

LA RECETTE

FILET DE BŒUF DE M. METZGER, COURGETTES DE M. LHERME ET SABAYON AUX HERBES SAUVAGES DU CHÂTEAU GUIRAUD

POUR 1 PERSONNE

1 filet de bœuf

250g de courgettes

30g de fond de veau

1 jaune d'œuf

sel, poivre

huile d'olive

Herbes Sauvages :

Shison, pousse de moutarde,
tétragone et marjolaine.

EN ACCORD MET ET VIN

Château Guiraud 2005

1^{er} Grand Cru Classé en 1855,
Sauternes

LE BOEUF DE M.METZGER

Depuis de nombreuses générations, la famille Metzger a su se démarquer en terme de boucherie et charcuterie de qualité. Du marché de Rungis, aux grandes tables étoilées, le large choix de viandes de France et du monde entier a créé la réputation de cette entreprise familiale. À travers le temps, le produit phare de la maison reste les pièces de bœufs d'une qualité sans égal.

PRÉPARER LES COURGETTES

Laver, peler et découper en rondelles les courgettes.

Pour des courgettes grillées : les faire dorer à la plancha avec de l'huile d'olive, saler et poivrer. Réserver.

PRÉPARER LES PICKLES (PLUSIEURS JOURS À L'AVANCE)

Amener à ébullition vinaigre blanc, sucre et sel, jusqu'à dissolution du sucre. Disposer les rondelles de courgettes dans des bocaux stériles, et recouvrir du mélange. Laisser les bocaux ouverts quelques heures. Fermer et placer au réfrigérateur quelques heures.

PRÉPARER LE SABAYON

Fouetter le jaune d'œuf avec le fond de veau. Faire cuire au bain marie pendant une dizaine de minutes en remuant constamment, jusqu'à obtenir une préparation épaisse et onctueuse. Hacher finement les herbes juste avant le dressage, et verser dans le sabayon

PRÉPARER LA VIANDE ET SERVIR

Griller le filet de bœuf. Saler et poivrer.

Dresser dans une assiette.

Château Guiraud s'efforce, depuis plus de 35 ans, à appliquer des méthodes qui contribuent à la création d'un écosystème équilibré où espèces variétales et animales peuvent coexister ensemble. Au cœur de son vignoble, un potager permet la production de divers fruits, légumes et aromates 100% en agriculture biologique.

