

DOMAINE

De Lahaye

Jean-Pierre et Guillaume TISSOT

Fiche recette

Grosses morilles farcies à la crème et château-Chalon

Achats:

Pour 4 personnes :

6 grosses morilles séchées par personne

250 gr de chair de volaille (de Bresse)

75 gr de crème crue

125 gr de pain de mie

¼ l de lait

50 gr de beurre pommade

2 œufs

3 gr de sel, poivre du moulin, 5/6 gouttes de Tabasco

Sauce : 1 litre de crème crue et 10 cl de Château-Chalon

Recette:

La veille, mettre à tremper les morilles dans de l'eau tiède .

Le lendemain les égoutter , les relaver, les presser.

Ranger ensuite au réfrigérateur .

Mettre à tremper le pain dans le lait.

Couper fin au cutter la chair de volaille (de Bresse).

Ajouter les ingrédients restant avec la chair de volaille.

La farce doit être assez molle, si elle est trop solide ajouter un peu de lait.

Farcir à la poche les morilles.

Cuire les morilles dans la crème, la liaison doit se faire naturellement.

Ajouter le Château Chalon, cuire très peu pour conserver tout le parfum du vin.

Servir sur assiettes chaudes.



Château-Chalon (en vente sur le site : 30€)

Vin Jaune de Château-Chalon, ce vin est issu exclusivement du cépage Savagnin élevé sur des marnes bleues qui lui apportent toute sa finesse. Son élevage dure au minimum 6 ans et 3 mois en fûts de chêne non ouillés.

Le voile de levures qui se forme à sa surface le protège de l'oxydation et ce sont ces levures qui lui confère ses arômes si puissants et si spécifiques. Ce vin est mis en bouteille dans un flacon de 62 cl appelé « Clavelin ».

Le Château-Chalon s'apprécie presque chambré entre 14 et 15 degrés.

Domaine De Lahaye

45 Impasse Jeanne d'Arc 39210 Nevy sur Saône

Email : domainedelahaye@yahoo.fr

Tél : + 33 (0)3.84.44.99.38 Mobile : 06.80.38.54.06

www.domaine-de-lahaye.fr