

DOMAINES

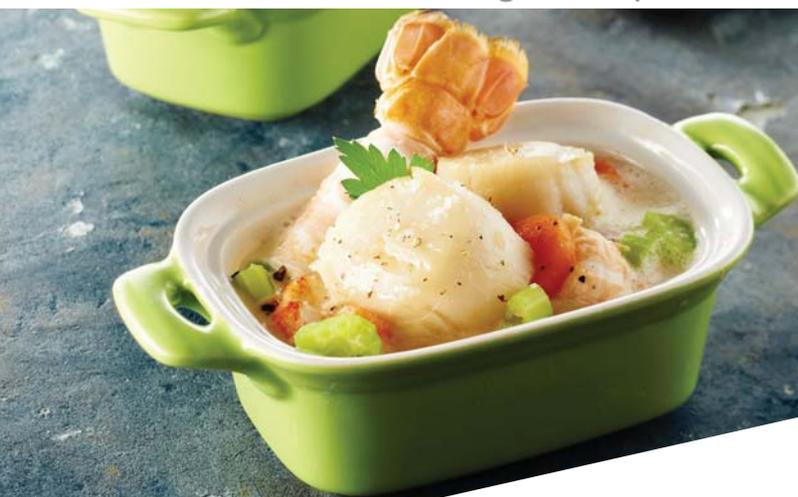
ALBERT BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

## Le Chablis 1er cru Les Beugnons, Domaine Long-Depaquit

Servi sur cocottes de Saint-Jacques et Gambas au beurre d'algues

Servi au dîner de réception des auteurs  
du Salon de Livres en Vignes, septembre 2011



### INGRÉDIENTS

18 noix de Saint-Jacques - 600 g de moules - 12 gambas  
2 oignons - 2 carottes - 1/2 c à c de féculé de pomme de terre  
500 g de champignons - 80 g de beurre 1/2 sel ramolli  
1 dl de crème liquide - 3 dl de vin blanc - 6 brins de coriandre  
1 pincée de piment d'espelette - 25 g d'algues laitue de mer,  
kombu royal à défaut (algues séchées) - sel, poivre

6 personnes

Préparation: 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

1 Pelez les oignons et les carottes, rincez-les avec les champignons. Emincez les oignons et coupez les carottes et les champignons en fins bâtonnets.

2 Nettoyez les moules et rincez-les. Mettez-les dans une casserole avec le vin blanc, et laissez-les cuire sur feu doux jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Réservez-les.

3 Réalisez le beurre d'algues avec le beurre ramolli, les algues hachées et le piment d'Espelette. Réalisez un boudin de beurre avec du papier film. Réservez au frais pendant 30 minutes.

4 Incorporez la crème au jus des moules et faites cuire les légumes dans ce jus 10 mn environ : ils doivent être fondants. Egouttez les légumes. Délayez la féculé dans 2 cuillerées à soupe d'eau et versez-la dans le bouillon ; laissez épaissir sur feu doux en remuant sans cesse.

5 Sortez le beurre d'algues du frais et enlever le papier film. Faites colorer sur une seule face les noix de Saint-Jacques à la poêle avec le beurre d'algues. Faites de même pour les gambas en ajoutant la coriandre.

6 Disposez les noix de Saint-Jacques, les moules, les gambas ainsi que les légumes dans six cocottes individuelles. Arrosez avec le bouillon, garnissez de coriandre et servez.



### CHABLIS 1ER CRU LES BEUGNONS Domaine Long Depaquit

Ce premier cru présente une couleur attrayante, jaune pâle très intense. Une belle expression aromatique le caractérise, aux notes de fruits frais (pêche de vigne, abricot) gorgés de soleil. La bouche est complexe, sur la fraîcheur avec des arômes minéraux très prometteurs (canon de fusil, silex).

Servir entre 11 et 13°C