



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Fromage

Brie pané à la groseille et au miel 🍷



Ingrédients

- 2 morceaux de brie
- 100 g de farine
- 200 g de chapelure
- 4 œufs
- huile pour friture
- 4 c à s de gelée de groseille
- 2 c à s de vinaigre balsamique
- 4 c à s de miel liquide
- 2 c à c de vinaigre
- 2 c à s de moutarde à l'ancienne

Découpez le brie en gros cubes. Roulez les cubes dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure.

Faites dorer les morceaux panés dans l'huile bien chaude.

Réalisez les sauces en mélangeant d'un côté la gelée de groseille et le vinaigre balsamique puis dans un autre plat le miel liquide, la moutarde et le vinaigre.

Présentez le brie pané dans une assiette accompagné des 2 sauces parfumées.

Quel vin pouvez-vous servir avec ce plat ?

Nous vous conseillons :

- Château La Rose de Padarnac, 2003, Haut-Médoc



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Terrine de fromage de brebis au sésame sur lit de confiture de cerise 🍷 🍷



Ingrédients

- 200 g de brousse de brebis
- 200 g de tomme des Pyrénées brebis
- 50 g de graines de sésame noir
- Poivre noir

Découpez la brousse en tranche de 1 cm environ et la tomme en fines lamelles.

Filmez une terrine en laissant dépasser une longueur égale à celle qui recouvre le moule.

Posez une couche de brousse et saupoudrez de sésame et de poivre, puis une couche de tomme. Recommencez une deuxième fois.

Recouvrez de film alimentaire, posez une petite planchette de bois et un poids pour presser la terrine et laissez au frais.

Démoulez sur une assiette et servez avec une tranche de pain grillé huilée à l'huile d'olive et une salade d'herbes, le tout sur un lit de confiture de cerise.

Quel vin pouvez-vous servir avec ce plat ?

Nous vous conseillons :

- Château La Rose de Padarnac, 2003, Haut-Médoc



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir



Château PEDESCLAUX Pauillac
Grand Cru Classé 1855

Feuilletés au coulommiers et aux pignons 🏆🏆🏆



Ingrédients

- 1 coulommiers
- 75 g de beurre
- 12 feuilles de brick
- 1 pomme
- 6 cuillères de pignons de pins
- 6 tiges de ciboulette

Préchauffez votre four à thermostat 8.

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Passez-y les feuilles de brick. Egouttez-les et réservez.

Pelez et découpez en cubes les pommes.

Déposez sur chacune des feuilles de brick la même quantité de pomme, de pignons et de coulommiers. Parsemez avec la ciboulette ciselée. Recouvrez avec les feuilles restantes.

Enfournez pour environ 5 minutes de cuisson.

Quel vin pouvez-vous servir avec ce plat ?

Nous vous conseillons :

- Château Pédesclaux, 2004, Grand Cru Classé 1855, Pauillac



Château PEDESCLAUX
Les sens pour vous recevoir