

Le Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine du Pavillon

Servi sur la salade d'herbes et bruschetta de foie gras de canard, chutney de fruits exotiques

Plat servi lors d'un dîner aux Caves Saint-Nicolas le 30 septembre 2011



INGRÉDIENTS

200 g de foie gras entier cuit - 2 baguettes de pain de campagne à mie dense - 30 g de miel - 1 cuil. à café de vinaigre de Xérès
1 laitue rougette - 1/2 botte de persil - 1/2 botte de ciboulette
1/2 botte d'estragon - 1 ananas - 1/2 mangue - 1 petit oignon rouge
1 orange - 4 fruits de la passion - 5 cl de vinaigre balsamique blanc
4 gouttes de Tabasco

4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

1 Préparer la salade : laver et émincer la laitue et les différentes herbes.

2 Préparer la vinaigrette : couper les fruits de la passion en deux, prendre la pulpe avec une petite cuillère et la filtrer à travers une passoire fine pour recueillir le jus. Mélanger la moitié de ce jus avec 3 càs d'huile d'olive, le Tabasco et du sel. Assaisonner la salade avec cette sauce.

3 Couper 1 demi-baguette en 3 tronçons, puis recouper chaque tronçon en 2 dans la longueur. Badigeonner très légèrement chaque tronçon d'un peu de graisse du foie gras. Saupoudrer de poivre et faire toaster.

4 Laver et éplucher les fruits, détailler la mangue et l'ananas en dés de 5 mm. Peler à vif l'orange, lever les segments et enlever les pépins. Éplucher puis ciseler finement l'oignon. Dans une casserole, caraméliser 1 càs de miel puis ajouter l'oignon, ensuite les fruits et le jus de fruit de la passion restant. Ajouter le vinaigre balsamique blanc puis laisser réduire lentement en remuant pendant 20 minutes environ jusqu'à obtenir une consistance de confiture. Laisser refroidir et verser dans 4 petites verrines.

5 Pour le dressage : déposer une belle tranche de foie gras entier sur les tartines toastées. Dans un bol, fouetter à la fourchette 20 g de miel et le vinaigre de Xérès, verser en filet sur chaque bruschetta.

6 Dresser un peu de salade à côté et servir accompagné de la verrine de chutney.



CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru Domaine du Pavillon

Or pâle dans sa jeunesse et orné de reflets verts, le Corton-Charlemagne prend avec l'âge des nuances ambrées et plus jaunes. D'une infinie délicatesse, son bouquet exprime, sur des tonalités beurrées, la pomme au four, les agrumes, l'ananas, le tilleul, la fougère, le genévrier, la cannelle et le silex. Les notes miellées sont fréquentes. En bouche, le chardonnay étonne ici par sa concentration, sa distinction et son équilibre. Très belle, la finale est intense et complexe.

Servir entre 12 et 14°C.