

# Château de Beaucastel rouge

2004

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Un Vin équilibré, structuré, complet et élégant !

J'y vois du Veau... la Sarriette aussi, une Herbe méridionale dont les saveurs se rapprochent de celles du Thym.

D'instinct : la Girolle !

Et le Radis, racine potagère, ramène l'ensemble vers l'élément de naissance : la Terre.

La pièce de Veau «juste» saisie, Radis roses, Girolles et son Beurre à la Sarriette de Provence

Pour 4 personnes

- 1 filet mignon de Veau 500 g
- 2 bottes de Radis rose
- 150gr de Girolles
- 4/5 belles pincées de Sarriette séchée
- 8 cl de Crème liquide
- 250 g de Beurre
- 1 filet d'Huile d'Olive douce



- 1 - Eplucher le filet de Veau. Tailler quatre grenadins et réserver au frais.
- 2 - Défaire les Radis de la botte. Les débarrasser des deux barbiches sous les fanes et de l'extrémité en queue de souris. Les laver délicatement puis les ranger côte à côte dans le creux de la main en les maintenant par la tige. Immerger les racines roses dans une Eau salée en ébullition tout en maintenant les fanes hors de cuisson pendant 2 min. Pour cela les bloquant entre le rebord de la casserole et le couvercle. Après 2' de cuisson, ôter le couvercle et laisser cuire le Radis avec sa tige pendant 1 min supplémentaire. Rafraîchir à l'Eau fraîche puis égoutter. Disposer dans une poêle, à plat. Filmer et réserver.
- 3 - Nettoyer les Girolles. Les garder prêt à sauter au moment.
- 4 - Beurre monté à la Sarriette : En fond de casserole, verser la Crème et 2 cuillères à soupe d'Eau. Faire bouillir puis déposer trois noix de Beurre. Fouetter de façon à lier le Beurre à la Crème. Ajouter alors le reste du Beurre au fur et à mesure, sans s'arrêter de fouetter. Assaisonner de Sel et ajouter la Sarriette. Maintenir cette sauce au chaud sans ébullition, jusqu'au moment de la servir.
- 5 - Au moment, rôtir les pièces de Veau à l'Huile d'Olive pour les saisir, puis finir la cuisson au Beurre moussant sans trop la violenter. Après coloration, compter 1 minutes de chaque côté puis laisser reposer 5'.
- 6 - Verser le Beurre monté à la Sarriette sur le Radis dans la poêle et réchauffer ainsi pendant le repos de la Viande.
- 7 - Sauter les Girolles.
- 8 - Dressage : Assembler tous les éléments en plat ou à l'assiette, mais soyez généreux avec le Beurre de Sarriette. Il sera le liant de l'assiette vers le Vin.

Pour le Vin, nous conseillons un service en carafe, à 15°C