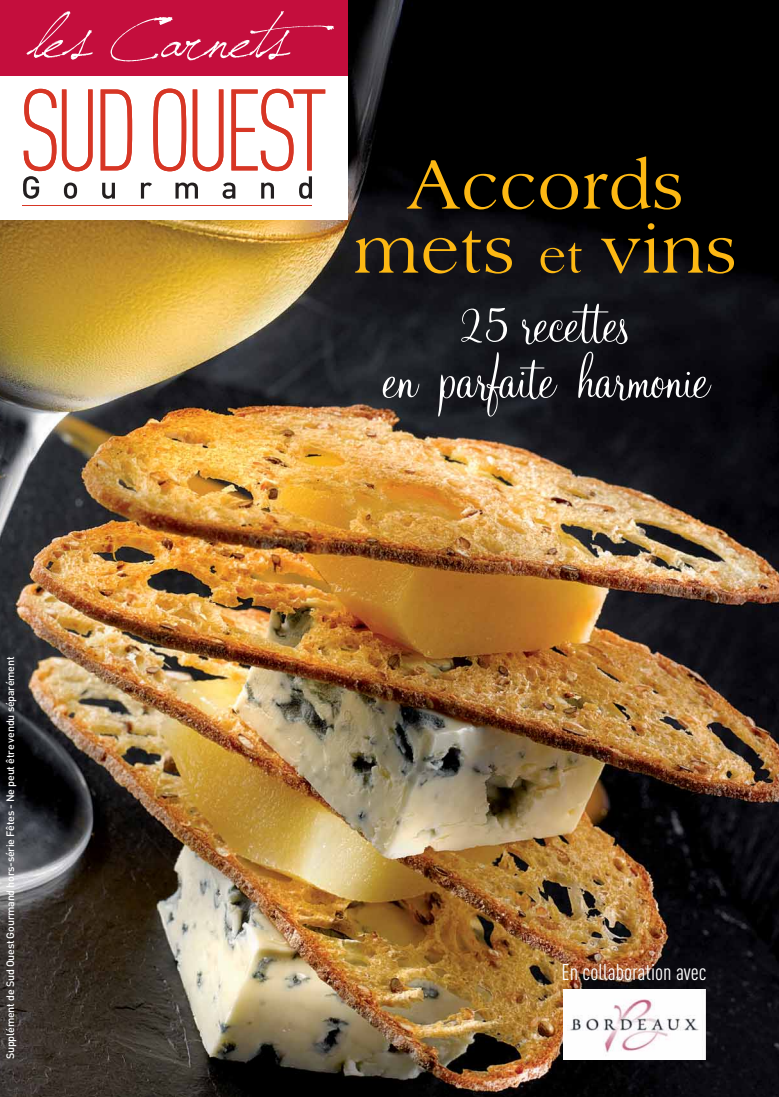
les Carnets

SUD OUEST
Gourmand

Accords mets et vins

25 recettes en parfaite harmonie



En collaboration avec

BORDEAUX

Supplément de Sud Ouest Gourmand hors-série Fêtes - Ne peut être vendu séparément

BORDEAUX

UN FLORILÈGE D'ACCORDS À SAVOURER

BORDEAUX

Bordeaux.com

Dès novembre 2013, visitez www.bordeaux.com
découvrez la nouvelle rubrique «accords gourmands»
avec des accords mets/vins inédits.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PHOTO CIVB

Bordeaux et sa palette d'accords

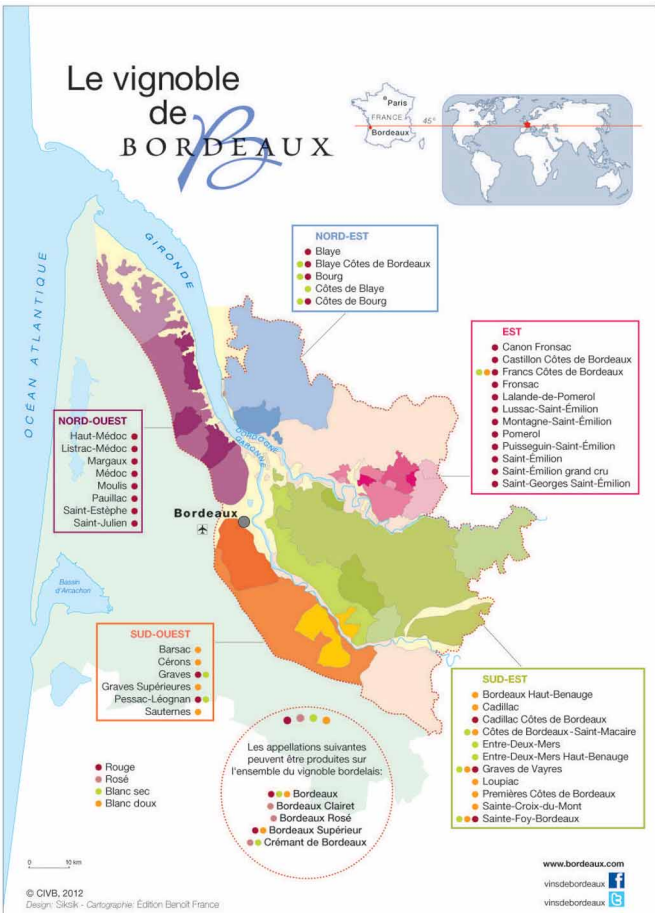
C'est un savoureux voyage dans toutes les appellations de Bordeaux que nous vous proposons dans ce livret gourmand et pratique. Voici 25 recettes déclinées par cinq chefs girondins réputés pour leur approche joyeuse et décomplexée de la gastronomie. Et voici 75 accords mets-vins susceptibles de les accompagner, de vous inspirer et de vous émouvoir. Grâce à l'expertise des formateurs de l'Ecole du vin de Bordeaux, nous vous offrons le choix de trois accords par plat. Du classique au plus original, du rouge au blanc surprenant, en passant par le rosé et le crémant, vous verrez que la palette du plus grand vignoble du monde est immense et le terrain de jeu infini.

Comment ça marche ?
Pour chaque plat, nous vous proposons trois accords :

Bordeaux classique : Indéniablement, c'est l'accord qui plaît à tous. L'appellation mise en avant est une valeur sûre.

Bordeaux découverte : La proposition est faite pour les curieux en recherche de nouveautés et d'appellations moins connues.

Bordeaux original : L'accord pour les aventuriers en quête de nouvelles associations et n'hésitant pas à tenter des couleurs iconoclastes.


Le vignoble de BORDEAUX
Paris
FRANCE
Bordeaux
45°
OCÉAN ATLANTIQUE
GIRONDE
GARONNE
DORDOGNE
Bassin d'Arcachon
Bordeaux
NORD-EST
Blaye
Blaye Côtes de Bordeaux
Bourg
Côtes de Blaye
Côtes de Bourg
EST
Canon Fronsac
Castillon Côtes de Bordeaux
Francs Côtes de Bordeaux
Fronsac
Lalande-de-Pomerol
Lussac-Saint-Émilion
Montagne-Saint-Émilion
Pomerol
Puisseguin-Saint-Émilion
Saint-Émilion
Saint-Émilion grand cru
Saint-Georges Saint-Émilion
NORD-OUEST
Haut-Médoc
Listrac-Médoc
Margaux
Médoc
Moulis
Pauillac
Saint-Estèphe
Saint-Julien
SUD-OUEST
Barsac
Cérons
Graves
Graves Supérieures
Pessac-Léognan
Sauternes
SUD-EST
Bordeaux Haut-Benauge
Cadillac
Cadillac Côtes de Bordeaux
Côtes de Bordeaux - Saint-Macaire
Entre-Deux-Mers
Entre-Deux-Mers Haut-Benauge
Graves de Vayres
Loupiac
Premières Côtes de Bordeaux
Sainte-Croix-du-Mont
Sainte-Foy-Bordeaux
Rouge
Rosé
Blanc sec
Blanc doux
Les appellations suivantes peuvent être produites sur l'ensemble du vignoble bordelais:
Bordeaux
Bordeaux Clairet
Bordeaux Rosé
Bordeaux Supérieur
Crémant de Bordeaux
0
10 km
www.bordeaux.com
vinsdebordeaux
vinsdebordeaux
© CIVB, 2012
Design: Sksk - Cartographie: Édition Benoît France

Un vignoble et des vins pour tous les goûts

PHOTO CIVB

Avec ses 115 000 ha de vignes cultivées, la Gironde est le premier département viticole de France en termes de volume de vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC).
Du rouge au blanc en passant par le rosé, le crémant et les liquoreux à la robe dorée, chaque amateur peut y trouver son compte et chaque plat, son accompagnement idéal. Bénédicte Trocard, formatrice à l'École du vin de Bordeaux, nous aide à y voir plus clair dans les soixante appellations du vignoble.

