

Cuisine et Vins

Septembre - Octobre 2014 - 3,90 €

DE FRANCE

www.cuisineetvinsdefrance.com

FOIRES AUX VINS

Les bonnes affaires
à partir de 5€
Suivez vite notre
palmarès !

300 vins
sélectionnés
pour vous

35 recettes
complices
de nos vins

Spécial accords mets et vins

Le meilleur guide des mariages parfaits





Beaux mariages

L'équation des accords mets et vins doit être respectée, car le vin a droit à des égards et votre cuisine au respect. Lorsque les deux sont idéalement réunis, le mariage est parfait. Peu d'entre nous y parviennent, mais s'en approcher, c'est déjà beaucoup...

BEAUX MARIAGES

Avec LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

SUR LA PLAGE ENSOLEILLÉE

Une seule couleur mais le plein de saveurs, les blancs en avant – sec, demi-sec ou pétillant – qui parfois laissent une petite place au rosé.

Texte et sélection vins : Karine Valentin - recettes : Irène Karsenty

Elle a le charme d'une huître !" Quelle drôle d'expression populaire pour humilier un coquillage vertueux qui n'a rien de falot. Certes, l'huître est chère à l'achat, mais elle est le plus respectueux des produits qui servent le vin. Non contente de piffer tous les blancs, certains rouges et même quelques liquoreux, elle a de la déférence pour eux. Sa minéralité révèle celle des vins blancs, ses arômes de noisette soutiennent les parfums de fruits et de fleurs et elle se dandine, malicieuse, allant chercher dans les replis de ces blancs, des plus acides aux plus doux, leur nature la plus secrète.

La minéralité en tête

Plus bégueule, peut-être parce que plus chic, la saint-jacques ne souffre aucune anicroche dans l'équilibre d'un vin, pureté et minéralité, c'est la paire qui la trouble et, comme elle aime le luxe, c'est un champagne qui l'accompagne.

Quant au mytiloïde bivalve, plus communément appelé moule, elle se farcit l'ail et le persil, se couche dans la crème ou "se minestrone" pour faire sa ritale. Peu importe la sauce à laquelle elle sera mangée, bonne pâte, elle pactise avec tous les blancs.

Retranchés derrière leur carapace, le crabe comme la langoustine ont le même penchant pour des blancs plus gourmands et les rosés plus gais mais toujours très parfumés, car ces deux-là sont légèrement sucrés.





Photo CVF / Laïc Nicolasso

L'accord iodé
ALSACE RIESLING CAVE DE RIBEUVILLÉ 2010 - 12,95 €
Les notes minérales du nez de la cuvée *Comtes de Ribeauvillé* rappellent la coquille de la moule, le vin n'est pas sur la complexité mais la jolie salinité de la bouche se révèle parfaite pour les fruits de mer. Le milieu de bouche plus rond est idéal sur les légumes et en particulier sur la carotte.

Coques et moules en minestrone

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 40 min - Cuisson : 35 min

POUR 6 PERSONNES

- 2 kg de pétoncles en coquille ● 2 kg de moules de bouchot ● 20 cl d'alsace-riesling ● 4 échalotes
- 2 carottes ● 1 blanc de poireau ● 1 courgette ● 100 g de haricots blancs cuits (en boîte) ● 1 oignon
- 1 tomate ● 50 g de lardons ● 1 pincée de filaments de safran ● 4 brins de basilic ● 1 brin de thym ● 1 feuille de laurier ● 120 g de beurre salé
- 1 pincée de piment de Cayenne

Faites ouvrir les pétoncles par le poissonnier, ou faites-le vous-même en insérant la lame d'un couteau entre les 2 coquilles et en le faisant glisser le long de la coquille plate. Sortez les pétoncles, retirez les barbes et ôtez le boyau noir. Rincez et épongez-les.

Grattez les moules et lavez-les à grande eau. Pelez et hachez les échalotes. Dans un faitout, faites fondre 20 g de beurre et faites-y dorer les échalotes 5 min. Ajoutez les moules, le vin, le thym et le laurier.

Couvrez et portez sur feu vif 5 min en secouant le faitout de temps en temps pour bien répartir la chaleur. Une fois les moules ouvertes, égouttez-les et filtrez leur jus de cuisson.

Epluchez les carottes et le poireau, lavez-les ainsi que la courgette, taillez-les en petits dés, pelez et émincez l'oignon. Mettez tous ces éléments dans une sauteuse avec les lardons et laissez fondre 5 min à feu doux, à couvert. Ajoutez le jus des moules filtré, le safran et le cayenne. Faites cuire à couvert 8 min.

Pendant ce temps, décoquillez les moules, réservez. Coupez la tomate en petits dés. Ciselez le basilic.

Mettez les pétoncles dans la sauteuse, laissez cuire sans bouillir 3 min. Ajoutez la tomate et les haricots égouttés. Laissez chauffer 2 min, ajoutez les moules.

Mettez le contenu de la sauteuse dans une passoire (recueillez le jus dans une casserole) et répartissez le tout dans des assiettes creuses préchauffées.

Parsemez de basilic. Remettez le jus de cuisson sur feu doux et ajoutez peu à peu 100 g de beurre salé en noisettes en fouettant. Nappez les assiettes de cette sauce et servez sans attendre.

Carpaccio de saint-jacques au champagne

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min

POUR 6 PERSONNES

● 24 noix de saint-jacques sans corail ● 1 cuil. à soupe de baies roses concassées

POUR LA SAUCE : 3 échalotes ● 10 cl de champagne

● 125 g de beurre bien froid ● sel ● poivre

Rincez les noix de saint-jacques, séchez-les sur du papier absorbant. Coupez-les en fines lamelles à l'aide d'un bon couteau souple et répartissez-les sur 6 assiettes de service. Couvrez de film étirable et réservez au réfrigérateur.

Préparez la sauce : pelez et émincez finement les échalotes. Faites-les fondre doucement dans 25 g de beurre à la poêle en remuant. Mouillez ensuite avec le champagne, salez, poivrez et portez à frémissements. Laissez réduire des trois quarts.

Ajoutez alors le reste de beurre bien froid en parcelles, en fouettant sur feu moyen. Quand la sauce est onctueuse, ôtez du feu et filtrez à la passoire fine.

Nappez les saint-jacques de cette sauce, parsemez de baies concassées et servez aussitôt.

L'accord pétillant

CHAMPAGNE **VOUETTE ET SORBÉE**

38 € (foire aux vins Lavinia)

Fidèle est un original aux notes de pommes, un champagne vinifié sous bois et en extra-brut, c'est-à-dire non dosé. Le pinot noir qui le compose lui donne de l'amplitude et le calcare la tension indispensable pour les saint-jacques. Une bulle pour les amateurs que l'on gardera sur un fromage.



Photo CDF / Jean-François Rivière

Croustillants de crabe au gingembre

UN PEU DÉLICAT ET
ABORDABLE

Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

POUR 4 PERSONNES

● 200 g de chair de crabe (fraîche ou surgelée) ● 4 feuilles de brick
● 20 g de gingembre frais
● 2 pommes granny-smith ● 2 carottes ● 1 cuil. à café de curry en poudre ● 50 g de beurre ● 1 cuil. à soupe d'huile ● sel ● poivre

POUR LA SAUCE : 10 g de gingembre frais ● 1 orange ● 10 cl de pineau des Charentes ● 1 yaourt brassé nature ● 50 g de beurre

Préchauffez le four à 180° (th 6). Epluchez les pommes et les carottes. Détaillez-les séparément en fins bâtonnets. Pelez et râpez les 20 g de gingembre. Faites fondre 50 g de beurre dans une poêle. Faites-y poêler les carottes 2 min, ajoutez les pommes, le gingembre râpé, le curry et 2 cuillerées à soupe d'eau. Laissez cuire 5 min en remuant. Hors du feu, ajoutez la chair de crabe, salez, poivrez et mélangez.

Divisez la préparation en 4 et garnissez-en les feuilles de brick en les refermant en rouleau. Badigeonnez-les d'huile au pinceau et enfournez pour 10 min.

