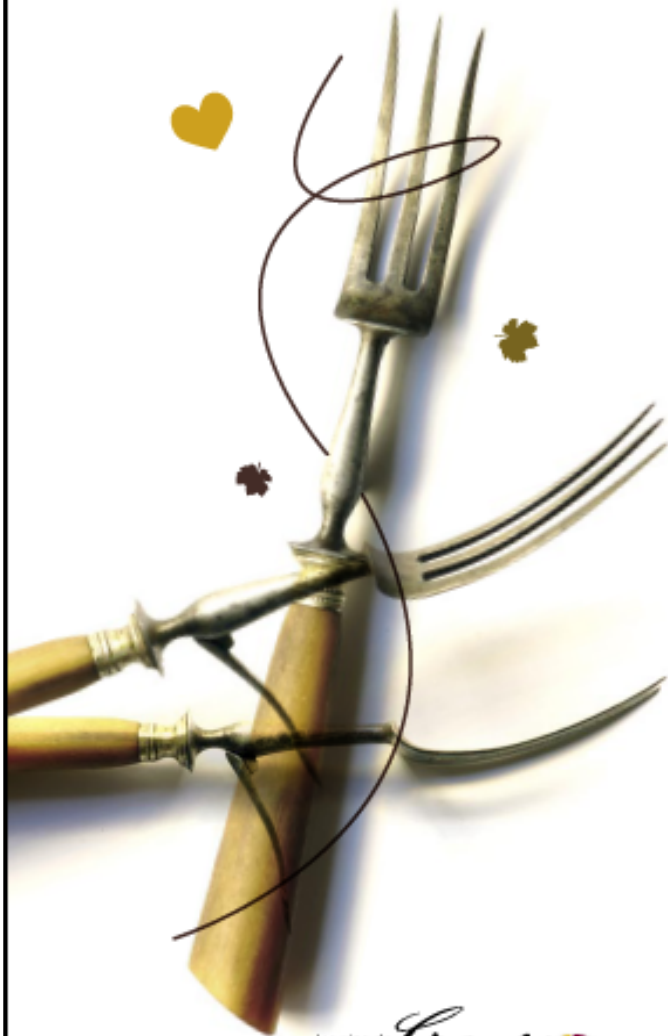


à table!
avec les Vins de Graves



les vins de Graves
Terre d'élégance



Surprise d'Agneau aux aubergines

proposé par le Château Tour de Colens

Château Grand Abord
Philippe et Marie-France Dugoux
05 56 67 50 75 - Paris

Coquilles Saint-Jacques à la cannelle

Recette pour 6 personnes.

Faire ouvrir les coquilles par le poissonnier.
Réserver les coquilles au frais.

Placer la salade finisée sur des petites assiettes.
Faire fondre doucement un peu de beurre dans une poêle,
augmenter les feux et placer les noix de Saint-Jacques
dans la poêle. Faire un aller retour à feu vif tourner les
noix délicatement, saler et poivrer.

Placer les noix sur le lit de salade, verser le jus
et saupoudrer délicatement avec peu de cannelle.
On peut décorer avec l'écorce du citron de cannelle.

Temps de cuisson 5 min. A préparer au dernier moment
une fois les invités à table et servir chaud.

A déguster avec un Graves blanc du Château Grand Abord.

Ingrédients

- 18 coquilles 'jacques
- salade finie
- beurre
- sel poivre cannelle

Château Tour de Colens
Alexandre Doublet
05 57 24 12 93 - Beauvais

Surprise d'Agneau aux aubergines

Recette pour 4 personnes.

Couper une aubergine en petits dés sans la peler
et la saupoudrer de sel fin. La laisser dégorger environ 10 min.
Couper en tranches, dans le sens de la longueur,
les deux autres aubergines, puis les passer au four
en les étalant sur du papier aluminium huilé, en les saupoudrant
d'huile d'olive, et les faire dorer quelques minutes.

Hacher le viande d'agneau.
Faire revenir à l'huile d'olive l'ail et l'oignon émincés,
puis ajouter les dés d'aubergine égouttés et la viande hachée,
saler et poivrer.

Ajouter, hors du feu, le basilic et l'estragon hachés.
Huiler un moule à mouqueter et le frotter d'ail.

Tapisser le moule avec les tranches d'aubergine en formant
une rosace. Mettre ensuite à l'intérieur la préparation à base
de viande et couvrir de papier aluminium.
Cuire 30 min au bain marie à 180°C, puis laisser refroidir.
Au moment de servir réchauffer 15 min au bain marie
et accompagner du coulis de tomates.

A déguster avec un Château Tour de Colens Graves rouge.

Ingrédients

- 500 gr d'épaule d'agneau déossée et dégraissée
- 2 aubergines
- 4 oignons à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse d'ail
- 1 oignon
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet d'estragon
- 1/2 de coulis de tomate bien relevé
- sel poivre



Coquilles Saint-Jacques à la cannelle

proposé par le Château Grand Abord

Un carnet de 33 recettes des Châteaux des Graves

édité spécialement
à
l'occasion des
« Portes Ouvertes 2006 »
avec une
illustration originale
pour chaque recette

Coût : 3€ ttc
Frais de port compris

Maison des Vins de Graves
61, cours du Maréchal Foch
33720 Podensac
Tél. 05 56 27 09 25
contact@vins-graves.com
www.vins-graves.com