

### Fricassée de poulet au verjus (pour 6 personnes)

- 1 beau poulet
- 12 petits oignons
- 1 grosse cuillerée à soupe de graisse d'oie ou de canard
- 1 cuillerée à soupe de verjus « Perle de Raisin »
- 1 bouquet de persil
- 3 gousses d'ail
- sel et poivre



Découpez votre poulet en huit ou dix morceaux, et salez et poivrez chacun d'eux avant de les mettre dans une sauteuse où commence à grésiller la graisse d'oie ou de canard.

Remuez de temps à autre avec une spatule en bois pour que tous les morceaux puissent bien dorer.

Ajoutez les petits oignons et laissez cuire à feu moyen.

Lorsque votre poulet est cuit, retirez les morceaux de la sauteuse et rangez-les dans le plat de service

Déglacez avec le verjus, que vous ne devez pas laisser bouillir, et arrosez les morceaux de poulet avec cette sauce.

Pendant que le poulet cuisait, vous avez haché finement le bouquet de persil avec les gousses d'ail.

Saupoudrez une partie de cette persillade sur les morceaux de poulet, le reste étant réservé pour le plat de pommes de terre sautées à cru qui accompagne toujours la fricassée de poulet.

Recette proposée par le Domaine Castel-Sablons (17) - Tél./fax: 05.46.70.05.20

### Pigeons aux petits pois (pour 6 personnes)

- 3 beaux pigeons
- 80g de lard de poitrine
- 1 bonne cuillerée à soupe d'huile
- 12 petits oignons
- 1 verre de verjus « Perle de Raisin »
- sel et poivre



Dans une cocotte, faites rissoler à l'huile le lard de poitrine détaillé en petits dés et, deux minutes plus tard, les petits oignons.

A l'aide d'une écumoire, retirez lard de poitrine et petits oignons, réservez-les et remplacez-les dans la cocotte par les pigeons que vous faites bien dorer de toutes parts.

Salez et poivrez.

Retirez les pigeons et réservez-les au chaud.

Déglacez alors le fond de cuisson avec le verjus en raclant bien, avec la fourchette à plat, le fond de la cocotte.

Puis remettez dans celle-ci les pigeons, les petits lardons et les oignons.

Laissez cuire sans laissez bouillir, à feu modéré, pendant une demie-heure environ.

Ajoutez alors les petits pois, que vous avez faits cuire à part, pour qu'ils s'imprègnent bien du jus de cuisson.

Quelques minutes plus tard, servez.

Recette proposée par le Domaine Castel-Sablons (17) - Tél./fax: 05.46.70.05.20

### Lapin au verjus (pour 6 personnes)

- 1 lapin de 1,8 kg - 125g de lard de poitrine - 6 échalotes
- 1 bouquet garni et du romarin - 2 gousses d'ail
- 1 petit verre de Cognac « Domaine Castel-Sablons »
- 1 verre de verjus « Perle de Raisin »
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- poivre



Découpez en petits dés le lard de poitrine que vous faites fondre et dorer à l'huile dans une cocotte. Quand ils sont bien rissolés, retirez-les de la cocotte à l'aide d'une écumoire et réservez-les. Pendant que les petits dés de lard de poitrine dorait, vous avez découpé le lapin en morceaux et vous avez piqué d'ail les cuisses et le râble.

Il ne vous reste plus maintenant qu'à mettre ces morceaux dans la cocotte pour les faire revenir. Lorsqu'ils sont bien dorés de tous les côtés, ajoutez les échalotes hachées finement, le bouquet garni, le romarin, le petit verre de cognac et les petits dés de lard de poitrine que vous aviez réservés. Baissez le feu et couvrez votre cocotte.

Au bout d'une heure, votre lapin doit être prêt à servir, mais il est prudent de surveiller la cuisson pour s'assurer que la sauce n'a pas trop réduit. Auquel cas ajoutez rapidement un peu de bouillon (ou, à défaut un peu d'eau tiède).

Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez si c'est nécessaire un peu de sel et poivrez.

Retirez enfin les morceaux de lapin de la cocotte et rangez-les dans un plat creux.

Déglacez votre sauce avec un verre de verjus et arrosez-en votre lapin.

Recette proposée par le Domaine Castel-Sablons (17) - Tél./fax: 05.46.70.05.20

### Chaudume de Brochet au verjus (pour 4 personnes)

- 1 brochet de 1kg environ - 1 tranche de pain de campagne
- 20cl de bouillon de pois cassés ou de haricots
- 15cl de vin blanc - 10cl de verjus « Perle de Raisin »
- 1 cuillerée à café de gingembre en poudre
- 50g de beurre
- 3 ou 4 filaments de safran
- sel



Faire griller le pain, le couper en morceaux et le faire tremper dans le bouillon.

Nettoyer et laver le poisson, puis le découper en gros tronçons. Bien le sécher avec un linge et le saupoudrer de sel fin.

Ajouter au pain trempé le vin blanc et le verjus.

Faire la panade en passant le tout au tamis.

Faire griller le poisson sous le gril du four, retourner à mi-cuisson.

Pendant ce temps, faire chauffer la sauce au pain et la faire bouillir à feu doux durant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe un peu.

Saler et rectifier l'assaisonnement.