PHOTO SO

Les rouges

Si l'extrême variété des terroirs bordelais est difficile à catégoriser, on peut toutefois distinguer deux grandes familles de vins rouges selon leur lieu de naissance, sur l'une ou l'autre rive de la Garonne.

Rive droite, cultivés sur un sol argilo-calcaire, des rouges **souples et fruités** peuvent se consommer jeunes, dans les trois années qui suivent leur mise en bouteille : les Bordeaux, Bordeaux Supérieurs et Côtes de Bordeaux. Bénédicte Trocard recommande de les déguster sur des plats légers comme des viandes blanches, tartares ou carpaccios, quiches et tartes salées, fromages à pâte molle et desserts de fruits frais. Toujours rive droite, **d'autres appellations produisent des vins plus charpentés**, qui méritent de vieillir quelques années avant dégustation : Les Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac, dominés par le cépage merlot, cachent dans leur robe sombre des tannins souples et ronds. Ils s'accordent avec des mets plus travaillés, viandes en sauce et plats épicés, fromages à pâte pressée et desserts chocolatés.

Sur la rive gauche, le sol graveleux dénué d'argile donne naissance à **des vins globalement plus puissants**, où le cépage cabernet est dominant. Les Médoc, Graves et Pessac-Léognan sont des vins de garde qu'on boit volontiers avec du gibier, du canard, des fromages à pâte dure et des desserts à base de fruits rouges.

PHOTO CIVB

PHOTO CIVB

Les blancs, rosés, crémants

Moins connues que les rouges, les autres couleurs du Bordeaux valent, elles aussi, la dégustation !

Fruités et gourmands, les bordeaux rosés et bordeaux clairets sont produits dans l'ensemble du vignoble, compagnons idéaux des viandes grillées, tapas et desserts aux fruits. Ils peuvent également se poser harmonieusement sur la cuisine d'inspiration asiatique, tout comme les vins blancs du Bordelais.

Ces derniers peuvent, quand ils sont « secs », être classés en deux grandes catégories : **les Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Côtes de Bordeaux, frais et fruités**, composés majoritairement de sauvignon, se boivent jeunes, parfaits à l'apéritif, sur des viandes blanches, des fruits de mer, des poissons grillés et des fromages de chèvre.

Plus structurés, avec leur dominante de sémillon, **les Graves et Pessac-Léognan** méritent un peu de vieillissement avant d'accompagner des poissons en sauce, veloutés de légumes, risottos et fromages à pâte dure.

Les autres blancs de Bordeaux sont appelés « doux », tantôt **moelleux**, comme les Bordeaux, Bordeaux Supérieurs et Côtes de Bordeaux, tantôt **liquoreux**, comme les Sauternes, Loupiacs ou encore Sainte-Croix-du-Mont. Ils subliment le foie gras, bien sûr, mais aussi les plats exotiques, les fromages bleus et la plupart des desserts.

En fin de repas, les gourmands qui recherchent plus de fraîcheur en bouche peuvent se tourner vers un **Crémant de Bordeaux, léger et pétillant**.

À savourer aussi bien en dessert que sur un fromage...

Les Afamés : le gratin des chefs bordelais

Ils aiment faire la cuisine autant que la déguster. Pour « Sud Ouest Gourmand », les chefs de l'association les Afamés ont accepté de livrer quelques-unes de leurs plus belles recettes, se prêtant à des accords mets-vins surprenants et raffinés

Cela ressemble à une confrérie, mais il s'agit plutôt de camaraderie ; rien à voir avec un syndicat, bien que certains aient la verve parfois revendicative ; simplement une association de fins gourmets, 11 chefs exerçant dans le Bordelais, réunis par un même goût pour une cuisine inventive, évolutive au gré des saisons, toujours surprenante et soignée. L'association des Afamés (Alliance de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux) est née en 2011 sous l'impulsion de José Ruiz, journaliste gourmand.

Il y a eu d'abord le noyau dur, Franck Descas, Christophe Girardot, Thierry Renou, Nicolas Masse, Pascal Nibaudeau et Frédéric Lafon qui propose ses recettes dans ce carnet. À ces côtés pour nous présenter leur menu complet : Thomas L'Hérisson, Pierrick Célibert, Kendji Wongsodikromo et Aurélien Crosato.

AUTOUR DE JOSÉ RUIZ (AU CENTRE), LES AFAMÉS, UNE BROCHETTE DE CHEFS CRÉATIFS (IL MANQUE ICI NICOLAS MASSE).

Dernier à rejoindre l'aventure Jean-Luc Beaufils. Si leur attention est tout entière portée sur les produits du terroir, leur but n'est pas de faire du prosélytisme. D'après José Ruiz, « ces chefs ne revendiquent rien, ils sont juste en accord sur une façon de faire la cuisine avec des produits de qualité, toujours frais, dont ils peuvent s'assurer la traçabilité ». Ensemble, chefs propriétaires ou salariés, étoilés ou non, ils confrontent leurs pratiques, se tuyautent sur le meilleur matériel de cuisine ou le détail d'une recette, et ils visitent régulièrement des producteurs de bœuf de Bazas, de canard gras des Landes ou de caviar d'Aquitaine, toujours en quête des meilleurs fournisseurs.

Grands crus et petites propriétés

Lors de leurs rencontres du lundi – le « week-end » des cuisiniers –, le vin fait évidemment partie de l'aventure. Interrogés sur leurs préférences, certains citent spontanément les vins bio comme les « vins du futur », appréciant quand la démarche n'est pas simplement proclamée sur l'étiquette mais sincère dans l'esprit du viticulteur. Les chefs s'avouent tous privilégiés d'avoir parfois accès à des crus d'une grande rareté, un avantage de leur métier. Ils tentent en revanche, sur leur carte des vins, de rendre accessible à tous les portefeuilles la diversité des crus locaux.Impliquées à leurs côtés au quotidien, alliées essentielles de leur activité éprouvante et chronophage, leurs épouses ou compagnes sont pour la plupart expertes en vins, certaines sommelières professionnelles, toutes amatrices extrêmement avisées. Dans cette belle équipe de passionnés, un commentaire revient toujours au sujet du vin : rien de tel que la découverte d'un cru sur le terrain, avec les explications du viticulteur, pour mieux comprendre l'histoire du produit et le cheminement de sa conception, jamais routinière car confrontée chaque année aux aléas du climat et aux caprices de la vigne.

Le C'Yusha,
12, rue Ausone, Bordeaux.
Tél. 05 56 69 89 70.
www.cyusha.com

Pierrick Célibert chavire pour les blancs

Cela peut sembler étonnant pour un cuisinier du cru, mais l'intérêt de Pierrick Célibert pour le vin est relativement récent. Auparavant buveur de cidre et de bière, le chef a découvert les trésors de la vigne il y a une dizaine d'années au contact de son épouse sommelière. Son péché mignon, désormais, ce sont les blancs au nez de miel et d'acacia qui gardent en bouche une petite connotation florale. Des vins qui peuvent se poser sur la plupart des plats sophistiqués de ce chef inventif, toujours en quête d'un ingrédient original pour égayer ses assiettes et surprendre le palais de ses clients. Pierrick prend ainsi plaisir à cuisiner de la courge galeuse d'Eysines, de la tétragone cornue (une sorte d'épinard), une pâte de fruit à la betterave jaune ou encore une délicieuse hostie au goût d'expresso.
Pour commenter sa carte des vins, relativement resserrée, le chef préfère laisser la parole à sa responsable de salle, Séverine, au goût très affûté et qui connaît aussi par cœur celui de son patron. La jeune femme passe beaucoup de temps à dénicher des bouteilles au meilleur rapport qualité/prix et fait volontiers visiter la petite cave où elle garde les « cadavres » de ses crus préférés, « en souvenir des bonnes choses ».

Son étiquette coup de cœur
Vin rouge, Pied Rouge 2008, Côtes-de-Bourg.

