

## **LE BAUME DE BOUTEVILLE - recettes**

### **Brochettes de coquilles St Jacques au Baume de Bouteville**

Avec: Le Baume de Bouteville : la Vieille Réserve (N 6)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12 noix de St-Jacques
- 3 carottes
- 2 blancs de poireaux
- 2 cuillères à soupe de Baume de Bouteville
- 10 cl de vin blanc
- 30 g de beurre
- 1 branche de thym
- Sel, poivre

Nettoyer les noix, mettre les barbes dans une mousseline. Peler les carottes, râper à la grosse grille. Émincer les poireaux. Saler et poivrer les noix, à l'aide d'une brochette en bois, percer les noix et introduire le Baume de Bouteville dans les trous, (3 noix par brochettes). Dans une casserole, faire dorer 15g de beurre, y faire suer les poireaux, ajouter les carottes, la mousseline, la branche de thym, les graines de vanilles et le vin blanc ; faire diminuer ; rectifier l'assaisonnement. Dans une poêle, faire un beurre noisette des 15 derniers g de beurre, faire dorer les noix 2 min sur chaque face. Dresser et déguster !

\*\*\*\*\*

### **Homard au Baume de Bouteville, rôti au four.**

Avec: Le Baume de Bouteville - la Réserve Exclusive (N 10)

Pour 4 personnes:

- 4 homards de 500 g
- 4 échalotes ciselées
- 6 cuillères à soupe de Baume de Bouteville
- 6 cuillères à soupe de vin blanc
- thym, laurier, poivre (4 grains)
- 600 g de beurre salé
- 20 cl d'huile d'olive

Mettre les homards au préalable au congélateur ou les ébouillanter (réduire alors le temps de cuisson). Beurre blanc : dans une casserole à fond épais, réduire à sec sans coloration les échalotes avec le Baume de Bouteville, le vin blanc, le poivre en grains, le thym et le laurier. Ajouter petit à petit 300 g du beurre sur feu vif en fouettant. Retirer du feu dès que la sauce blanchit, passer au chinois, puis réserver à chaud. Cuisson : dans un plat, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis disposer les homards tête bêche. Les arroser du restant d'huile d'olive, parsemer des feuilles de thym et laurier, puis cuire dans le four à 200° pendant 10 min. Fondre 300 g de beurre salé. Sortir le plat du four et percer un trou dans chaque homard. Y introduire le beurre salé, puis remettre au four 10 min. Finition et présentation : disposer les homards sur une planche et les couper en deux dans le sens de la longueur, retirer la petite poche caillouteuse située en haut de la tête, casser les pattes, arroser les homards du jus de cuisson, dresser dans un plat et servir avec le beurre blanc.

\*\*\*\*\*

**Bar de la Cotinière cuit à l'unilatéral, beurre acidulé au Baume de Bouteville,**

par Gérard ALLOYEAU, Le Lucullus, Montmorillon

Avec: Le Baume de Bouteville - l'Original (N 3)

Pour 4 personnes :

- 1 bar de 1,2 kg en filets
- 2 échalotes hachées finement (50 g)
- 200 g de beurre ramolli (sortir à l'avance à température ambiante)
- 10 cl de Baume de Bouteville
- Sel, poivre, 5 cl d'huile d'olive, fleur de sel

Mettre dans une casserole les échalotes, le Baume de Bouteville, une pincée de sel et du poivre, réduire sur feu moyen. Il en doit rester au fond de la casserole qu'une marmelade encore humide. Baisser le feu au minimum, puis incorporer peu à peu le beurre mou, en fouettant (comme si vous faisiez de la mayonnaise) en chauffant à 60 ° environ. La sauce montée, il est possible de la passer à l'étamine afin de retirer les échalotes, vérifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie (pas trop chaud, 60°). Dans une poêle anti-adhésive, chauffer l'huile d'olive puis poser les morceaux de bar côté peau au fond de la poêle, mettre une pincée de fleur de sel sur chacun, baisser le feu et laisser cuire lentement. Le poisson sera cuit lorsqu'en posant le dessus de votre doigt à la surface du poisson, vous sentirez la chaleur. Servir avec la sauce au beurre accompagnée d'une fondue de poireaux ou quelques petits légumes primeurs.

