

Château de Beaucastel Rouge

2000

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Un millésime de grand Grenache !

En bouche, une sensation de « plaisir » évident, amplifiée grâce au Laurier.

Des notes suaves, complexes et terriennes sont mises en exergue par une racine : la Betterave.

La pointe discrète de Cannelle assemble chaque élément de l'accord...

... le rendant plein, généreux.

Poitrine de Canette rôtie au Laurier, pointe de Cannelle et Betterave « mi-crute »

Pour 4 personnes

- 3 magrets de Canettes
- 2 Betteraves crues
- 2 Betteraves cuites
- 50gr de Beurre
- 20 feuilles de Laurier
- 1 cuillère à café de Cannelle en poudre
- 15cl Jus de Canette



1 – Passer les Betteraves cuites dans un moulin à légumes puis débarrasser dans une casserole. Ajouter 2 verres d'Eau, porter à ébullition et laisser frémir 15'. Passer le jus au torchon et laisser filtrer ainsi, sans presser, pour une nuit au frais.

Le lendemain, mettre à réduire doucement jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse. Faire bouillir le Jus de Canette et y ajouter 2 cuillères à soupe de jus de Betterave réduit. Assaisonner, puis mettre garder de côté.

2 – Réduire en poudre le Laurier. Préparer le mélange : 1 cuillère à café de Cannelle pour 2 cuillères à café de Laurier en poudre.

3 – Eplucher les deux Betteraves crues, les passer très finement à la mandoline et poêler des deux côtés à feu doux, moitié Beurre - moitié Huile d'Olive, sans coloration, avec un peu de Sel.

Les débarrasser au fur et à mesure sur une plaque allant au four, entre deux feuilles de papier à pâtisserie. Lorsque tout sera poêlé, recouvrir d'un papier aluminium et garder prêt à enfourner.

4 – Préparer les filets de Canette en ôtant à plat de couteau la paroi nerveuse côté chair. Au moment, assaisonner de Sel et rôtir les filets de Canette sur la peau dans une poêle mordante de chaleur. Puis, les retourner quelques instants à peine, côté chair, juste pour apporter une petite coloration sans dessécher la Viande. Remettre sur la peau et enfourner à 200°C pendant 3 ou 4 minutes, selon la grosseur des filets. Laisser reposer 5'.

5 – Passer les feuilles de Betteraves au four pour les réchauffer, réchauffer le Jus et remettre un petit coup de chaud aux magrets si nécessaire, toujours sur la peau.

6 – Dressage : Trancher et saupoudrer généreusement les morceaux de Canettes avec le mélange Laurier/Cannelle. Orner de feuilles de Betterave, puis saucer sans napper la Viande.

Température de service, à 16°C en carafe