Pendant ce temps, préparez la sauce : pelez et râpez le gingembre. Pressez l'orange et versez son jus dans une casserole avec le gingembre et le pineau. Portez à ébullition 1 min puis, hors du feu, ajoutez le beurre en parcelles et le yaourt en fouettant. Servez les croustillants dès la sortie du four, avec la sauce tiède.

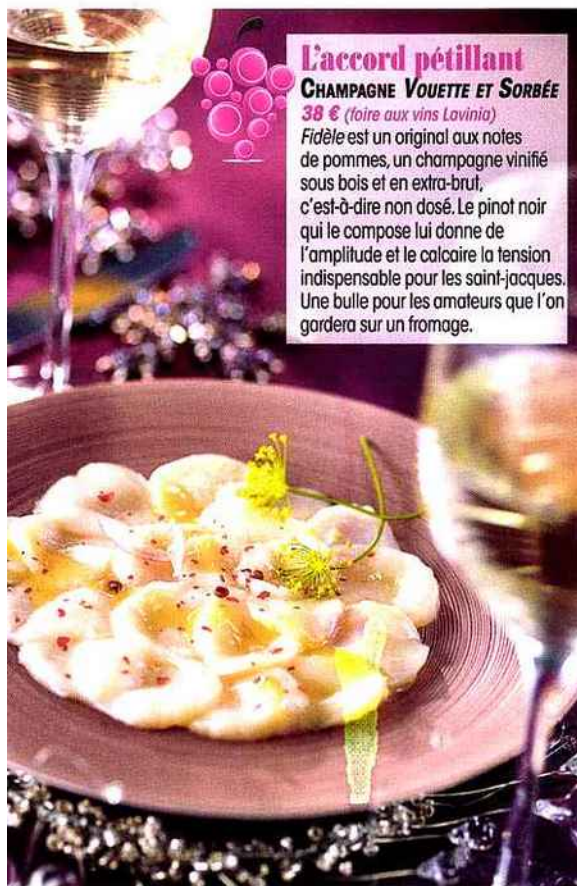


Photo CDF / Jean-François Rivière

Langoustines à la nage, chantilly à l'estragon

UN PEU CHER MAIS FACILE

Préparation : 40 min - Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES

- 12 grosses langoustines ● 1 carotte ● 1 navet ● 1 poireau ● 1 branche de céleri ● 2 échalotes ● 2 pincées de gingembre en poudre ● 1 tablette de court-bouillon de poisson ● 3 cuil. à soupe d'huile d'olive ● sel ● poivre
- POUR LA CHANTILLY : 20 cl de crème liquide très froide ● 1 bouquet d'estragon ● sel ● poivre

Pelez la carotte et le navet. Nettoyez le poireau et le céleri. Détaillez tous ces légumes en fine julienne (en petits bâtonnets). Epluchez les échalotes et émincez-les.

Faites chauffer l'huile dans un faitout et mettez les échalotes à revenir doucement 5 min. Ajoutez alors la julienne de légumes et la tablette de court-bouillon. Mouillez avec 1 litre d'eau chaude et assaisonnez de sel, poivre et gingembre.

A l'ébullition, plongez les langoustines dans le bouillon et laissez cuire 3 min. Sortez-les à l'écumoire (conservez le bouillon), laissez-les tiédir, décortiquez-les et réservez.

Rincez l'estragon, effeuillez et ciselez-le. Dans un saladier, montez la crème très froide en chantilly. Salez, poivrez, ajoutez l'estragon, mettez en saucière.

Faites réchauffer doucement le bouillon avec les langoustines. Répartissez dans des assiettes creuses. Chaque convive posera dans son assiette 1 cuillerée de chantilly qui fondra.



L'accord majeur

SANCERRE **DOMAINE DE LA MOUSSIÈRE 2013 PRIX NC**

Edmond, c'était le grand-père d'Alphonse Mellot, et la cuvée qui lui rend hommage grimpe en noblesse chaque année. 2013, millésime ciselé, lui va bien : les amers de la finale sont superbes et la trame déliée du vin se tend sur des arômes de roche et de fruits mêlés. Il fallait cette finesse à la langoustine.

Avec le poisson qui l'eût cru

Aristocrate ou roturier, le vin du poisson n'a qu'un seul devoir : répondre à l'odeur de l'assiette. Sur ce podium, les blancs sont le mieux placés... mais d'autres tentent l'accord.

Texte et sélection vins : Karine Valentin - recettes : Irène Karsenty

Nous passerons sur la mode du sushi, qui n'a qu'un très piètre intérêt dans l'accord poisson et vins. La "nipponisation" de nos chaumières n'incite pas à l'accord, d'autant que wasabi, gingembre et sauce soja ne sont pas complices d'un bon cru. Courons plutôt chez le poissonnier trouver la queue de lotte, la dorade ou le cabillaud qui se risquent à l'accord majeur, celui de la minéralité du vin et de l'odeur de la pêche. On choisit le vin plutôt jeune et on ajuste l'appellation à la sauce ou à la garniture, alsace-gewurztraminer pour les épices, jura pour la noix, bourgogne pour les poissons fumés.

La juste cuisson

Evidemment, on ne rappelle pas que la cuisson doit être d'une précision d'horloger, à la minute près, le filet de cabillaud peut basculer de sublime à vulgaire. Une fois évacué le stress de la cuisson, reste le spectre du mariage. Pour faire simple on fera blanc. Et comme, autour de la table, il y en a toujours un qui ne boit pas de blanc croyant encore que c'est le vin blanc qui lui fait mal à la tête ou l'empêche de dormir... on lui réserve un rouge très léger sans tanins, issu de gamay ou de pinot noir, né dans le Nord et servi à 13° de température maximum.



Saumon aux épices, sauce café

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 min

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de dos de saumon sans peau
- 1 cuil. à soupe d'anis vert
- 1 cuil. à soupe de graines de coriandre
- 1 cuil. à soupe de grains de café
- 4 cuil. à soupe de cinq-baies
- 1 cuil. à café de poivre long
- 1 cuil. à café bombée de fleur de sel
- 2 cuil. à soupe de graines de sésame doré
- POUR LA SAUCE AU CAFÉ :** 60 g de chair de mangue mûre
- 1 cuil. à café de lait de coco
- 1 cuil. à café de sauce soja
- 1 cuil. à soupe de café espresso
- 1 cuil. à soupe de crème épaisse
- 1 cuil. à café d'huile de noisette
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel

Dans le bol d'un robot, mixez quelques secondes l'anis, la coriandre, les grains de café, le cinq-baies, le poivre et la fleur de sel. Ajoutez les graines de sésame et réservez dans une boîte fermée.

Préparez la sauce au café : réunissez tous les ingrédients de la sauce dans le bol du mixeur. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Réservez au frais.

Étalez le mélange d'épices sur une assiette plate. Panez le saumon en le roulant délicatement dedans.

Tapotez pour ôter l'excédent d'épices. Mettez à chauffer une poêle antiadhésive. Faites griller à sec le saumon 50 secondes de chaque côté puis laissez reposer à couvert 3 min (le saumon doit rester cru au centre).

Pour servir, découpez le saumon en tranches un peu épaisses. Disposez-les dans un plat, arrosez d'un cordon de sauce.

Pour accompagner Préparez une salade d'herbes (cerfeuil, aneth, ciboulette, coriandre, estragon) bien assaisonnée. Décorez de tranches de mangue.

L'accord classique RULLY BOUCHARD PÈRE ET FILS 2012 - 11,30 €

Le saumon et le chardonnay forment un couple solide, unis par une texture moelleuse, une sorte de douceur dans les arômes et de gras dans la profondeur. Ce blanc de la Côte Chalonnaise en est bien pourvu, mais pas seulement : il offre des notes de fruits secs et de fleurs flatteuses pour la sauce du poisson, avec une pointe torréfiée due au bois.



