



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Accompagnements

Cèpes à la Bordelaise 🍷



Ingrédients

- 1 kg de cèpes
- 3 échalotes
- ½ botte de persil plat
- 2 dl d'huile d'olive
- 2 c à s de potage de chapelure blonde
- Sel
- Poivre

Nettoyez les cèpes. Séparez les têtes des pieds, escalopez les têtes et hachez grossièrement les pieds.

Epluchez et émincez finement les échalotes.

Lavez et émincez les feuilles de persil.

Dans une sauteuse, faites chauffer de l'huile d'olive. Jetez-y les têtes et faites rissoler sur feu vif quelques minutes puis achevez la cuisson sur feu très doux (environ 5 à 8 minutes). Retirez l'huile et le jus, salez et poivrez les escalopes de cèpes puis faites-les sauter de nouveau sur feu vif pour les saisir. Réservez-les dans un plat au chaud.

Au moment de servir, dans la sauteuse, versez 1 c à s d'huile d'olive et faites revenir les échalotes et les pieds hachés environ 2 minutes. Ajoutez la chapelure et le persil haché, laissez cuire 5 minutes et versez sur les têtes de cèpes.



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Fondue de poireaux 🍷



Ingrédients

- 900 g de petits poireaux tendres
- 2 citrons
- 100 g de beurre
- Sel
- Poivre blanc

Nettoyez et lavez les poireaux, puis coupez-les en biseau.

Dans une sauteuse, mettez 100 g de beurre, le jus de citron et 5 cl d'eau. Ajoutez les poireaux.

Laissez cuire 15 à 20 minutes à feu doux et le tout couvert.

Assaisonnez et servez.



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Clafoutis de courgettes et chèvre 👑👑



Ingrédients

- 600 g de courgettes
- 1 oignon
- 1 crottin de chèvre
- 50 g de gruyère râpé
- 25 cl de crème fraîche
- 5 œufs
- Sel
- Poivre
- Thym
- Huile

Coupez les courgettes en rondelles, émincez l'oignon. Faites chauffer un peu d'huile dans votre poêle, puis mettez-y les légumes à cuire pendant 15 minutes, le temps que les courgettes dorent et que les oignons fondent. Salez, poivrez et ajoutez le thym.

Pendant ce temps, battez les œufs et la crème, salez, poivrez.
Coupez le chèvre en petits dés.

Versez les légumes dans un moule à gratin, parsemez-le de dés de fromage et versez la préparation œufs-crème sur le tout. Recouvrez de fromage râpé.

Mettez à four chaud (200°C) pendant 30 minutes, servez bien chaud.



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Carottes sautées aux noisettes grillées 👑👑



Ingrédients

- 6 carottes
- 10 branches de persil
- 50 g de noisettes entières
- beurre
- Sel, poivre

Epluchez les carottes. Faites bouillir une grande casserole d'eau, puis plongez-y les carottes entières (ou coupées en deux), et laissez-les cuire 5 minutes dès la reprise de l'ébullition.

Egouttez-les et laissez-les refroidir avant de les couper en rondelles.

Lavez le persil, effeuillez-le et ciselez-le.

Dans une poêle, faites griller à sec les noisettes entières, puis concassez les.

Dans une sauteuse, faites fondre un bon morceau de beurre, puis versez les rondelles de carottes et faites-les cuire une dizaine de minutes en secouant régulièrement.

Salez, poivrez en fin de cuisson, saupoudrez les carottes de persil ciselé et de noisettes grillées. Enfin, servez !



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Panaché d'haricots à la tomate 🏆🏆



Ingrédients

- 250 g d'haricots blancs
- 1 kg d'haricots verts
- 400 g de tomates
- 3 c à s d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 c à s d'estragon
- ½ citron
- Sel, poivre

Plongez les haricots dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Laissez cuire 30 minutes.

A mi-cuisson, ajoutez les haricots verts.

En même temps, faites fondre les tomates pelées, épépinées et concassées dans l'huile d'olive chaude, avec l'ail pilé et l'assaisonnement, laissez cuire 30 minutes.

Quand les légumes sont cuits, égouttez-les et ajoutez-les dans la sauteuse avec les tomates, couvrez et laissez cuire 5 minutes.

Ajoutez l'estragon haché et le jus de citron, puis servez.



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Beignets de patates douces 👑👑



Ingrédients

- 1 kg de patates
- 150 g de farine
- 25 cl de lait
- 1 oeuf
- 5 c à s de sucre
- 1 noix de beurre

Faites cuire les patates à l'eau légèrement salée pendant une vingtaine de minutes. Egouttez-les, puis pelez-les et enfin passez-les au presse-purée.

Ajoutez le beurre, mélangez la farine, puis ajoutez le lait, l'œuf et le sucre, puis mélangez bien.

A l'aide d'une grande cuillère, faites des boules que vous aplatirez pour en faire des beignets.

Enfin, faites-les frire dans une poêle, à l'huile très chaude, 3 à 4 minutes de chaque côté suivant l'épaisseur des beignets.



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir