

Côte de Veau aux Morilles, cuite croûte de Pain

Ingrédients pour 4 personnes :

- Une belle Côte de Veau
- 500 g Morilles fraîches
 - 2 Oignons
 - 50 g Beurre
- 25 cl Glace de Veau
- 1 Kg Pâte à Pain



Gigondas *La Gille*

Le terroir historique de «La Gille» se situe à Gigondas, au pied des dentelles de Montmirail.

Ce sol sablonneux sur argiles bleues est unique. Il apporte toute la finesse de ce Gigondas et donne ainsi l'axe à l'accord Mets&Vins. La Morille naît également dans le sable. Un lien naturel semble donc évident entre ces deux produits.

Ce rapport de finesse entre la Morille et «La Gille» est la clef de notre accord!

Tendre, avec des tannins soyeux... la texture du vin rappelle celle du Veau.

Un accord tout en dentelle, vous êtes à Gigondas...



1) Rôtir la côte de Veau en cocotte, la sortir et y déposer les deux Oignons émincés avec le Beurre. Faire suer sans trop de coloration puis ajouter les Morilles fendues en deux et nettoyées. Laisser revenir à couvert sur le feu vif pendant une dizaine de minutes.

Ajouter la Glace de Veau, assaisonner, puis laisser frémir 5 min. Couvrir, éteindre le four et laisser tempérer ainsi.

2) Cuisson : Il est important que la cocotte et son contenant soient tempérés avant de luter avec le pain. Enfouir la côte de Veau colorée dans les Morilles au jus. Couvrir, puis sortir avec la Pâte à Pain de façon hermétique. Enfouir ainsi dans un four préchauffé pendant 40 min à 180°C puis laisser reposer 10 min hors du four avant d'ouvrir pour servir. C'est prêt.

Température de service 16 -17°C

FAMILLE PERRIN

