

# Coudoulet de Beaucastel rouge

2001

CÔTES DU RHÔNES

Un Vin déjà poli, élégant et délicieux.

La Coriandre en grain ! Les Romains l'utilisaient abondamment pour sublimer la saveur des Mets. Elle exhale les notes fraîches et parfumées du Vin créant l'harmonie avec le plat.

Et le Pignon de Méditerranée autour de l'Agneau rôti, rappelle l'origine du Vin et lie avec ampleur tous les éléments de l'assiette et du Coudoulet.

L'accord est suave et séduisant...

L'Agneau en croûte de Pigne, Jus à la Coriandre grain torréfiée,  
l'Oignon-cive et Céleri blond

Pour 4 personnes

- 8 côtelettes d'Agneau
- 100gr Pignon
- 70gr chapelure grosse
- 10cl huile d'Olive
- 15cl de jus d'Agneau
- 10gr Coriandre en grain
- 1 pied de Céleri branche
- 8 Oignons nouveaux en botte
- 1 blanc d'Œuf
- 50gr Beurre



1 – Assaisonner les côtelettes d'Agneau au Sel. Les saisir dans une poêle très chaude, les colorer avec un peu d'Huile d'Olive (20 secondes à peine de chaque côté). Débarrasser sur une assiette et laisser tempérer.

2 – Dans un mixeur, concasser par à coups, les Pignons avec la chapelure. Ajouter 5cl d'Huile d'Olive en filet et une pointe de Sel.

3 – Torrifier légèrement les graines de Coriandre dans une petite poêle, à feu doux, en remuant au dessus de la flamme. Puis au pilon, broyer les graines et infuser le jus de trois belles pincées. Garder de côté, prête à réchauffer.

4 – Eplucher les branches de Céleri, tailler en larges bâtonnets. Les ébouillanter à l'Eau salée pendant 1 minute 30, tout au plus. Rafraîchir sous l'Eau fraîche, égoutter et garder de côté.

5 – Oter la première pelure des Oignons nouveaux, raccourcir la tige d'un tiers, puis fendre en deux. Ebouillanter 2 minutes à l'Eau salée, rafraîchir, égoutter et garder de côté.

6 – Au moment de servir, préchauffer le four à 250°C. Déposer les côtelettes d'Agneau sur une plaque à four, badigeonner de blanc d'Œuf sur la surface puis recouvrir avec la concassée fine Pignon. Garder prêt à enfourner ;

7 – Dans une poêle, faire mousser le Beurre jusqu'à ce qu'il blondisse. Alors, ajouter un filet d'Huile d'Olive puis déposer les Céleris et les Oignons nouveaux. Faire revenir rapidement à feu vif. Assaisonner de Sel et de Coriandre concassée.

8 – En même temps, réchauffer le jus d'Agneau et enfourner les côtelettes jusqu'à ce que la panure blondisse 4'5' environ.

9 – Servir en plat ou à l'assiette en saupoudrant le tout de Coriandre torréfiée.

Pour le Vin, nous recommandons une température de service à 16°C /17°C