

CULINARY LOVE LETTERS



B & G



À tous
les épicuriens
et amoureux
du Vin

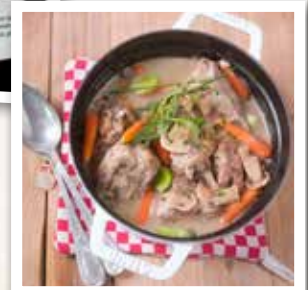
Chef
FRÉDÉRIC PROUVOYEUR

BARTON & GUESTIER
DEPUIS 1725

BARTON & GUESTIER
DEPUIS 1725

Sommaire

Chef Frédéric Prouvoyeur	page 04
Entrecôtes à la bordelaise	page 06
Langoustines à la bordelaise	page 08
Magrets de canard rôtis aux poires vigneronnes	page 10
Tournedos de bœuf au foie gras poêlé sauce balsamique	page 12
Suprêmes de poulet au foie gras	page 14
Médallions de saumon et turbot sauce hollandaise	page 16
Flans de foie gras	page 18
Filets de truite au beurre nantais	page 20
Curry de volaille	page 22
Tarte aux poires et au Roquefort	page 24
Charlottes au crabe et asperges vertes	page 26
Gougères	page 28
Lotte aux graines de fenouil	page 30
Blanquette de veau à l'estragon	page 32
Terrine de volaille aux herbes fraîches	page 34
Tarte aux quatre fromages	page 36
Suprêmes de volaille rôtis aux épices	page 38
Souris d'agneau confites aux épices	page 40
Crespéou provençal	page 42





Chef
**FRÉDÉRIC
PROUVOYEUR**

*Diplômé de
l'Ecole Hôtelière
du Touquet
Paris Plage en
1978, Frédéric*

Prouvoyeur démarre sa carrière dans des restaurants prestigieux comme le Volkshaus Hotel à Bern en Suisse, l'Oustau de Beaumanière (5 Fourchettes et 2 Etoiles Michelin) avec le Chef Raymond Tuilier, et le Restaurant le Gamin à Londres. Il rejoint Barton & Guestier en 1987. Depuis, sa cuisine soignée et raffinée, que ce soit pour un simple déjeuner ou pour un dîner gastronomique, fait le bonheur de dizaines de milliers d'invités de Barton & Guestier à Château Magnol.



Chez Barton & Guestier,

nous sommes guidés par l'esprit pionnier de notre fondateur Thomas Barton, qui nous pousse à faire découvrir chaque jour au monde de nouvelles émotions. Notre offre exclusive de vins français nous confère la responsabilité d'être les meilleurs ambassadeurs des vins de terroirs français, en France et dans le monde.

Nous savons que chaque vin est unique tant par les valeurs qu'il porte que par son univers de dégustation. Nous croyons en la nécessité de toujours mieux valoriser les caractéristiques propres à chaque vin et pour cela, nous sommes curieux de découvrir de nouvelles saveurs, de nouvelles textures, de nouvelles sensations, pour mieux déguster, mieux apprécier et mieux partager.

Que ce soit pour nos vins ou pour les mets auxquels nous les associons, nous nous appliquons à enrichir toutes leurs spécificités, à les partager avec ceux qui, comme nous, aiment leurs goûts et à transmettre leurs émotions suscitées.

Chez Barton & Guestier, nous croyons en l'importance de transmettre notre savoir, hérité de près de 300 ans d'histoire. De la vigne au vin, de la vinification à la dégustation, nos équipes se font un devoir de transmettre chaque

jour leurs connaissances et d'être les meilleurs messagers de notre patrimoine, de notre savoir-faire, que ce soit dans le temps, génération après génération, ou dans l'espace, d'un pays à un autre, d'une culture à une autre.

Fiers de notre héritage français, nous pensons que le vin est avant tout un produit de plaisir et nous nous appliquons à développer cette philosophie à chacune des étapes de son élaboration. Plaisir de la découverte, de la transmission et de la dégustation, plaisir du savoir faire et du faire savoir. Nous pensons que la connaissance et la compréhension de la dégustation sont d'autant plus valorisées qu'elles se conjuguent avec celles de la découverte de mets qui se marient parfaitement avec nos vins. A ce titre nous cherchons à créer des alliances qui procurent du plaisir pour chaque sens, chaque moment, chaque occasion de dégustation.

Chez Barton & Guestier, nous avons érigé l'art de vivre en philosophie de vie. Que ce soit à Bordeaux, au sein de Château Magnol, lieu magique dans la plus pure tradition de l'art de vivre à la française, ou dans d'autres pays, nous avons le devoir de partager cet héritage, de le transmettre et de le diffuser. De même que nous croyons en l'excellence des vins élaborés par les hommes et les femmes qui y placent toute leur

