



# Paupiettes de soles

## à la charentaise

- pour 4 personnes -

- 2 grosses soles (soit 8 filets) • 500 g de moules • 200 g de crevettes roses
- 200 g de queues de langoustines • 5 cl de cognac VS Croisard et Fils • 1/2 citron
- 1 verre de Cuvée Estivale • 1 petit pot de crème fraîche • Sel, poivre, persil, thym, laurier

Nettoyez les moules, faites-les ouvrir à feu vif.  
Conservez leur jus, enlevez-les de leurs coquilles.  
Décortiquez les crevettes roses

Faites cuire les queues de langoustines en les jetant dans  
l'eau bouillante peu salée ; lorsque l'eau reprend à bouillir,  
compter 3 minutes et retirez-les avec une écumoire.

Décortiquez-les lorsqu'elles sont refroidies

Faites un fumet en mettant dans une casserole les déchets  
de sole, la moitié des déchets de crevette, un petit bouquet de  
persil, un verre de vin blanc sec, le jus des moules, du poivre,  
sel, thym, laurier, le jus d'un demi citron et un verre de  
l'eau de cuisson des langoustines

Laissez bouillir une demi-heure, puis passez au chinois

Remettez ce fumet dans une casserole sur le feu et lorsqu'il  
frissonne, placez-y les filets de sole que vous aurez roulés et  
piqués d'un bâtonnet en bois. Faites les pocher cinq à dix  
minutes suivant grosseur

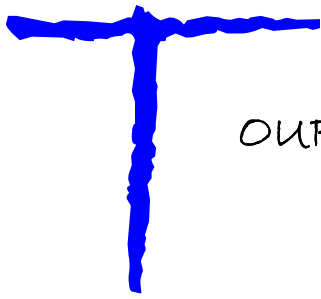
Placez ensuite ces paupiettes de sole dans un plat allant au  
four

Rangez tout autour les moules, crevettes et queues de  
langoustine

D'autre part, délayez dans une jatte la crème fraîche avec le  
cognac. Sur ce mélange, versez petit à petit, en tournant  
toujours, du fumet chaud jusqu'à obtenir une sauce courte.

Nappez-en les filets et garniture, passez à four doux  
quelques minutes et servir chaud.





## TOURNEDOS

### A LA CREME

- pour 4 personnes -

- 4 tranches de boeuf extrêmement tendres (filet)
- 5 cl. de Cognac VSOP Croisard et Fils
- 1 petit pot de crème fraîche
- Beurre
- Huile
- Sel
- Poivre

Placer les tournedos dans un plat creux, arrosez-les de Cognac et laissez-les macérer une demi-heure en les retournant de temps en temps.

Égouttez-les et faites-les cuire à la poêle, des deux côtés, dans un mélange beurre/huile.

Disposez-les dans un plat de service.

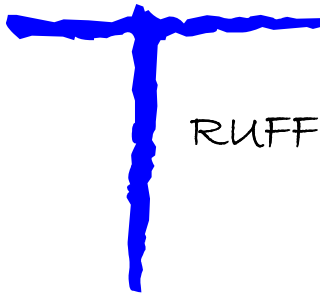
Déglacez la poêle avec le Cognac ayant servi à faire macérer la viande.

Ajoutez la crème fraîche, du sel et du poivre, et dès que cette sauce est chaude et bien mélangée. Versez-la sur les tournedos.

Servez avec les légumes de votre choix.



Accompagnez votre tournedos à la crème d'un vin de Pays Charentais rouge de 2005



RUFFES

AU

CHOCOLAT

- Pour 350 grammes de truffes -

- 100 g de chocolat à croquer
- 1 cuillère à soupe de lait
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de Cognac VS Croisard et Fils
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 80 g de cacao non sucré
- 125 g de sucre glace
- extrait de vanille

Faire fondre le chocolat à feu très doux en ajoutant le lait et le Cognac.

Ajouter à ce mélange le beurre préalablement ramolli, les jaunes d'œufs, 50 g de cacao, la crème fraîche, le sucre glace et l'extrait de vanille.

Laisser reposer quelques heures la pâte ainsi obtenue au réfrigérateur.

Former des boules de la taille d'une noix à l'aide d'une cuillère. Les rouler dans le cacao restant.

Conserver les truffes ainsi obtenues au réfrigérateur.



Pour déguster vos truffes ...

N'oubliez pas votre pressée d'Automne !