



DOMAINE PICHOT

Vouvray



*Recette pour un vin blanc Demi-Sec,
le Peu de la Moriette*

Sauce beurre blanc

Servir avec un bar en croute de sel, un brochet ou des filets de sole pochés.

Ingrédients : 1 échalote ciselée fin, 10 cl de crème fraîche, 40 g de beurre, ½ verre de vin blanc, ½ citron, sel, poivre

Dans une casserole, sur feu doux, faire suer l'échalote avec le vin blanc et le jus du demi citron. Au moment de servir faire fondre 30 à 40 g de beurre dans la sauce, puis délayer avec les 10 cl de crème fraîche. Servir sur tous les poissons poêlés ou pochés.

Plateau de fromages



DOMAINE PICHOT

Vouvray



*Recette pour un vin blanc Demi-Sec,
le Peu de la Moriette*

Ris de veau à la crème

Pour 4 personnes : 2 ris de veau, 1 cuillère à soupe de beurre,
20 cl de crème fraîche, vin blanc, sel, poivre

Faites bien dégorger les ris de veau à l'eau froide.

Faites les blanchir 3 min dans de l'eau bouillante puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. Couper de belles escalopes et les faire revenir à la poêle dans le beurre à feu moyen (ajouter un peu d'huile pour que le beurre ne brûle pas). Déglacer la poêle avec le vin et lier avec la crème (légère), saler, poivrer. Servir bien chaud avec les légumes de votre choix.



DOMAINE PICHOT

Vouvray



*Recette pour un vin blanc Demi-Sec,
le Peu de la Moriette*

Poulet à l'estragon

Pour 4 personnes : 1 poulet ou poularde, 4 échalotes, 4 gousses d'ail, quelques branches d'estragon, 20 cl de vin blanc, 20 cl de crème fraîche, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Dans une sauteuse faire revenir les morceaux de poulet dans la matière grasse. Ajouter les échalotes et l'ail et l'estragon émincés.

Déglacer avec le vin blanc, saler, poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes en tournant les morceaux de poulet à mi-cuisson.

Retirer la viande et réserver au chaud.

Ajouter la crème fraîche (légère), arrêter le feu dès le premier bouillon.

Passer la sauce au chinois et servir sur le poulet. Parsemer d'estragon frais ciselé.



DOMAINE PICHOT

Vouvray



*Recette pour un vin blanc Demi-Sec,
le Peu de la Moriette*

Filet mignon de porc à la crème

Ingrédients pour 4 personnes : un filet mignon de porc, 125 cl de crème fraîche épaisse, 100 g de champignons de Paris ou de morilles, 20 g de beurre, 1 gousse d'ail, sel, poivre, persil ciselé

Couper le filet en tranches d'1 cm environ, soit 2 ou 3 tranches par personnes. Dans une sauteuse faire revenir la viande avec le beurre de tous côtés, saler, poivrer, les réserver au chaud. Faites revenir dans la poêle l'ail, les champignons avec la crème. Rectifier l'assaisonnement. Napper les tranches de sauce et parsemé de persil ciselé.