



Soufflé de poireaux

À marier avec...

Maison Champy 2014, Volnay



Ingrédients pour 4 personnes

500g de poireau

30cl de lait

4 œufs

4 cuil. à soupe de maïzena

Supplément : noix de muscade



préparation : 15 minutes

cuisson : 50 minutes

difficulté : 

Préchauffez votre four à 180°C et faites bouillir une casserole d'eau salée.

Émincez les poireaux et faites-les cuire dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.

Égouttez puis versez la moitié de la maïzena dans la casserole. Diluez-la avec le lait et faites bouillir le mélange, en remuant constamment. Retirez la casserole du feu et incorporez les 4 jaunes d'œuf progressivement.

Diluez le reste de maïzena dans un peu d'eau et incorporez-la au mélange de la casserole. Fouettez bien et ajoutez un peu de noix de muscade et les poireaux.

Battez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

Versez le mélange obtenu dans des ramequins et enfournez pendant 45 minutes.

Dégustez chaud !



Caille à la framboise

À marier avec...

Maison Champy 2014, Volnay



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

difficulté : 

Ingrédients pour 4 personnes

4 cailles

4 tranches de lard

200ml de coulis de framboises

200ml de vin blanc

10g de beurre

10 framboises surgelées

6 cuil. à soupe de vinaigre de framboise

2 grosses échalotes

1 cuil. à soupe de miel

Supplément : Sel Poivre

Salez et poivrez les cailles et enroulez une tranche de lard sur chacune d'entre elles.

Faites-les ensuite dorer dans une poêle sur toutes leurs faces.

Prenez la même poêle et faites-y chauffer le beurre. Dorez-les échalotes émincées et ajoutez le vin, le vinaigre et le miel.

Lorsque le mélange aura réduit de 2/3, ajoutez les framboises et le coulis.

Disposez les cailles sur de jolis plats et arrosez-les avec la sauce aux framboises.



Far breton

À marier avec...

Maison Champy 2014, Volnay



Ingrédients pour 4 personnes

130g de farine

100g de sucre

50cl de lait

10cl de rhum

3 œufs

2 paquets de sucre vanillé



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

difficulté : 

Dans un grand bol, mélangez la farine, le lait, le sucre, les œufs et le sucre vanillé. Lorsque la pâte est bien homogène, ajoutez le rhum, mélangez et laissez-la reposer pendant une heure.

Préchauffez le four à 200°C.

Beurrez un plat allant au four puis versez-y la pâte.

Enfournez pendant 30 minutes puis éteignez le four.

Laissez votre far dans le four encore 30 minutes.

Dégustez-le tiède ou froid.