

Bouchées Moelleuses de Géline de Touraine au Cheverny Petit Chambord et Lard Paysan

Par Ludovic Chantier, Le Vieux fusil à Soings-en-Sologne
Avec un vin Cheverny, du domaine Le Petit Chambord à Cheverny



Ingrédients pour 4 personnes

- | | | |
|--|------------------------|--|
| - 1 géline de touraine (env 2kg) | - Sel poivre | - 200g lardons |
| - 1.5 l cheverny rouge | - 3 gros oignons | - 200g champignons de Paris de la Cave de Bourré |
| - 1 litre de fond (à faire avec la carcasse) | - 3 grosses carottes | - Féculé |
| - 18 tranches de lard fin | - 2 brins de thym | |
| - Cognac ou armagnac | - 1 bouquet garni | |
| | - 2 l d'eau | |
| | - 200g oignons grelots | |

1. Désosser la volaille à cru, découper des morceaux de 40 à 60g, les barder avec des tranches de lard fumé.
2. Préparer un fond avec oignons, carottes, bouquet garni et carcasse brisée. Laisser colorer puis couvrir d'eau froide (1l) et de vin (0,5l). Amener à ébullition puis écumer. Laisser frémir environ 2h puis passer à l'étamine et réserver au frais.
3. Préparer une marinade : Fond + Cheverny (une bouteille). Déposer les bouchées de Gélines de touraine dans un récipient. Poivrer, couvrir avec la marinade et laisser mariner une nuit.
4. Le lendemain, décanter les bouchées, faire rissoler et flamber au Cognac puis les mettre dans un plat allant au four.
5. Passer la marinade et mouiller les bouchées à hauteur, cuire à couvert 1h30 à 160 °c.
6. Glacer oignons, champignons de la ferme de Bourré (ou des bois !). Faire revenir les lardons.
7. Sortir les bouchées. Passer la sauce, y ajouter les oignons, lardons et champignons, rectifier la liaison et saler au besoin.
8. Disposer les bouchées et napper avec la sauce obtenue.



Le Vin

Cheverny, du domaine Le Petit Chambord à Cheverny

Ce vin présente une jolie robe cerise et brillante. Au nez et au goût, vous sentirez les fruits rouges et parfois, une pointe épicée.

Les tanins de ce vin sont assez discrets, celui-ci se fait davantage remarquer par sa fraîcheur et son arôme fruité.

Comment l'accompagner ? Le vin Cheverny apprécie particulièrement les viandes, rouges ou blanches, les fromages mais également les quiches et poissons grillés.