Photo : CNP / Lucie Nicollier



L'accord exotique

ALSACE GEWURZTRAMINER
GRAND CRU STEINGRUBLER
DOMAINE ALBERT MANN
2012 - 26 €

Finesse, notes d'épices et d'agrumes précises pour le citron confit et les épices du plat, le vin possède en sus une pointe indéfinissable, presque florale, qui sied au romarin, et une douceur veloutée. En finale, les jolis amers typiques de la maison Mann donnent son envol au mariage.

Tajine de dorade aux fenouils

UN PEU CHER MAIS FACILE

Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min

POUR 6 PERSONNES

- 1 dorade de 1,5 kg ● 4 bulbes de fenouil ●
- 2 oignons rouges ● 2 grosses tomates ● 4 gousses d'ail ● 1 piment frais ● 1 bouquet de coriandre ●
- le jus de 1 citron ● 2 cuil. à soupe de raisins secs ●
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ● sel ● poivre

Demandez au poissonnier d'écailler et vider la dorade, de la couper en 6 tronçons, en retirant la tête.

Pelez et émincez les oignons et l'ail. Ebouillantez 10 secondes les tomates, pelez et épépinez-les, concassez-les. Retirez les premières feuilles des fenouils, coupez-les en quartiers.

Préchauffez le four à 210° (th 7). Faites chauffer la moitié de l'huile dans une poêle antiadhésive et faites-y dorer les tranches de poisson sur les 2 faces. Salez et poivrez-les et mettez-les dans un plat à four. Essuyez la poêle et versez-y le reste d'huile. Mettez-y les oignons, l'ail et le piment émincé. Faites blondir en remuant, ajoutez les tomates et les fenouils. Salez et laissez cuire à découvert, à feu moyen, 15 min. En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron et les raisins.

Versez le contenu de la poêle dans le plat, avec le bouquet de coriandre ficelé, enfournez pour 10 min. Servez chaud, avec de la semoule de couscous.

Photo CVF / Jean-François Rivière

Cabillaud en croûte de sésame

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 40 min

Affente : 8 jours

Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES

- 800 g de cabillaud (dans le cœur d'un filet très épais) ● 4 poireaux
- 2 citrons confits au sel ● 1 œuf
- 60 g de graines de sésame ● 60 g de beurre ● sel ● poivre
- POUR L'HUILE PARFUMÉE : 30 cl d'huile de sésame ● 2 capsules de cardamome ● 1 clou de girofle ● 1/2 bâton de cannelle ● 3 g de piment d'Espelette ● 2 gousses d'ail ● 1 brin de thym ● 1 brin de romarin ● 2 feuilles de laurier

Huit jours à l'avance, préparez l'huile parfumée : pelez l'ail et détaillez-le en éclats. Mettez-le avec

toutes les épices et les aromates émiettés dans une bouteille. Versez l'huile de sésame, fermez la bouteille et laissez infuser 8 jours.

Le jour même, taillez 4 pavés réguliers dans le filet de cabillaud. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Prélevez les zestes des citrons confits et hachez-les finement. Mettez-les dans un bol avec les graines de sésame et le blanc d'œuf. Mélangez soigneusement. **Lavez les poireaux**, coupez-les en tronçons de 6 cm et faites-les blanchir 4 min à l'eau bouillante salée. Egouttez et faites-les étuver environ 10 min dans une poêle avec 30 g de beurre, salez, poivrez.

Pendant ce temps, assaisonnez les pavés de poisson, badigeonnez leur peau au jaune d'œuf et recouvrez-les du mélange au sésame. Faites-les cuire avec le reste de beurre dans une poêle antiadhésive, d'abord 2 min côté peau (pour "croûter" le sésame), puis 4 à 5 min de l'autre côté à feu moyen.

Pour servir, déposez les pavés de cabillaud dans 4 assiettes avec les poireaux étuvés, accompagnez de l'huile parfumée, dont chacun se versera un filet selon son goût.

L'accord tonique

CÔTES DE PROVENCE
CHATEAU LA GORDONNE
2013 - 24 € (cuvistes)

La Chapelle est l'un des chefs de file des rosés provençaux et annonce la couleur avec des notes de fraises, des agrumes et l'acidité du 2013. Il fallait du peps pour la dorade et le fenouil, et surtout du répondant pour l'ail. Le vin a tout ça, plus cette pointe de vivacité qui tient l'accord.

Photo CVF / Jean-François Rivière



L'accord épice

ARBOIS PUPILLIN DOMAINE DE LA RENARDIÈRE 2011 - 10 €

Pour la préparation de la recette, vous utiliserez le pur savagnin du même domaine (14,50 €) aux vraies notes de jaune. L'accord, lui, sera avec la cuvée *Les Vianderies*, un chardonnay, mûr, soyeux, aux notes de noisette et d'épices, à la pointe fumée et la juste fraîcheur en finale.



Photo CVF / Jean-François Rivière

Lotte au curry de noix

UN PEU DÉLICAT ET UN PEU CHER

Préparation : 40 min - Réfrigération : 1 h
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de queue de lotte dépouillée ● 8 noix décortiquées ● 10 cl de vin jaune (Côtes du Jura ou Arbois) ● 1 branche de céleri avec ses feuilles ● 1 gousse d'ail ● le jus de 1/2 citron vert ● 1 pincée de curry en poudre ● 1 pincée de safran en pistils ● 2 cuil. à soupe d'huile de noix ● sel ● poivre

Rincez et épongez la queue de lotte. Déposez-la dans un plat à four et assaisonnez-la de sel, poivre, du curry, du safran et de quelques gouttes de jus de citron vert. Couvrez le plat d'un film étirable et placez 1 h au réfrigérateur.

Passé ce temps, préchauffez le four à 180° (th 6). Sortez le plat de poisson du réfrigérateur et retirez le film. Retirez les feuilles de la branche de céleri et réservez les plus tendres. Effilez la branche et émincez-la. Pelez et émincez l'ail.

Versez le vin sur le poisson, ajoutez l'ail et le céleri émincé, couvrez de papier sulfurisé. Enfouissez pour 10 à 15 min, tout dépend de l'épaisseur du poisson : il est cuit lorsque sa chair devient opaque.

Pendant ce temps, concassez les cerneaux de noix. Une fois le poisson cuit, tenez-le au chaud à l'entrée du four et récupérez le jus de cuisson dans une casserole à travers une passoire fine.

Portez le jus sur le feu pour qu'il réduise de moitié. Quand il commence à napper la spatule, ajoutez, hors du feu, les noix et l'huile. Fouettez pour que la sauce soit onctueuse.

A l'aide d'un fin couteau, incisez les filets de lotte le long de l'arête centrale, partagez chaque filet en médaillons un peu épais et dressez sur 4 assiettes. Nappez de sauce et parsemez avec les feuilles de céleri réservées.

Les conseils de CVF

- Dans cette recette, vous pouvez remplacer le vin jaune par du xérès type fino.
- Accompagnez de riz blanc.

Avec Les Légumes

LIAISONS DANGEREUSES

Rouge, vert, jaune ou blanc, la teinte du légume en dit long sur son goût et influence donc les accords avec des vins qui devront lui tenir tête.

Texte et sélection vins : Karine Valentin - recettes : Irène Karsenty

L'air de rien, le légume n'est pas le meilleur ami du vin, ni de l'homme d'ailleurs, il préfère la femme, ça, on s'en doutait ! Sous ses airs de ne pas y toucher, perfide, le légume dégrade les bons crus appuyant là où ça fait mal sur le caractère végétal ou métallique. En général il faut se méfier des légumes, certains comme les épinards ou les artichauts sont trop tanniques, le chou sent trop fort et la tomate, traîtresse, pique le vin de son acidité.

Des tandems qui roulent

D'ordinaire, le légume vert se fiche pas mal du vin, mais a contrario, lorsqu'il est racine, il fait moins sa star et condescend à s'effacer face à un vin blanc. Des couples mythiques se forment, sancerre-navet, chablis-panais, viognier-carotte, que l'on peut aussi décliner avec nos recettes : les cèpes et le chardonnay du domaine Champy, le tartare d'avocat et le pouilly-fumé du domaine Pabiot, et le pesto de roquette avec le touraine blanc de Xavier Frissant.