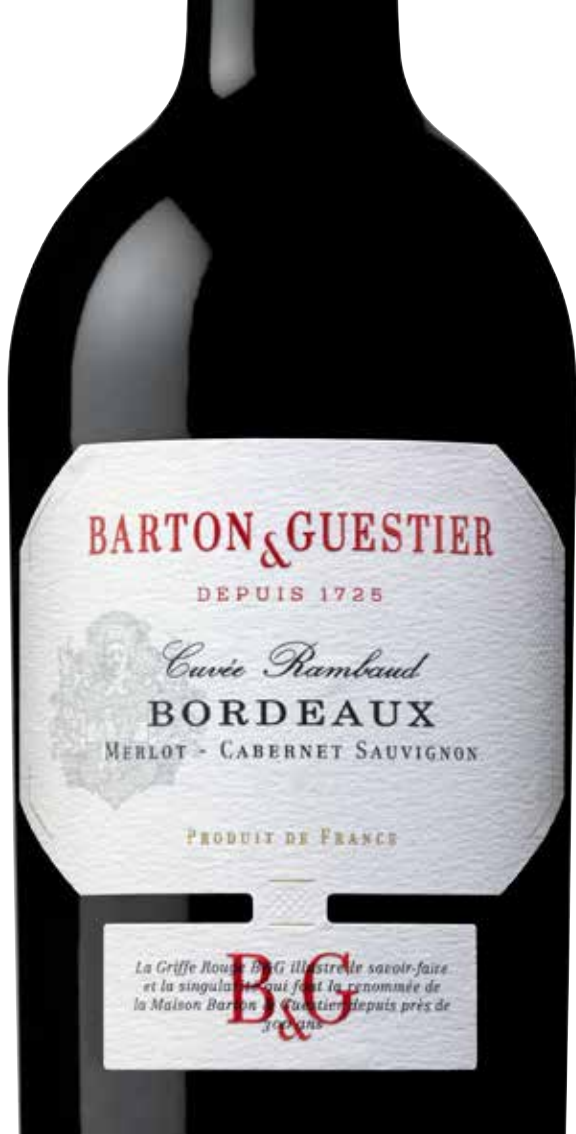
passion, nous pensons que l'art de déguster est d'autant plus réussi qu'il se fait en respectant un certain art de vivre.

Nous avons la chance de pouvoir partager cette philosophie, ces rituels, ces codes et ces usages avec ceux que nous accueillons au cœur du vignoble bordelais, comme avec ceux que nous rencontrons partout dans le monde. Naturellement nous l'appliquons aussi dans la façon dont nous choisissons d'associer nos vins à la gastronomie. Nous imaginons et élaborons des alliances originales et inédites, fidèles à notre héritage gastronomique, qui donnent leur pleine mesure à nos vins et à la culture culinaire du monde entier. Des accords pour chaque instant, chaque lieu et chaque état d'esprit.

Au sein de Château Magnol, le cœur de Barton & Guestier, nous disposons d'une Ecole du Vin où notre Chef Frédéric Prouvoyeur enseigne la magie des accords mets vins d'une manière ludique et décomplexée. Aujourd'hui il partage son savoir faire en vous proposant un voyage gourmand, inspiré des grands terroirs français, et en parfaite harmonie avec les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée de la gamme Barton & Guestier, pour vous faire vivre une expérience originale « made in France » chez vous, en famille ou entre amis !

Bon appétit!





Entrecôtes à la bordelaise

Ingrédients pour 4 personnes

- . 4 entrecôtes de 180 g chacune
- . 2 dl de fond de veau
- . ½ bouteille de Bordeaux rouge
- . 100 g de beurre + 40 g pour la cuisson
- . 1 c à café de sucre
- . 50 g d'échalotes
- . 30 g de graisse de canard ou de beurre
- . Sel, poivre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Préparation

Sauce :

Porter le vin avec le sucre à ébullition (pour enlever l'acidité), réduire de moitié, ajouter le fond de veau, réduire d'un tiers, assaisonner, conserver au bain-marie.

Au moment de servir monter au beurre (ajouter le beurre et fouetter), rectifier l'assaisonnement.

Echalotes confites :

Ciseler les échalotes, les faire confire dans de la graisse de canard ou dans du beurre, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, saler et poivrer.

Cuire les entrecôtes à la poêle avec du beurre à la convenance de vos convives, saler et poivrer.

Présentation

Servir les entrecôtes sur la sauce avec une cuillère d'échalotes au-dessus.

Accompagner de pommes de terre sautées.



Ma sélection de fromage
BREBIS DES PYRÉNÉES

FRANCE - PYRÉNÉES BREBIS

B&G



*« Mon vin préféré :
Bordeaux Rouge, généreux et fruité »*

NOTES DE DÉGUSTATION

*Nez expressif avec des arômes
de baies noires. Bouche fruitée
avec une finale longue et épicée.*



Langoustines à la bordelaise

Ingrédients pour 4 personnes

- . 24 langoustines
(calibre 20/30)
- . 100 g de beurre
- . 1 oignon
- . 1 carotte
- . 2 échalotes
- . 5 cl de cognac
- . 1 dl de vin blanc
- . 3 tomates émondées
et coupées en dés
- . Persil haché

Temps de préparation + cuisson : 1h

Préparation

Eplucher et tailler les légumes en petits dés.

Dans un faitout, faites revenir les légumes dans 40 g de beurre, ajouter les langoustines. Les sauter 3 mn à feu vif.

Flamber au cognac, déglacer au vin blanc, ajouter les dés de tomate, le sel, le poivre. Couvrir et cuire 8 mn.

Retirer et mettre de côté les langoustines.

Réduire de moitié la sauce, incorporer le restant du beurre et rectifier l'assaisonnement.

