

# Accord avec notre Tavel cuvée “La Dame rousse”

**Emulsion de navet de Pardailhan &  
Jabugo Bellota,  
Mouillettes au caviar d'aquitaine &  
asperge verte du pays**



## **Ingrédient pour 4 personnes :**

2300 gr Navets de Pardailhan  
70 gr Jabugo Bellota pata negra  
30 gr de gras de jambon  
1 baguette ou pain de campagne  
50 gr de tomate grappe  
45 gr de caviar d'Aquitain  
400 gr d'asperge moyenne  
½ botte cerfeuil  
20 gr d'échalote  
½ gousse ail  
sel, poivre, huile d'olive, fond blanc de volaille

## **Progression**

Eplucher les légumes

Faire suer ail et échalotes à l'huile d'olive et ajouter les navets (tailler en gros morceaux)

Mouiller au fond de volaille

Cuire les asperges en ballotins

Tailler les mouillettes, les toaster et les froter avec la tomate et l'huile d'olive

Après cuisson, mixer les navets pour en faire une purée, ajouter l'huile d'olive et chauffer.

Faire fondre le gras du jambon et le mettre en siphon avec la purée de navet. Dresser le caviar sur les mouillettes avec pluche de cerfeuil et les asperges.

Mettre en verre l'émulsion de navet avec quelques morceaux de Jabugo.

**à accorder avec un TAVEL LA DAME ROUSSE du Domaine de la Mordorée**

Recette créée par le chef Jérôme Laurent du restaurant Le Cilantro **1 étoile au Guide Michelin** 31 rue porte de laure – 13200 Arles  
E-mail : [infocilantro@aol.com](mailto:infocilantro@aol.com) Tél. 04 90 18 25 05 – Fax 04 90 18 25 10

Le  Cilantro  
Jérôme Laurent

DOMAINE DE LA MORDORÉE