Les généralités n'ont pas lieu d'être avec les légumes, il faut gérer au coup par coup, je me permets donc de vous livrer ma madeleine : des beignets de fleurs de courgettes cueillies sous les coups de midi et englouties à midi trente, avec un rosé provençal du domaine familial.





L'accord discret

POUILLY FUMÉ JONATHAN PABIOT
2012 - 28 €

Prédilection livre toute la subtilité du chenin de Loire qui laisse le palais super frais avec une vivacité et une pointe minérale sur les agrumes. C'est un vin discret à l'équilibre juste, mais avec assez de personnalité pour résister aux câpres et au vieux vinaigre.



Photo CVF / Jean-François Rivière

Prêt à l'avance

Tartare d'asperge et d'avocat

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min

POUR 4 PERSONNES

● 12 asperges vertes ● 2 avocats ● 2 tomates ●
1 échalote ● 1 cuil. à café de câpres ● 1 bouquet de
cerfeuil ● 1 brin d'estragon ● 4 cuil. à soupe d'huile
d'olive ● 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin vieux ●
1/2 citron ● sel ● poivre du moulin ● Tabasco

Éliminez les extrémités des asperges, pelez leurs tiges si elles sont grosses. Faites-les cuire 8 à 10 min (selon leur grosseur) à l'eau bouillante salée. Égouttez-les puis passez-les sous l'eau froide (pour qu'elles gardent leur belle couleur) et égouttez à nouveau. Découpez les tiges en rondelles et réservez les pointes.

Ebouillantez les tomates 20 secondes pour les peler facilement. Epépinez-les en les pressant un peu dans vos mains, puis coupez-les en petits dés.

Pelez les avocats, coupez-les en deux, ôtez les noyaux. Coupez la chair en petits dés et citronnez-les (pour éviter qu'ils ne noircissent). Ciselez les herbes, pelez et émincez l'échalote.

Dans un saladier, mélangez les rondelles d'asperge avec l'échalote, les herbes, les câpres, les dés de tomate et d'avocat.

Dans un bol, préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, du sel un trait de Tabasco.

Assaisonnez le tartare de légumes avec la vinaigrette. Mélangez puis formez 4 petits dômes sur 4 assiettes. Décorez avec les pointes d'asperges réservées et donnez un tour de moulin à poivre. Servez le tartare aussitôt, avec des tranches de pain grillé.

Pour bien s'organiser

Vous pouvez préparer les différents éléments à l'avance et les réserver au réfrigérateur, mais n'assaisonnez le tartare qu'au moment de servir.

L'accord malin

TOURAINÉ XAVIER FRISSANT
2013 - 7,60 €

Les Roses du Clos est une cuvée blanche issue d'une variété de sauvignon rose, le fié gris. Un joli nez de sauvignon qui ne sent que les fleurs, agréable même s'il est variétal sur la roquette. La bouche est à l'identique, vive et tendre, et surtout très parfumée pour alléger la recette.



Photo CVF / Jean-François Rivière

Gâteau de coquillettes au pesto de roquette

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 30 min - Cuisson : 35 min

POUR 6 PERSONNES

- 220 g de coquillettes ● 100 g de roquette ● 2 œufs ● 15 cl de crème liquide entière ● 100 g de pignons de pin ● 100 g de parmesan fraîchement râpé ● 2 gousses d'ail ● le zeste de 1/2 citron bio ● 2 cuil. à café de vinaigre balsamique ● 10 cl d'huile d'olive ● 20 g de beurre ● 1 pincée de sucre ● sel ● poivre

Préchauffez le four à 200° (th 6-7). Beurrez un moule à cake (22 à 24 cm de long). Tapissez-le de papier sulfurisé. Faites griller à sec les pignons dans une poêle antiadhésive. Fouettez les œufs et la crème dans un saladier. Ajoutez 50 g de parmesan râpé, la moitié des pignons grillés, salez et poivrez.

Dans un faitout, faites cuire les coquillettes à l'eau bouillante salée 7 à 9 min (selon les marques). Egouttez les pâtes et ajoutez-les aussitôt dans le saladier d'œufs à la crème, et mélangez. Versez dans le moule et enfournez pour 30 min.

Pendant ce temps, préparez le pesto : lavez et essorez la roquette. Dans le bol d'un robot, rassemblez la roquette et le reste de pignons (sauf un peu pour le décor), l'ail pelé, le zeste de citron râpé, l'huile, le vinaigre et le reste de parmesan. Salez, sucrez, poivrez et mixez par à-coups en une purée lisse.

Sortez le gâteau du four, laissez-le tiédir, démoulez-le. Décorez des pignons et de la roquette réservés. Servez avec le pesto.

Photo CVF / Jean-François Rivière

Pizza blanche aux cèpes

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de pâte à pain (chez le boulanger ou maison, cf. en fin de recette) ● 500 g de cèpes frais (ou 300 g de cèpes surgelés) ● 250 g de ricotta ● 2 gousses d'ail ● 1/2 bouquet de persil plat ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● sel ● poivre

Préchauffez le four à 230° (th 7-8).

Brossez les cèpes après avoir éliminé la partie terreuse, rincez-les rapidement sous un filet d'eau.

Essuyez-les dans du papier absorbant, émincez-les. Pelez et hachez l'ail. Rincez et séchez le persil, ciselez-le finement.

Faites chauffer une cuillerée d'huile dans une poêle, mettez-y les

cèpes à cuire. Salez et poivrez-les, remuez jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Retirez-les du feu quand ils sont encore croquants et qu'il n'y a plus d'eau de végétation. Ajoutez l'ail et le persil, mélangez à nouveau.

Badigeonnez d'huile la plaque du four. Posez la pâte à pain dessus, aplatissez-la en tapant avec le poing régulièrement sur toute la surface puis étirez-la avec les mains pour lui donner la forme d'un disque fin.

Étalez la ricotta sur la pâte et disposez les cèpes dessus. Glissez au four pour 15 min. Sortez la pizza du four et servez aussitôt.

Pâte maison

Emiettez 15 g de levure de boulanger dans 10 cl d'eau tiède. Versez 350 g de farine dans un saladier, faites un puits au centre, versez la levure et 1 pincée de sel. Pétrissez longuement à la main, en faisant rouler le mélange sous les paumes jusqu'à ce qu'il ne colle plus aux doigts. Roulez en boule, couvrez d'un linge et laissez lever 2 h dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

L'accord généreux

PERNAND-VERGESSES

1^{er} CRU «EN CARADEUX»

DOMAINE CHAMPY 2011 - 19 €

Petit négoce qui grimpe, la maison Champy s'étoffe, la gamme prend du galon. Ce blanc pour les cèpes, c'est le chardonnay sur un beau terroir, boisé mais frais avec les notes d'agrumes et une pointe de noisette. Un accord élégant et onctueux où la finale bréchée s'installe sur la pâte.



Avec la VOLAILLE

CORPS À CORPS

La basse-cour est peuplée de volatiles et gallinacés aux personnalités différentes, à chacun sa cuisson et à chacun sa texture pour jouer l'accord juste.

Texte et sélection vins : Karine Valentin - recettes : Irène Karsenty

Lecteurs avertis, cuisiniers émérites, nous ne vous ferons pas l'affront de vous livrer la recette du poulet rôti. Quoique... Croustillance et jus faisant recette, nous vous conseillons de rester à portée de thermostat pour chauffer la bête, la dorer à souhait, lui permettre de livrer sa chair fondante et tendre que l'on associe alors à un bon p'tit cru local. La complicité entre un vin et une poule peut déboucher sur une union sensuelle, tant la chair de l'un épouse le squelette de l'autre. Si les paysans du Bazadais ouvraient un liquoreux sur le poulet dominical, c'est peut-être parce que Sauternes n'est pas loin, mais c'est aussi parce l'un et l'autre s'y entendent question volupté. Et pour pimenter le tout, il était courant d'inviter à la noce quelques gousses d'ail qui, fondant dans leur chemise, liaient la bête au vin.