Le Solena
5, rue Chauffour, Bordeaux.
Tél. 05 57 53 28 06.
www.solena-restaurant.com

Aurélien Crosato, dénicheur de vins atypiques

Pour parler des vins comme de sa cuisine, Aurélien Crosato ne mâche pas ses mots. Amateur de nectars « sur le fruit » plutôt que boisés, le chef du Solena a « horreur de ces vins qui te mettent un coup de poing dans la figure, t'arrachent les dents et te laissent la bouche comme une râpe à fromage ». Pas de ça chez lui ! Sa cuisine gourmande et généreuse réclame des vins qui le sont tout autant.
Sur un plat que le chef affectionne particulièrement, le « kebab de cochon et ses huîtres juste tiédies » – une viande très parfumée, au petit goût noisette –, il recommande « un vin épicé, sur le fruit mûr, avec de la fraîcheur pour contrebalancer l'aspect iodé de l'huître » et se tourne volontiers vers de petites appellations où il déniche des vins atypiques, comme des bordeaux côtes-de-francs ou des côtes-de-castillon.
Aurélien aime la variété des vins de Bordeaux, « la rondeur des graves, l'animalité plus marquée de certains médocs » et, évidemment, « les grands crus : Margaux, Pauillac, Saint-Julien ». Son coup de cœur va pourtant vers un Pessac-Léognan « bien travaillé, hyper-élégant, un vin qui a la classe ! », résume-t-il en rigolant.

Son étiquette coup de cœur
Vin rouge, Château Haut-Bailly 2000, Pessac-Léognan, Grand Cru Classé de Graves.

L'Oiseau Bleu
127, avenue Thiers, Bordeaux.
Tél. 05 56 81 09 39.
www.loiseaubleu.fr

Frédéric Lafon, son cœur bat à Margaux

Frédéric Lafon a une histoire particulière avec l'appellation margaux : c'est là qu'il a rencontré sa femme, Sophie, plus exactement au Relais de Margaux où elle travaillait en qualité de sommelière tandis qu'il faisait ses armes en cuisine. C'est bien naturellement elle qui compose la carte des vins de L'Oiseau Bleu, très fournie et constituée aux trois quarts de vins de Bordeaux.
Frédéric aime ce qu'il appelle « des vins de garçon, pas trop jeunes, très tanniques ». Il cite spontanément les médocs, en particulier le pauillac, parmi ses préférés. Sophie s'efforce toutefois de « mettre en avant des appellations un peu moins connues : Côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon... ».
Comme ses confrères, Frédéric fait évoluer sa cuisine au rythme des saisons et, pas plus qu'eux, ne sait trop quel plat citer en référence de son style. Ou peut-être, si, « le pigeonneau, les ris de veau aux girolles, le filet de bœuf foie gras », qu'il revisite régulièrement sur la rive droite bordelaise où L'Oiseau Bleu a migré il y a cinq ans. Anecdote amusante, bien connue des fidèles de cet ancien commissariat devenu restaurant : la cave se trouve aujourd'hui... dans l'ancienne cellule de dégrisement.

Son étiquette coup de cœur
Vin rouge, La Dame de Onze Heures 2009, saint-émilion grand cru.

L'Auberge Saint-Jean
8, rue du Pont, Saint-Jean-de-Blaignac.
Tél. 05 57 74 95 50.
www.aubergesaintjean.com

Thomas L'Hérisson, à cheval sur deux appellations

À cheval sur deux appellations, l'Auberge Saint-Jean de Thomas L'Hérisson a un pied dans l'Entre-Deux-Mers, l'autre dans le Saint-Émilionnais. Le chef confie aimer les blancs de l'Entre-deux-Mers pour leur côté « facile », mais « sans connotation péjorative, bien au contraire ! Ce sont des vins simples et frais, parfaits pour accompagner des huîtres. Il y en a aussi de plus construits, passés en fûts de chêne, qu'on peut boire sur de la charcuterie, une terrine de boudin ou un poisson à la crème. Certains passent très bien sur des fromages comme le comté, le beaufort, le brillat-savarin. »
Les rouges de Saint-Émilion sont à ses yeux « des vins d'hiver, charpentés, avec souvent des tannins très fins, très soyeux ». Thomas prend plaisir à les boire sur de l'agneau, du veau, mais surtout du gibier, comme le lièvre à la royale farci au foie gras qui revient régulièrement à sa carte.
Sur les desserts, « les bulles d'un crémant de Bordeaux, pourquoi pas ? ». Lui qui fabrique ses glaces et ses sorbets redoute l'excès de sucre et pense qu'une petite touche d'acidité peut idéalement accompagner le dernier plat du repas.

Son étiquette coup de cœur
Vin blanc,
Château Turcaud, cuvée Majeure 2012, Entre-Deux-Mers.

Comptoir Cuisine,
2, place de la Comédie, Bordeaux.
Tél. 05 56 56 22 33.
www.comptoircuisine.com

Kenji Wongsodikromo, néophyte et curieux

Kenji a grandi à côté d'un autre océan que celui fréquenté par les Bordelais, l'océan Pacifique qui borde son île de Païta, en Nouvelle-Calédonie, « où l'on boit de la bière ou du whisky, mais pas de vin », explique le chef pour excuser modestement son avis, encore frais, sur la question : « Non seulement le goût change avec l'âge, mais chaque millésime est différent des autres, c'est une exploration sans fin ! » Au Comptoir Cuisine, c'est le responsable de salle, Samuel Goeman, diplômé de la faculté d'œnologie, qui rédige la carte des vins : 200 références dont une grande majorité de bordeaux.
Le chef Kenji n'était pas fan de vins liquoreux jusqu'à ce que son épouse, originaire de Fargues, lui dévoile la variété de l'appellation Sauternes. Lui si gourmand qu'il ne peut finir un repas sans un dessert a vite compris que ces arômes délicats étaient les bienvenus en accompagnement.
La première découverte dont se souvient le cuisinier en arrivant dans la région, c'est celle d'un Pessac-Léognan goûté sur une propriété qui lui offrira des bouteilles à conserver quelques années avant de les déguster. Aujourd'hui, ses goûts le portent vers des appellations très variées, mais il avoue néanmoins une faiblesse particulière pour les Saint-Julien.

Son étiquette coup de cœur
Vin rouge, Clos du Marquis 2005, Saint-Julien.

Les recettes de...

Menu complet. Pour « Sud Ouest Gourmand », cinq des onze chefs des « Afamés» se sont prêtés à l'exercice imposé d'un repas complet. Retrouvez l'amuse-bouche, l'entrée, le plat, le fromage et le dessert de Pierrick Célibert, Aurélien Crosato Frédéric Lafon, Thomas L'Hérisson et Kendji Wongsodikromo.

14
Pierrick Célibert

24
Aurélien Crosato

34
Frédéric Lafon

44
Thomas L'Hérisson

54
Kendji Wongsodikromo

le menu de **Pierrick Célibert**

l'amuse-bouche

Bordeaux classique

AOC Bordeaux supérieur

Ce sont le foie gras et les cèpes qui donnent son caractère à cet amuse-bouche. Ici un rouge tendre aux tanins souples de l'AOC Bordeaux supérieur s'unira finement avec l'onctuosité des œufs.

Bordeaux découverte

AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Un vin rouge de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux réunit les qualités de souplesse et de rondeur nécessaires pour réaliser un accord savoureux avec l'œuf cocotte.

4 pers.

Œuf cocotte au foie gras de canard du Sud-Ouest et ses mouillettes dorées aux cèpes du Médoc

- **PRÉPARATION : 20 min**
- **CUISSON : 25 min**

Ingrédients

- 4 œufs gros calibre
- 80 g de foie gras de canard cuit
- 100 g de crème liquide 35 %
- 4 mouillettes de pain (8 cm sur 1,5 cm)
- 120 g de cèpes bouchons du Médoc nettoyés et taillés en tranches
- 100 g d'échalotes émincées
- 1 branche de thym
- 100 g de beurre
- Sel et poivre

• Décalottez la coquille supérieure de l'œuf à l'aide d'un toque-œuf assaisonné de sel et de poivre. Faites mijoter dans une casserole les échalotes avec 20 g de beurre et une branche de thym durant 20 minutes.

• Faites tiédir la crème puis ajoutez le foie gras, mixez et rectifiez l'assaisonnement, passez à la passoire et mettez dans un siphon, gazéifiez avec une cartouche. Mettez 50 g de beurre dans une poêle et dorez les mouillettes. Cuisez les cèpes avec le reste du beurre dans une poêle.

• Disposez sur les mouillettes la compotée d'échalotes puis les cèpes, et faites-les tiédir. Cuisez les œufs dans de l'eau frémissante en les posant avec délicatesse, pendant environ 2 min 30, puis retirez-les et remplissez-les avec la mousse de foie gras. Dégustez !

