

Daube de bœuf à la provençale

TEMPS DE PRÉPARATION

30
minutes

TEMPS DE CUISSON

4
heures

RÉSULTAT

6
Nombre de
personnes

Daube de bœuf à la provençale

Ingrédients

Préparation de la marinade

- 1 kg de paleron
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouteille de bon vin rouge (corsé de préférence)
- 5 clous de girofle
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 morceaux d'écorce d'orange
- Sel
- Poivre

Cuisson de la daube

- 3 carottes
- 2 oignons
- 1 tranche de poitrine salée
- 80 g d'olives noires dénoyautées
- 1 c. à s de concentré de tomates
- 1 c. à s de farine
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Instructions

Étape 1 : Préparation de la marinade

La veille au soir, mettre le paleron coupé en morceaux dans un grand saladier. Ajouter un oignon coupé en 4 piqué de clous de girofle. Mettre la carotte coupée en tronçons puis les gousses d'ail en chemise légèrement aplaties avec le plat d'un couteau. Ajouter le thym, les feuilles de laurier et les écorces d'orange. Assaisonner de sel et de poivre. Verser le vin rouge à hauteur. Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Étape 2 : Cuisson de la daube

Le lendemain, égoutter les morceaux de viande à l'aide d'une écumoire et les disposer sur du papier absorbant. Réserver la marinade. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive puis faire suer les 2 oignons restants hachés finement. Ajouter la poitrine salée détaillée en lardons et faire revenir 2 à 3 minutes. Saisir les morceaux de paleron de chaque côté. Verser en pluie la farine et remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporer le concentré de tomates, assaisonner de sel et de poivre puis mélanger de nouveau. Verser la marinade, couvrir la cocotte et laisser mijoter sur feu doux pendant 4 à 6h. A mi-cuisson, ajouter les carottes coupées en fines rondelles et les olives noires. Veiller tout au long de la cuisson à ce que la sauce ne s'évapore pas complètement. Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes.

ACCORD VIN



CHÂTEAU DE LA
GALINIÈRE
Côtes de Provence
Cuvée Badetty 2016

Canette rôtie au romarin et aux olives vertes

TEMPS DE PRÉPARATION

30
minutes

TEMPS DE CUISSON

40
minutes

RÉSULTAT

4
Nombre de
personnes



Canette rôtie au romarin et aux olives vertes

Ingrédients

1 canette d'environ 1,2 kg
600 g de pommes de terre ratte
3 branches de romarin
150 g d'olives vertes dénoyautées
1 tablette de bouillon de volaille
5 cl d'huile d'olive
60 g de beurre
4 gousses d'ail
sel
poivre du moulin

Instructions

1. Préchauffez le four à th 7 (210°). Placez 2 branches de romarin à l'intérieur de la canette, salez, poivrez.
2. Posez la volaille dans un plat à four et parsemez de 20 g de beurre. Enfourez-la pour 40 min en la retournant et en l'arrosant régulièrement.
3. Faites blanchir les olives 5 min à l'eau bouillante. Égouttez-les. Lavez et brossez les pommes de terre.
4. Déposez-les avec leur peau dans une sauteuse avec l'huile d'olive et 30 g de beurre, accompagnées des gousses d'ail en chemise (dans leur peau).
5. Faites-les dorer doucement pendant 20 min, en prenant soin de remuer souvent. Délayez la tablette de bouillon dans 30 cl d'eau chaude.
6. Sortez la canette du four, enveloppez-la de papier aluminium, laissez reposer pendant 10 min.
7. Dégraissez le plat de cuisson, posez-le sur le feu, déglacez avec le bouillon, ajoutez les olives et laissez réduire de moitié.
8. Ajoutez le reste de beurre, les brins de la dernière branche de romarin, rectifiez l'assaisonnement. Servez la canette avec les rattes et la sauce aux olives.

ACCORD VIN



CHÂTEAU DE LA
GALINIÈRE
Côte de Provence
Cuvée Badetty 2016

Couronne d'agneau aux coings et au romarin

TEMPS DE PRÉPARATION

4H
macération

25
minutes

Couronne d'agneau aux coings et au romarin

Ingrédients

180 ml (3/4 tasse) de gelée, chaude ou
Confiture de coings
2 gousses d'ail, hachées finement
60 ml (1/4 tasse) de vin blanc
2 carrés d'agneau avec de longues côtes, parés et ficés
6 longues branches de romarin frais
Sel et poivre

Instructions

1. Dans un bol, mélanger la gelée, l'ail et le vin. Saler et poivrer.
2. Badigeonner la couronne du mélange de gelée en prenant soin de ne pas en mettre sur les os. Placer la couronne dans un plat de cuisson en pyrex carré de 20 cm (8 po). Piquer les branches de romarin au centre de la couronne et les replier vers l'extérieur, entre les os, à intervalle régulier. Insérer les extrémités en dessous de la couronne pour les tenir en place. Verser le reste de la sauce au centre de la couronne. Réfrigérer 4 heures.
3. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
4. Cuire au four de 25 à 30 minutes pour une cuisson à point. Au besoin, couvrir les os de papier d'aluminium pour éviter qu'ils brûlent durant la cuisson. Couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 10 minutes. Trancher et servir immédiatement avec un légume coloré (haricots verts, carottes jaunes, mini courges) et les dentelles de pommes de terre.