Une affaire de toucher

Il n'est donc pas là question de nez, mais de "toucher de bouche", plus vulgairement appelé texture, auquel on oublie – à tort – de prêter attention. Prenez notre pintade, moins grasse qu'un challans, on lui trouve un rouge élégant mais carignan, le *Pas de D* du Domaine du Pas de l'Escalette dans le Larzac. Quant au canard au miel, c'est aussi le Sud qui l'habille avec le manteau d'un rouge sec du Mas Amiel. Enfin, les petites cailles et leurs figues réclament un rouge léger et croquant des Coteaux d'Aix, même si elles avaient pu composer avec un rosé né au même endroit.





L'accord inattendu

LANGUEDOC TERRASSES DU
LARZAC DOMAINE DU PAS DE
L'ESCALETTE 2012 - 17 €

Après quelques minutes dans le verre, Le Pas de D livre les parfums intenses d'un fruit croquant comme une caresse, gainé de tanins qui se laissent oublier sur la chair de la pintade. La trilogie magique du Midi, cinsault-grenache-carignan, donne à ce vin la généreuse harmonie de son sol béni.

Photo CVF / Jean-François Rivière

Pintade rôtie à l'embeurrée de chou

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min

POUR 4 PERSONNES

- 1 pintade bardée ● 1 chou vert ● 200 g de poitrine fumée ou de lardons ● 2 oignons ● 2 carottes ● 250 g de beurre ● 1 cuil. à soupe d'huile ● 2 brins de thym ● 1 feuille de laurier ● sel ● poivre du moulin

Préchauffez le four à 180° (th 6). Préparez l'embeurrée : ôtez les premières côtes du chou, lavez et essorez-le. Emincez-le en fines lamelles (si possible à l'aide d'une mandoline, c'est plus facile).

Détaillez la poitrine fumée en lardons. Pelez les carottes, coupez-les en petits dés. Pelez et émincez les oignons.

Dans une cocotte, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons et les carottes. Faites-les revenir en remuant sans les laisser prendre couleur pendant 4 à 5 min.

Ajoutez le chou émincé, salez légèrement et poivrez. Faites cuire à feu très doux et à couvert pendant 45 min. A mi-cuisson, ajoutez les lardons.

Pendant la cuisson du chou, installez la pintade dans un plat à four, salez et poivrez-la. Arrosez-la d'huile, ajoutez le thym et le laurier. Enfourez pour 35 min.

Une fois cuite, dressez la pintade sur un plat de service préchauffé, couvrez de papier aluminium et laissez reposer 5 min au chaud. Versez 10 cl d'eau chaude dans le plat de cuisson de la volaille, grattez les sucs à la spatule, filtrez à travers une passoire fine et mettez en saucière.

Servez la pintade entourée de l'embeurrée de chou et accompagnez de la sauce en saucière.

Plus de saveur

Vous pouvez ajouter quelques marrons dans l'embeurrée de chou.

Canard laqué au miel épicé

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h 40

POUR 6 PERSONNES

- 1 canard de Challans de 2,5 à 3 kg (vidé et bridé par le volailler)
- 125 g de miel d'acacia
- 4 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 2 bâtons de cannelle
- 1 cuil. à soupe de graines de coriandre
- 1 cuil. à soupe de cardamome verte
- 1 cuil. à café de poivre en grains
- 3 baies de genièvre
- 5 cl d'huile
- sel

Dans une casserole, mettez le miel et les épices et faites réduire sur feu doux (5 min) jusqu'à ce que le miel soit bien nappant.

Préchauffez le four à 180° (th 6). Salez le canard à l'intérieur et à l'extérieur. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y colorer le canard en insistant sur les cuisses.

Tournez la volaille sur une cuisse et enfournez la cocotte. Faites cuire la volaille à découvert 10 min. Tournez ensuite le canard sur l'autre cuisse et faites cuire encore 10 min, en l'arrosant de son jus.

Passé ce temps, posez le canard sur le dos, nappez la poitrine avec le miel épicé, enfournez à nouveau pour 20 min, en arrosant toujours pour que le canard soit uniformément recouvert de miel.

Sortez le canard de la cocotte, posez-le dans un plat et recouvrez de papier-alu. Laissez reposer.

Versez 25 cl d'eau dans la cocotte et faites réduire 10 min sur feu doux en remuant pour obtenir un jus concentré et bien lié. Filtrez-le à la passoire fine et versez dans une saucière préchauffée.

Découpez le canard en morceaux et servez avec la sauce. Accompagnez de pommes sautées.

L'accord croquant

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

DOMAINE LA RÉALTIÈRE

2013 - 10,50 €

Les vieilles vignes de carignan de la cuvée *Cul Sec* ont comme atouts majeurs un fruit radieux et la fraîcheur indispensable pour envelopper les figues de la recette. La caille plutôt délicate réclame la même matière très fine, elle la trouve dans ce rouge fluide et juteux.



Photo CVF / Jean-François Rivière



Salade de cailles aux figues violettes

UN PEU DÉLICAT ET ABORDABLE

Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min

POUR 4 PERSONNES

- 4 cailles non bardées
- 12 figues violettes (de Solliès de préférence)
- 2 cuil. à soupe d'huile de noix
- 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- le jus de 1/2 citron
- 50 g de beurre
- sel
- poivre

Préchauffez le four à 210° (th 7). Dans un bol, faites une vinaigrette en fouettant le jus de citron avec les 2 huiles, sel et poivre. Réservez.

Faites chauffer 35 g de beurre dans une sauteuse. Faites-y dorer les cailles de tous côtés pendant 5 min. Salez et poivrez-les, mettez-les dans un plat à four. Ajoutez leur jus de cuisson et enfournez pour 15 min, arrosez-les de leur jus et retournez-les à mi-cuisson.

Sortez le plat du four (baissez la température à 150°, th 5). Tranchez les cailles en deux dans la longueur. Levez les filets et détachez les cuisses. Tenez ces morceaux au chaud sous une feuille de papier-alu.

Remettez les carcasses dans la sauteuse et ajoutez le jus de cuisson du plat. Ecrasez les carcasses avec un pilon, posez la sauteuse sur le feu et laissez frémir 1 min. Passez le jus et les carcasses à la passoire fine. Ajoutez le jus ainsi obtenu à la vinaigrette.

Rincez les figues, fendez-les en croix, sans séparer les quartiers. Mettez-les dans un petit plat à four avec le reste de beurre et enfournez pour 5 min.

Posez les cuisses et les filets sur un plat, entourés des figues. Arrosez de vinaigrette et servez tiède.

Photo CVF / Jean-François Rivière

L'accord sensuel

CÔTES CATALANES IGP

MAS AMIEL 2012 - 29 €

Du miel, de la badiane et de la cannelle entourent la bête qui, née Challans, a la cuisine généreuse. *Vol de Nuit*, carignan de la Vallée de l'Agly, a la séduction chevillée au corps, savoureux sur les épices et les fruits mûrs. Certes dense, le vin reste d'une fluidité étonnante, grâce à une vinification pointilleuse et un terroir superbe.



Avec la viande BLANCHE TOUT EST PERMIS

*Rouge, rosé, blanc et même pétillant, la règle de l'accord
c'est qu'il n'y en a pas ! Servez-vous de vos sens.*

Texte et sélection vins : Karine Valentin - recettes : Irène Karsenty

avant, et ce n'est pas si vieux, il y avait une loi de l'accord : le rouge pour la viande, le blanc pour le poisson et re-le rouge pour le fromage. Pas de vin avec l'œuf, l'asperge ou l'artichaut, et le champagne était débouché en apéritif ou relégué au dessert comme les liqueux pour des mariages souvent désastreux. Par bonheur, la sommellerie a mis de l'eau dans son vin, le métier a changé, il a rajeuni, s'est féminisé, faisant au passage voler quelques règles en éclats. Les professionnels jouent au plus près de l'équilibre. Les bons chefs, ceux qui pratiquent le "fait maison" depuis des années sans le dire, travaillent de bons produits quand les vigneron vinifient de beaux raisins. Du coup, les accords deviennent justes et équilibrés.