Bordeaux original

AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Prenez le contrepoint du gras du foie et du fondant des œufs en prenant un vin vif comme un vin de Blaye Côtes de Bordeaux, choisi, cette fois, en blanc sec.

L'astuce du chef

« Pour ouvrir l'œuf, il est préférable d'utiliser un toqueur qu'on trouve dans les boutiques spécialisées. »

Bordeaux classique

AOC Pessac-Léognan

La finesse de la chair du homard ainsi que son accompagnement poivré et citronné appellent un vin blanc sec aux arômes fruités d'agrumes et à la bouche opulente. Un vin blanc de Pessac-Léognan s'accommodera avec cette entrée.

Bordeaux découverte

AOC Graves

Touchant l'appellation de pessac-léognan, un peu plus au sud que sa voisine du Nord, l'appellation graves produit de savoureux vins blancs secs riches et structurés, capables de tenir tête à ce homard breton.

4 pers. Homard breton fumé au poivre de Timut, citron caviar et mayonnaise

- **PRÉPARATION : 30 min**
- **CUISSON : 15 min**

Ingrédients

- 4 homards bretons de 500 g
- Garniture aromatique pour la bisque (carotte, oignon, ail, thym, tomate)
- 60 g de beurre
- 8 billes de courge butternut
- 2 citrons caviar égrenés
- 5 g de poivre de Timut
- Sciure de hêtre (en vente sur Internet)
- 15 g de feuille d'huître végétale
- 1 blanc d'œuf
- 50 g d'huile de pépins de raisin
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel et poivre

• Mettez à cuire dans l'eau les homards pendant 2 minutes pour les queues puis rajoutez 2 minutes pour les pinces, attendez un peu puis décortiquez tout. Avec les têtes, réalisez une bisque.

• Cuisez les billes de courge dans du beurre et un peu d'eau durant 7 minutes environ.

• Avec les coudes des pinces et les billes de courge, faites des brochettes.

• Pour la mayonnaise, mettez tous les ingrédients dans un bol et mixez puis remplissez les tubes.

• Mettez du beurre dans une poêle et dorez les queues, les pinces de homard et les brochettes. Rectifiez l'assaisonnement avec le poivre de Timut.

• Disposez le tout dans une assiette, mettez une cloche puis fumez avec la sciure et le poivre. À côté, disposez le tube de mayonnaise. Bonne dégustation !

Bordeaux original

AOC Loupiac

Voilà un accord puissant et original avec un vin blanc liquoreux de l'appellation Loupiac. La douceur du vin jouera les contrastes avec les notes acidulées du citron et iodées de la mayonnaise à l'huître.

L'astuce du chef

« Pour garder le coffre du homard bien droit lors de la cuisson, il faut mettre une ficelle de la tête jusqu'à la queue en serrant bien. »

le menu de Pierrick Célibert
le plat

4 pers.

Agneau de lait des Pyrénées à l'herbe à curry, barre croustifondante au panais

Bordeaux classique

AOC Pauillac/AOC Saint-Estèphe

L'agneau est une viande goûteuse livrant un fumet particulier qui convient aux vins rouges généreux et charpentés. Un vin rouge des appellations Pauillac ou Saint-Estèphe, corpulent et généreux, accompagnera ce plat avec talent.

Bordeaux découverte

AOC Saint-Julien

Découvrez les vins rouges de l'appellation Saint-Julien, nichée au sein de la péninsule médocaine, dont les vins, par leur caractère puissant et charpenté, répondront présent sur cet accord.

■ **PRÉPARATION : 15 min**
■ **CUISSON : 45 min**

Ingrédients

- 1 gigot cuit, 1 carré préparé de 8 côtes d'agneau de lait de Pyrénées
- 120 g de ris d'agneau cuits à la tomate
- 150 g de jus d'agneau
- 80 g de beurre
- 200 g de panais cuit
- 100 g de crème liquide
- 4 mini-navets Petrowski cuits
- 2 g d'agar-agar
- 2 branches d'herbe à curry
- 150 g de chapelure, 2 œufs pour la panure
- 60 g de polenta fine
- 250 g d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre et 30 g de parmesan
- Sel et poivre

• Faites bouillir l'eau avec 1 cuillerée de sel et l'huile d'olive. Versez la polenta en pluie.

• Mélangez bien et cuisez 25 à 30 minutes, en remuant fréquemment. Quand la préparation est bien épaisse, ajoutez le beurre et le parmesan. Mélangez et versez dans des moules cubiques, puis ajoutez au centre les ris d'agneau, recouvrez et laissez refroidir.

• Mettez à infuser dans le jus d'agneau l'herbe à curry pendant 5 minutes puis montez au beurre, rectifiez l'assaisonnement et passez à l'étamine.

• Faites chauffer la purée de panais, la crème et l'agar-agar. Cuisez durant 4 minutes puis versez dans des moules rectangulaires. Congelez.

• Panez deux fois les barres de panais, dorez-les au beurre et finissez au four.

• Chauffez doucement les navets. Colorez les cubes de polenta.

• Colorez le carré d'agneau dans une poêle puis finissez-le au four durant 7 minutes environ. Coupez en quatre, soit 2 côtes par personne.

• Chauffez le gigot et taillez 4 tranches dedans.

• Disposez le tout joliment dans une assiette, recouvrez le gigot de jus d'agneau.

Bordeaux original

AOC Bordeaux clairet

Cet agneau de lait est relevé par l'épice curry. Pensez à un vin de l'appellation bordeaux clairet. Ce vin, à mi-chemin entre un vin rosé et un vin rouge, donnera à ce plat un air de vacances.

L'astuce du chef

« Une cuisson parfaite de l'agneau nécessite un temps de repos égal au temps de cuisson »

le menu de Pierrick Célibert
le fromage

4 pers.

L'assiette de mon fromager Jean-François à Cocumont, fruits rôtis au miel de myrtille

Bordeaux classique

AOC Fronsac

Pas si facile de trouver un vin qui conviendra à ce large assortiment de fromages. Un vin rouge de l'appellation Fronsac, choisi pas trop tannique ni trop jeune, pour qu'il développe en bouche des tanins patinés, saura réunir l'unanimité.

Bordeaux découverte

AOC Canon Fronsac

L'appellation Canon-Fonsac est la sœur jumelle de Fronsac. À côté de Pomerol et de Saint-Émilion, découvrez leurs vignobles vallonnés et leurs savoureux vins rouges, qui se marieront avec cette dégustation de fromages variés.

■ **PRÉPARATION : 15 min**
■ **CUISSON : 20 min**

Ingrédients

- 100 g de tomme de vache
- 80 g de briquette de chèvre
- 80 g de bûchette cendrée
- 100 g de montclaris (chèvre pré-égoutté)
- 4 mini-pommes
- 4 mini-poires
- 4 figues
- 100 g de pruneaux décortiqués
- 1 cuillère d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'amandons de pruneaux (sur paysans.fr)
- 40 g de beurre
- 50 g de noisettes torréfiées concassées
- 4 petits pains à la châtaigne
- Raisiné : 200 g de raisin noir,
- 5 g de galanga, poivre de Java,
- 2 g d'agar-agar

• Coupez légèrement l'embase des pommes et le dessus, creusez-les avec une cuillère, puis mettez-les à cuire10 minutes à 180 °C avec une noisette de beurre dedans.

• Mélangez 20 g de montclaris avec les noisettes, rectifiez l'assaisonnement et garnissez les pommes.

• Épluchez les poires, taillez-les en quatre, coupez les figues en deux puis cuisez-les au beurre durant 4 minutes.

• Mettez dans un blender les pruneaux, l'eau et l'huile et obtenez une pâte, réservez.

• Pour le raisiné, mettez tous les ingrédients dans une casserole et cuisez durant 5 minutes puis mixez et passez à la passoire. Moulez le raisiné dans des moules en silicone.

• Coupez les fromages en tranches, chauffez au four les pains, les fruits.

• Disposez le tout sur une assiette.

Bordeaux original

AOC Entre-Deux-Mers

Fromages et vin blanc ? Oui, la fraîcheur qui caractérise l'Entre-Deux-Mers amplifie celle des fromages frais ou semi-affinés, les fromages de chèvre, de brebis des Pyrénées et le Saint-Marcellin.

L'astuce du chef

« Vous pouvez assaisonner les fromages avec un peu d'huile de noisette, de la fleur de sel et du poivre.

le menu de Pierrick Célibert
le dessert

4 pers.