TEMPS DE CUISSON

30
minutes

RÉSULTAT

4
Nombre de
personnes



ACCORD VIN



CHÂTEAU DE LA
GALINIÈRE
Côte de Provence
Cuvée Badetty 2016

Chapon Farcie

TEMPS DE PRÉPARATION

20
minutes

TEMPS DE CUISSON

3
heures

RÉSULTAT

6
Nombre de
personnes



Chapon farcie

Ingrédients

1 chapon (environ 3 kg)
Pour la farce :
400 g de viande hachée
100 g de foies de volaille
2 oeufs
2 yaourts nature
80 g d'échalotes
100 g d'oignons
2 gousses d'ail
persil
sel poivre

Instructions

1. Epluchez et émincez les oignons, l'ail et les échalotes. Faites fondre du beurre et faites-les revenir quelques min dans une poêle, puis mixez-les dans un mixeur. Réservez.
2. Nettoyez puis coupez en petits morceaux les foies de volaille et faites-les cuire légèrement à la poêle. Ils ne doivent pas cuire, juste rester rosés. Retirez le tout. Faites dorer le chapon de Noël sur toutes ses faces.
3. Préparation de la farce pour chapon. Dans un saladier, disposez la viande hachée, ajoutez-y les 2 yaourts nature et les œufs battus. Mélangez. Incorporez ensuite les foies de volaille légèrement cuits et le mélange d'ail, oignons, échalotes. Remuez le tout puis ajoutez quelques feuilles de persil nettoyées.
4. Passez maintenant à la cuisson du chapon en préchauffant le four th. 5 (160°C).
5. Salez et poivrez l'intérieur de la volaille puis farcissez-le de la farce. Cousez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine. Huilez l'extérieur et badigeonnez de thym. Disposez le chapon dans un grand plat passant au four et mettez à cuire environ 3 heures (environ 30 min de cuisson pour 500 g de chapon) en surveillant et en arrosant de jus régulièrement (environ toutes les demi-heures).
6. Au bout de ce temps de cuisson, sortez-le, découpez-le et servez votre chapon de Noël farci, accompagné de riz et d'asperges vertes.

ACCORD VIN



CHÂTEAU DE LA
GALINIÈRE
Côtes de Provence
Cuvée Badetty 2016

Marcassin Roti aux airelles

TEMPS DE PRÉPARATION

5
minutes

TEMPS DE CUISSON

1h25
minutes

RÉSULTAT

6
Nombre de
personnes



Marcassin Roti aux airelles

Ingrédients

1 rôti de marcassin de 1.2 kg
1 cuillère à café de 4 épices en poudre
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de coriandre en poudre
1 cuillère à café de gingembre en poudre
4 cuillères à soupe d'huile
1 oignon émincé
25 cl de porto
300 g de champignon de Paris émincés
100 g de beurre
1 cuillère à café de fécule (maïzena)
1 bocal d'airelles au naturel
1 citron
Sel et poivre du moulin

Instructions

Une heure avant posez le rôti sur une grille. Sur une feuille de papier sulfurisé, versez le mélange de 4 épices avec les autres épices et le poivre du moulin. Après avoir séché le rôti avec du papier absorbant, roulez-le dans les épices.
Dans une cocotte faites chauffer l'huile et faites y dorer tous les côtés du rôti.
Dans un poêle faites revenir l'oignon émincé, ajoutez le porto et laissez réduire à feu doux. Une fois le rôti doré de tous les côtés, ajoutez la préparation dans la cocotte et mettez au four préchauffé à 170°C pour environ 40 minutes sans couvrir. Retournez le rôti et arrosez avec le jus à mi-cuisson. Dans un poêle faites revenir les champignons émincés dans 40 g de beurre, salez, poivrez et ajoutez un filet de citron. Laissez dorer puis réservez au chaud. A la sortie du four gardez le rôti sous une feuille de papier aluminium et filtrez le jus de cuisson. Réservez la viande au chaud. Dans une grande casserole versez le jus avec en ajoutant la fécule et 3 cuillères à soupe de porto. Délayez et faites épaissir à feu doux en remuant régulièrement. Ajoutez les champignons et les airelles égouttées et laissez cuire à feu doux pendant 4 minutes. Retirez du feu, assaisonnez et incorporez progressivement le beurre. Servez le rôti en tranches sur assiette avec la préparation.

Accompagnez avec une purée et quelques petits légumes en garniture.