L'audace est de mise

Si l'accord mets et vin traditionnel a pris du plomb dans l'aile, celui de la nouvelle vague prend de court. Et souvent, il s'inspire de la garniture, qui sert de témoin au mariage. La poutargue de la piccata réclame un blanc, un vermentino corse du Domaine Alzipratu, au risque d'en défriser plus d'un. Le médaillon à la truffe d'été pourrait s'acoquiner d'un blanc bourguignon, mais la fraîcheur ligérienne du saumur-champigny de Thierry Germain sera du plus bel effet. Pour le mignon rôti, on croque le provençal *Pur* de Peter Fischer sur l'acidité des tomates. Enfin, le mystique et lumineux rhône du Domaine Viret pour les champignons des bois.



Piccata de veau à la poutargue

UN PEU CHER MAIS FACILE

Préparation : 20 min

Cuisson : 12 min

POUR 4 PERSONNES

- 4 escalopes de veau dans la noix
- 50 g de poutargue ● 1 citron bio
- 50 g de raisins secs de Corinthe
- 2 échalotes ● 10 cl de vinaigre blanc d'Orléans ● 1 petit bouquet de basilic ● 1 cuil. à soupe d'huile d'olive ● poivre blanc
- POUR LA SAUCE : 2 cuil. à soupe d'huile de noix ● 1 cuil. à café de Viandox ● 1 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès ● sel ● poivre

Mettez les escalopes entre 2 feuilles de film étirable et aplatissez-les finement au rouleau à pâtisserie. Coupez-les en 2 ou en 4 selon leur taille pour former des piccatas. Réservez au frais.

Pelez et émincez les échalotes. Mettez-les dans une casserole avec le vinaigre d'Orléans. Faites réduire à feu moyen jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Réservez.

Prélevez le zeste du citron à l'économe, puis hachez-le finement. Ciselez le basilic. Dans un bol, mélangez les raisins, le basilic, le zeste, les échalotes au vinaigre et relevez de poivre blanc. Otez la cire qui entoure le morceau de poutargue. Détaillez-le en copeaux.

Préparez la sauce : dans un bol, émulsionnez à la fourchette le vinaigre de Xérès, l'huile de noix, le Viandox, du sel et du poivre.

Faites chauffer un grill en fonte ou une plancha. Badigeonnez les piccatas d'huile d'olive, salez un peu une face. Faites-les griller 30 secondes de chaque côté. Disposez-les dans 4 assiettes, parsemez du mélange de condiments et des copeaux de poutargue. Nappez de sauce. Dégustez chaud ou froid.

Le saviez-vous ?

La poutargue est faite d'œufs de mulot séchés et pressés (rayon traiteur des grandes surfaces). Elle est assez salée, donc ne salez pas trop ce qui l'accompagne.

Photo : CVF / Loïc Nicoles



L'accord en blanc

CALVI DOMAINE ALZIPRATU

2013 - 19 €

La poutargue mariée au veau, c'est déjà un mariage osé. Il fallait donc suivre le couple dans ses ébats largement parfumés. La cuvée *Pumante* est un vermentino sur le chèvrefeuille et la verveine avec une pointe de poire. Sa rondeur et son gras signent son appartenance à la Méditerranée et sa finale anisée est parfaite pour la poutargue.





L'accord distingué

**SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE
DES ROCHES NEUVES
2012 - 38 €**

Les Mémoires, c'est la cerise sur le gâteau des cuvées signées Thierry Germain, issue d'une viticulture en biodynamie et de raisins provenant de vignes centenaires. Le milieu de bouche est d'une race sans commune mesure avec un rouge habituel, c'est un cabernet franc d'exception doté d'une finesse remarquable idéale pour ne pas écraser la truffe d'été.

Mignon rôti et penne à l'espagnole

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min

POUR 4 PERSONNES

- 1 filet mignon de porc ● 300 g de penne rigate ● 1 bocal de poivrons rouges pelés ● 20 quartiers de tomates séchées ● 100 g de chorizo piquant ● 1 morceau de parmesan de 50 g ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olives noires dénoyautées ● 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 2 brins de basilic ● sel ● poivre

Egouttez les poivrons et taillez-les en lanières. Coupez le chorizo en fines rondelles. Ciselez le basilic.

Détaillez le parmesan en copeaux avec un économètre.

Faites chauffer 1 cuillerée d'huile dans une cocotte, mettez-y le mignon à dorer. Salez et poivrez-le.

Couvrez la cocotte et laissez cuire à petit feu 20 min.

Dans le même temps, faites chauffer le reste d'huile dans une poêle, et faites-y revenir les tomates séchées, les poivrons, le chorizo, les olives et le basilic.

Pendant ce temps, faites cuire les penne dans un faitout d'eau bouillante salée 11 à 13 min (selon les marques). Egouttez-les, et versez-les aussitôt dans la poêle des poivrons et mélangez.

Coupez le mignon en 4 tranches épaisses. Disposez-les dans 4 assiettes creuses avec les penne et leur sauce, parsemez de copeaux de parmesan. Servez aussitôt.

Photo CWF / Lucie Hicolas

Médallions de veau au bouillon, à la truffe d'été

UN PEU CHER MAIS ASSEZ FACILE

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

POUR 4 PERSONNES

- 4 médaillons de veau (de 120 à 130 g chacun) dans le filet mignon ● 4 jeunes poireaux ● 4 jeunes carottes ● 1 navet long ● 100 g de pois gourmands ● 150 g de haricots verts ● 150 g de girolles ● 1 truffe d'été de 30 g ● 1 cuil. à soupe de vinaigre de Xères ● 1 bouquet de fines herbes (ciboulette, cerfeuil, estragon) ● 20 cl d'huile d'olive ● 1 tablette de bouillon de légumes ● sel ● poivre fin ● poivre mignonette

Nettoyez les girolles. Lavez les poireaux et taillez-les en tronçons.

Pelez les carottes et le navet, tranchez les carottes en 2 dans la longueur, coupez le navet en 4 rondelles épaisses. Rincez

les pois gourmands et les haricots verts, effilez-les. Rincez et séchez les fines herbes, puis ciselez-les. **Faites chauffer 5 cl d'huile** dans un faitout, versez 1,2 litre d'eau chaude et ajoutez la tablette de bouillon.

Mettez le navet et les carottes à cuire sur feu doux dans ce bouillon. Au bout de 15 min, ajoutez les haricots et les poireaux. 5 min après, ajoutez les pois gourmands et poursuivez la cuisson 5 min.

Egouttez les légumes (gardez-les au chaud), filtrez le bouillon, reversez-le dans le faitout sur le feu. Faites-y pocher les médaillons de veau, 3 à 4 min selon leur épaisseur. Egouttez-les (réservez le bouillon), gardez-les au chaud.

Dans le même temps, faites chauffer 5 cl d'huile dans une poêle, jetez-y les girolles et laissez cuire à feu vif en remuant. Dès que l'eau de végétation a disparu, les girolles sont cuites, salez, poivrez, ôtez du feu.

Dans une sauteuse, faites chauffer 5 cl d'huile, ajoutez la truffe émincée puis versez le bouillon, le vinaigre, salez et poivrez. Laissez réduire, puis ajoutez les fines herbes ciselées.

Pour servir, dressez les légumes, les girolles et les médaillons dans 4 assiettes creuses, versez 2 louches de bouillon à la truffe. Parsemez d'une pincée de poivre mignonette et arrosez d'un filet d'huile.

L'accord sincère

**VIN DE FRANCE CHÂTEAU
REVELLETTE 2012 - 16 €**

Né sur les coteaux d'Aix-en-Provence, *Purest* est une cuvée sur la rondeur, comme une infusion de grenache, où le raisin respecté donne le meilleur d'une structure ragaillardie par des tanins bien mûrs, des épices douces et un fruit qui, en retour, vient saluer tranquillement la complexité des saveurs de la recette.