Le canelé bordelais en textures et saveurs multiples

Bordeaux classique

AOC Sauternes

Allez vers un vin liquoreux de Sauternes jeune qui aura conservé beaucoup de vivacité, de fruité et de moelleux légèrement sucré. En bouche, un bel équilibre de la douceur s'opposant tranquillement à la mâche du canelé.

Bordeaux découverte

AOC Cérons

Vous pouvez aussi servir un vin blanc liquoreux de l'appellation cérons. Les arômes de fruits secs et la bouche onctueuse du vin sauront accompagner ce canelé aux saveurs multiples. À servir frais (10 °C).

■ **PRÉPARATION : 1 h 30**
■ **CUISSON : 50 min**

Ingrédients

- 500 g de lait entier
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- 50 g de rhum
- 1 gousse de vanille
- 150 g de farine
- 250 g de sucre
- Caramel : 100 g de sucre, 60 g de crème liquide, 20 g de beurre, 10 g de glucose, 50 g de chocolat blanc
- Ganache : 20 g de chocolat noir, 10 g de poudre de canelé, 60 g de crème liquide
- Glace : 125 g de crème liquide, 125 g de lait
- Infusion : 125 g de lait
- Chocolat : 100 g chocolat blanc

Retrouvez sur www.sudouest-gourmand.fr et www.bordeaux.com les recettes du canelé au chocolat, l'infusion et la poudre de canelés séchés

• **Pâte à canelé :** Faites bouillir la moitié du lait avec la vanille et le beurre. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, le reste du lait, puis incorporez les œufs d'un seul coup, versez ensuite le lait bouillant. Mélangez doucement afin d'obtenir une pâte fluide, laissez refroidir, puis ajoutez le rhum. Placez au réfrigérateur une heure. Préchauffez le four à 190 °C. Versez la pâte bien refroidie dans les mini-moules en silicone, en les remplissant aux deux tiers, puis cuisez pendant 40 minutes. Le canelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux. Démoulez encore chaud.

• **Pour la glace :** prenez 6 canelés et faites-les infuser dans 125 g de lait et 125 g de crème liquide, puis mixez le tout et mettez dans une machine à glace. Quand la glace est prise, moulez-la dans des mini-moules à canelés avec un pic en bois au milieu.
Pour l'infusion, prenez 3 canelés et faites-les infuser dans 125 g de lait, puis mixez le tout et mettez dans des tubes à essai.

• **Pour le caramel,** cuisez à 123° C tous les ingrédients puis ajoutez le chocolat, moulez dans des mini-moules à canelés.

• **Pour la ganache,** faites chauffer la crème et infusez la poudre de cannelle, puis ajoutez le chocolat, mélangez bien et mettez dans une poche à douille.

Bordeaux original

AOC Pessac-Léognan/Graves

La recette du canelé est liée à l'histoire du vin qui était filtré avec des blancs d'œufs. Les jaunes servaient pour les « canelés ». Choisissez un vin rouge de la rive gauche, type Pessac-Léognan ou Graves.

L'astuce du chef

« Si vous ne possédez pas de machine à glace, mettez la préparation dans des bacs à glaçons au congélateur, puis mixez le tout dans un blender avec un peu de lait. »

le menu de **Aurélien Crosato**

l'amuse-bouche

Bordeaux classique

AOC Pomerol

Un vin rouge de Pomerol ! Majoritairement issu du merlot, il offrira une bouche souple. Choisi à maturité (5-7 ans) et élevé en barrique, il développera de délicates odeurs de sous-bois qui s'uniront aux girolles et aux notes torréfiées des noisettes.

Bordeaux découverte

AOC Lalande-de-Pomerol

Découvrez les vins rouges de garde de l'AOC Lalande-de-Pomerol. Fins et charpentés, issus principalement du merlot, ils se marieront très bien avec le velouté de girolles.

4 pers. Velouté de girolles, cappuccino de noisette

- **PRÉPARATION : 15 min**
- **CUISSON : 20 min**

Ingrédients

Velouté :
- 200 g de girolles
- 1 échalote ciselée
- 20 g de beurre
- 30 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de crème
- Sel et poivre

Cappuccino :
- 15 cl de crème
- 15 cl de lait
- 10 cl d'huile de noisette
- Sel et poivre

- Faites suer les girolles au beurre, ajoutez l'échalote puis le bouillon de volaille, faites cuire 20 minutes puis crémez, mixez et assaisonnez.
- Ajoutez tous ces ingrédients dans un siphon de 0,5 l, gazez, remuez et maintenez au chaud dans un bain-marie.
- Versez le velouté dans un bol, déposez la mousse de noisettes dessus puis décorez de noisettes torréfiées.

Bordeaux original

AOC Bordeaux

Un vin blanc sec de Bordeaux à la bouche fraîche et incisive jouera quant à lui les accords de contraste avec le velouté. À servir frais (10 °C).

L'astuce du chef

« Si vous n'avez pas de girolles, cette recette peut être tout à fait réussie avec un autre type de champignons, même de Paris. »

le menu de **Aurélien Crosato**
l'entrée

Bordeaux classique

AOC Sauternes

Offrez à ce grand classique de la cuisine française un autre fleuron de la production viticole française : un vin liquoreux de Sauternes. L'onctuosité et les arômes confits et épicés du vin font écho au fondant et aux parfums délicats du foie.

Bordeaux découverte

AOC Barsac

Située près de Sauternes, l'AOC Barsac est composée exclusivement de la commune de Barsac. Les producteurs de Barsac ont le droit de bénéficier vau choix des appellations Barsac ou Sauternes.

4 pers. Foie gras, réduction aux épices de vin chaud, croûte de châtaignes

- PRÉPA-CUISSON : 25 min
- PRÉPA-CUISSON : 1 h

Ingrédients

Terrine :
- 300 g de foie gras
- 4 g de sel
- 1 g de poivre
- 10 cl d'armagnac

Réduction aux épices :
- 75 cl de vin rouge
- Cannelle
- Muscade
- 3 clous de girofle
- 100 g de sucre de canne

Croûte de châtaignes :
- 1 pâte à pain aux châtaignes

Pour la terrine

• Assaisonnez le foie gras avec les trois ingrédients, disposez-le dans une terrine et faites cuire au bain-marie 1 heure dans un four à 120 °C.

Pour la réduction aux épices de vin chaud

• Faites réduire tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse, puis filtrez et gardez au frais. Nappez la terrine.

Pour la croûte de châtaignes

• Demandez de la pâte à pain aux châtaignes à votre boulanger, étalez-la et faites-la cuire entre deux plaques dans un four à 160 °C. Déposez sur la préparation.

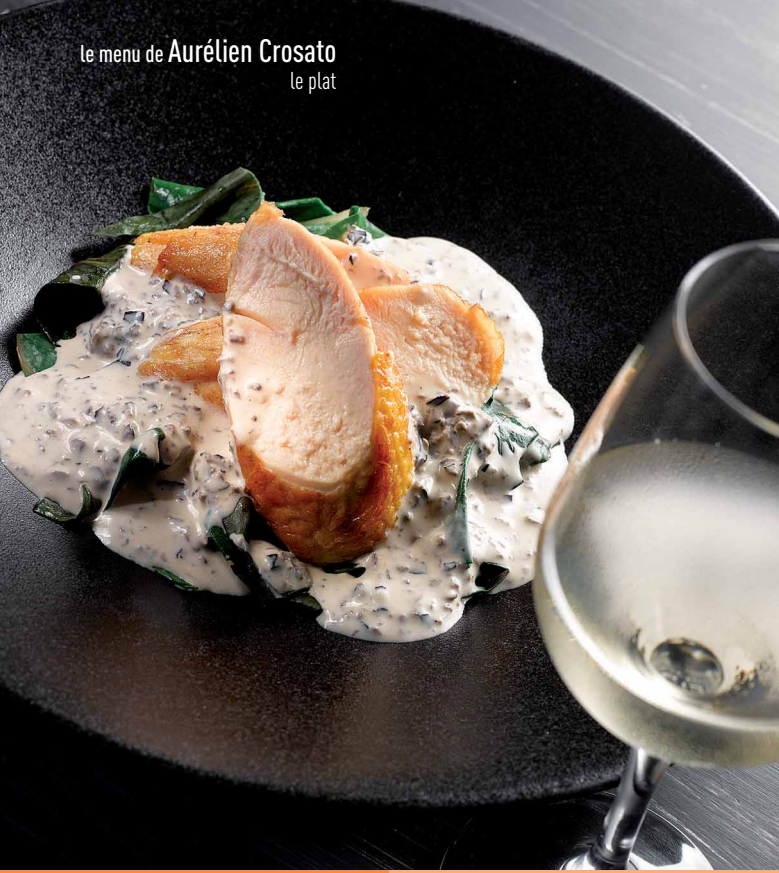
Bordeaux original

AOC Pessac-Léognan

La fraîcheur et les arômes fruités d'agrumes d'un vin blanc sec de Pessac-Léognan choisi jeune bousculeront le gras de la terrine de foie. À servir frais (10 °C°).