Remettre les langoustines à chauffer dans la sauce.

Présentation

Parsemer de persil haché.



*« Mon vin préféré :
Bordeaux Blanc, vif et fruité »*

NOTES DE DÉGUSTATION

*Nez intense de fruits tropicaux.
Belle attaque relevée d'une
pointe d'agrumes en finale.*



Ma sélection de fromage
ABONDANCE
FRANCE - SAVOIE VACHE



Magrets de canard rôtis aux poires vigneronnes

Ingrédients pour 6 personnes

- . 3 magrets de canard de 450 g
- . 6 poires William mûres
- . 3 dl de fond de veau
- . 120 g de beurre
- . Sel, poivre

Sirop pour la cuisson des poires :

- . 1 bouteille de Bordeaux rouge
- . 150 g de sucre
- . 5 g de cannelle
- . 1 orange
- . 10 grains de poivre
- . 2 clous de girofle

Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 1 h

Préparation

Sauce :

Eplucher et enlever le pédoncule des poires.

Les vider et les cuire 15 à 30 mn (suivant maturité) dans le sirop, puis laisser refroidir. Réduire de moitié 4 dl de jus de cuisson des poires, ajouter le fond de veau et réduire à nouveau, saler, poivrer, passer au chinois, ajouter le beurre, rectifier l'assaisonnement. Si la sauce est trop épaisse, ajouter une petite louche de sirop.

Cuisson :

Retirer une fine couche de graisse côté peau et les nerfs côté chair des magrets. Assaisonner les magrets, les cuire à votre convenance dans une poêle brûlante sans matière grasse en commençant côté peau.

Réchauffer les poires entières ou coupées en deux dans le sirop, pendant 10 mn, dans un plat allant sur le feu ou au four à 120°C.

Présentation

Dresser les poires en haut de l'assiette.

Couper le magret en deux puis en éventail, disposer la moitié du magret par assiette en bas de celle-ci.

Napper le centre avec la sauce. **B & G**



« Mon vin préféré :
Médoc, puissant et épicé »



Ma sélection de fromage

SAINT-NECTAIRE

FRANCE - AUVERGNE VACHE

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense de cassis. Belle
concentration en bouche avec
une finale finement boisée.



Tournedos de bœuf au foie gras poêlé sauce balsamique

Ingédients pour 6 personnes

- 6 tournedos de bœuf de 130 à 150 g chacun
- 6 escalopes de foie gras cru
- 50 g de beurre
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 2 dl de fond de veau lié
- 1 dl de crème liquide 35 % de matière grasse
- Sel, poivre

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Préparation

Cuire les tournedos à votre convenance au beurre dans une poêle, saler, poivrer.

Retirer les tournedos, les réserver au chaud, déglacer la poêle avec le vinaigre pour bien retirer les sucs de la viande qui ont collés dans celle-ci, ajouter le fond de veau, cuire 5 mn, puis la crème, cuire à nouveau 5 mn.

Rectifier l'assaisonnement.

Cuire à la poêle les escalopes de foie gras 2 mn de chaque côté, saler, poivrer.

Présentation

Servir le tournedos au centre de l'assiette, une escalope de foie gras dessus, la sauce autour.



Ma sélection de fromage
BRILLAT-SAVARIN
FRANCE - NORMANDIE VACHE

B&G



«Mon vin préféré :
Margaux, complexe et fruité»

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez intense avec des arômes de fruits noirs. Bouche fruitée, ronde avec une finale savoureuse.



Suprêmes de poulet au foie gras

Ingrédients pour 8 personnes

- . 8 suprêmes de poulet
- . 320 g de foie gras mi-cuit ou
- . 8 escalopes de foie gras cru
- . 32 tranches de lard fumé
- . 1 dl de vin blanc sec
- . ¼ de l de fond de veau
- . ¼ de l de crème
- . 200 g de beurre
- . 30 g d'échalote ciselée
- . Sel, poivre

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Préparation

Sauce :

Dans une casserole, mettre à réduire le vin blanc et les échalotes, ajouter le fond de veau, réduire à nouveau. Ajouter la crème et faire cuire 5 mn. Monter au beurre, assaisonner, passer au chinois et réserver au bain-marie.

Suprêmes de poulet farcis :

Assaisonner la volaille (ne pas trop saler car on utilise du lard par la suite).

Couper 8 rectangles de papier aluminium en format A4.

Sur chaque rectangle, poser 4 tranches de lard en les faisant chevaucher sur la longueur.

Poser le suprême de poulet au centre, une tranche de foie gras et refermer le rectangle en forme de boudin et serrer de chaque côté sans casser l'aluminium.

Préchauffer le four à 180°C. Cuire au four 15 à 20 mn.

Retirer et laisser reposer 5 mn hors du four.

Présentation

Enlever l'aluminium et trancher en trois parts égales (vous pouvez aussi retirer les extrémités).

Mettre la sauce, les médaillons
par dessus.



