**Châteaubriant à l’aigre-douce**

**Pour 4 personnes**



**Vieux chênes**

 4 Chateaubriant de 250g.
 4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin vieux
 4 cuillerées à soupe de sirop d’érable
ou miel d’accacia liquide
 1 cuillerée à café de poudre de cinq épices
 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
 1 noix de beurre salé
 une pincée de piment d’Espelette en poudre
 sel de Guérande
- poivre du moulin

**Recette**

Deux heures avant le début du repas, mélangez dans un plat le vinaigre de vin, le sirop d’érable, et le cinq épices, homogénéisez bien la préparation, puis déposez y les Châteaubriant, vous les retournerez au bout d’une heure.

Au moment de la cuisson, ôtez la viande de sa marinade, et épongez les Châteaubriant que vous ferez cuire au beurre, à la poêle, 5 à 7 minutes sur chaque face suivant le degré de cuisson que vous appréciez.

Pendant ce temps mettez la marinade dans une casserole et faites réduire d’un bon tiers à bouillonnements moyens.

Lorsque la viande est cuite, déposez la dans un plat chaud à l’entrée du four ouvert pour qu ’elle se « détende » et chauffe à cœur, et ce durant 8-10 minutes, pendant cette opération ajoutez la crème fraîche dans la sauce, fouettez et faites reprendre l’ébullition une minute, ajoutez le piment d’Espelette.

Disposez les Châteaubriant sur des assiettes chaudes, salez, poivrez, entourez de sauce, accompagnez de pommes vapeur persillées et d’une salade de saison.

Avec ce plat je vous recommande (avec modération) un excellent vieux Bordeaux de bonne origine, j’ai le souvenir d’un SAINT-ESTEPHE Crû Bourgeois de 1983 qui aurait été parfait.

Bon appétit à tous