



DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES
MILLÉSIME 2010

GRENADINS DE VEAU RÔTIS
AU BEURRE DE SAUGE,
COMPOTÉE D'OIGNONS « MINUTE »
ET RAVE DE CÈLERI DORÉE

Laurent Deconinck, Restaurant l'Oustalet - Gigondas

POUR 4 PERSONNES :

- 8 grenadins de Veau
- 70 grammes de Beurre frais
- 1 bouquet de Sauge fraîche • 2 gros Oignons
- 10 centilitres d'Huile d'Olive • 1 boule de Céleri
- 10 centilitres de fond de Veau (chez votre boucher)



1/ Mettre le Beurre à température ambiante pour le ramollir. Effeuille et hacher la Sauge au couteau, puis l'incorporer au Beurre.

2/ Hacher les Oignons et les faire blondir à la poêle avec l'Huile d'Olive. En fin de cuisson, rajouter les deux tiers du Beurre de Sauge. Faire mousser et finir la cuisson rapidement pour ne pas dessécher la Sauge fraîche. Débarrasser dans une passette pour les égoutter et réserver prêt à la réchauffe dans une petite poêle. Assaisonner de Sel.

3/ Eplucher le Céleri rave au couteau et tailler en morceau pour les rôtir comme des Pomme de Terre sautées (vous pouvez même combiner les deux si vous le désirez, cependant le Céleri qui devient très doux une fois rôti à la cuisson reste un des éléments clés dans cet accord : la Racine - la Terre!).

Au moment de passer à table :

1/ Passer les Cèleris rôtis au four pour les réchauffer.

2/ Réchauffer les Oignons séparés de leur gras d'un tour de poêle.

3/ Rôtir rapidement les grenadins à la poêle et en fin de cuisson rajouter le Beurre de Sauge restant. Faire mousser et déglacer le tout avec le Fond de Veau

DOMAINE DU CLOS DES TOURELLES GIGONDAS 2010

Intense, nuancé et marqué par des notes de baies noires mûres...
Le Vin est droit, Il s'équilibre par sa fraîcheur. La chair tendre du Veau et gourmande lorsqu'elle est rôtie, révèle l'accord avec ampleur. L'aspect résineux de la Sauge maintient le Vin tendu et déploie le caractère sudiste du Clos des Tourelles. Le tout enrobé par une compotée d'Oignons qui apporte une sensation suave en bouche. L'accord est plein et le Vin élégant...