Ma sélection de fromage
CANTAL

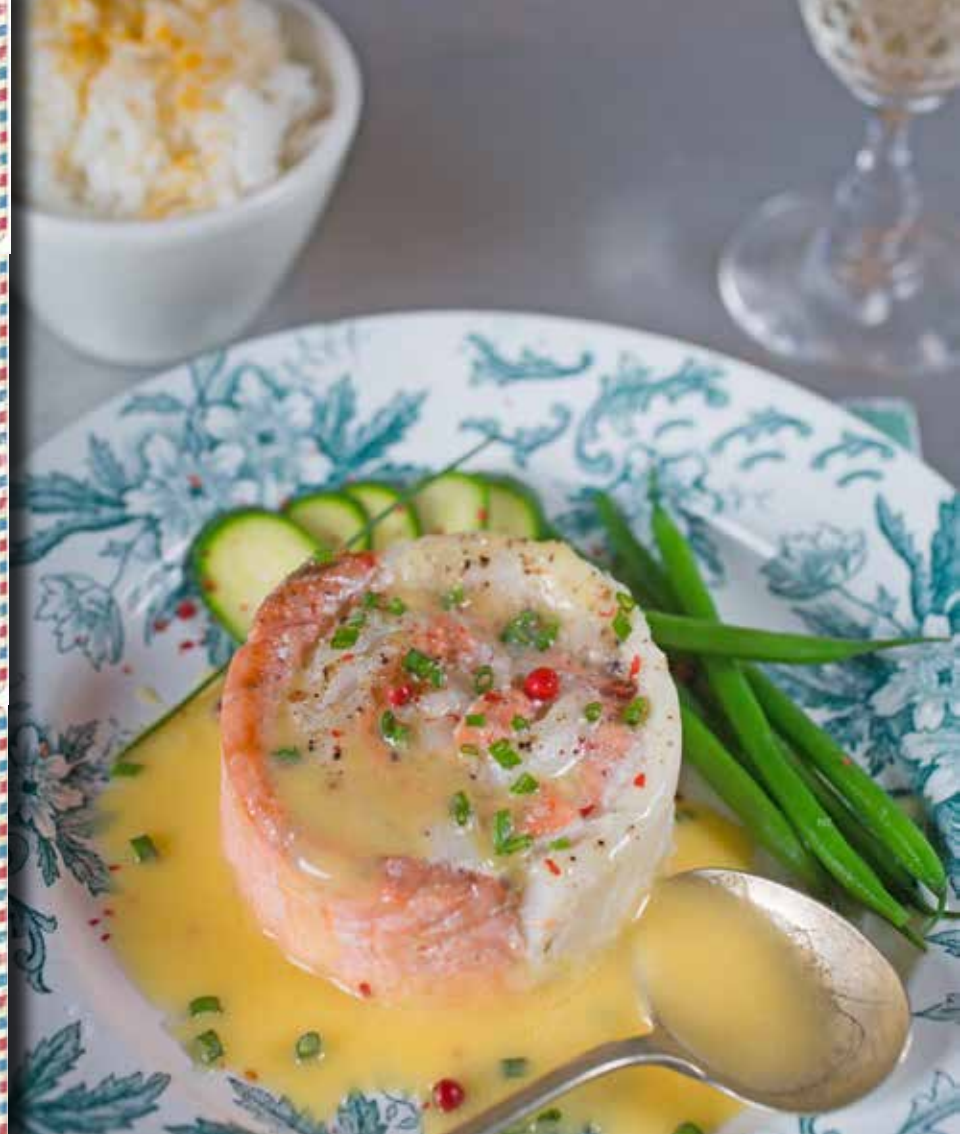
FRANCE - AUVERGNE VACHE

B&G



*« Mon vin préféré :
Saint-Emilion, élégant et fruité »*

NOTES DE DÉGUSTATION
*Bouquet séduisant avec des notes
de fruits noirs et rouges. Bouche
succulente avec des tannins soyeux.*



Médillons de saumon et turbot sauce hollandaise

Ingédients pour 4 personnes

- . 400 g de filet de saumon
- . 400 g de filet de turbot (ou cabillaud)
- . 50 g de beurre
- . ½ l de fumet de poisson
- . Sel, poivre

Sauce hollandaise :

- . 250 g de beurre fondu
- . 3 jaunes d'œufs
- . ½ citron
- . 3 cuillères à café d'eau
- . Sel, poivre

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Outils : 4 emporte-pièces (diamètre : 8 cm)

Préparation

Tailler 4 bâtonnets de 15 à 20 g de chaque poisson. Ceux-ci doivent être de 8 cm de long et 1 cm de côté.

Tapiser les emporte-pièces en alternant les bâtonnets de poisson.

Poser sur une plaque beurrée et salée. Assaisonner les poissons, verser le fumet, recouvrir d'un papier aluminium.

Cuire au four à 220°C pendant 5 mn.

Sauce :

Verser le jaune d'œuf et l'eau dans un bol haut en inox. Mettre le tout au bain-marie et monter au fouet jusqu'à ce que les jaunes s'émulsionnent.

Ajouter à ce moment-là le beurre petit à petit, assaisonner, presser le jus de citron, puis passer le tout au chinois.

Maintenir le tout au bain-marie.

Présentation

Mettre la sauce, poser le médaillon au centre.

Accompagner de légumes verts ou de riz pilaf.