L'astuce du chef

« N'hésitez pas à parfumer cette terrine avec l'alcool de votre choix : armagnac, cognac, xérès… Tout est permis ! »



Bordeaux classique

AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Avec la blanquette de volaille, plat onctueux, on cherche l'harmonie avec un vin rouge rond et ample comme un vin de l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux. À choisir évolué (5-7 ans) pour retrouver dans ce vin les mêmes arômes de truffe de la blanquette.

Bordeaux découverte

AOC Francs Côtes de Bordeaux

Voisine toute proche de l'AOC Castillon Côtes de Bordeaux, l'appellation Francs Côtes de Bordeaux offrira également des vins rouges ronds et souples qui se marieront avec ce plat onctueux.

4 pers. Volaille fermière, sauce suprême aux truffes, blettes

- **Préparation : 25 min**
- **Cuisson : 25 min**

Ingrédients

- 2 filets de volaille fermière
- 50 g de truffes
- 3 dl de bouillon de volaille
- 1 dl de crème
- Vert et blanc de blette
- Sel et poivre

- Faites cuire les blettes dans de l'eau bouillante salée, vert et blanc séparément.
- Faites rôtir les filets.
- Puis faites réduire le bouillon et la crème jusqu'à obtenir une consistance nappante, assaisonnez et ajoutez les truffes. Servez.

Bordeaux original

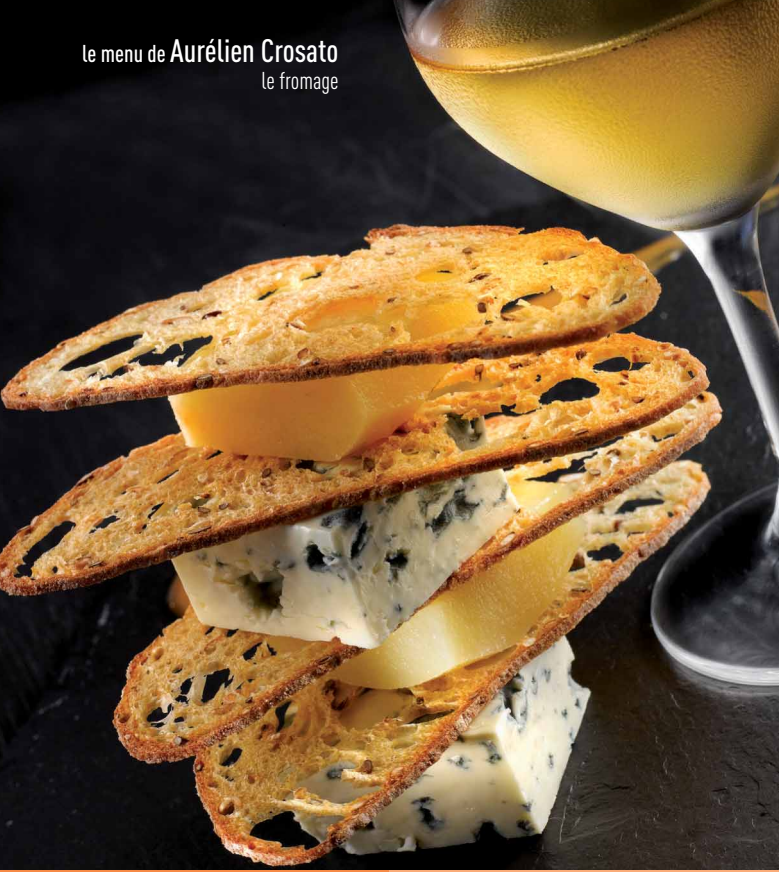
AOC Pessac-Léognan

Jouez la carte de l'originalité en servant sur cette blanquette un vin blanc produit dans l'AOC Pessac-Léognan. Élevés en fûts de chêne, ces vins blancs structurés amèneront de la fraîcheur à vos papilles.

L'astuce du chef

« Si la truffe est trop chère, vous pouvez la remplacer par de l'huile de truffe. Pour la volaille, en période de fêtes, privilégiez le chapon. »

le menu de **Aurélien Crosato**
le fromage



Bordeaux classique

AOC Cadillac

Les fromages à pâte persillée comme la fourme de Montbrison font merveille avec un vin blanc liquoreux de l'appellation Cadillac. La douceur du vin adoucira l'amertume du fromage bleu créant ainsi un réjouissant contraste.

Bordeaux découverte

AOC Sainte-Croix-du-Mont

AOC voisine de Cadillac, un vin blanc liquoreux de l'appellation Sainte-Croix-du-Mont conviendra également sur ce millefeuille.

4 pers.

Fourme de Montbrisson, coing et croûte de pain

■ **Préparation : 10 min**

Ingrédients

- 300 g de fourme
- 2 coings
- 100 g de sucre
- un pain aux céréales

- Détaillez la fourme en cubes.
- Faites de même avec les coings et faites-les cuire dans un sirop léger (100 g de sucre + 200 g d'eau).
- Taillez de fines tranches de pain et faites-les cuire entre deux plaques à 160°C.
- Dressez en alternant ces 3 éléments pour former un mille feuille.

Bordeaux original

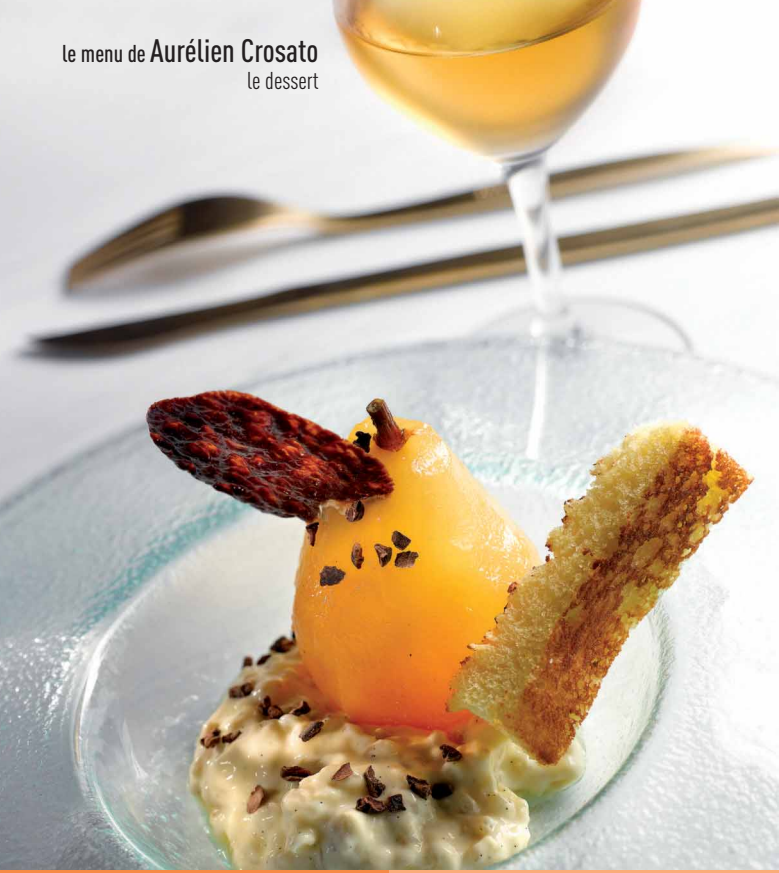
AOC Bordeaux

On peut opter sans nul doute pour un vin rouge de l'AOC Bordeaux. Un vin trop tannique renchérirait sur l'amertume du fromage. Il faudra donc le choisir très rond et souple, léger et peu tannique, sans élevage en fût de chêne.

L'astuce du chef

« Le coing n'a pas besoin d'être frais, la recette fonctionne aussi bien avec de la pâte de coing. »

le menu de **Aurélien Crosato**
le dessert



Bordeaux classique

AOC Graves supérieures

Les notes fruitées d'abricots et de figues sèches présentes dans un vin blanc moelleux de l'appellation Graves supérieures ainsi que la douceur en bouche du vin se marieront avec ce dessert. Servir frais (10 °C).

