

melon des Charentes

et son granité

de Pineau des Charentes

- Pour 4 personnes -

- 25 cl de Pineau des Charentes Rouge Croisard et Fils
- 1 orange pressée
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 ou 2 feuilles de menthe fraîche
- 25 cl de jus de raisin rouge
- 1 citron jaune pressé
- 4 cuillères à soupe de sucre

Préparation à réaliser la veille du repas

Mettre à ébullition l'eau et le sucre.

Ajouter le Pineau des Charentes rouge, le jus de raisin rouge, le jus d'orange, et le jus de citron.

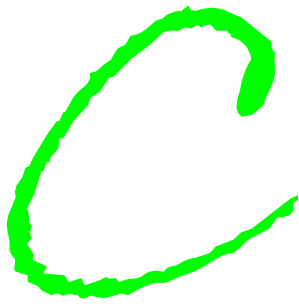
Ajouter les feuilles de menthe. Faire bouillir 5 minutes.

Laisser refroidir et mettre au congélateur dans un récipient pendant 24h.

Le jour

Ouvrir le melon en deux vider les pépins, mettre une boule de granité juste avant de servir à table





CÔTE DE VEAU AUX FRUITS SECS

ET VIEUX PINEAU

DES CHARENTES

- Pour 4 personnes -

- 2 grosses côtes de veau (environ 800 g)
- 100 g de figue
- 100 g de noix
- 100 g de raisin
- 2 dl de fond de veau
- 2 dl de Pineau des Charentes blanc Croisard et Fils
- 125 g de beurre
- 4 grosses pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- Quelques olives noirs

Poêler les 2 côtes de veau dans une cocotte en fonte, ajouter les gousses d'ail écrasées puis déglacer avec le vieux Pineau des Charentes, faire réduire de moitié, ajouter le fond veau et finir la cuisson au four 10 minutes à 200 °C.

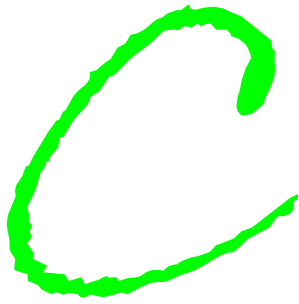
Peler les pommes de terre puis les couper en tranches fines, les rouler dans le beurre fondu et les remonter dans un emporte-pièce en les tassant puis les faire cuire au four 30 minutes à 200 °C.

Couper les figues en quatre, les faire sauter au beurre, ajouter les noix et les raisins; en fin de cuisson, ajouter le jus de cuisson filtré des côtes de veau.

Faites réduire. Dresser les côtes sur plat et posez dessus les fruits secs au jus réduit.

Disposer autour les pommes de terre cuites et les olives.





rumble de poïres

compotées au Pineau

des Charentes blanc

- Pour 8 personnes -

- 8 poïres à cuire
- 70 cl de Pineau des Charentes blanc Croïcard et Fils
- 50 g de beurre
- 50 g du sucre

Appareil de crumble

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de noix torrëfiées concassées
- 4 g de sel
- 150 g de sucre semoule

Eplucher et épépiner les poïres.

Les tailler en gros cubes et les faire cuire au beurre jusqu'à coloration puis ajouter le Pineau des Charentes Blanc et le sucre.

Faire compoter 30 minutes jusqu'à évaporation du Pineau des Charentes.

Pour l'appareil à crumble, mélanger la farine et le beurre ramolli, le sel, le sucre et la poudre d'amandes.

Terminer avec les noix torrëfiées concassées.

Déposer la compote de poïres dans des cercles de 7 cm de diamètre puis recouvrir de pâte à crumble.

Cuire au four pendant 20 minutes à 200 °C.

Servir tiède avec un verre de Pineau des Charentes blanc bien frais.

