



Friand aux champignons

À marier avec...

Château Patache d'Aux 2018, Médoc Cru Bourgeois



Ingrédients pour 4 personnes

350g de champignon de Paris

300g de pâte feuilletée

30g de beurre

100g de crème fraîche

2 jaunes d'œuf

1 œuf entier

Suppléments : Sel • Poivre • Citron



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : 

Lavez les champignons puis séchez et émincez-les.

Mettez le beurre dans une poêle chaude, pressez-y le citron puis ajoutez les champignons. Salez, poivrez et mélangez bien. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le jus de cuisson soit totalement évaporé. Retirez la poêle du feu.

Fouettez la crème en y incorporant les jaunes d'œuf puis versez le mélange sur les champignons, toujours hors du feu. Laissez refroidir le mélange.

Pendant ce temps préchauffez votre four à 160°C.

Aplatissez la pâte feuilletée pour qu'elle soit bien fine, à environ 3 millimètres d'épaisseur.

Détaillez-la en 10 carrés de 10 centimètres de côté. Garnissez les 5 premiers avec les champignons à la crème. Laissez un petit centimètre libre sur les 4 côtés des carrés de pâte pour pouvoir les refermer.

Mouillez le centimètre libre avec de l'eau, et recouvrez avec les carrés restant en pinçant bien les bords. Badigeonnez les friands de jaune d'œuf et disposez-les sur une plaque allant au four.

Enfournez pendant 30 minutes et dégustez !



Pressé de bœuf aux carottes

À marier avec...

Château Patache d'Aux 2018, Médoc Cru Bourgeois



Ingrédients pour 4 personnes

1kg de viande de bœuf

250g de carottes

3 gros oignons

1 poireau

1/2 branche de céleri

1/4 de bouquet de persil plat

1 bouquet garni

2 feuilles de gélatine

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures et 30 minutes

Difficulté : 

Lavez les carottes. Pelez et découpez les oignons et le poireau en morceaux grossiers.

Déposez le tout dans une grande cocotte. Ajoutez la viande et le bouquet garni. Salez et versez de l'eau à hauteur. Laissez cuire à feu doux pendant 2 heures.

Égouttez la viande et émiettez-la dans un grand saladier. Retirez également les carottes et découpez-les en rondelles.

Faites réduire le bouillon à feu doux. Lorsqu'il s'épaissit, ajoutez la gélatine préalablement ramollie. Ciselez le persil et mettez-le dans la cocotte. Mélangez puis versez le tout sur la viande. Mélangez.

Filmez l'intérieur de la terrine et étalez une couche de viande, puis des rondelles de carottes. Renouvelez jusqu'à épuisement des éléments. Refermez le film et réservez pendant 24 heures au frais.

Servez avec une salade verte et des tranches de pain aux noix !



Quarte-quart aux pépites de chocolat

À marier avec...

Château Patache d'Aux 2018, Médoc Cru Bourgeois



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

150g de pépites de chocolat

150g de farine

150g de beurre pommade

150g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel ou sel fin

3 œufs



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : 

Mettez le beurre pommade dans un saladier, ajoutez le sucre et les œufs puis fouettez. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez la farine, le sel et la levure. Mélangez.

Préchauffez votre four à 160°C.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées à la pâte.

Beurrez votre moule et farinez-le légèrement.

Coulez la préparation dans le moule.

Enfournez pendant 40 minutes.