Ma sélection de fromage
COULOMMIERS
FRANCE - ILE DE FRANCE VACHE



*«Mon vin préféré :
Graves Blanc, vif et complexe»*

NOTES DE DÉGUSTATION

*Nez intense avec des arômes
d'abricot et de poire. Bouche vive,
charnue avec une finale florale.*



Flans de foie gras

Ingrédients pour 4 personnes

- . 190 g de foie gras mi-cuit +
100 g en décoration
- . 2 œufs
- . 250 g de crème liquide
à 30% de matière grasse
- . Sel, poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de refroidissement : 1h

Préparation

Tiédifier la crème.

Mixer 190 g de foie avec la crème puis les œufs et assaisonner.

Remplir des petits pots à bords bas de 7 cm de diamètre environ.

Recouvrir d'aluminium et cuire au four préchauffé à 90°C,
15 à 30 mn voire plus (cela dépendra de la hauteur de mélange
crème-foie gras).

Vous pouvez ajouter un récipient contenant de l'eau dans le four
pour faciliter la cuisson, les flans à la sortie de celui-ci doivent être
légèrement tremblotants.

Laisser refroidir sur un plan de travail puis au frigo.

Présentation

Couper des lanières de foie gras,
posez-les sur chaque pot et
servir aussitôt.



Ma sélection de fromage
ROQUEFORT

FRANCE - MIDI-PYRÉNÉES BREBIS

B&G



« Mon vin préféré :
Sauternes, gourmand et riche »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez complexe, élégant aux arômes
d'ananas et d'abricot. Bouche
onctueuse, fruitée et persistante.



**Ingédients
pour 6 personnes**

. 12 filets de truite

Court-bouillon :

. 2 l d'eau

. 10 cl de vinaigre de vin

. 1 oignon , 1 gousse d'ail

. 1 carotte

. 1 branche de céleri

. 1 bouquet garni (thym, laurier,
queues de persil)

. Sel, poivre

Sauce :

. 4 petites échalotes

. 10 cl de vinaigre de vin

. 180 g de beurre

. Sel, poivre

Filets de truite au beurre nantais

Temps de préparation : 1h10

Temps de cuisson : 5 minutes

Préparation

Préparer le court-bouillon en mettant dans une casserole l'eau avec les légumes émincés, le bouquet garni et l'assaisonnement. Laisser cuire 20 mn, ajouter le vinaigre et cuire à nouveau 10 mn, laisser refroidir.

Sauce :

Couper finement les échalotes et les mettre dans une casserole avec le vinaigre et laissez réduire 5 à 10 mn, les échalotes doivent être cuites.

Mettre la casserole au bain marie. Incorporer alors le beurre froid (coupé en dés) à l'aide d'un fouet. La sauce doit rester crémeuse, assaisonner de sel et poivre blanc.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les filets de truite dans un plat allant au four, recouvrir de court-bouillon et laisser cuire doucement 4 mn.

Présentation

Servir le poisson égoutté avec cette sauce. Accompagner de riz ou de pommes de terre.



Ma sélection de fromage
VALENÇAIS (SEC)

FRANCE - BERRY CHEVRE



*«Mon vin préféré :
Muscadet Sèvre-et-Maine, vif et floral»*

NOTES DE DÉGUSTATION

*Nez délicat de fleurs blanches et
d'agrumes. Vif et minéral en bouche
avec une finale rafraîchissante.*



Curry de volaille

Ingrédients pour 6 personnes

- . 6 cuisses de volaille désossées
- . 1 pomme
- . 60 g d'oignons émincés
- . 20 g de farine
- . 5 cl d'huile d'olive
- . 15 g de curry
- . 80 g de lait de coco
- . 1 demi-cuillère à café de pâte de piment vert
- . 2,5 dl de crème liquide 35% de matière grasse
- . 100 g de fond de veau
- . ½ jus de citron vert
- . 5 g curcuma en poudre
- . Sel, poivre

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Préparation

Couper les cuisses en petits morceaux et assaisonner.

Fariner.

Couper la pomme en petits dés.

Rissoler le poulet dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Ajouter les oignons, le fond de veau, la pomme, le lait de coco et la crème.

Porter à ébullition, ajouter le curry, le curcuma et la pâte de piment.

Cuire 10 à 20 mn suivant la grosseur de la viande.

Ajouter le jus d'un demi-citron vert.

Rectifier l'assaisonnement.

Présentation

Dresser la viande au centre de l'assiette, la sauce autour.

Servir avec un riz créole.



Ma sélection de fromage
CHABICHOU
FRANCE - POITOU CHEVRE



« Mon vin préféré :
Rosé d'Anjou, gourmand et fruité »

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez séduisant dominé par des arômes de fruits rouges. Une bouche tendre et gourmande.



Tarte aux poires et au Roquefort

Ingrédients pour 8 personnes

- . 2 belles poires ou
3 moyennes
- . 8 rectangles de 12 cm sur
5 cm de pâte feuilletée
- . 100 g de Roquefort

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Préparation

Eplucher les poires.

Les couper en deux et enlever l'intérieur.

Couper les demi-poires en fines tranches.

Disposer les lamelles de poires sur les rectangles de pâte
en laissant dépasser 5 mm de chaque côté.

Préchauffer le four à 180°C.

Cuire au four 8 mn sans le Roquefort, puis ajouter le
fromage et cuire à nouveau 5 mn.

Présentation

Servir 5 mn après la sortie du four,
à l'apéritif, en entrée ou en dessert.