\*\*\*\*\*

**Minute de bar de ligne en marinade de Baume de Bouteville, fine roquette en salade et pain de campagne ,**

par Roland BERNARD, Hôtel Château Pomys, Leyssac - Saint Estèphe

Avec: Le Baume de Bouteville - l'Original (N 3) ou la Vieille Réserve (N 6)

Pour 4 personnes :

- 400 g de fines tranches de bar de ligne
- 2 cuillères à soupe de Baume de Bouteville
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 petits oignons blancs ciselés
- Quelques baies roses écrasées
- 400 g de roquette
- Sel fin, poivre du moulin et fleur de sel
- 4 tranches de pain de campagne

Mélanger le Baume de Bouteville, l'huile d'olive, les petits oignons blancs, les baies roses, du sel fin et du poivre du moulin. Dresser, sans les faire chevaucher, les fines tranches de bar puis les arroser du mélange Baume de Bouteville et huile d'olive. Avec le reste de ce mélange, assaisonner la roquette que vous déposez au centre des assiettes. Finir le plat par de la fleur de sel et accompagner des tranches de pain de campagne légèrement toastées.

\*\*\*\*\*

**Filet Mignon de veau au Baume de Bouteville ,** par Daniel MASSÉ, Restaurant Le Chat Botté, Saint Clément des Baleines.

Avec: Le Baume de Bouteville - la Vieille Réserve (N 6) ou la Réserve Exclusive (N 10)

Pour 4 personnes :

- 4 médaillons de veau 150 g/pièce
- ½ verre de Pineau blanc
- ½ verre de Baume de Bouteville
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 3 cuil. à soupe de fond de veau
- 60 g de beurre
- Fleur de sel de Ré, poivre du moulin
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche

Saisir dans un sautoir les 4 médaillons de veau avec l'huile et 10 g de beurre en les laissant de préférence légèrement rosés. Les retirer et prendre soin de les disposer sur des assiettes chaudes le temps de réaliser la sauce. Déglacer le sautoir (après l'avoir dégraissé) avec le ½ verre de Baume de Bouteville ainsi que le ½ verre de Pineau blanc, laisser réduire d'un tiers, ajouter des 3 cuil. de fond de veau, porter à ébullition 1 minute puis hors du feu ajouter en remuant délicatement le reste du beurre. Vérifier l'assaisonnement puis napper les 4 médaillons de veau. Quelques pommes noisette peuvent servir d'accompagnement.

\*\*\*\*\*

### **Risotto à la française**

Avec: Le Baume de Bouteville - l'Original (N 3 ) ou la Vieille Réserve (N 6)

- Beurre doux : 60 g
- Huile d'olive : 5 cl
- Parmesan Parmigiano Reggiano : 50 g
- Riz carnaroli : 300 g
- 3-4 échalottes
- Vin blanc sec : 10 cl
- Baume de Bouteville 2cl
- Asperges vertes: une vingtaine
- Champignons de Paris : 400 g
- Parmigiano Reggiano râpé : 60 g
- Gros sel : 20 g
- Sel fin : 6 pincées
- Poivre
- Eau : 50 cl.

Pointer les asperges (enlever les petites feuilles sur les côtés.), séparer la tête de la queue. Émincer les queues en biseaux et réserver. Blanchir les têtes pendant 3 min dans une grande quantité d'eau salée, puis les refroidir dans de l'eau froide et réserver.2. Peler les champignons et les couper en quartiers, puis les faire sauter dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer, puis réserver.3. Peler l'oignon et le ciseler en petits dés, puis le faire suer à feu doux avec un peu d'huile d'olive et une pincée de sel.4. Lorsqu'il est translucide, ajouter le riz et le nacer dans la matière grasse. Verser ensuite le vin blanc et lorsqu'il s'est évaporé, ajouter l'eau en plusieurs fois ( environ le double du riz).5. Baisser le feu et laisser frémir environ 16 à 20 min.6. Ajouter les queues d'asperges émincées et les champignons, assaisonner et terminer avec le Baume de Bouteville, le beurre et le parmesan râpé. 7. Réchauffer ensuite les pointes d'asperges dans un peu d'huile d'olive.Servir rapidement avec quelques copeaux de parmesan et des herbes fraîches.