

# IODÉGUSTATION & ACCORDS BORDEAUX & BORDEAUX SUPERIEUR

## Langoustines et sa voluptueuse chantilly Château Lamothe de Haux sur petit lit d'épeautre...

Une alliance inattendue qui décline un terre et mer aérien et audacieux avec le Château Lamothe de Haux

La terre avec son caviar des céréales comme on surnomme parfois l'épeautre. Céréale rustique à la délicate saveur de noix qui s'accorde à l'unisson au doux cépage traditionnel servi ici.



La mer pour ses langoustines. A peine saisies puis rôties au four afin qu'elles exhalent pleinement leurs puissants arômes.

L'air pour sa délicate chantilly au Château Lamothe et la couleur céleste de ce vin (un lit d'or dans nos verres).

La chantilly se compose d'un beurre blanc. Les papilles sont réchauffées par l'échalote et surprises par le fruité et la jeunesse du Château Lamothe de Haux.

Ce plat est à la fois léger et rassasiant. Il allie en bouche des éléments inattendus et véritablement remarquables.

Il est temps de vous donner le secret...

## CHATEAU LAMOTHE DE HAUX, 2011

CHATEAU LAMOTHE DE HAUX,  
2011 - 0, 75cl  
Prix départ propriété et boutique  
bordeaux sup : 8.30 €

### CÉPAGES

Sémillon : (40%) donne de la rondeur et du corps au vin.  
Sauvignon : (40%) se développe dans les sols calcaires en donnant des vins élégants et aromatiques.  
Muscadelle : (20%) cépage traditionnel du Bordelais devenu assez rare car très fragile, mais donnant de la finesse et du caractère.

### NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : doré avec des reflets verts.

Bouquet : arômes de fruits et de fleurs (aubépine, pamplemousse)

Palais : rond et frais, un peu perlant. Finale vive et longue.

Servir entre 8 et 10°C en apéritif accompagné d'huîtres, de moules ou de poissons grillés. Durée de garde 2/3 ans.



Les Caves du Château  
Lamothe  
Haux- 33550

[www.chateau-lamothe.com](http://www.chateau-lamothe.com)  
[info@chateau-lamothe.com](mailto:info@chateau-lamothe.com)  
Tél.33 (0)5 57 34 53 00



## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Une bouteille de Château Lamothe de Haux 2011

6 langoustines de calibre 8/12

100g d'épeautre

20 cl de crème fleurette - 250g de beurre

Une échalote, un citron

1/2 litre de bouillon de volaille

Huile d'olive, fleur de sel et piment d'Espelette



## LA RECETTE

### Préparation du beurre blanc

Ciseler l'échalote (en garder le 1/3 pour le risotto), la faire revenir dans une casserole avec 50g de beurre. Ajouter 10 cl de vin blanc puis fouetter progressivement avec le reste du beurre coupé en petits dés jusqu'à épaississement. Passer le beurre blanc au chinois et ajouter le jus d'un demi citron, laisser refroidir et incorporer 10cl de crème fleurette. Verser la préparation dans un siphon, conserver au frais pendant une demi-heure.

### Préparation du risotto d'épeautre

Dans une poêle faire revenir l'épeautre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le restant d'échalote. Ajouter 5 cl de vin blanc et recouvrir à ras de bouillon de volaille. Répéter l'opération autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le bouillon soit intégralement absorbé (cela prend environ une demi-heure). En fin de cuisson du risotto, ajouter 2 cuillères à soupe de crème fleurette.

### Langoustines rôties

Décortiquer les langoustines.

Dans une poêle faire fondre une noisette de beurre, y faire colorer les queues de langoustines en un aller retour. Les placer ensuite au four chaud à 210°C pendant 2 minutes.

Dans une assiette disposer un lit d'épeautre, les langoustines bien chaudes sur le dessus, et former un nuage de chantilly au siphon. Parsemer de fleur de sel, de piment d'Espelette et d'un peu de citron.

Bon appétit