Ajouter quelques filaments de safran.

Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux et mélanger en faisant tourner le contenu de la casserole pour que l'émulsion soit bien onctueuse.

Lorsque le poisson est cuit, le mettre dans la sauce, l'en asperger.

Recette proposée par le Domaine Castel-Sablons (17) - Tél./fax: 05.46.70.05.20

### Foie gras frais au verjus (pour 6 à 8 personnes)

- 600g de foie d'oie (ou canard) frais
- 1 petit verre de cognac
- 1 verre de verjus
- 1 cuillerée à soupe de graisse d'oie ou de canard
- 1 petite cuillerée à soupe de farine
- sel et poivre



Dénervez le foie et lavez-le avec le cognac.  
Salez-le et poivrez-le.

Dans une cocotte faites fondre la graisse d'oie (ou de canard) et faites y dorer le foie.  
Farinez et retournez délicatement le foie.

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant quarante-cinq minutes.

Puis sortez le foie de la cocotte et placez le dans le plat de service creux.

Dans la cocotte, versez un verre de verjus pour la déglacer.

Frottez le fond de la cocotte avec une fourchette posée à plat et versez sur le foie dans le plat de service.

Ce foie frais est souvent accompagné par des fonds d'artichauts coupés en quatre que la sauce au verjus améliore beaucoup.

Recette proposée par le Domaine Castel-Sablons (17) - Tél./fax: 05.46.70.05.20

### Noix de Saint-Jacques au verjus (pour 4 personnes)

- 16 pièces de coquilles Saint-Jacques
- 2 dl de vin rouge jeune et tannique
- 4 dl de verjus « Perle de Raisin »
- 60 g de beurre - 5 cl d'huile d'olive
- 8 pièces d'échalotes roses mi-longues
- 1 dl de crème fleurette
- sel, poivre du moulin, sucre.



Ouvrir les coquilles et retirer les noix, rincer abondamment sous un filet d'eau froide, éponger et réserver au réfrigérateur.

Dans une petite casserole, réduire le vin rouge avec une grosse pincée de sucre + 1 pincée de sel fin, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une cuillère à soupe. Ajouter le verjus et réduire à nouveau jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux. Couvrir la casserole avec une assiette et réserver. Peler les échalotes et les couper dans la longueur, en tranches de 2 mm d'épaisseur.

Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition puis ajouter les tranches d'échalotes : assaisonner avec sel et poivre du moulin et cuire 5 min à couvert.

Retirer le couvercle et laisser réduire la crème jusqu'à consistance enveloppante.

Assaisonner les noix de Saint-Jacques et les poêler 1 min de chaque côté.

Monter la réduction de verjus avec les 60 g de beurre, disposer une cuillère de sauce dans chaque assiette puis un petit tas d'échalotes crémeuses au centre de l'assiette et disposer les noix de Saint-Jacques harmonieusement autour.

Recette proposée par le Domaine Castel-Sablons (17) - Tél./fax: 05.46.70.05.20

### Tourin blanchi (pour 8 personnes)

- 20g d'ail frais
- 1 cuillerée à soupe de graisse d'oie ou de canard
- 1 brindille de thym frais - 1 o e u f
- 1 cuillerée à soupe de verjus « Perle de Raisin »
- sel, poivre
- 2 litres d'eau
- 8 fines tranches de pain rassis.



Éplucher les gousses d'ail, les couper en fines lamelles.

Dans une sauteuse ou une casserole à fond épais, faire fondre et chauffer la graisse, ajouter les lamelles d'ail et les faire dorer de tous les côtés.

Mouiller avec l'eau, ajouter la brindille de thym, du sel, du poivre et laisser cuire à petite ébullition pendant 10 minutes.

Couper dans un gros pain des tranches fines : soit les mettre dans la soupière légèrement poivrées, soit les faire légèrement griller pour les présenter à part.

Casser un oeuf, conserver le jaune dans un bol et faire cuire le blanc dans un bouillon en le fouettant pour faire durcir en filaments.

Dès que le blanc a durci, délayer le jaune avec le verjus, ajouter un peu de bouillon et verser dans le tourin en mélangeant tout en retirant la casserole du feu pour éviter l'ébullition qui ferait rater la liaison.

Verser le bouillon dans la soupière avec ou sans les tranches de pain et servir aussitôt.

Recette proposée par le Domaine Castel-Sablons (17) - Tél./fax: 05.46.70.05.20

### Sauce blanche au verjus pour asperges (pour 6 personnes)

- 1kg d'asperges
- 40g de farine
- 60g de beurre
- crème fraîche
- verjus « Perle de Raisin »
- sel et poivre



Faire cuire les asperges dans un litre d'eau bouillante salée ( ¼ d'heure à 20 minutes) ;

Faire un roux avec farine et beurre ; lorsque celui ci est terminé, ajouter 40cl de l'eau de cuisson des asperges ;

Retirer du feu dès épaississement et ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 2 cuillères à soupe de verjus, sel et poivre.

#### Conseils :

vous pouvez prélever l'eau de cuisson des asperges au bout de 10 minutes.  
servez la sauce chaude.

Recette proposée par le Domaine Castel-Sablons (17) - Tél./fax: 05.46.70.05.20