



DOMAINE PICHOT

Vouvray



Recette pour un Moelleux, le Marigny

Macarons au foie gras

Ingrédients : 3 blancs d'œufs, 210 g de sucre glace, 125 g de poudre d'amande
30 g de sucre en poudre, colorant alimentaire, bloc de foie gras,
Compotée d'oignon ou confiture de figues

Préchauffer le four à 170°C. Dans le bol d'un robot pâtissier, monter les blancs d'œufs en neige consistants mais pas trop fermes, en ajoutant au fur et à mesure de la montée le sucre en poudre. Ajouter pendant la montée quelques gouttes de colorant alimentaire et une pincée de sel. Dans un saladier, tamiser la poudre d'amande et la mélanger au sucre glace. Dans le bol contenant les blancs en neige, incorporer progressivement le mélange poudre d'amande et sucre glace, en retournant le tout à la spatule en silicone, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et brillante, formant un ruban en tombant. Sur une plaque en métal, recouverte de papier sulfurisé, former des dômes de pâte à l'aide d'une poche à douille et d'un embout lisse. Laisser ces dômes reposer pendant 30 minutes puis les enfourner à 155° chaleur tournante pendant 19 minutes. Sortis du four, laisser les dômes devenus des coques refroidir quelques minutes sur le papier sulfurisé, puis les décoller délicatement. Disposer un peu de foie gras et de confiture entre deux coques.



DOMAINE PICHOT

Vouvray



Recette pour un Moelleux, le Marigny

Canard à l'orange et au miel

Pour 4 personnes : 2 magrets, 1 oignon, 1 orange non traitée, 50 cl de jus d'orange pressé, 1 verre de vin blanc, 3 cuillères à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de moutarde, ½ cube de bouillon, 1 feuille de laurier, thym, estragon, sel, poivre

Préchauffer le four à 150 °C.

Éplucher l'orange pour prélever le zeste (bien retirer le blanc).

Dans une casserole faire chauffer le jus d'orange à feu doux.

Ajouter le demi cube de bouillon, le miel, la moutarde, le vin blanc et le laurier.

Remuer pour diluer le miel et ajouter les zestes d'orange, le thym, l'estragon, sel et poivre. Dans une sauteuse mettre les magrets à cuire côté peau 5 min,

jeter la graisse et remettre les magrets à cuire de l'autre côté pendant 3 min.

Finir la cuisson au four 10 min avec la sauce à l'orange passé au chinois.

Servir les magrets coupés en escalopes nappées de sauce.



DOMAINE PICHOT

Vouvray



Recette pour un Moelleux, le Marigny

Tarte fine aux pommes

Ingrédients : 1 pâte feuilletée, 2 ou 3 pommes type golden (épluchées ou non)
cannelle en poudre, beurre

Sur une pâte feuilletée étalée et découpée à la dimension voulue,
râper des pommes avec une grosse grille de façon à faire un dôme.

Parsemer de cannelle en poudre et de sucre vanillé.

Pour une tarte plus gourmande déposer de petits cubes de beurre
sur le dessus qui viendront fondre à la cuisson.

Mettre au four préchauffé pendant 10 à 15 min selon la taille de la tarte
et la puissance du four. Servir tiède avec une boule de glace.