

Château de Beaucastel rouge

2003

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Ce Vin est mûr, concentré, structuré, avec des tannins confits... Je pense à la Figue noire !
La texture de la chair de la Canette rejoint celle du Vin et la Figue noire me semble amplifier les saveurs du plat et du Beaucastel, entraînant l'accord vers des saveurs complexes et envoûtantes.

La poitrine de Canette rôtie à la Figue noire

Pour 4 personnes

- 1 Canette de 1,6kg / 1,8 kg (vidée)
- 9 Figues noires mûres
- 3 CS Huile d'Olive douce
- Fleur de Sel
- Jus de Canette

1 - Commander une Canette à votre boucher, la faire vider et demander à ce qu'il concasse le cou et les ailes que vous utiliserez pour faire le Jus.

Rôtir la Canette (30/35' dans un four à 250C°).

2 - Pendant ce temps, éplucher une Figue, l'écrasée à la fourchette pour en faire une purée et la diluer délicatement au jus de Canette.

Trancher les Figues en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur, disposer en rosace sur le fond de vos assiettes et tenir de côté.

Lorsque la Canette sera cuite et dorée, la laisser reposer hors du four une dizaine de minutes. Pendant ce temps déposer les assiettes dans le four éteint et encore chaud pour réchauffer les Figues avec les assiettes.

Après les 10' minutes de repos, tailler la Canette et disposer dans un plat.

Assaisonner les rosaces de Figues avec un filet d'Huile d'Olive et la fleur de Sel.

Servez le jus de Canette à la Figues en saucière et servez le Vins à 18/19C°

