

Le Pommard Clos des Ursulines, Monopole, Domaine du Pavillon

Servi sur le parmentier de bœuf Bourguignon, ses petits oignons confits, et sa réduction au Pinot Noir

Plat servi lors d'un dîner aux Caves Saint-Nicolas le 30 septembre 2011



INGRÉDIENTS

1,5 kg de bœuf à braiser coupé en morceaux - 1 carotte - 1 oignon
1 bouquet garni - 1 bouteille de 75cl de Bourgogne rouge (pour la marinade) - 1 bol de farine - 55 g de beurre - huile d'olive - une douzaine de grosses pommes de terre - 25 cl de lait - une pincée de muscade râpée - sel, poivre - 600 g d'oignons grelots - 5 dl d'un bon vin rouge de Bourgogne (pour la réduction) - 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin - 2 cuil. à soupe de miel - 100 g de gruyère râpé

6 personnes

Temps de préparation : 50 minutes (+ 12h pour la marinade)

Temps de cuisson : 1h30

1 La veille, faire mariner le bœuf dans 75 cl de vin avec la carotte épluchée et coupée en rondelles, l'oignon émincé et le bouquet garni. Entreposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

2 Sortir les morceaux de bœuf et le bouquet garni de la marinade. Réserver le vin et les légumes. Faire chauffer 20 g de beurre avec un peu d'huile d'olive dans une cocotte en fonte, fariner les morceaux de viande et faire dorer sur toutes les faces. Ajouter le vin et les légumes, couvrir et laisser cuire à feu doux une heure.

3 Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre préalablement lavées dans une casserole. Les égoutter, les éplucher puis les écraser avec un presse-purée. Ajouter le lait, 25 g de beurre, la noix de muscade et du sel. Réserver.

4 Mettre les oignons grelots, 5 dl de vin, le vinaigre et un peu d'eau dans une casserole. Laisser cuire à feux doux à couvert 1/2 heure, puis ajouter le miel. Continuer la cuisson à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient transparents (environ 3/4 heure), puis ajouter 10 g de beurre, du sel et du poivre. Découvrir en fin de cuisson et réserver au chaud.

5 Quand la viande est cuite, récupérer les morceaux et les hacher grossièrement. Réserver le jus. Mixer la carotte et l'oignon, les ajouter à la viande hachée. Porter le jus à ébullition, baisser le feu et laisser réduire de moitié. Rajouter ce jus à la viande hachée.

6 Préchauffer le four à 200°C. Disposer la viande au fond d'un grand plat à gratin. Recouvrir de purée, puis parsemer de gruyère râpé. Enfourner pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

7 Servir le parmentier accompagné de ses petits oignons confits.



POMMARD CLOS DES URSULINES Domaine du Pavillon

Doté d'une belle robe rouge grenat sombre, le Pommard « Clos des Ursulines » développe au nez des arômes fruités de cerise, de cassis et de figue. Au fil des années, ces arômes évoluent vers des notes de café et de cuir. La bouche est pleine et ronde, soutenue par des tannins mûrs. Ce vin est puissant et structuré tout en restant subtil et élégant, presque féminin de par sa proximité avec Volnay. Quant à la finale, elle est soyeuse et veloutée.

Servir entre 15 et 17°C.