

A photograph of a bottle of Millebuis wine and a tray of mini-tourtes. The bottle is dark with a white label and a red neck. The label reads 'Millebuis BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR Les Demi-Hottes'. A red circular sticker on the bottle says '2017'. To the left is a glass of red wine with the Millebuis logo. In the foreground, a white tray holds several golden-brown, flaky mini-tourtes. The background is a blurred indoor setting.

Millebuis

Millebuis
BOURGOGNE
CÔTE CHALONNAISE
PINOT NOIR
Les Demi-Hottes

**LES MINI-TOURTES
DE BŒUF BOURGUIGNON**

avec Hervé Cuisine

& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR
"LES DEMI-HOTTES"



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR “LES DEMI-HOTTES”

Nos vignes sont réparties sur différentes petites parcelles qui s'étendent sur les communes de Saules et Cullès-les-Roches. Exposées est/sud-est, majoritairement en milieu de coteaux, elles puisent dans des sols marneux et calcaires, toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Côte Chalonnaise “Les Demi-Hottes”.

Ce vin à la robe pourpre profonde révèle une belle minéralité avec des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fruitée et croquante avec une chair ferme. Une expression gourmande du Pinot Noir.

À servir à une température de 16 °C.

&

LES MINI-TOURTES DE BŒUF BOURGUIGNON

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 kg de viande de bœuf à bourguignon
- 200 g de lard
- 200 g de petits champignons de Paris
- 2 oignons
- 3 carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (laurier et thym)
- 1 bouteille de vin rouge de Bourgogne Côte Chalonnaise “Les Demi-Hottes”
- 2 pâtes feuilletées
- beurre
- huile d'olive
- sel, poivre

Facultatif: 1 c. à soupe de sucre ou 1 carré de chocolat noir à ajouter en fin de cuisson.

Faire mariner le bœuf coupé en morceaux de 2 ou 3 cm dans le vin rouge avec un peu d'huile d'olive et le bouquet garni.

Faire dorer le lard 5 minutes dans un mélange beurre/huile, réserver.

Faire dorer la viande 5 minutes dans la matière grasse restante, réserver.

Faire suer les légumes épluchés et émincés avec la gousse d'ail écrasée pendant 5 minutes, puis ajouter la viande et le lard, couvrir avec la marinade et laisser mijoter 2 heures à feu très doux.

Étaler la pâte feuilletée et foncez des moules à muffin de 8 cm, garnir avec du bœuf bourguignon, couvrir avec un disque de pâte et dorer avec un œuf battu.

Enfourner 20 minutes à 180 °C.

La recette en vidéo
avec Hervé Cuisine
et Caroline Bolloré



sur www.millebuis.fr

Millebuis

