

Château de Beaucastel Rouge

1990

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Millésime de grand prestige... pénétrant et d'une grande finesse !
L'équilibre de ce Vin est parfaitement balancé, entre la chaire délicate d'une Canette
et la force « instinctive » de la sauce Foie-gras.

Dans le Vin, de subtiles notes évoquant le bois de santal sont portées par une pointe discrète de Clou de Girofle dans le plat, faisant de cet accord ...un accord de séduction.

La poitrine de la Canette rôtie au Beurre « giroflé »

Pour 4 personnes

- 1 belle Canette prête à cuire (1,6kg/1,8kg)
- 1 boule de Céleri rave
- 50gr Beurre
- 1 Clou de Girofle
- 15cl Jus de Canette
- 80gr de Foie gras cru



1 – Mettre à frémir le Jus de Canette.

Passer le Foie gras tempéré à travers un tamis pour le défaire de ses nerfs, le mettre en purée (si vous n'avez pas de tamis, l'écraser simplement à la fourchette). Puis, l'ajouter au Jus frémissant pour le délayer doucement à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.

Y faire infuser le Clou de Girofle une vingtaine de minutes. L'ôter, puis mixer à peine, juste pour lier la sauce et réserver. Réduire à consistance si nécessaire et mixer à nouveau si nécessaire.

2 – Eplucher la boule de Céleri et tailler des disques de 7cm de diamètre, d'une épaisseur de 5mm.

Dans une poêle, les cuire au Beurre moussant en les faisant dorer des deux faces. Assaisonner et débarrasser entre deux feuilles de papier à pâtisserie. Recouvrir d'un aluminium pour les tenir prêt à les réchauffer au four, sans les dessécher.

3 – Préchauffer le four à 190°C.

Saler la Canette, puis la dorer sur toute la peau dans un plat à rôtir, enfourner sur le dos entre 15 et 20 minutes au four en surveillant la cuisson. Sortir le plat à rôtir du four et laisser reposer la Canette au moins 10 minutes, Vous la repasserez au four avant de la découper pour la servir.

4 – Prévoir 10' de réchauffe pour la Canette avant d'en défaire les filets puis de les trancher. 3' ou 4' suffiront pour les disques de Céleri dorés. Mettre aussi la sauce Canette à frémir et vérifier l'assaisonnement. C'est prêt !

Servir en plat ou à l'assiette.

Température de service : 16°C en carafe