

BORDEAUX
BLANC

VIN DE BORDEAUX

Château de Parenchère
BORDEAUX BLANC SEC
— 2015 —
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Les recettes
et les vins
de Bordeaux

HUÎTRES GRATINÉES AU FOIE GRAS

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson : 10 mn

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

1 douzaine d'huîtres
2 à 3 tranches de foie gras
une pincée de poivre aux 5 baies



“ A déguster avec le Château de Parenchère, un Bordeaux blanc frais et fruité qui s’allie avec ces mises en bouches gourmandes Terre & Mer ”

L'AVIS du Dr Nicole DEVAURE, NUTRITIONNISTE

“ C’est la saison des huîtres, cet aliment de la mer est faible en calories et nourrissant. L’huître est un mollusque bivalve (on nomme valve, chacune des deux parties de leur coquille) ; deux huîtres, soit environ 100g, apportent 80 calories environ dont 10g de protéines, 5g de glucides, 2,5g de lipides.

C’est une excellente source de vit B12, de cuivre, de fer, de zinc ainsi que de sélénium et d’iode.

Sa richesse en graisses, légèrement supérieur aux autres fruits de mer, lui donne l’avantage d’être une bonne source de vitamines liposolubles A et D. A noter aussi son apport en oméga-3 qui lui confère des effets bénéfiques pour notre système cardiovasculaire.

Attention à sa richesse en purines, pour les personnes souffrant de goutte, c’est le seul défaut de cet aliment.

Nous les avons préparées avec du foie gras, ce qui change et sublime sa dégustation tout en lui apportant une énergie calorique. ”

RÉALISATION

- 1** Ouvrir vos huîtres, et les vider de leurs premières eaux.
- 2** Trancher votre foie gras, préparer des petits morceaux, les disposer sur vos huîtres.
- 3** Mettre à four chaud à 180°, 10 minutes. Disposer une feuille de papier aluminium chiffonnée pour que vos huîtres se tiennent bien.
- 4** A la sortie du four saupoudrer de poivre des 5 baies et déguster chaud à l'apéritif ou en entrée. Compter 3 huîtres maximum par personne.



Château de Parenchère 2015

Le vin blanc du Château de Parenchère doit sa complexité à son assemblage, puisqu'il est composé des trois grands cépages blancs du bordelais : Sauvignon, Sémillon et Muscadelle.

ROBE Pâle avec des reflets paille.

NEZ Des arômes d'agrumes se mêlent ensuite à des notes de fruits blancs et de jasmin.

BOUCHE le vin est à la fois nerveux avec une belle acidité tout en étant rond et ample.

AOC Bordeaux Blanc

PRIX 6,60 € TTC

CONTACT www.parenchere.com