Notes



Ma sélection de fromage
PONT L'ÉVÊQUE
FRANCE - NORMANDIE VACHE

B&G



« Mon vin préféré :
Vouvray, frais et fruité »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez flatteur aux arômes de fruits
blancs et de jolies notes florales.
Gourmand et rafraîchissant en bouche.



Charlottes au crabe et asperges vertes

Ingrédients pour 10 mini charlottes individuelles

- . 90 asperges vertes
- . 400 g de chair de crabe
- . 2 dl de fumet de poisson
- . 10 jaunes d'œuf
- . 10 feuilles de gélatine
- . 3 dl de crème
- . Sel, poivre

Temps de préparation + cuisson : 2 h

Temps de refroidissement : 6 h

Outils : 10 emporte-pièces (diam 7 cm/haut 4 cm)

Préparation

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Cuire les asperges dans l'eau bouillante salée, les égoutter après la cuisson. Couper les pointes à 5 cm de l'extrémité, les couper à nouveau en deux dans le sens de la hauteur.

Confectionner les charlottes en disposant les pointes d'asperges à l'intérieur des emportes-pièces. Réserver au frais.

Faire bouillir le fumet, le mettre dans le bol du robot en position fouet, ajouter les jaunes et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Couper et mixer en purée le restant d'asperges, ajouter une partie du crabe (en garder un peu pour la décoration).

Monter la crème au fouet. Faire fondre la gélatine dans un peu de fumet chaud, l'incorporer à la purée, puis rajouter le fumet. Quand le tout commence à prendre, ajouter la crème fouettée, rectifier l'assaisonnement.

Mettre dans les emporte-pièces, décorer le dessus avec le crabe restant, laisser prendre au froid quelques heures.

Présentation

Enlever l'emporte-pièce une fois posé sur l'assiette.



Ma sélection de fromage
CROTTIN DE CHAVIGNOL

B&G

FRANCE - BERRY - CHEVRE



« Mon vin préféré :
Sancerre, minéral et vif »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez expressif aux arômes de fleurs
et de fruits exotiques. Attaque
fraîche avec une finale minérale.



Gougères

Ingrédients pour environ 20 gougères

- . 75 g d'Emmental râpé
- . 75 g de beurre
- . 150 g de farine
- . 25 cl d'eau
- . 4 œufs
- . 1 pincée de sel

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Préparation

Pâte à choux :

Dans une casserole, mettre l'eau, le sel et le beurre, et porter à ébullition.

Retirer du feu, incorporer la farine à l'aide d'une spatule.

Remettre sur le feu et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole (si nécessaire).

Mettre cette préparation dans un autre récipient et incorporer les œufs, un à un, en mélangeant bien à la spatule.

Ajouter le fromage et mettre en poche à douille.

Confectionner des petites boules sur une plaque beurrée.

Préchauffer le four à 180°C et cuire 20 à 25 mn.

Présentation

Servir tiède, à l'apéritif.



Ma sélection de fromage
COMTÉ

FRANCE - JURA VACHE

B&G



*«Mon vin préféré :
Maçon-Villages, élégant et fruité»*

NOTES DE DÉGUSTATION
*Nez flatteur mêlant des arômes de
fruits blancs et de fleurs blanches.
Bouche élégante et rafraîchissante.*



Lotte aux graines de fenouil

Ingédients pour 6 personnes

- . 720 g de filets de lotte
- . 250 g d'échalotes
- . 500 g de tomates
- . 6 gousses d'ail
- . 20 g de persil plat
- . 1,5 dl d'huile d'olive
- . 10 g de graines de fenouil
- . 1 dl de vin blanc sec
- . Sel, poivre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Préparation

Plonger les tomates dans de l'eau bouillante 10 à 15 secondes, les rafraîchir, peler puis les couper en dés.

Eplucher les échalotes et l'ail, les ciseler séparément.

Faire fondre les échalotes dans une casserole avec 5 cl d'huile d'olive, saler, poivrer et réserver.

Tailler six morceaux de lotte dans les filets, couper les en deux, puis les aplatir, assaisonner.

Badigeonner un plat à rôtir d'huile d'olive, parsemer de graines de fenouil, poser les morceaux de lotte dessus, recouvrir chaque poisson de tomates, d'ail et d'échalotes.

Ajouter le vin blanc dans le plat et un peu d'huile d'olive sur le poisson.

Cuire au four à 180°C pendant 15 mn.

Présentation

Servir aussitôt dans le plat de cuisson accompagné de riz.



Ma sélection de fromage
EPOISSÉS

FRANCE - BOURGOGNE VACHE

B&G



« Mon vin préféré :
Chablis, fin et minéral »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez aromatique mêlant de beaux arômes de poires à des notes minérales. Bouche vive et ample.



Ingrédients pour 6 personnes

- . 300 g de haut de côtes
- . 300 g de tendron
- . 300 g d'épaule désossée
- . 100 g de carotte
- . 150 g d'oignon
- . 150 g de poireau
- . 1 bouquet garni
- . 80 g de beurre
- . 60 g de farine
- . 150 g de champignons de Paris
- . 5 g d'estragon frais
- . 2 jaunes d'œuf
- . 1 dl de crème
- . ½ jus de citron
- . 2 clous de girofle
- . Sel, poivre

Blanquette de veau à l'estragon

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 h 40

Préparation

Mettre 3 l d'eau à chauffer, à ébullition plonger la viande (compter 5mn de cuisson après la reprise de l'ébullition), puis égoutter dans une passoire et rafraîchir à l'eau froide.