Bordeaux découverte

AOC Premières Côtes de Bordeaux

L'appellation Premières Côtes de Bordeaux produit un vin blanc moelleux doux et sucré. Ce vin présente une large palette d'arômes fruités qui accompagnera très bien cette pâtisserie. À servir frais (10 °C).

4 pers.

Poire caramel, riz au lait vanillé, brioche perdue

- Préparation : 20 min
- Cuisson : 1 h

Ingrédients

- 4 poires
- 200 g de sucre
- 1 l de lait
- 130 g de sucre
- 120 g de riz à dessert
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes
- 2 tranches de brioche
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- 30 g de sucre

- Faites un caramel avec les 200 g de sucre, puis faites cuire avec 400 dl d'eau, ensuite faites cuire les poires dans ce sirop.
- Grattez la vanille dans le lait, amenez à ébullition puis versez le riz, faites cuire environ 1 heure.
- Quand le riz est cuit, mélangez le sucre et les jaunes, puis liez le riz avec cette préparation, réservez au réfrigérateur.
- Mixez les éléments de l'appareil à brioche perdue, puis trempez les tranches de brioche et faites-les dorer dans une poêle légèrement beurrée.
- Dressez ces éléments dans une assiette creuse.

Bordeaux original

AOC Crémant de Bordeaux

Mettez du pétillant dans votre bouche en proposant un vin blanc effervescent, un Crémant de Bordeaux. La nervosité du vin rafraîchira votre palais et ses notes briochées résonneront avec celles du dessert.

L'astuce du chef

« Utilisez du lait entier et une vanille de qualité, comme celle de Tahiti. Et attention à ne pas perdre trop d'évaporation pendant que ça mijote, sinon le riz au lait sera trop compact. »

le menu de **Frédéric Lafon**

l'amuse-bouche

Bordeaux classique

AOC Saint-Émilion ou Saint-Émilion Grand Cru

Les tanins fondus et les arômes de sous-bois du vin rouge de Saint-Émilion ou Saint-Émilion Grand Cru que l'on choisira à maturité feront écho à la texture veloutée et aux arômes de champignon.

Bordeaux découverte

AOC Montagne Saint-Émilion/ AOC Saint-Georges-Saint-Émilion

Contre Saint-Émilion se trouvent deux AOC plus petites en taille que leur voisine : Montagne Saint-Émilion et Saint-Georges-Saint-Émilion. Leurs vins rouges de garde accompagneront ce cappuccino.

8 pers. Cappuccino de cèpes à l'huile de noisettes et magret fumé

■ **PRÉPARATION : 15 min**
■ **CUISSON : 45 min**

Ingrédients

- 500 g de cèpes frais
- 50 cl de jus de volaille
- 50 g de carottes
- 1 gousse d'ail
- 50 g d'oignons
- 50 g de poireaux
- 25 g de céleri branche
- 25 cl de crème liquide
- ½ boîte de lait concentré non sucré
- 15 cl d'huile de noisettes
- 100 g de magret fumé séché taillé en petits dés
- 25 g de pignons de pins
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Poivre du moulin

• Faites revenir les cèpes avec les oignons taillés en gros dés, puis ajoutez l'ail écrasé, les carottes, les poireaux, le céleri taillé en dés de même taille, puis mouillez avec le jus de volaille.

• Cuisez à feu doux 45 minutes à 1 heure.

• Mixez au blinder et passez au chinois étamine.

• Remettez à feu doux et ajoutez la crème, rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

• Faites monter le lait concentré au batteur puis ajoutez l'huile de noisettes.

• Dressage : déposez les pignons et le magret fumé au fond du verre, versez la crème chaude dessus.

Bordeaux original

AOC Pessac-Léognan

Pourquoi pas un vin blanc généreux et structuré de Pessac-Léognan ? Sa fraîcheur jouera les contrastes avec le velouté crémeux du cappuccino. À choisir à maturité dans les 5 à 10 ans d'âge pour retrouver des arômes de noix.

L'astuce du chef

« Pour obtenir une belle mousse de lait à déposer sur le cappuccino, on peut tout à fait utiliser un siphon. »

Bordeaux classique

AOC Entre-deux-Mers

Huîtres et vin blanc sec de l'Entre-deux-Mers, une association sûre et intemporelle. La fraîcheur acidulée de ce vin très fruité avive vos papilles et vient apaiser les notes iodées des huîtres et le parfum relevé de la sauce tartare.

Bordeaux découverte

AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Un vin blanc sec de l'AOC Blaye Côtes de Bordeaux ou de l'AOC Francs Côtes de Bordeaux, issu majoritairement du sauvignon, alliant fruité au nez et vivacité en bouche, saura aussi parfaitement accompagner ces huîtres.

4 pers. Cromesquis d'huîtres sauce tartare foisonnée

■ **PRÉPARATION : 1 heure**
■ **CUISSON : 5 min**

Ingrédients

- 12 huîtres n° 3
- Chapelure
- 4 œufs
- Lait
- 1 oignon
- 25 cl huile de pépins de raisin
- 10 cl de vinaigre blanc au citron
- 2 échalotes
- Cornichon
- Câpres de Sicile
- Persil haché
- Moutarde

- Ouvrez les huîtres à la vapeur (4 min à 100 °C), décoquillez et réservez.
- Mettez en forme dans des moules Flexipan puis intégrez au grand froid jusqu'à congélation.
- Panez les huîtres deux fois, remettez-les au congélateur.
- Mixez les cornichons, câpres, échalotes ciselées, persil et vinaigre blanc.
- Passez au chinois fortement, mélangez avec la moutarde, l'huile et un jaune d'œuf.
- Incorporez dans un siphon avec deux cartouches.
- Faites frire les cromesquis au moment et dressez la sauce à part.

Bordeaux original

AOC Bordeaux supérieur

Étonnez vos convives en servant un vin blanc moelleux de l'appellation Bordeaux supérieur. La bouche douce et onctueuse du vin se marie harmonieusement avec le fondant des croquettes d'huîtres chaudes.

L'astuce du chef

« Si vous n'avez pas de siphon, vous pouvez monter la sauce comme une mayonnaise classique en y ajoutant les ingrédients qui la transformeront en sauce tartare. »

le menu de Frédéric Lafon

le plat

Pigeonneaux farcis au foie gras, les cuisses confites au jus, crème de topinambours au gingembre confit

Bordeaux classique

AOC Pessac-Léognan

Choisissez un vin blanc sec délicat et structuré de Pessac-Léognan, qui développe un nez complexe d'agrumes et de fruits exotiques et une bouche fraîche et onctueuse.

Bordeaux découverte

AOC Graves

Partez un peu plus au sud de Pessac-Léognan vers un vin blanc sec de la région des Graves. Tout aussi délicats que les vins de Pessac-Léognan, les vins de Graves joueront également l'accord parfait avec ce pigeonneau.

4 pers.

- **PRÉPARATION : 45 min**
- **CUISSON : 15 min**

Ingrédients

- 2 pigeonneaux
- Garniture aromatique :
- 2 carottes, 2 oignons,
- 2 branches de céleri,
- 2 gousses d'ail,
- ½ poireau
- 2 tranches épaisses de jambon cru
- 2 tranches de foie gras frais
- 4 tranches de lard de Colonnata
- Crépine de porc
- 100 g de topinambours
- 100 g de lait
- 10 g de beurre
- 25 g de gingembre confit
- 15 cl de fond de veau
- Sel et poivre

- Prélevez les filets et les cuisses du pigeonneau, et réservez la carcasse. Faites la revenir avec la garniture aromatique taillée en dés, puis mouillez avec de l'eau.
- Réduisez presque à sec, ajoutez le fond de veau, faites bouillir et passez au chinois étamine.
- Faites revenir le jambon et les cuisses. Mouillez avec la sauce et faites cuire environ 30 minutes à feu doux. Réservez.
- Colorez le foie gras sur les deux faces et déposez-le entre les deux filets de pigeonneau assaisonnés.
- Enroulez avec les deux tranches de lard Colonnata puis dans un peu de crépine.
- Faites rôtir 10 à 12 minutes au four à 180°C, puis laissez reposer au moins 10 minutes recouvert d'une feuille d'aluminium.
- Faites cuire les topinambours épluchés dans le lait avec le gingembre. Mixez et passez au chinois étamine, assaisonnez.
- Dressage : coupez le pigeonneau en deux au centre de l'assiette, déposez de la purée de topinambours, puis les cuisses.

