



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Fondant de canette Au Muscadet Sur Lie

Ingrédients : pour 8 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de Cuisson : 10 minutes

50 cl de Muscadet sur Lie
8 filets de canette
8 cuillères à soupe de crème épaisse
thym, laurier, sel, poivre du moulin

Garniture :

Petits légumes des maraîchers en vapeur et pommes
De terre de Noirmoutier rissolées

Préparation :

La veille, mettre à macérer les filets dépouillés de leur peau dans le Muscadet Sur Lie avec poivre du moulin, thym, laurier.

Le lendemain : égoutter les filets et les saisir au beurre ; cuire rosé

Déglacer avec le Muscadet Sur Lie.

Oter les filets et les mettre sur les assiettes. Les maintenir dans un four chaud.

Faire réduire le Muscadet Sur Lie de 50 % puis crémier, saler, poivrer avec du poivre blanc du moulin.

Faire réduire onctueusement la sauce.

Pendant ce temps, poser la garniture sur les assiettes et couper en fines tranches les filets.

Lorsque la sauce est à point, napper les filets et servir aussitôt.

Notre conseil : Si vous aimez les plats sucrés/salés, servez les filets de canette avec des tranches de pomme que vous aurez préalablement fait dorer à la poêle.

Conseil du sommelier : un Muscadet Sèvre & Maine CRU « Mouzillon Tillères » 2012