

TAPAS À LA FRANÇAISE

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

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

CHAMPIGNONS AUX ŒUFS DE CAILLE

- 250 gr. de champignons de Paris
- 18 œufs de caille
- de la ciboulette
- une pointe de crème fraîche



CROQUETTES DE CAMEBERT

- 1 camembert
- de la farine
- de la chapelure
- 1 œuf

DÉS DE THON ROUGE MI-CUIT
AU SÉSAME

- 2 tranches de thon
- un citron
- de la sauce soja
- des graines de sésame
- un filet d'huile d'olive

POMMES DE TERRE
À LA GRAISSE DE CANARD
SAUCE ÉCHALOTE/VIN ROUGE

- 10 pommes de terre
- de la graisse de canard
- 3 échalotes
- 10 cl. de vin rouge
- 40 cl. de fond de veau



1

➤ Préchauffez le four à 180°C. Lavez les champignons, puis videz chacun d'entre eux en creusant à l'aide d'une cuillère. Cassez un œuf dans chaque champignon puis ajoutez la ciboulette ciselée avec une touche de crème. Assaisonnez. Enfourez pendant 10 minutes.



2

➤ Découpez le camembert en tranches. Farinez-les légèrement. Battez l'œuf dans une assiette creuse. Versez la chapelure dans une autre assiette. Passez les portions de fromage dans l'œuf puis tournez-les dans la chapelure. Chauffez 1 cm d'huile pour friture dans une sauteuse. Faites frire les portions de camembert 3 à 4 min en les retournant. Servez les portions de camembert panées, égouttées et bien chaudes.



3

➤ Saupoudrez le fond d'une poêle à revêtement anti-adhésif de sel fin. Chauffez-la sur feu vif. Faites-y saisir les filets de thon 1 minute sur chaque face. Égouttez puis épongez-les. Coupez-les en cubes et déposez-les sur une assiette. Dans un bol, mélangez le jus du citron vert, la sauce soja et l'huile. Poivrez. Versez la sauce sur le poisson. Parsemez de graines de sésame et de ciboulette ciselée.



4

➤ Préparez la sauce : dans une casserole, faites fondre le beurre. Coupez les échalotes en fines tranches et les faites colorer légèrement dans la casserole. Ajoutez le vin et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le concentré perde son acidité. Ajoutez le fond de veau et portez à ébullition. Après ébullition, laissez mijoter à feu doux pendant 10 min et ajustez l'assaisonnement.

➤ Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Faites chauffer la graisse de canard dans la poêle, ajoutez les pommes de terre et faites cuire environ 25 min en mélangeant souvent. Salez et poivrez les pommes de terre puis servez aussitôt avec la sauce.



BORDEAUX
BORDEAUX SUPERIEUR

BORDEAUX
ROUGE

DOMAINE DU CARRELET

ROBE Magnifique couleur rouge sombre et dense, il offre une jolie matière.

NEZ Élégant et raffiné sur des notes de fruits frais s'ouvrant ensuite sur la cerise.

BOUCHE Bonne longueur équilibrée sur la rondeur, soutenue par une acidité fraîche. En finale, Le poivre frais s'exprime sans retenue !

CONTACT

www.domaineducarrelet.com

