



Grand Cru Classé en 1855

# CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

“*les Recettes du Château*”

---

## LANGOUSTINES RÔTIES AUX GIROLLES ET JUS DE CRUSTACÉS

*Pour 5 personnes*

### **Ingrédients**

- 15 belles langoustines 10/15
  - 2 oignons
  - 4 gousses d'ail
  - 3 carottes
  - 1 boîte de concentré de tomates
  - 2cl de cognac
  - 8cl d'huile d'olive
  - ½ botte d'estragon
- 

Séparer la tête de la queue et décortiquer les langoustines en laissant les deux derniers anneaux de la carapace sur la queue.

### **Jus de crustacés à l'estragon**

Raidir les 15 têtes de langoustine dans une marmite chaude à l'huile d'olive. Les laisser caraméliser et ajouter les oignons, les carottes et les gousses d'ail. Laisser suer puis ajouter le concentré de tomates, le cognac puis l'estragon. Mouiller au  $\frac{3}{4}$  de la marmite. Laisser réduire  $\frac{1}{4}$  du volume. Puis fouler dans un chinois fin le jus. Pour finir la sauce beurrer et mettre l'estragon haché.

### **Garniture**

- 1kg de girolle
  - 2 échalotes
  - 1 botte de ciboulette
- 

Laver les girolles dans plusieurs bains d'eau froide. Egoutter les. Eplucher et ciseler finement l'échalote, faire revenir les girolles dans le beurre et ajouter les échalotes et la ciboulette à la fin.

### **Dressage**

Mettre les girolles dans une assiette creuse et les 3 queues de langoustines que vous avez polies et nappées de sauce





Grand Cru Classé en 1855

# CHATEAU D'ISSAN

## MARGAUX

“les Recettes du Château”

---

Pour 4 personnes

### CÔTE DE BŒUF DE BAZAS AUX SARMENTS DE VIGNE ET TARTE FINE

#### À LA COURGETTE ET AU THYM.

#### Côte de bœuf

- 1,2 kg de côte de bœuf
  - Sel de l'ile de ré
  - Poivre
- 

#### Tarte fine à la courgette et aux légumes croquants

- 4 disques de pâte feuilletée de 10 cm de diamètre
  - 1 oignon
  - 1 poivron jaune
  - 1 poivron rouge
  - 1 courgette + 3 petites pour faire les pétales
  - 10cl d'huile d'olive
  - Quelques branches de thym
  - Sel et poivre
- 

#### Sauce vin rouge

- 300g d'échalote
  - 50g de beurre
  - 3l de vin du Château d'Issan
  - 1l de fond de veau
  - Thym, laurier, sel et poivre
- 

#### Cuisson de la côte de bœuf

Assaisonner la côte de bœuf puis la cuire sur une braise de sarment de vigne 8 min de chaque côté. Laisser reposer 5min la viande dans l'aluminium.

#### Dressage

Disposer la tarte fine de courgette dans l'assiette, puis 3 tranches de bœuf. Napper de sauce et parsemer quelques grains de fleur de sel et un bon tour de moulin à poivre.

Disposer les 4 disques de pâte feuilletée entre deux plaques de cuisson afin qu'ils ne gonflent pas.

**Enfourner-les pendant 15 min à 180°**

#### Légumes croquants (brunoise)

Eplucher et ciseler 1 oignon. Tailler les poivrons en brunoise et une courgette. Les faire revenir 3 min chacun dans de l'huile d'olive un par un. Mélanger le tout après, saler et poivrer. Garnir les disques de feuilletage avec la préparation des légumes croquants. Couper les petites courgettes en fines rondelles et les blanchir à l'eau 1 minute et refroidir dans l'eau glacée. Bien les égoutter dans du papier absorbant et les disposer sur la garniture en rosace. Emitter le thym. Arroser avec un peu d'huile d'olive.

**Passer au four 8 minutes à 180°.**

Eplucher et émincer finement les échalotes. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et faire suer sans coloration les échalotes. Ajouter la branche de thym puis mouiller avec le vin rouge, faire bouillir. Flamber et laisser réduire de moitié. Puis ajouter le fond de veau puis refaire réduire doucement 30 min. Retirer la sauce, la laisser infuser pendant 10 min et la débarrasser dans un récipient propre en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine. Vérifier l'assaisonnement.

~ Astuce

Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance sinon elle est plus longue à “ entrer en cuisson ” le cœur cuit moins progressivement et le choc thermique risque de durcir les chairs.





Grand Cru Classé en 1855

# CHATEAU D'ISSAN

## MARGAUX

“*les Recettes du Château*”

---

### PANNA COTTA À LA VERVEINE, COULIS DE FRUITS ROUGES BISCUIT BROWNIE À LA NOISETTE

Pour 8 personnes

#### Biscuit brownie

- 100g de beurre pommade
- 75g de chocolat
- 100g d'œufs
- 150g de sucre
- 60 g de farine
- 100g de noisette

Faire mousser le beurre à grande vitesse et ajouter en 3 fois le chocolat fondu au bain marie. Blanchir les œufs avec le sucre avant de les verser dans la cuve, ajouter la farine puis à la main les noisettes grillées. **Mouler le tout sur une plaque et cuire à 180° pendant 8 min.** Découper à l'emporte-pièce à la forme du rectangle 2 cm de hauteur par 10 cm de long le biscuit.

---

#### Crème à la verveine

- 75cl de lait 1/2 écrémé
- 25cl de crème liquide
- 120g de sucre en poudre
- 50g de feuilles de verveine
- + 8 feuilles pour décorer
- 250g de framboise
- 120g de fraise
- 5 feuilles de gélatine

Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faire chauffer ensemble le lait, le sucre et la crème en mélangeant bien. Lorsque le mélange bout, ajouter les feuilles de verveine citronnelle et retirer la casserole du feu. Couvrir et laisser infuser 15 min. Filtrer le mélange et égoutter les feuilles de gélatine. Presser à fond la verveine dans le mélange lait/crème/sucre pour en tirer tout le parfum. Ajouter les feuilles de gélatine bien égouttées au mélange, tourner jusqu'à dissolution de la gélatine. Répartir la Panna Cotta dans les moules rectangulaires puis laisser pendant 1 nuit au réfrigérateur. Faire un coulis avec des fraises et 50 g de framboises pour le décor.

---

#### Dressage

Démouler la Panna Cotta dans une assiette.

Mettre les framboises et les fraises pour le décor + coulis autour et feuilles de verveine.

~ Astuce

Les feuilles de gélatine doivent être immergées une par une pour éviter qu'elles ne forment des paquets ce qui réduirait leur efficacité.

