

A close-up photograph of a white ceramic plate with a scalloped edge, filled with a fish dish. The fish is cut into several pieces, some showing the skin. It is garnished with golden-brown croutons and fresh green parsley leaves. The plate is set on a white napkin with an embossed floral pattern, which is placed on a green patterned tablecloth. In the background, several glasses of sparkling wine are visible, some containing a light-colored beverage. The lighting is bright, creating strong shadows and highlights on the food and glassware.

Millebuis

**POCHOUSE VERDUNOISE  
& MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES COÈRES"**

*une recette du Petit carnet à l'usage des découvreurs de la Côte Chalonnaise*



## MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU "LES COÈRES"

D'une superficie de 34 hectares, "Les Coères" est le plus grand des climats de l'appellation Montagny classés en 1er Cru. Les vignes sont situées sur un plateau ainsi qu'en coteaux exposés au sud-est et au nord. Elles puisent dans des sols peu caillouteux et peu profonds, d'argile, de marnes bleues et de calcaires à gryphées toute la densité et la minéralité qui caractérisent notre Montagny 1er Cru "Les Coères". Il révèle un nez complexe de fruits et de fleurs. Franche, la bouche mêle arômes de coing confit et d'amande. Une expression très pure du Chardonnay.

&

## POCHOUSE VERDUNOISE

Poissons : anguille, lotte, brochet, perche ou tanche.

Couper les têtes des poissons. Tapisser le fond du récipient avec des oignons émincés, de l'ail, un bouquet de thym, du poivre et du sel. Mettre les têtes dans le fond puis disposer dessus les poissons coupés en tronçons. Mouiller avec une bouteille d'aligoté et porter à ébullition 10 minutes sur feu vif. Cuire ensuite à feu doux pendant 10 minutes encore et flamber afin de supprimer l'acidité du vin.

Retirer les morceaux de poissons. Passer le court-bouillon et le lier avec un roux (farine et beurre). Replacer les poissons sans les têtes dans le récipient et laisser mijoter 10 minutes.

Servir avec des croûtons frits au beurre, frottés à l'ail et accompagner le plat d'un vin blanc de chez nous.



Découvrez notre  
**PETIT CARNET  
À L'USAGE  
DES DÉCOUVREURS  
DE LA CÔTE CHALONNAISE**



et notre  
**CARTE EN LIGNE**  
[www.millebuis.fr/carte](http://www.millebuis.fr/carte)

*Millebuis*