









Les recettes du Château

Velouté d'herbes fraîches, brousse de chèvre frais

Recette élaborée par le chef Armand Arnal - 1 étoile au guide Michelin
La Chassagnette 13200 Arles

 4 personnes	 - 20g de ciboulette	- 20g de persil plat
 Bouteille Apothicaire 50cl Bérugnette	- 10g de menthe	- 10g de cerfeuil
	- 1 botte de cébettes	- 80g de brousse
 Préparation : 30 min	- 1l de bouillon de légumes	- Sel, poivre
 Cuisson : 10 min	- 1,5kg de Salades mêlées (épinard, mesclun, cresson, pissenlit, roquette sauvage).	- 10cl huile d'olive Bérugnette
  		
€ € €		



Les étapes

- Equeuter, laver et essorer les herbes.
- Retirer les grosses tiges des feuilles de salade et les laver.
- Eplucher et émincer finement les oignons. Les faire suer sans coloration dans un filet d'huile d'olive Bérugnette. Une fois bien fondants, ajouter les salades, assaisonner de fleur de sel et mouiller au bouillon de légumes très chaud.
- Porter à ébullition et cuire durant 3 minutes, puis ajouter les herbes et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Mixer avec une girafe, passer dans un chinois étamine et refroidir rapidement sur glace pour fixer la chlorophylle.

Dressage

- Mélanger la brousse avec la ciboulette et un trait d'huile d'olive.
- Au moment de servir, disposer la brousse et verser le velouté.



Astuce

Peut être servi chaud comme froid.



Nous vous conseillons : Château d'Estoublon - Rosé AOP
Domaine d'Estoublon - Blanc 2013 IGP

www.estoublon.com