Photo CWF / Jean-François Rénière



Hors Série

10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

Surface approx. (cm²) : 11146

N° de page : 1,55,56,57,....,79

Page 20/24

Quasi de veau forestière au lait réduit

UN PEU CHER MAIS FACILE

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

POUR 4 PERSONNES

- 600 à 700 g de quasi de veau de lait
- 300 g de champignons des bois frais ou surgelés (girolles, cèpes, trompettes...)
- 40 cl de lait entier
- 1 orange bio
- 1 citron bio
- 1 échalote
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 4 brins de persil plat
- 1/2 tablette de bouillon de volaille
- sel
- poivre

Demandez à votre boucher de parer le quasi et de le ficeler comme un rôti.

Nettoyez et lavez rapidement les champignons s'ils sont frais.

Préparez la sauce : prélevez finement 3 grandes bandes de zeste sur le citron et sur l'orange.

Mettez-les dans une petite casserole, couvrez d'eau froide.

Portez à ébullition, égouttez et renouvelez l'opération trois fois, départ à l'eau froide.

Dans une casserole, réunissez le lait, les zestes et la 1/2 tablette de bouillon. Portez sur feu vif et laissez réduire le liquide de moitié. Passez ensuite le tout au mixeur afin d'obtenir une sauce lisse. Ajoutez le jus de citron, salez, poivrez et réservez ce lait réduit.

Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une cocotte. Salez et poivrez la viande et mettez-la à dorer de tous côtés. Laissez-la ensuite cuire à feu moyen et à couvert 8 min sur chaque face. Laissez-la ensuite reposer dans un plat sous une double feuille d'aluminium.

Pelez et émincez l'échalote, ciselez le persil. Dans une poêle, faites sauter les champignons avec le reste d'huile. Quand il n'y a plus d'eau de végétation, ajoutez l'échalote, le persil, sel et poivre.

Pour servir, ôtez la ficelle du rôti et découpez-le en tranches fines. Disposez sur des assiettes chaudes. Emulsionnez le lait réduit au fouet ou au mixeur-plongeant. Nappez-en la viande, ajoutez les champignons, servez aussitôt.



Accord mystique

VIN DE FRANCE DOMAINE
VIRET 2006 - 14 €

Les vins de ce domaine rhodanien sont produits en cosmoculture, une méthode visant à réorganiser les équilibres vivants et les écosystèmes et donnant des vins remarquables d'énergie et d'intensité. *Syllibre* est une cuvée marquée par la nature des lieux, à la fois pulpeuse et mystique, mais d'un éclat magistral qui donne aux champignons matière à s'envoler.



Photo CVF / Luc Nicolasso

Avec les viandes ROUGES ÇA VA SAIGNER

C'était en juillet, vers le 14, le ciel avait décidé de bouder l'été... Et nous, de bouder la tomate-mozza en terrasse pour nous enfermer au fond de la salle bondée du Beef Club...

Texte et sélection vins : Karine Valentin - recettes : Irène Karsenty

a côté, une table familiale. Elle, lui et leurs trois enfants irradiant du bac réussi, de la première année validée et du job enfin trouvé. A quelques centimètres (l'espace compte peu dans un lieu couru de Paris), un couple de mannequins ayant l'appétit d'un oiseau partageait une entrecôte. Pour nous, ce sera une côte de bœuf. Je savais pouvoir en engloutir une à moi seule, mais acceptais de la partager avec Nicolas Smith, le sommelier québécois du *Beef Club* et du *Fish Club*.

Choix de Québécois

Après un blanc apéritif d'usage, un montlouis juste et droit, les accords sérieux pouvaient commencer. Grasse à souhait, légèrement ourlée d'une dentelle de gras croustillant, affinée royalement, la côte réclamait un grenache un peu épicé, presque moelleux et peut-être marié à une syrah lardée... Lisant dans mes pensées, Nicolas le Québécois ouvrit un domaine-de-montcalmès 2010. Dehors la pluie avait repris, à table le service aussi, avec un domaine-de-trévallon 2003 (en Baux-de-Provence), cabernet-sauvignon évolué, assez disert pour ne pas prendre ombrage des artichauts grillés de la garniture. J'aime imaginer que le listrac de Fourcas-Hosten qui accompagne notre recette d'épaule d'agneau lui ressemblera en 2021.





L'accord fraîcheur

VIN DE PAYS DE LA SAINTE
BAUME **DOMAINE LES TERRES**
PROMISES 2013 - 10 €

L'Antidote est un carignan qui apporte le soufite d'air au mariage. C'est la cuvée rouge qu'il faut pour un viande crue car il se déguste comme un blanc, très légèrement frais, et si l'on attend quelques minutes une fois versé dans le verre, il livre des parfums de fruits éclatants avec des tanins qui emmènent simplement le vin vers la fraîcheur.



Photo : CIV / Naléry Guedes - Recette Pascale Masnier

Carpaccio de bœuf salsa tonnato

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de carpaccio de bœuf (tout prêt sous vide)
- 120 g de thon en boîte au naturel ● 80 g de roquette ● 1 jaune d'œuf extra-frais (à température ambiante) ● 1 cuil. à café de moutarde forte ● 10 cl d'huile ● 1 cuil. à café de fond de veau en poudre ● 2 cuil. à soupe de câpres ● 1 poignée de roquette ● le jus de 1/2 citron ● sel ● poivre mignonnette

Dans une petite casserole, faites frémir 10 cl d'eau avec le fond de veau en poudre pendant 5 min. Laissez ensuite refroidir.

Egouttez le thon à fond (en le pressant bien entre vos mains), puis émiettez-le finement à la fourchette ou au robot.

Dans un bol, mettez le jaune d'œuf, du sel, du poivre et la moutarde. Versez l'huile en filet, tout en fouettant, pour faire une mayonnaise. Lorsqu'elle est montée, incorporez le thon émietté et le jus de citron. Puis, sans cesser de fouetter, ajoutez petit à petit un peu de fond de veau, pour obtenir une sauce très fluide. Mettez-la au frais jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment, tapissez 4 assiettes de roquette. Disposez le carpaccio dessus, nappez d'un peu de sauce au thon, parsemez de câpres et servez aussitôt, avec le reste de sauce en saucière.



L'accord extra

BANDOL DOMAINE TEMPIER

2012 - 41 € (prix cavistes)

La Tourtine est l'une des trois cuvées signées du meilleur domaine de Bandol. Une précision extra pour ce vin composé d'une grande majorité de mourvèdre qui assagit la recette un peu audacieuse de parmentier aux patates douces. La rigueur des tanins du vin doublée d'un équilibre parfait installe l'accord.

Photo CUF / Jean-François Rivière

Gigot clouté aux amandes

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h 50

POUR 6 PERSONNES

- 1 gigot d'agneau d'environ 1,8 kg
- 250 g d'amandes entières
- 40 g de pâte d'amandes blanche
- 6 gousses d'ail ● 2 tomates ● 1 boîte (format 4/4) de pois chiches au naturel ● 1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre ● 100 g de beurre ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 1 brin de thym
- 2 pincées de sarriette en poudre ● sel ● poivre

Ebouillantez 30 secondes les amandes, égouttez-les et mondéz-les. A l'aide de la pointe d'un couteau, piquez le gigot avec la moitié d'entre elles. Massez la viande avec 40 g de beurre mou. Salez et poivrez-la. Préchauffez le four à 120° (th 4).

Faites chauffer une grande cocotte allant au four et saisissez-y le gigot de tous les côtés. Coupez les tomates en 2 et épépinez-les en les pressant entre vos mains. Ajoutez-les dans la cocotte, avec le thym, les gousses d'ail "en chemise" (non pelées) et le reste d'amandes. Versez 10 cl d'eau, couvrez la cocotte, enfournez pour 1 h 30.

Egouttez les pois chiches, frottez-les entre vos mains pour éliminer les peaux puis faites-les chauffer dans une casserole avec un peu d'eau. Egouttez-les, mixez-les (au robot) puis incorporez 30 g de beurre, l'huile, sel, poivre et sarriette. Mélangez et réservez.

Quand le gigot est cuit, égouttez-le (gardez son jus dans la cocotte), laissez-le reposer sous une double feuille d'aluminium. Réservez aussi les gousses d'ail.

