

Eric Tapié, restaurant la Cour à l'Oustal de Baume.
www.oustaldebauemes.com

et



ont le plaisir de vous proposer des recettes simples à réaliser pour vos repas de fêtes, en accord avec les vins de la Bergerie du Capucin. Eric et toute son équipe vous accueilleront pour les fêtes de fin d'année dans le cadre magnifique du Mas de Baume. Renseignements sur www.oustaldebauemes.com

Nous vous rappelons que du vendredi 17 au vendredi 24 décembre inclus, notre caveau sera ouvert tous les jours de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00. Autres horaires sur rendez vous. Renseignements sur www.bergerieducapucin.fr

A votre disposition, toute une série de coffrets cadeaux pour Noël.

Dame Jeanne Rosé 2009 :

Accords : St Jacques rôtie, chutney de Pamplemousse, jus de rôti et huile d'amande
Le chutney de pamplemousse frais, épicé, légèrement sur l'amertume fera une belle harmonie de couleur et de saveur avec ce vin.

Chutney de Pamplemousse pour 6 personnes :

2 pamplemousses roses - 1 échalote ciselée - 1 filet d'huile de noisette - sel - sucre - piment d'Espelette



Dame Jeanne Blanc 2009 :

Accords : Risotto aux girolles, fenouil, herbes fraîches, grosse gamba rôtie et émulsion de homard
Un joli accord entre ce grand blanc complexe et les saveurs marquées de ce risotto tout en fraîcheur et légèrement anisé.

Risotto aux girolles pour 4 personnes

200gr de risotto - 1 fenouil - girolles

Cuire un risotto au fenouil. En fin de cuisson, rajouter du fenouil cru, des girolles sautées au beurre et des herbes fraîchement concassées. Laisser mijoter 2 minutes. Servir chaud

Dame Jeanne Rouge 2009 :

Accords : croustillant de pied de cochon, tartare de céleri et pomme verte
La fraîcheur de ce vin fruité sera idéal pour accompagner cette croquette de pied de cochon fondante ainsi que tout autre cochonnaille.

Terrine de pied de cochon pour 8 personnes :

4 pieds de cochon - 5 carottes - 1 oignon - 2 échalotes - 1 bouquet garni - 1 botte de basilic

Cuire les pieds et les légumes dans un bouillon pendant environ 3 / 4h. Désosser les pieds les pieds et les hacher. Assaisonner avec le basilic et mouler en terrine. Laisser prendre 4h minimum au frais avant de démouler.



Larmanela 2008 :

Accords : Parmentier de queue de bœuf, foie gras poêlé, jus corsé au romarin.

Un plat aux saveurs bien marquées dans la tradition de la grande cuisine française qui saura trouver son équilibre accompagné de ce vin d'une grande richesse aromatique.

Parmentier de queue de bœuf pour 6 personnes :

1 queue de bœuf - 4 carottes - 2 échalotes - 1 bouquet garni

Colorer et braiser la queue de bœuf dans un bouillon au vin rouge. Décortiquer la viande, assaisonner avec les carottes émincées et du persil haché. Recouvrir d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive. Saupoudrer de chapelure et finir au four.

Communication assurée par WordScout. Si vous ne souhaitez pas recevoir nos futures communications, merci de bien vouloir répondre à ce mail en nous faisant part de votre souhait.

Guilhem Viau - Bergerie du Capucin
Mas de Boisset - 34270 - VALFLAUNES - France
Tél.: +334 67 59 01 00
Fax.: +334 99 62 56 16
Mob.: +336 87 83 11 84
www.bergerieducapucin.fr