

# Quand le Pineau entre en cuisine...

## Omelette au Pineau

- Casser 8 œufs dans un saladier.
- Ajouter 4 cuillères à soupe de Pineau et autant de crème fraîche.
- Saler, poivrer et battre rapidement.
- Faire cuire son omelette al dente.
- Fourrer de dés de truffe avant de la replier en trois.
- Servir après avoir fait fondre dessus une noisette de beurre.

## Lapin à la Saintongaise

- Couper un lapin d'environ 1,5 kg en morceaux.
- Saler et poivrer les morceaux et les faire dorer en cocotte, au saindoux, sur toutes les faces.
- Les retirer.
- Dans la même cocotte mettre un hachis d'échalotes et deux gousses d'ail et l'y faire prendre couleur.
- Remettre les morceaux de lapin, arroser de deux cuillères de cognac et flamber.
- Mouiller d'un quart de litre de Pineau rosé.
- Ajouter dans la cocotte 3 tomates, du thym, du laurier, couvrir et porter à ébullition.
- Cuire à four doux 1 heure 30 (5 minutes avant la fin de la cuisson ajouter le foie du lapin).
- Retirer les morceaux de lapin sur un plat chaud. Passer la sauce et napper.

## Cailles au Pineau

- Flamber, trusser et barder les cailles de minces lames de lard gras.
- Mettre du beurre dans une sauteuse et y faire dorer les cailles 45 minutes avec quelques grains de raisins muscat.
- Mouiller avec 10 à 15 centilitres de Pineau des Charentes et un peu de glace de viande.
- Ajouter quelques lamelles de truffes autour des cailles.
- Assaisonner, couvrir.
- Laisser mijoter 10 minutes et servir.

***Cognac et Pineau des Charentes Raymond et Jean-luc BOSSIS.***

***SCEA Les GROIES 17150 ST BONNET SUR GIRONDE Tél : 05.46.86.02.19 Fax : 05.46.70.66.85***

## La mouclade au Pineau

- Faire ouvrir 1 kg de moules, recueillir le jus, le passer.
- Faire un roux léger mouillé avec ce jus.
- Poivrer, ajouter oignon et persil haché très menu.
- Verser le pineau à votre convenance (pas moins de 15 cl) et vérifier l'assaisonnement.
- Lier avec 8 à 10 cl de crème fraîche dans laquelle on aura battu un jaune d'œuf.

→ Verser la sauce sur les moules et remuer activement le tout pour que les moules soient bien enrobées.

→ Servir très chaud.

## Poisson au Pineau

→ Prendre une darne ou un poisson (saumon, lieu, merlu ou autre)

→ Mettre dans un plat, l'arroser de Pineau, poivrer, saler.

→ Mettre une rondelle de citron sur le poisson.

→ Y ajouter une noix de beurre.

→ Faire cuire au four 20 à 35 minutes thermostat 7/8 suivant le four.

## Macaronade au Pineau

→ Cuire 300 gr de gros macaroni à l'eau salée. Egoutter.

→ Cuire au beurre avec un jus de citron poivré 300 gr de petits champignons sauvages (mousserons)

→ Blanchir 5 min à l'eau 100 gr d'olives vertes dénoyautées.

→ Couper en dés 400 gr de jambon cru de pays.

→ Dans une sauteuse, sur feu moyen, mettre les champignons et leur jus de cuisson, les olives, le jambon et 15 cl de pineau blanc.

→ Laisser frémir sans bouillir 5 min.

→ Ajouter les macaronis et bien mélanger.

→ Vérifier l'assaisonnement et beurrer avec 50 gr de beurre puis servir.

## Tarte au Pineau

→ Une pâte brisée.

→ Mélanger dans un saladier 3 cuillères à soupe de sucre avec 2 cuillères à soupe de maïzena.

→ Ajouter 3 œufs, les uns après les autres.

→ Verser 1 verre et demi de pineau des Charentes.

→ Faire dorer le fond de tarte au four avant de mettre la crème.

→ Puis laisser cuire environ 35 à 40 minutes thermostat 6 (200°C).

## Punch Charentais

→ 1 verre de cognac

→ 2 verres de jus d'orange pur

→ les  $\frac{3}{4}$  d'un verre de pineau

→ 1 verre de sirop de sucre de canne

→ Laisser macérer 2 ou 3 jours et servir très frais.

***Cognac et Pineau des Charentes Raymond et Jean-luc BOSSIS.***

***SCEA Les GROIES 17150 ST BONNET SUR GIRONDE Tél : 05.46.86.02.19 Fax : 05.46.70.66.85***