**Châteaubriant au porto**

**Pour 4 personnes**

[](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/IMG/jpg/schiste.jpg)

**Château de Châteaubriant**

Escalier en schiste

1/2 bouteille de porto

20 cl de bouillon de boeuf

2 gousses d’ail

4 Châteaubriant

2 échalotes

12 petits oignons

140 g de beurre

1 cuillerée à soupe de farine

1 branchette de thym

1 feuille de laurier

1 pincée de muscade râpée

6 grains de poivre

Sel de Guérande et poivre du moulin

**Recette**

Préparez la marinade avec le porto, l’ail et les échalotes épluchés et coupés en deux, le thym, le laurier, la muscade, une pincée de sel, et le poivre en grains

Dans un récipient tout juste assez grand mettez les Châteaubriant et recouvrez avec la marinade, laissez ainsi au frais 1 heure 30 en retournant au bout de 45 minutes

A l’issue, retirez la viande et mettez la en attente dans un récipient fermé,

Quant à la marinade, transvasez la dans une casserole, ajoutez le bouillon de boeuf, portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux durant une bonne heure

Pendant ce temps faites dorer les petits oignons dans 20 g de beurre avant de les ajouter à la marinade qui mijote. Maniez également 40 g de beurre avec la cuillerée de farine et laissez en attente

Lorsque la sauce est réduite et presque à bonne consistance, passez la au chinois, et laissez la sur le coin du feu

Dans le reste du beurre bien chaud, faites poêler les Châteaubriant 5-7 minutes de chaque côté suivant votre goût, sans las piquer

Pendant leur cuisson incorporez le beurre manié à la sauce

Servez les Châteaubriant sur assiettes chaudes, entourés avec la sauce

Une excellente purée de pommes de terre sera parfaite avec ce plat. que vous pourrez accompagner d’un Vosne Romanée 1985 par exemple

Ce sera alors une vraie fête du palais.