



Château **PEDESCLAUX** Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Entrées

Asperges au vin rouge et à la vinaigrette 🍷



Ingrédients

- 200 g d'asperges vertes
- 2 cuillère à soupe (c à s) de vinaigre de noix
- 4 c à s de vin rouge
- 1 pincée de sucre
- 2 c à s de jus de citron
- 80 ml d'huile de noix
- Sel, poivre
- Persil

Epluchez les asperges, (vous pouvez les couper en morceaux).
Mettez-les à cuire environ 10 minutes, égouttez-les et préservez au réfrigérateur.

Mélangez, dans un saladier, le vinaigre de noix, le vin rouge, le jus de citron, l'huile de noix et le sel et le poivre pour obtenir la vinaigrette.
Ajoutez les asperges et gardez le tout au réfrigérateur pendant 1 heure.

Présentez le tout dans des assiettes et décorez avec du persil.

Quel vin pouvez-vous servir avec ce plat ?

Nous vous conseillons :

- Château La Rose de Padarnac, 2002, Haut-Médoc



Château **PEDESCLAUX**
Les sens pour vous recevoir



Château **PEDESCLAUX** Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Salade landaise 🍷🍷



Ingrédients

- une salade mélangée (frisée, scarole, batavia)
- 4 tranches de foie gras
- 8 tranches de magret fumé
- 6 gésiers de canard
- Tomates
- Pignons
- Emmental
- Huile d'olive
- Vinaigre de xérès
- Echalotes
- Sel, poivre

Préparez une vinaigrette avec de l'huile d'olive et du vinaigre de xérès, ajoutez des échalotes hachées.

Faites chauffer doucement les gésiers de façon à faire fondre la graisse. Puis découpez-les en fines lamelles. Faites de même avec le magret fumé.

Coupez l'emmental en dés et les tomates en tranches.

Disposez dans 4 assiettes à dessert la salade assaisonnée. Disposez sur chaque assiette une tranche de foie gras, 2 tranches de magret, les gésiers tièdes, les tomates, l'emmental et parsemez le tout de pignons.

Quel vin pouvez-vous servir avec ce plat ?

Nous vous conseillons :

- Château La Rose de Padarnac, 2004, Haut-Médoc



Château **PEDESCLAUX**
Les sens pour vous recevoir



Château **PEDESCLAUX** Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Ecrevisses à la bordelaise 🏆🏆🏆



Ingrédients

- 2 kg d'écrevisses vivantes
- 100 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 75 g d'échalotes
- 1 bouquet garni (thym, laurier et persil, ficelés en petit fagot)
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de Cognac
- 50 cl de vin blanc
- 40 cl de fumet de poisson
- 25 g de concentré de tomate
- 1 branche d'estragon
- Sel, poivre
- Beurre

Taillez en petits cubes les carottes, oignons et échalotes.

Dans un faitout, faites suer le beurre jusqu'à légère coloration. Ajoutez les écrevisses et remuez à l'aide d'une spatule en bois. Flambez au Cognac puis mouillez au vin blanc et au fumet de poisson. Ajoutez le concentré de tomate, l'ail écrasé, le bouquet garni, la branche d'estragon. Salez et poivrez.

Faites cuire à couvert pendant 6 à 8 minutes. Mettez les écrevisses dans un plat de service. Réservez au chaud. Passez la sauce à la passoire fine. Faites réduire de moitié. Montez la sauce au beurre.

Versez cette sauce sur les écrevisses et servez bien chaud.

Quel vin pouvez-vous servir avec ce plat ?

Nous vous conseillons :

- Château La Rose de Padarnac, 2002, Haut-Médoc



Château **PEDESCLAUX**
Les sens pour vous recevoir