

Grillade des Mariniers du Rhône aux châtaignes, accompagnée d'un vin d'Ardèche

Une recette de Sonia Ezgulian

Pour 4 personnes

Plat

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 3 heures

Ingrédients

300 g de châtaignes au naturel

1,5 kg de paleron de bœuf

500 g d'oignons jaunes

8 filets d'anchois à l'huile

40 g de beurre doux de Bresse

2 carottes

40 g de farine

75 cl de vin rouge

4 brins de persil plat

1 filet d'huile d'arachide

La recette

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, ajoutez les oignons émincés et laissez suer quelques minutes sans coloration, en remuant régulièrement. Incorporez le paleron coupé en gros cubes et les carottes taillées en rondelles.

Laissez mijoter à feu vif, saupoudrez de farine, mélangez bien et couvrez de vin rouge. Assaisonnez en poivre uniquement et laissez cuire au moins deux heures. Ajoutez les châtaignes et laissez cuire encore une demi-heure à feu très doux.

Mixez les anchois et le beurre ramolli, incorporez-le dans la cocotte cinq minutes avant de passer à table.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez cette daube parsemez de persil plat ciselé.

Le vin

Pour accompagner cette recette, le sommelier Damien Gateau, vous conseille Vin de France « Chaveyron 1422 » 2012 – Domaine Louis Saladin & Filles

Bonne dégustation et bon voyage !