

## AOÛT/SEPTEMBRE 2018

### Filet mignon à la moutarde, cuisson barbecue

Pour 4 personnes

1 filet mignon de porc

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

1 cuillère à soupe de miel

1 belle branche fraîche de romarin

### Caponata à la Sicilienne

2 aubergines

4 tomates bien mures

2 oignons

2 branches de céleri

1 poivron rouge

125g d'olives vertes dénoyautées

1 cuillère à soupe de câpres

70g de vinaigre de vin

60g d'eau

3 cuillères à café de sucre en poudre

Sel poivre

1 dizaine de feuilles de basilic

Huile d'olive



- Commencer par couper en dés tous les légumes.
- Dans une cocotte, faites revenir les oignons et le poivron dans un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes
- Rajouter le céleri coupé en dés, puis les aubergines.
- Laisser cuire 5 minutes
- Ajouter les tomates et bien mélanger. Saler un peu
- Couvrir et laisser mijoter 15 minutes.
- Ajouter l'eau, le vinaigre et le sucre, rajouter les olives.
- Mijoter pendant 20mn, il faut que les aubergines soient fondantes.
- laisser refroidir et ajouter les câpres et le basilic légèrement hachés
- A refroidir au moins 3h au réfrigérateur.
- Pendant ce temps couper le filet mignon en tranches épaisses ou laisser le entier pour une cuisson direct sur la grille
- Mettre dans un plat avec la moutarde et le miel et un peu de sel et poivre du moulin. Masser le tout. Réserver 2h minimum
- Cuire sur la grille du barbecue 5mn de chaque côté ou sur du papier aluminium déposé sur la grille si la viande est en morceau. Déposer la branche de romarin sur la grille et si vous pouvez recouvrir votre barbecue pour une cuisson fermée.
- Servir accompagné de la caponata froide.

### Bergerac "La vigne d'Albert" Château Tour des Gendres

Cette vieille vigne a été plantée dans les années 60 par le grand-père de la famille Conti, propriétaire du Château. Un joyeux mélange des cépages historiques de la région: Merlot, Malbec, Cabernet, Fer servadou, Périgord et Abouriou.

Aucun ajout de soufre, pas de collage ni de filtration, fermentation en levures indigènes, naturelles en fait!!

Elevage sur lies en cuve inox et amphore.

Le millésime 2017 se présente sous une robe grenat très profonde, brillante, aux reflets violacés pleins d'éclats. Il donne des arômes de fruits frais très intenses avec quelques notes florales. La

bouche est croquante, pleine et gourmande avec une très légère sucrosité accompagnée d'une belle fraîcheur. Un vrai vin de fruit ! Nature ! Du vrai vin !

