**Châteaubriant flambé sauce Bergerac**

**Pour 4 personnes**

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

**Gîte de la Rousselière à Châteaubriant**

02 40 81 08 84

4 Châteaubriant de 250 g (pas moins )

2 cuillerées à soupe d’huile d’olive

4 belles échalottes

1/4 de litre de vin blanc de Bergerac sec

1 cuillerée à soupe de farine

1 cuillerée à café de poivre « mignonnette »

40 g de beurre

1 branchette de thym

8 cl d’Armagnac et   
sel de Guérande

**Recette**

Pelez les échalottes et hachez-les assez fin, faites-les fondre dans un sautoir à feu doux pendant 7-8 minutes avec la moitié du beurre, saupoudrez de farine et mélangez à la cuiller de bois, versez le Bergerac puis 20 cl d’eau, ajoutez la mignonnette et le thym. Portez à ébullition et laissez à très petits bouillons durant une quinzaine de minutes pour faire réduire la sauce de moitié environ.

Au pinceau, huilez les Châteaubriant sur les deux faces, et saisissez-les à la poêle à feu vif, puis laissez cuire en baissant un peu le feu, durant 3-4 minutes de chaque côté, ou un peu plus selon votre goût, arrosez alors avec l’Armagnac et flambez avec les précautions d’usage.

Déposez les Châteaubriant dans un plat préalablement chauffé, salez et poivrez modérément, couvrez d’aluminium ménager et mettez à « détendre » à l’entrée du four.

Pendant ce temps, grattez la poêle à la spatule et ajoutez les sucs à la sauce préalablement réalisée, mélangez bien et passez au chinois, vérifiez l’assaisonnement et servez en saucière chaude avec les Châteaubriant

Accompagnez de pommes de terre sautées à la graisse d’oie ou de canard et d’une salade saison.

Pour le vin, je serait hardi car, contre toute idée reçue, je servirai avec ce plat le même Bergerac blanc que celui qui a servi pour la sauce.