

## TERRINE DE FOIE GRAS AUX MORILLES, ASPERGES ET NOIX



Pour 4 personnes

*Viognier « Madame de » 2009*  
*Château de la Selve*

1 lobe de foie cru  
4 à 8 asperges vertes selon la taille  
1 petite échalote

200g Morilles fraîches ou réhydratées  
125g de noix  
Vin de noix, armagnac

- Eplucher légèrement le bas des asperges vertes et les cuire 4 à 5 minutes à l'eau bouillante salée et refroidir aussitôt avec de l'eau glacée. Bien éponger les asperges et réserver.
- Hacher finement l'échalote et passer au beurre à feu doux avec les morilles (et un peu du jus de réhydratation). Puis hacher le tout pour faire une pâte avec les cerneaux de noix (éventuellement en ajoutant de l'huile/vin de noix pour obtenir la bonne texture).
- Détailler le foie gras en escalopes de 1.5 cm environ et les passer quelques minutes au congélateur.
- Cuire les escalopes dans une poêle bien chaude (et à sec) environ 1 minute de chaque côté, et disposer sur papier absorbant.
- Tapisser une terrine de papier film et disposer au fond une couche de foie gras, saler poivrer et arroser légèrement de vin de noix et armagnac. Puis disposer un peu de pâte de noix et morilles et les asperges vertes bien égouttées. Renouveler l'opération et terminer par une couche de foie gras.
- Refermer le film et poser un poids dessus. Stocker au frais pendant 24 à 48 heures.

(Pour couper les tranches de terrine, chauffer le couteau pour chaque tranche)

# FILET DE ROUGET FUME AUX SARMENTS DE VIGNES SAUCE AUX MORILLES



Pour 4 personnes

*Patrimonio Rosé 2010  
Clos Teddi*

4 filets de rougets  
8 asperges blanches (plutôt grosses)  
1 Echalote

Morilles séchées  
Crème liquide

- Eplucher les asperges blanches et les cuire à l'eau bouillante salée et refroidir à l'eau glacée.
- Faire tremper les morilles séchées et récupérer un peu d'eau de trempage en la filtrant.
- Couper l'échalote finement et faire cuire avec un peu de vin blanc, de jus de cuisson de morilles et les morilles. Quand la réduction est presque à sec, rajouter la crème liquide et laisser réduire à feu doux. Réserver au bain Marie.
- Enlever les arêtes des filets de rougets et bien les éponger.
- Saler et poivrer les filets et les cuire rapidement côté peau seulement (ou des 2 côtés si on a peur du poisson un peu cru).
- Réchauffer les asperges avec un peu de beurre et de jus de morilles.
- Dans une casserole, couper finement des sarments de vignes et un peu de thym et faire prendre feu au chalumeau. Disposer sur une grille ou passoir en métal les filets de rougets, la chair en bas, et recouvrir avec une bassine en inox et laisser fumer environ dix minutes.

# POIRE POCHEE CAMEL DE MORILLES, GLACE VANILLE MORILLES



*Poiré Authentique 2009  
Bordelet*

## **Glace Vanille et morilles**

40 cl de lait

25 cl de crème liquide

1 gousse vanille

5 jaunes d'œufs

140 gr de sucre

Quelques morilles

2 cuillères à soupe de sucre

- Cuire les morilles dans un peu de jus de morilles avec 2 cuillères à soupe de sucre
- Egoutter les morilles et les hacher en petits morceaux
- Porter le lait et la vanille à ébullition et ajouter la crème.
- Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Verser petit à petit le liquide bouillant dessus, et cuire à 84°C en remuant sans arrêt (crème anglaise). Laisser refroidir.
- Mélanger avec les morceaux de morilles et turbiner.

## **Poires Pochées au caramel de morilles**

- Prendre une petite poire par personne (nous avons des poires Rochas, bien bonnes), l'éplucher, la fendre en deux, l'épépiner et la frotter avec du citron.
- Préparer un sirop avec du sucre et un vin moelleux (et 2 gosses de vanilles), et faire cuire les poires dedans avec un couvercle. Piquer de temps en temps les poires pour vérifier la cuisson.
- Prendre de l'eau de trempage des morilles et faire réduire avec du sucre pour obtenir un caramel assez liquide.
- Napper les poires avec ce caramel et servir avec une boule de glace vanille aux morilles.