Couper les carottes et les poireaux en gros bâtonnets.

Mettre à bouillir 3 l d'eau, à ébullition ajouter l'oignon piqué avec le clou de girofle, les bâtonnets de carottes et de poireaux, le bouquet garni puis la viande, laisser mijoter 1h30 en écumant de temps en temps. Réserver la viande. Laver et couper les champignons, les cuire 2 mn à couvert avec le restant du beurre, du sel et du poivre blanc.

Sauce :

Faire un roux blanc en cuisant dans une casserole 60 g de beurre et 60 g de farine pendant 3 mn. Laisser refroidir.

Mettre à chauffer dans une casserole 1 l de bouillon et faire épaissir avec le roux froid. Cuire 5 mn, ajouter la crème, cuire à nouveau 3 mn, rectifier l'assaisonnement, faire épaissir avec les jaunes. Remettre la viande et les champignons, mélanger délicatement et réchauffer doucement (à cet instant, la sauce ne doit plus bouillir).

Présentation

Ajouter le jus de citron et l'estragon, servir un riz blanc à part.



Ma sélection de fromage
BANON

ALPES - HAUTE PROVENCE CHEVRE

B&G



« Mon vin préféré :
Pouilly-Fuissé, charnu et floral »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez délicat mêlant des arômes de fleurs blanches et des notes minérales. Bouche harmonieuse avec une finale florale.



**Ingédients
pour 8 personnes**

- . 6 blancs de poulet
- . 250 g de poitrine de porc
- . 300 g de noix de veau
- . 400 g de barde de lard
- . ½ l de crème
- . 1 œuf
- . 40 g de beurre
- . 10 cl de Cognac
- . 30 g de persil
- . 30 g de ciboulette
- . 30 g d'estragon
- . 45 g d'échalote
- . Sel, poivre

Terrine de volaille aux herbes fraîches

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 1 h 15

Préparation

Barder une terrine pouvant aller au four. Garder de quoi la recouvrir (voir la fin de la recette). Couper en petits morceaux toutes les viandes ainsi que le restant de barde.

Hâcher à la machine tous les morceaux de viande.

Incorporer progressivement à la spatule la crème, l'œuf, le cognac.

Peser la farce, compter 20 g de sel et 3 g de poivre au kilo de viande.

Ciseler les fines herbes. Couper finement les échalotes.

Dans une poêle faire revenir les échalotes avec 20 g de beurre, les mélanger avec les fines herbes.

Prendre la terrine, tapisser le fond avec la moitié de la farce puis mettre le mélange échalottes et fines herbes et enfin recouvrir avec le reste de farce. Finir par une couche de barde.

Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1h15.

A la sortie du four, laisser tiédir avant de mettre un poids de 500 g environ sur une planchette entouré de film plastique jusqu'à refroidissement.

Présentation

Découper et servir avec du bon pain.



Ma sélection de fromage
SAINT-FÉLICIEN

FRANCE - RHÔNE-ALPES CHEVRE

B&G



*« Mon vin préféré :
Beaujolais, souple et fruité »*

NOTES DE DÉGUSTATION

*Au nez, une explosion de fruits
rouges avec des notes de violette.
Belle fraîcheur en bouche.*



Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte

- . 250 g de farine
- . 125 g de beurre tempéré
- . 1 jaune d'œuf
- . 5 cl d'eau
- . Sel

Pour la garniture

- . 100 g de Tomme de Savoie
- . 100 g Saint-Nectaire
- . 100 g d'Emmental
- . 100 g de Comté
- . 100 g de lardons fumés
- . 1 oignon émincé
- . 3 œufs + 2 jaunes
- . 15 g de beurre
- . 15 cl de lait
- . 20 cl de crème fraîche
- . Sel, poivre

BARTON & GUESTIER
DEPUIS 1725

Tarte aux quatre fromages

Temps de préparation : 30 minutes + 2 h 20 de repos

Temps de cuisson : 35 minutes

Préparation

La pâte :

Dans un saladier, mélanger à la main la farine et le beurre.

Faire une fontaine déposer au centre le jaune, l'eau et le sel.

Mélanger dans un premier temps les jaunes avec l'eau et le sel puis incorporer progressivement le mélange farine-beurre. Former une boule et laisser reposer 2 heures au frais.

La garniture :

Étaler la pâte dans un moule à tarte et la laisser reposer à nouveau au frais 20 à 25 mn.

Faire revenir les lardons et les oignons dans une poêle avec le beurre. Laisser refroidir et réserver.

Enlever la croûte des fromages et les couper en fines tranches sauf l'Emmental. Râper l'Emmental.

Préchauffer le four à 180°C. Battre les œufs avec le lait et la crème fraîche. Saler, poivrer, ajouter les lardons et oignons. Disposer sur la pâte les trois premiers fromages. Recouvrir du mélange aux œufs et aux lardons.

Parsemer la surface d'Emmental râpé.

Cuire 35 min au four.

Présentation

Servir tiède ou froid avec une salade verte aux noix.

