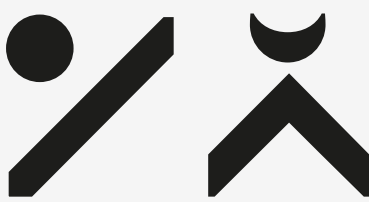


LESTANG 1573

SANCERRE



LESTANG 1573 CÉLÈBRE L'ART DE L'ACCORD METS-VINS AVEC SA CUVÉE TRADITION

Une recette qui incarne avec justesse la finesse et la profondeur de la **Cuvée Tradition Lestang 1573** qui dévoile une création gastronomique pensée pour magnifier l'une de ses cuvées emblématiques.

Pour ce mois placé sous le signe des festivités, la Maison propose un accord autour de la **Cuvée Tradition**, sublimé par un plat imaginé par **Olivier Nasti**, chef doublement étoilé au guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France, à la tête du restaurant « **La Table d'Olivier Nasti** » à Kaysersberg.

Une recette qui reflète avec précision toute la finesse et la profondeur de la **Cuvée Tradition**.

« L'OMBLE CHEVALIER DE NOS MONTAGNES CUIT À LA CIRE D'ABEILLE » VINAIGRETTE AU MIEL ET HUILE DE SAPIN



Recette pour 10 personnes
Préparation (dressage compris) - 1 heure
Cuisson - 7 minutes

Composition du plat

- Ombre chevalier
- Cire d'abeille
- Amandes en poudre
- Amandes effilées
- Lait
- Crème
- Miel
- Huile de sapin
- Vinaigre de vin rouge
- Fond blanc
- Sel de lave

Purée d'amandes

Faire bouillir 200g de crème et 200g de lait.
Ajouter 200g de poudre d'amandes blanches.
Laisser gonfler et infuser 1/2 journée puis passer au Thermomix et au pacojet afin de le lisser.

Cuisson

Dans un moule en bois, couler 1cm de cire, puis laisser figer.
Placer une bande de rhodoïd dans le fond en laissant dépasser une languette.
Flasher l'ombre 4 minutes au four vapeur à 64° sur une plaque filmée.
Enlever la peau à la salamandre.
Placer les morceaux d'ombre dans le moule sur le rhodoïd.
Couler la cire chauffée entre 65 et 70° en recouvrant de 3/4 les ombles. Laisser cuire 6 minutes puis démouler.

Dressage

Sur une assiette, dresser une quenelle de purée d'amandes.
Poser un morceau d'ombre parallèlement à la quenelle.
Ajouter quelques amandes effilées sur la purée.
Remplir une saucière vinaigrette chaude et émulsionnée.



Un plat tout en délicatesse et en harmonie, où la finesse de l'Ombre chevalier de nos montagnes s'exprime pleinement. Une création entre terre et lac, en parfaite résonance avec l'authenticité et l'élégance de la Cuvée Tradition. À savourer bien frais, accompagné d'un verre de vin blanc Tradition

Lestang 1573

Cette cuvée est disponible sur le site : Lavinia, www.lavinia.com
lestang1573.com