

DÉS D'ESPADON A LA GENTIANE

Pour 4 personnes :

- 600 g de filet d'espadon
- 3 dl de fumet de poisson
- Gentiane MEUNIER
- 2 dl de crème liquide
- Sel, poivre du moulin
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive.

Détailler l'espadon en petits cubes (1 cm)

Salier et poivrer les dés, chauffer l'huile dans la poêle et les cuire doucement.

Retirer l'espadon et les tenir au chaud.

Déglacer la poêle à la gentiane, ajouter le fumet de poisson et la crème.

Laisser réduire. Puis ajouter à nouveau un peu de gentiane.

Remettre les dés dans la sauce, bien remuer.

Servir et décorer d'une branche de cerfeuil.

A accompagner de légumes de saison, saisis à l'huile d'olives et parsemé de cerfeuil.

Accueil et informations

téléphoniques :

04 76 93 66 70

Télécopie :

04 76 93 66 58

Horaires du magasin:

14h à 18h

Du lundi au samedi

Heure de visites :

15h, 16h et 17h

Dimanche :

Nous consulter

*Accueil de groupes 7 jours / 7
sur rendez-vous.*

*Ces recettes ont été créées
par l'Ecole hôtelière Les
Portes de Chartreuse
(Voreppe)*



*Retrouvez très prochainement de
nouvelles recettes,*

Merci de votre visite et à bientôt !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

Des idées originales

de recettes

à créer

à partir des

liqueurs Meunier



Distillerie Charles Meunier & Successeurs

Le Magasin

38210 Saint-Quentin-sur-Isère

ESCALOPE DE SAUMON A L'EAU DE NOIX OU A LA LIQUEUR DE MYRTILLE

Pour 4 personnes :

- 4 escalopes de saumon (150 g)
- 3 dl de fumet de poisson
- Eau de noix ou liqueur de myrtille
MEUNIER
- 1 dl de crème liquide
- Sel, poivre du moulin
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive.

Saler et poivrer les escalopes, chauffer l'huile dans la poêle et cuire les escalopes doucement.

Retirer les escalopes et les tenir au chaud.

Déglacer la poêle à l'eau de noix ou la liqueur de myrtille, ajouter le fumet de poisson et la crème.

Laisser réduire. Puis ajouter à nouveau un peu d'eau de noix ou de liqueur de myrtille. Napper les escalopes, décorer d'une branche de cerfeuil.

Vous pouvez accompagner ce plat de riz pilaf à napper avec la sauce du saumon.

TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU A LA FARIGOULE

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de gigot d'agneau
- 4 dl de jus de rôti
- ½ jus de citron
- Liqueur de Thym, la « Farigoule »
MEUNIER
- Sel, poivre du moulin, fleur de thym
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive

Saler et poivrer les tranches de gigot, chauffer l'huile dans la poêle et cuire les tranches vivement.

Parsemer d'un peu de fleur de thym.

Retirer les tranches et les tenir au chaud.

Déglacer la poêle à la farigoule, ajouter le jus de citron et le jus de rôti.

Laisser réduire. Puis ajouter à nouveau un peu de farigoule.

Napper les tranches, décorer d'une branche de thym.

Vous pouvez accompagner ce plat de ravioles du Dauphiné, cuites dans l'eau salée avec du thym.

SUPRÊME DE VOLAILLE FLAMBÉ AU GENEPI

Pour 4 personnes :

- 4 escalopes de volaille (150 g)
- 3 dl de fond de veau
- Génépi blanc MEUNIER
- 1 dl de crème liquide
- Sel, poivre du moulin
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive.

Saler et poivrer les escalopes, chauffer l'huile dans la poêle et cuire les escalopes doucement.

Dégraissier la poêle et flamber au génépi. Retirer les escalopes et les tenir au chaud.

Dans la poêle, ajouter le fond de veau, la crème et un peu de génépi.

Laisser réduire.

Napper les escalopes, décorer d'une branche de romarin.

Ce plat s'accompagne très bien de crozets savoyards, cuit à l'eau puis passés au four mélangé avec un demi oignon coupé finement.