

Château de Beaucastel Rouge 1998

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Un millésime charismatique. En bouche, un volume impressionnant !

Le Marron apporte l'ampleur aromatique nécessaire au plat pour rejoindre celle du Vin sur des tannins feutrés.

En renfort !... le Cèpe s'enlace avec les notes sous-bois du Beaucastel.

Le Vin est profond ! Et l'accord devient un accord de texture.

Ravioli ouvert de Cèpes au Marron en feuilles de Céleri-rave.

Pour 4 personnes

- 100 g de Marron cuit sous vide
- 500 g Cèpes frais
- 1 boule de Céleri-rave
- 10 g de Truffe
- 2 gros Oignons
- 200 g de Foie gras frais
- 50 cl Lait
- 50 g Shiitake
- 100 g de Beurre
- 10 cl d'Huile d'olive



1 - La Sauce : Dans une casserole bien chaude colorer le Foie Gras taillé en cube, puis ajouter un ½ Oignon émincé. Faire revenir sans trop de coloration, déposer les Shiitakes, puis verser le lait. Laisser cuire 15 min et passer à la passette fine. Assaisonner puis garder de côté.

2 - Ciseler le reste des Oignons, faire revenir au Beurre sans coloration. Lorsqu'ils seront fondants, égoutter la graisse, puis mélanger avec la Truffe noire écrasée à la fourchette. Garder de côté.

3 - Eplucher le céleri-rave et à l'aide d'une mandoline, tailler de très fines feuilles qui deviendront les enveloppes de la Raviole ouverte une fois dorées au Beurre. Compter 2 feuilles par personnes poêlées légèrement des deux côtés et réserver entre deux feuilles de papier sulfurisé recouvert d'aluminium. Avec le reste du céleri tailler de petits cubes de 5 mm sur 5 mm. Compter environ 200 g.

4 - Farce Cèpe : Epousseter les Cèpes à l'aide d'un pinceau sec et finir avec un torchon à peine humide pour les nettoyer. Tailler en morceaux pas trop gros. Au moment, les poêler sans trop de coloration à Huile d'Olive et rajouter les cubes de Céleris. Faire revenir jusqu'à cuisson complète. Puis à la fin rajouter l'Oignon sué à la Truffe et les Marrons taillés en tout petits morceaux.

5 - Dressage : Déposer en fond d'assiette une première feuille de Céleri-rave. Garnir de farce Cèpe. Puis napper de Sauce Foie Gras émulsionnée. Recouvrir d'une autre feuille de Céleri-rave. Parsemer quelques traces de Sauces émulsionnées.

Température de service : 16°C en carafe.