saler, poivrer et mélanger l'ensemble.
- 7 Etaler le feuilletage sur 5 mm d'épaisseur. Découper quatre chapeaux d'un diamètre assez grand pour couvrir les bols. S'il s'agit de cocottes avec un couvercle, découper des cercles d'un diamètre légèrement plus grand que celui des cocottes.
- 8 Fermer les bols avec les ronds de feuilletage ou luter le tour des cocottes avec le cercle de feuilletage et cuire au four à 180°C pendant 10 à 12 minutes.



CHABLIS LES VAUDESIRS Grand Cru Domaine Long-Depaquit

D'une superbe robe or-jaune très brillante, notre Vaudésirs offre tout d'abord un nez pur et délicat de fruits chamus (coing, abricot, fruits exotiques). Sa bouche ample et vineuse reste nette et ciselée. Il possède une belle souplesse et une finale suave marquée par quelques notes de miel et de fleurs jaunes.

Servir entre 11 et 13°C.