

Une recette + un vin = une excellente adresse à Bergerac



Hôtel Restaurant "La Flambée"

Route de Périgueux
49, avenue Marceau-Feyry
24100 Bergerac
Tél. (33) (0)5 53 57 52 33
Fax (33) (0)5 53 61 07 57
E-mail : la.flambée2@wanadoo.fr
<http://laflambée.com>

Hôtel Restaurant "La Flambée"

Isabelle et Patrice DELAGE sont heureux de vous accueillir là où l'harmonie des teintes, des lumières, des pierres anciennes et des fleurs donne l'esprit d'une belle demeure.

C'est en 2005 que ce jeune couple reprend les rênes de cet établissement bien connu des Bergeracois.

Il y a fort à faire, les jardins sont à l'abandon, tout a besoin d'être réhabilité.

A force de sueur, ingéniosité, travail, et avec l'aide du papa reconverti en "défricheur", ils ouvrent enfin leur table et leurs chambres pour le plus grand bonheur des clients.

Patrice part toutes les semaines chercher ses poissons, huîtres et crustacés frais sur la Côte Atlantique à l'île d'Oléron.

Isabelle s'active à gérer la "boutique" et avec l'ensemble du personnel, ils accueillent, dans ce coin de verdure à la sortie de Bergerac, leurs hôtes de passage venus se reposer ou travailler car le lieu y est propice.

Côté gastronomie, la carte est créative basée sur les produits du terroir, en laissant la part belle aux produits de la mer, ce qui est rare à Bergerac !

Ils sont fidèles aux vins de Moulin Caresse.

Le chef Laurent LAINTE nous propose pour notre 19^{ème} édition du journal une recette de poisson accompagnée de notre "Sauvignon" 2010 qui apporte toute la fraîcheur et la vivacité à ce plat savoureux.



Sole soufflée au Montravel

Château Moulin Caresse "Sauvignon" 2010

Pour 4 personnes

- ✓ 4 soles de 300 gr
- ✓ 200 g de filets de sole
- ✓ 3 échalotes
- ✓ 3 cuillères à soupe de crème fraîche + ½ litre de crème liquide
- ✓ 100 gr de beurre
- ✓ ½ litre de Montravel blanc sec
- ✓ 50 gr de farine
- ✓ 250 gr de champignons de Paris
- ✓ 2 blancs d'œufs

- ✓ Enlever la peau grise des soles et les désarêter sans séparer les filets.
- ✓ Laver et hacher les champignons.
- ✓ Ciseler les échalotes.
- ✓ Cuire les champignons avec une noisette de beurre et ¼ des échalotes jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.
- ✓ Passer les filets de sole au cutter.
- ✓ Mélanger la chair de poissons, les champignons, la crème fraîche. Saler, poivrer.
- ✓ Monter les blancs d'œufs bien fermes et incorporer à l'appareil.
- ✓ Disposer les soles dans un plat beurré.
- ✓ Farcir les soles et mouiller avec 25 cl de Montravel blanc sec.

Cuire à four chaud 180 ° 15 mn

Confectionner la sauce

- ✓ Faire suer les échalotes restantes.
- ✓ Ajouter 25 cl de Montravel blanc sec, laisser réduire de moitié.
- ✓ Ajouter la crème liquide, réduire jusqu'à bonne consistance.
- ✓ Saler, poivrer.



CHÂTEAU MOULIN CARESSE

Tél. (33) (0)5 53 27 55 58
moulin.caresse@cegetel.net
www.pays-de-bergerac.com/vins/chateau-moulin-caresse

Textes rédigés par Sylvie et Quentin DEFFARGE
Photos : Sylvie DEFFARGE - Agrimédia - La Flambée
Journal du Club Moulin Caresse • N° 19 • Automne 2011