



**DOMINIQUE & BEATRICE HARDY**  
VITICULTEURS

# Les recettes du Domaine

## *Salade d'artichaut*

### *A la nantaise*

### *Et foie gras*

Ingrédients : pour 4 personnes  
Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 20 minutes

1 Bouteille de Muscadet sur lie

4 artichauts

4 carottes

4 navets

200 g de haricots verts

1 bocal de foie gras

quelques tomates cerises

ciboulette

des feuilles de batavia pour la décoration

#### **Vinaigrette :**

1/3 de vinaigre de vin blanc

2/3 huile de colza

fleur de sel

#### **Préparation préliminaire :**

Cuire les artichauts dans un récipient contenant 2/3 d'eau et 1/3 de Muscadet sur Lie.

Tailler les navets et carottes en petits dés (brunoise) puis les cuire dans le liquide de cuisson des artichauts.

Cuire les haricots verts à l'eau.

#### **Présentation :**

Disposer les feuilles de batavia en nid dans chaque assiette.

Déposer une bonne cuillère à soupe de brunoise (navets et carottes), les haricots verts et la ciboulette émincée.

Ajouter quelques gouttes de vinaigre

Couper les artichauts en tranche d'une épaisseur d'1/2 cm ; assaisonner d'un trait de vinaigrette.

Couper les artichauts en tranche d'une épaisseur de d'1/2 cm ; assaisonner d'un trait de vinaigrette.

Ajouter les tomates cerises et les morceaux de foie gras.

#### **Conseil du sommelier :**

Un Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie

Riche et rond.

Domaine de la Grange

Muscadet Sèvre et Maine Sur lie 2014

Elevé en Fûts de Chêne