Diluez le fond de veau dans 20 cl d'eau bouillante. Mettez la pâte d'amandes dans le jus de cuisson de la cocotte, écrasez-la à la fourchette et laissez cuire 3-4 min à feu doux. Lorsque la sauce caramélise, versez le fond de veau. Faites cuire 4 à 5 min, puis filtrez-la. Reversez-la dans la cocotte et ajoutez sur feu doux le reste de beurre en parcelles en fouettant.

Servez le gigot d'agneau avec les gousses d'ail en chemise, accompagné de la purée de pois chiches réchauffée et de la sauce en saucière.



L'accord nature

ANJOU DOMAINE NICOLAS

REAU 2012 - 13,20 €

(foire aux vins Lavinia)

Le Petit Clos est issu de cabernet franc, un raisin tout conseillé avec l'agneau pour sa nature à la fois rustique et sophistiquée. Vinifié sans ajout de soufre, il possède souplesse et distinction doublées d'un caractère bien trempé sur des tanins plutôt toniques.

Hachis Parmentier aux patates douces

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 40 min - Cuisson : 1 h 40

POUR 6 PERSONNES

- 1 queue de bœuf ● 25 cl de vin rouge ● 5 cl de cognac ● 1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre ● 1 bouquet garni ● 1 clou de girofle ● 1 bouquet de persil plat ● 1 cuil. à soupe d'huile ● sel ● poivre
- POUR LA PURÉE** : 600 g de patates douces ● 300 g de pommes de terre ● 50 g de beurre ● 3 cuil. à soupe de crème épaisse ● 2 cuil. à soupe de chapelure

Coupez la queue en tronçons. Dans un autocuiseur, faites-la colorer à l'huile 5 min. Ajoutez le bouquet garni et le clou de girofle, versez le cognac, le vin, 1 litre d'eau, poudrez de fond de veau et mélangez. Mettez l'autocuiseur sous pression et faites cuire 45 min.

Passé ce temps, laissez reposer 15 à 20 min. Ouvrez la cocotte, égouttez la viande (réservez le jus de cuisson) puis effilochez-la à la fourchette dans un saladier. Ajoutez 20 cl de jus de cuisson dégraissé, le persil ciselé, salez, poivrez, mélangez et réservez.

Préchauffez le four à 180° (th 6). Pelez les patates et les pommes de terre. Plongez-les dans un faitout d'eau froide salée et comptez 35 min de cuisson après ébullition. Egouttez, passez au moulin à légumes et mélangez au beurre et à la crème. Salez et poivrez.

Étalez la viande dans un plat à gratin. Recouvrez de purée, poudrez de chapelure, enfournez pour 15 à 20 min, jusqu'à ce que le parmentier soit bien doré.

Photo CUF / Jean-François Rivière

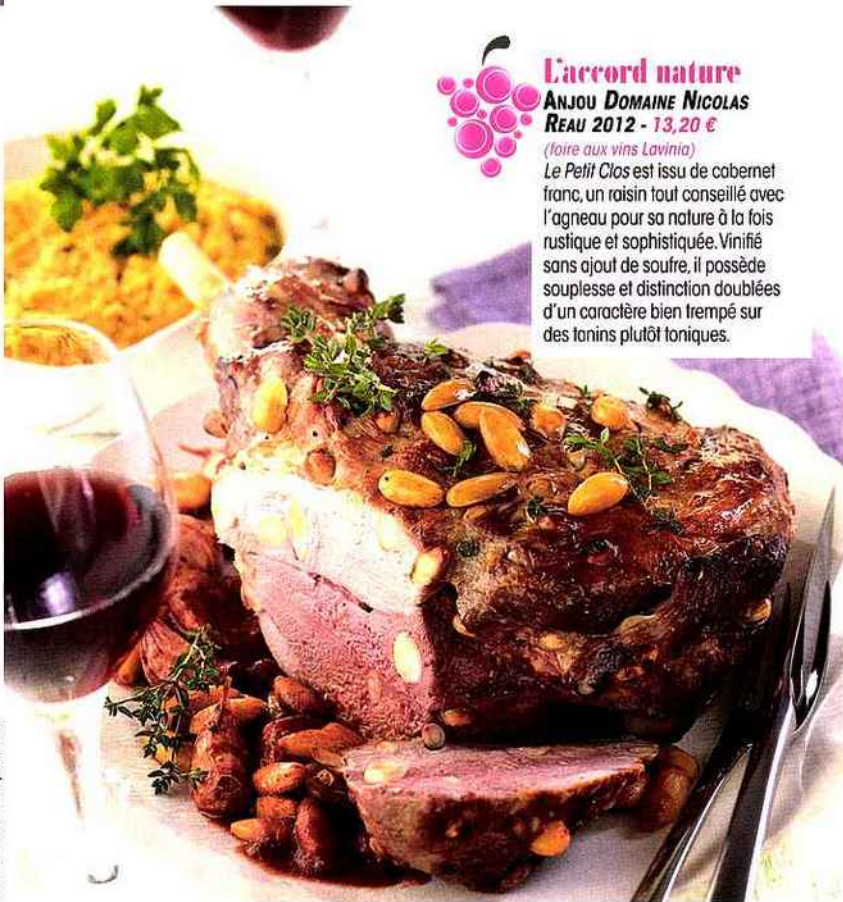




Photo CVF / Jean-François Rivière

L'accord précis

**LISTRAC CHÂTEAU FOURCAS
HOSTEN 2010 - 17,50 €**

Le millésime 2010 de la propriété des frères Renaud et Laurent Momméja est l'une de plus belles affaires de l'année. La précision et la distinction sont indispensables pour s'accorder à cet agneau qui demande à la fois de la générosité dans les tanins et de la fraîcheur dans la finale pour s'accorder avec la menthe.

Épaule d'agneau vapeur au beurre de menthe

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 30 min - Cuisson : 55 min

POUR 4 PERSONNES

- 1 épaule d'agneau de 1,6 kg ● 3 bouquets de menthe fraîche ● 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ● cumin en poudre ● piment fort en poudre ● sel fin ● fleur de sel ● poivre blanc
- POUR LE BEURRE DE MENTHE : 250 g de beurre demi-sel**
- 4 brins de menthe fraîche ● 1 cuil. à café de menthe sèche

Demandez à votre boucher de désosser l'épaule. Étalez-la bien à plat sur le plan de travail, dégraissez et dénervéz l'intérieur. Badigeonnez-la de 2 cuillerées à soupe d'huile, poudrez de 2 pincées de sel, 4 pincées de cumin, 3 pincées de piment, poivrez.

Enfermez un bouquet de menthe au milieu de l'épaule. Refermez-la et roulez-la sans trop serrer.

Ficelez la viande et salez-la sur toutes ses faces.

Versez de l'eau au ras du panier d'un cuit-vapeur, portez à ébullition. Tapissez le fond du panier d'un

bouquet de menthe, posez l'épaule dessus et recouvrez-la du dernier bouquet. Fermez le cuit-vapeur, laissez cuire 45 min. Surveillez le niveau d'eau.

Pendant ce temps, laissez le beurre ramollir à température ambiante. Effeuillez les 4 brins de menthe dans le bol d'un robot, mixez en fine purée avec un peu d'eau, égouttez l'excès d'eau. Travaillez le beurre au fouet pour obtenir une pommade. Mélangez au jus de menthe et à la menthe sèche. Modelez-le en boudin, enveloppez de film étirable, mettez à durcir au réfrigérateur.

Allumez le grill du four. Quand la viande est cuite, retirez-la du cuit-vapeur, retirez la ficelle et jetez la menthe qui est à l'intérieur. Poudrez l'épaule de 4 pincées de fleur de sel et de 3 pincées de cumin. Cette fois, ne la ficelez pas.

Posez l'épaule dans un plat à four, badigeonnez du reste d'huile. Placez-la sous le grill environ 10 min, pour qu'elle devienne croustillante.

Servez avec le beurre de menthe et une semoule de couscous agrémentée de fèves décortiquées (type Picard Surgelés).