

Cuisine et Vins DE FRANCE

Décembre - Janvier N°167 www.cuisineetvinsdefrance.com

Nouvelle formule

La terrine de foie gras, la bûche de Noël **SUCCÈS GARANTI !**

LE CHOCOLAT en 10 desserts magiques

60 champagnes, vins et cocktails Notre sélection à partir de 6 €

VOTRE CARNET FUTE 18 pages de secrets et astuces pour réussir vos réveillons

LES BLINIS au banc d'essai

SPÉCIAL FÊTES
113 recettes de rêve pour toutes vos envies et tous les budgets
Amuse-bouches, entrées, plats, desserts, friandises...

Décembre 2015 / Janvier 2016

Bons accords autour d'un CHABLIS



Acérés comme des épées par leur sol ou arrondis par le temps et l'élevage en barriques, les blancs du Chablisien sont l'atout de toutes les tables de fête.

Photos: Jean-François Millet - réalisation et stylisme: Coco Maria recettes: Irène Karantay - textes et accords vins: Karine Valentis

Chablis, tout le monde en parle, tout le monde en boit. Il est le chouchou du sommelier car son élégante et sincère personnalité en fait un compagnon idéal à table. Sec, fin et légèrement bossé, il souligne les recettes qu'il met en valeur par son acidité. Produit sur un sol qui vient du fond des âges, truffé de coquillages fossilisés qui donnent aux blancs de cette terre un goût inimitable, chablis se met tout entier au diapason des légumes, des légumes racines, des produits marins et constitue un liant parfait pour une recette terre/mer. Son vignoble est l'antichambre de la Bourgogne, pour tant ses chardonnays n'ont rien à voir avec ceux de Meursault, Chassagne ou Sancerre. Crustallins, ils sont dits minéraux, tendus, vifs et sobres: ils sont bien plus. Philtres de terroir, les chablis sont pluriels. Peut-chablis pour l'apéritif et des gougères; chablis pour des huîtres et des fruits de mer; Premiers Crus asutés pour alléger des anchoillettes ou charmeurs pour les poissons fins. Enfin les Grands Crus, au nombre de sept, se réservent pour les homards ou langoustes de fêtes. Nos bons accords parcourent le vignoble en trois signatures: chablis, chablis Premier Cru "Les Vaucopins" et chablis Grand Cru.

Notre bon accord

Chablis 1^{er} Cru «Les Vaucopins»
Domaine Long-Depaquit,
Albert Bichot 2013 - 32 €



2013 fut une année redoutable pour les chablis qui n'ont pas leur habituelle acidité en finale. Et pourtant, le domaine, repris par la maison Albert Bichot, sort son Premier Cru du lot justement parce que le terroir de Vaucopins supporte un peu de rondeur. Le nez évoque le miel et l'abricot confit, ce qui laisse imaginer plus de lourdeur en bouche. On est bien étonné de trouver ce palais étincelant, claquant sous la langue et frais à souhait, assaisonné d'un boisé luxueux et parfaitement intégré au vin. Dans notre accord, le chou-fleur sera un faire-valoir idéal du vin, et vice versa.

Darioles de saumon fumé, mousseline de chou-fleur



Préparation : 40 min - Cuisson : 20 min
Réfrigération : 6 h

FACILE ET ABORDABLE

POUR 6 PERSONNES
● 1 petit chou-fleur (environ 1 kg) ● 6 tranches de saumon fumé ● 4 cuil. à soupe de mascarpone ● 2 tablettes de bouillon de volaille ● 1 feuille de gélatine (2 g) ● baies roses ● sel ● poivre blanc

- Retirez les feuilles vertes du chou-fleur, détachez-le en bouquets et mixez-les. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Plongez les bouquets de chou-fleur dans un faitout d'eau bouillante additionnée des tablettes de
- bouillon et laissez frémir 20 min. Vérifiez la cuisson, ils doivent être tendres sous la pointe d'un couteau. Égouttez le chou-fleur en conservant 10 cl de bouillon de cuisson. Faites fondre la gélatine essorée entre vos mains dans ce bouillon encore chaud.
- Mixez le chou-fleur (au blender ou au mixeur-plongeant) en incorporant le mascarpone et le bouillon gélifié. Salez et poivrez.
- Tapissez 6 moules à darioles filmés (ou des petits moules en silicone) avec les tranches de saumon puis remplissez-les de mousseline de chou-fleur. Tassez bien, recouvrez de film étirable et mettez au moins 6 h au réfrigérateur.
- Au dernier moment, démoulez les darioles, décorez de baies roses concassées. Servez bien frais.