B&G


Ma sélection de fromage
BOURSAULT
FRANCE - LIMOUSIN VACHE



*«Mon vin préféré :
Beaujolais-Villages, élégant et épicé»*

NOTES DE DÉGUSTATION

*Nez élégant, arômes de figues
fraîches et de fruits rouges. Belle
structure en bouche, finale réglissée.*



BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CÔTES-DU-RHÔNE

LES GALETS

SYRAH
GRENACHE
CARIGNAN

B&G



Suprêmes de volaille rôtis aux épices

Ingrédients pour 6 personnes

- . 6 suprêmes de volaille
- . 2 dl d'huile
- . Mélange d'épices (sel, curry, herbes de Provence, piment d'Espelette en poudre, cumin, poivre)
- . 2 dl de fond de veau
- . 5 cl de vinaigre balsamique
- . 20 g de sucre
- . 80 g de beurre

Temps de préparation : 15 minutes + 2 heures de marinade

Temps de cuisson : 15 minutes

Préparation

Faire une marinade avec le mélange d'épices et l'huile et badigeonner les suprêmes. Disposer le tout dans un plat allant au four et laisser mariner au frais pendant 2 heures si possible.

La sauce :

Caraméliser le sucre avec le vinaigre, ajouter le fond de veau et cuire à consistance. Assaisonner de sel et de poivre, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver au bain marie.

Allumer le four à 180°C.

Cuire les suprêmes au four 10 à 15 mn selon la grosseur.

Présentation

Dans chaque assiette, mettre la sauce et disposer un morceau de viande au centre. Accompagner de légumes verts croquants.



Ma sélection de fromage
FOURME D'AMBERT
FRANCE - AUVERGNE VACHE



« Mon vin préféré :
Côtes-du-Rhône, intense et épicé »

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez intense de violette et de fruits noirs
relevé par des notes épicées. Bouche
ample avec une finale épicée.



Souris d'agneau confites aux épices

Ingrédients pour 6 personnes

- . 6 souris d'agneau
- . 120 g d'oignons
- . 3 cuillères à soupe de miel
- . 6 gousses d'ail
- . 1 cuillère à soupe de thym
- . 1 ½ cuillère à café de gingembre en poudre
- . 1 ½ cuillère à café de cardamome en poudre
- . 1 ½ c à café de cumin en poudre
- . 1/2 verre d'eau
- . Huile d'olive
- . Sel, poivre

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 2h10

Préparation

Mélanger les épices.

Peler les oignons et les émincer.

Dans une cocotte faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive.

Retirer les oignons et colorer la viande, assaisonner.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les souris de miel puis faire coller les épices sur chaque morceaux de viande.

Remettre la viande dans la cocotte.

Verser 2 verres d'eau, l'ail, le thym couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h 45 à 2 h.

Veiller à ce qu'il reste toujours un peu d'eau, en rajouter si nécessaire.

Enlever le couvercle et augmenter le feu pour laisser la sauce réduire pendant 10 minutes. Remuer de temps en temps.

Présentation

Servir avec une bonne purée de pommes de terre maison ou des petits légumes.



Ma sélection de fromage
MAROILLES
FRANCE - NORD VACHE

B&G



« Mon vin préféré :
Châteauneuf-Du-Pape, concentré et épicé »

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez complexe, arômes de fruits mûrs, notes grillées et réglissées.
Riche en bouche, finale épicée.



Crespéou provençal

Ingrédients pour 6 personnes

- . 13 œufs
- . 1 c. à soupe de coulis de tomate
- . 1/2 poivron vert grillé et cuit
- . 1 c. à café de tapenade noire
- . 100 g d'épinards cuits au beurre et à l'ail
- . 1/2 poivron rouge grillé et cuit
- . Persil, ciboulette
- . Huile d'olive
- . Sel, poivre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de refroidissement : 2 h minimum

Outil : une poêle anti-adhésive de 20 cm de diamètre

Préparation

Mélanger les tomates avec 2 œufs battus.

Mixer les épinards et mélanger avec 2 œufs battus.

Mixer chaque poivron séparément avec 2 œufs.

Mélanger 2 œufs avec la tapenade.

Mélanger les fines herbes avec 2 œufs.

Cuire les omelettes dans la poêle avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Les empiler les unes sur les autres en prenant soin de badigeonner à l'aide d'un pinceau et un œuf battu entre chaque omelette.

Cuire le gâteau d'omelettes 5 minutes au four à 160°C.

Laisser refroidir hors du four.

Conserver au frigo.

Présentation

Une fois bien froide, l'omelette se coupe très bien ; faire des petites brochettes en apéritif ou en entrée avec une salade assaisonnée à l'huile d'olive.


Ma sélection de fromage
MUNSTER
FRANCE - ALSACE VACHE

B&G



*« Mon vin préféré : Côtes de Provence Rosé,
flatteur et rafraîchissant »*

NOTES DE DÉGUSTATION
*Nez flatteur aux arômes de fruits
rouges. Une explosion de fruits
en bouche, finale rafraîchissante.*

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

B&G

Château Magnol
87 rue du Dehez
33290 Blanquefort
FRANCE
Phone: +33 (0) 5 56 95 48 00



My B&G
NEW LOYALTY PROGRAM
www.barton-guestier.com

