

Coudoulet blanc

2009

Côtes du Rhône

Un Vin ample, expressif... et délicat.

Les notes iodées, un peu « sucrées » d'une Langoustine à peine saisie, sont révélatrices pour le Vin ! Avec caractère plus terrien, la Truffe d'été donne à l'accord son relief.

Le Veau se mêle à l'ensemble, relié par le Lait d'Amande.

... L'accord est élégant

Le Veau et la Langoustine au Lait d'Amande

Pour 4 personnes

- 1 Langoustine 10/15
- 1 Filet mignon de veau
- Pomme de terre rouge
- Truffe d'été
- Amande en poudre
- Lait
- Beurre

- 1 - Lait d'Amande : Verser le lait dans une casserole et faire bouillir. Saupoudrer l'Amande en poudre en fouettant faire bouillir à nouveau et laisser infuser. Assaisonner de Sel.
- 2 - Décortiquer les Langoustines 2 heures de les servir. Oter boyau à l'aide d'un pic en bois. Assaisonner de sel puis garder au frais sans couvrir jusqu'au moment de cuire.
- 3 - Éplucher le Veau, puis escaloper finement. Garder au frais.
- 4 - Laver puis trancher les Pommes de Terre en gardant la peau. Tailler en fin bâtonnets et sécher au torchon.
- 5 - Tailler la Truffe de la manière.
- 6 - Dans une poêle, faire mousser le Beurre avec légère coloration puis y déposer les Pommes de Terre touillée. Faire revenir 1 minute égoutter de son gras, puis redéposer dans la poêle en y joutant la Truffe taillée. Mélanger, assaisonner puis couvrir. Garder ainsi hors du feu le temps de cuire le Veau et les Langoustines.
- 7 - Réchauffer le Lait d'Amande.
- 8 - Alors dans une autre poêle faire légèrement mousser du Beurre avec légère coloration et y passer les Langoustines rapidement pour les raidir à peine 15 secondes, rajouter le Veau et fricasser très rapidement juste pour apporter de la chaleur au Veau.
- 9 - Dressage : Disposer une Langoustine sur chaque morceau de Veau que vous napperez de Lait d'Amande émulsionnée. Puis déposer sur chaque Langoustine un peu de Pomme de Terre et Truffe. Parsemer l'assiette de Fleur de Sel.
C'est prêt.

Nous recommandons une température de service du Vin à 14°C/ 15°C