

## Le Meursault 1er Cru Les Charmes, Domaine du Pavillon

Servi sur la daurade royale à la plancha, asperges vertes et épinards frais, Sauce au Chardonnay

Dîner servi au Caveau des Arches le 19 Novembre 2011, à l'occasion du week-end de la Vente aux enchères des Hospices de Beaune



### INGRÉDIENTS

4 daurades royales - huile d'olive - sel - poivre

*Pour la sauce :*

2 dl de Bourgogne Chardonnay - 1,5 dl de fond de poisson ou fumet de poisson - 2 échalotes (ou 1 oignon), finement hachées  
2 brins de persil - 1/2 c.à.c de grains de poivre noir concassés  
3 jaunes d'œufs frais - 2 dl de crème

*Pour l'accompagnement :*

1 botte d'asperges vertes - glaçons - 1 kg d'épinards - 70 g de pignons de pin - 80 g de jambon de Serrano en chiffonade

4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

- 1 Commencer par réaliser la sauce : porter à ébullition le vin et le fumet de poisson, les échalotes, le persil et les grains de poivre. Laisser réduire le liquide de moitié environ, filtrer, remettre en casserole. Mélanger les jaunes d'œufs et la crème, incorporer 3 c.à.s de liquide chaud aux œufs, verser le tout au reste du liquide. Remuer en menant au seuil de l'ébullition sur feu moyen. Retirer la casserole du feu, continuer de remuer env. 2 minutes. Réserver au chaud.
- 2 Vider et écailler les daurades (demandez-le à votre poissonnier) et taillader la peau des 2 côtés (pour favoriser la cuisson).
- 3 Nettoyer le pied des asperges à l'économe, les rincer ensuite à l'eau claire. Les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante, puis les passer dans un saladier d'eau avec des glaçons (pour conserver la belle couleur verte...). Piquer les asperges entre elles avec 2 cure-dents (faire comme pour un radeau). Badigeonner d'huile d'olive et saler poivrer.
- 4 Ôter les tiges des feuilles, laver et sécher les épinards.
- 5 Préchauffer la plancha. Mettre un peu d'huile d'olive sur la plancha, saler et poivrer légèrement.
- 6 Sur la plancha chaude (240°C), commencer la cuisson des daurades : d'abord 5 minutes sur chaque face et à nouveau 2 ou 3 minutes (suivant votre plancha).
- 7 En parallèle des daurades, cuire les asperges sur la plancha en les retournant de temps en temps ; les piquer pour savoir si la cuisson est terminée. Elles doivent être tendres à cœur. Réserver au chaud.
- 8 Surveiller la cuisson des daurades, si elles sont cuites, les réserver au chaud, à couvert.
- 9 Griller les pignons de pin et la chiffonade de jambon avec un filet d'huile d'olive sur la plancha. Ajouter les épinards, remuer rapidement et laisser s'évaporer l'eau de végétation. Brumiser si besoin d'un léger film d'huile d'olive vierge. Saler légèrement.
- 10 Servir les daurades accompagnées d'un fagot d'asperges et d'une cuillerée d'épinard. Servir la sauce en saucière.



### MEURSAULT LES CHARMES 1er Cru Domaine du Pavillon

Notre Meursault 1er Cru « Les Charmes » possède une belle robe dorée digne des grands Meursault. Généreux et charmeur, ce vin révèle au nez des notes de citron confit, d'amandes, de fleurs blanches et de pain sorti du four. La bouche offre une belle matière, enrobée et veloutée sans être pesante avec des nuances de brioche chaude et d'épices. Longue et gourmande, la finale renvoie aux arômes du bouquet.

Servir entre 12 et 14°C.