ACCORD VIN



CHÂTEAU DE LA
GALINIÈRE
Côte de Provence
Cuvée Badetty 2016

Gâteau glacé vanille caramel

TEMPS DE PRÉPARATION

30
minutes

TEMPS DE CUISSON

60
minutes

RÉSULTAT

8
Nombre de
personnes



Gâteau glacé vanille caramel

Ingrédients

Le gâteau (2 disques de 15 cm)

90 g de farine
130 g de sucre en poudre
40 g de cacao non sucré en poudre
1 càc de bicarbonate de soude
1/2 càc de levure chimique
1/2 càc de sel

1 œuf moyen

120 ml de lait

120 ml de lait fermenté

55 ml d'huile végétale

1 càc d'extrait de vanille liquide

La garniture et le décor

1 litre de glace vanille de qualité

1 litre de glace caramel beurre salé de qualité

chantilly mascarpone (recette ici)

sauce caramel beurre salé (Carabreizh vue chez Casi)

chocolat noir

Crispearls (perles croustillantes) chocolat noir

Instructions

Le gâteau (moule diamètre 15 cm)

Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez et farinez un moule de 15 cm de diamètre. Mélangez les ingrédients secs dans le bol de votre robot puis ajoutez tous les ingrédients restants et mélangez avec la feuille pendant 2 minutes à vitesse moyenne. Ne vous inquiétez pas si la pâte est assez liquide, c'est normal ! Versez ensuite la pâte dans le moule et enfournez pour 25-30 minutes à 180°C. Une fois le gâteau cuit, laissez-le refroidir dans son moule pendant 10 minutes puis démoulez-le et laissez-le refroidir complètement sur une grille.

Le montage (moule diamètre 20 cm)

Sortez les deux bacs de glace du congélateur un peu à l'avance. Si vous avez un moule à charnière c'est top, si c'est un moule classique, chemisez-le de papier sulfurisé. Une fois le gâteau complètement refroidi, enlever le dôme s'il en a un et coupez-le en deux dans la hauteur. Poser le dessous dans le fond du moule. Mélangez vos deux glaces pour qu'elles soient un peu plus malléables. Garnissez la base de gâteau au chocolat de glace caramel beurre salé, tassez bien y compris sur les côtés entre le gâteau et le moule pour qu'on ne voie plus le gâteau. Lissez et posez le deuxième disque de gâteau, face coupée en dessous. Garnissez de glace vanille, tassez bien, lissez, filmez le tout et placez au congélateur jusqu'au lendemain.

Décor du gâteau glacé vanille caramel

Préparez votre plat de service et mettez-le au congélateur un quart d'heure. Montez la chantilly, préparez votre sauce caramel beurre salé et vos décorations. Sortez le gâteau glacé vanille caramel du congélateur et trempez le fond dans le l'eau bien chaude pour décoller le socle. Démoulez votre gâteau et posez-le sur votre plat de service. Faites une jolie bordure à la poche à douille (j'ai utilisé une douille Wilton 2F), décorez de zig zags de sauce caramel et de chocolat fondu puis de perles croustillantes. Remettez tout de suite au congélateur. Sortez le gâteau 10-15 minutes avant dégustation (plus ou moins suivant la température ambiante).

ACCORD VIN



CHÂTEAU DE LA
GALINIÈRE
Côtes de Provence
Cuvée Badetty 2016

Tarte amandine aux figues

TEMPS DE PRÉPARATION

15
minutes

TEMPS DE CUISSON

40
minutes

RÉSULTAT

6
Nombre de
personnes



Tarte amandine aux figues

Ingrédients

1 pâte brisée
7 à 8 figues
Gelée de groseilles
Pour la frangipane :
75 g de beurre mou
50 g d'amandes en poudre
75 g de sucre
1 œuf

Instructions

Étalez la pâte dans un moule de 25 cm de diamètre. Piquez-la et faites-la cuire à blanc dans la partie basse du four préchauffé à 190°C (thermostat 6) pendant au moins 10 minutes.

Pendant ce temps, préparez la frangipane en travaillant à la fourchette dans un saladier le beurre ramolli avec la poudre d'amandes. Rajoutez le sucre. Terminez avec l'œuf préalablement battu.

Rincez les figues et essuyez-les. Coupez-les en 2. Puis recoupez chaque demi-figue en 4.

Une fois la pâte précuite et tiédie, étalez uniformément la frangipane. Puis, répartissez dessus les quartiers de figues. Badigeonnez généreusement de gelée de groseilles que vous aurez préalablement laissée tiédir et allongée avec un tout petit peu d'eau pour pouvoir l'étaler plus facilement.

Faites cuire pendant au moins 30 minutes. Dégustez tiède ou refroidie selon les goûts. Bon appétit !

ACCORD VIN



CHÂTEAU DE LA
GALINIÈRE
Côte de Provence
Cuvée Badetty 2016