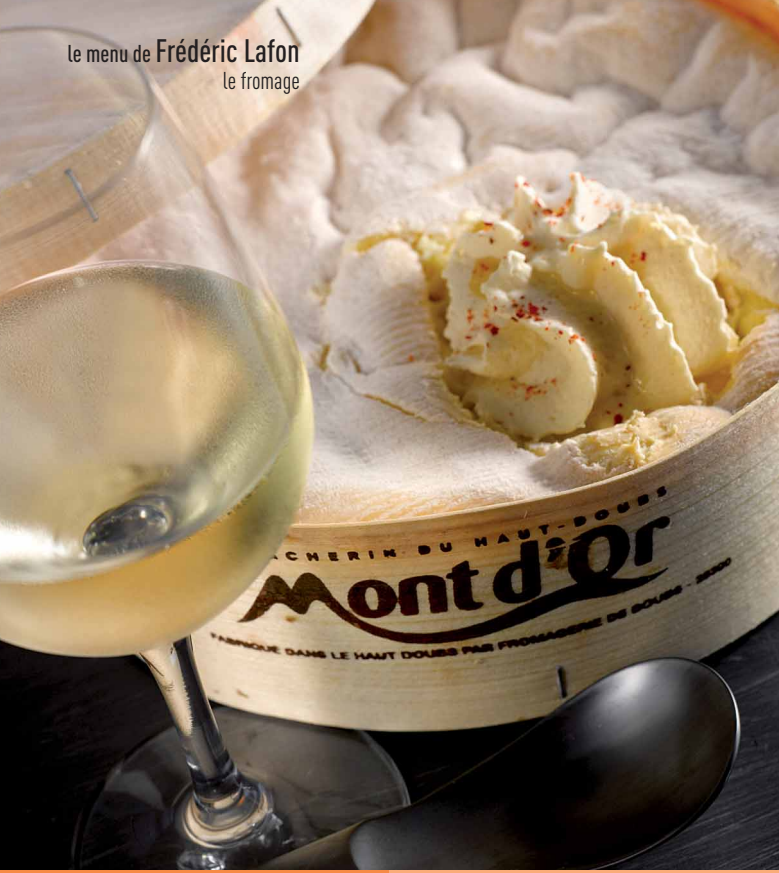
Bordeaux original

AOC Côtes de Bourg

Optez pour un vin rouge des Côtes de Bourg, fruité et léger. La rondeur apportée par le merlot et les notes épicées du malbec s'allieront avec la tendreté et le gingembre de ce plat. À choisir jeune et peu tannique.

L'astuce du chef

« À défaut de topinambours, on peut préparer cette recette avec tout autre légume de la même famille : panais, navets, etc. »



Bordeaux classique

AOC Haut-Médoc

Le mont-d'or développe des odeurs d'étable et de champignon. Pour lui tenir tête, il réclame un vin rouge équilibré et harmonieux comme un vin du Haut-Médoc. À choisir dans sa maturité.

Bordeaux découverte

AOC Listrac

À l'intérieur de l'AOC du Haut-Médoc, découvrez l'AOC Listrac. Située sur les « hauteurs » de la presqu'île médocaine, l'AOC Listrac cultive un savoir-faire traditionnel et offre au dégustateur des vins rouges vifs et généreux.

4 pers. Mont-d'or foisonné à l'huile de truffe

■ **PRÉPARATION : 15 min**

Ingrédients

- 250 g de mont-d'or
- 200 g de lait
- 50 g de crème
- 10 g d'huile de truffe noire
- 4 tranches fines de pain de campagne

- Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole. Quand le mélange est à 80 °C, ajoutez le mont-d'or et l'huile de truffe.
- Laissez fondre en remuant doucement avec un fouet. Passez au chinois dans un siphon spécial aliment chaud.
- Mettez deux cartouches et gardez au bain-marie à environ 60 °C.
- Dressez dans un verre avec une tranche de pain toastée.

Bordeaux original

AOC Graves

Surprenez en servant un vin blanc sec structuré de la région des Graves. À choisir à maturité (5 ans d'âge) pour profiter du nez complexe et ouvert sur des notes de brioche, de noisette fraîche et de fleurs.

L'astuce du chef

« On trouve rarement une bonne huile de truffe au supermarché. Il vaut mieux l'acheter en petite quantité dans une épicerie de spécialités italiennes. »

le menu de Frédéric Lafon
le dessert

8 pers.

Ganache de chocolat infusée aux fruits rouges sur un brownie aux noisettes

Bordeaux classique

AOC Médoc

Le vin rouge se révèle merveilleux sur le chocolat noir, parce qu'ils ont un point commun essentiel : les tanins. On optera donc pour un vin rouge rond et élégant du Médoc.Le fruité du vin répondra à la ganache aux fruits rouges de ce dessert.

Bordeaux découverte

AOC Moulis-en-Médoc

Quittez la grande route des châteaux du Médoc et prenez des chemins de traverse. Vous découvrirez l'appellation Moulis-en-Médoc située à mi-chemin entre Margaux et Saint-Julien. Ses vins rouges intenses et aromatiques se marieront harmonieusement à ce dessert.

■ **PRÉPARATION : 45 min**
(de préférence la veille)
■ **CUISSON : 30 min**

Ingrédients

Pour la ganache :
- ½ l de lait
- ½ l de crème
- 15 g de thé aux fruits rouges
- 600 g de chocolat au lait
- 200 g de chocolat noir
- 225 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule

Pour le brownie :
- 185 g de chocolat noir
- 300 g de beurre
- 120 g de jaunes d'œufs
- 225 g de cassonade
- 75 g de farine
- 30 g de cacao non sucré en poudre
- 150 g de noisettes concassées torréfiées
- 180 g de blancs d'œufs
- 30 g de sucre semoule

La ganache :

• Chauffez le lait et la crème, puis infusez le thé pendant 12 minutes. Blanchissez les jaunes et le sucre, puis passez au chinois le lait et la crème.

• Faites cuire comme une crème anglaise à 81 °C ou à la nappe. Versez sur les deux chocolats, remuez pour rendre homogène. Réservez au froid 24 h.

Le brownie :

• Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Pendant ce temps, mélangez les jaunes, la cassonade, la farine, le cacao et les noisettes.

• Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre semoule.

• Versez le chocolat fondu sur le mélange avec les jaunes d'œufs, puis ajoutez les blancs montés délicatement.

• Déposez dans un moule rectangle sur une épaisseur d'environ 1,5 cm. Faites cuire 25 min à 180 °C. Laissez refroidir puis démoulez.

Pour le dressage :

• Découpez une bande de biscuit.

• Déposez sur l'assiette, puis disposez une quenelle de ganache dessus.

• Le dessert peut être accompagné de coulis de framboise ou de crème anglaise.

Bordeaux original

AOC Loupiac

Un vin blanc liquoreux de Loupiac accompagnera sans flancher ce dessert. La puissance du chocolat noir est agréablement adoucie par le moelleux d'un « Sweet Bordeaux » aux notes fruitées.

L'astuce du chef

« Pour réussir ce dessert, il faut impérativement des ingrédients de première qualité, et respecter à la minute près le temps d'infusion du thé ! »

le menu de Thomas L'Hérisson

l'amuse-bouche

4 pers.

Huître de Marennes en habit de lard, poivron vert, poire aux épices, mousse tiède de potimarron au café

Bordeaux classique

AOC Cérons

La sensation douce et onctueuse du vin blanc liquoreux de l'appellation Cérons saura accompagner la texture fondante du lard et du potimarron. Les arômes fruités du vin se marieront avec cette bouchée très parfumée. Servez frais.

Bordeaux découverte

AOC Côtes-de-Bordeaux-Saint-Macaire

La petite appellation Côtes-de-Bordeaux-Saint-Macaire (65 ha) située sur les coteaux de la rive droite de la Garonne, à 50 km au sud de Bordeaux propose des vins liquoreux qui composeront un accord tout indiqué avec cette bouchée à base d'huîtres.

■ **PRÉPARATION : 25 min**
■ **CUISSON : 10 min**

Ingrédients

- 4 huîtres spéciale n° 2 de Marennes-Oléron
- 1 pavé de lard demi-sel de 10 × 6 cm sur 5 cm de hauteur
- 1 poivron vert
- 1 poire conférence verte
- Coriandre et cumin en poudre
- Sucre, sel
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive

Mousse potimarron-café :

- 300 g de potimarron
- 1 expresso serré
- 150 g de crème liquide
- Sel et poivre du moulin

• Taillez 4 fines lamelles de lard de 10 × 6 cm.

• Ouvrez les huîtres et détachez-les de la coquille. Rincez-les dans de l'eau claire, puis égouttez-les.

• Assaisonnez le lard avec un peu de poivre blanc du moulin et enroulez chaque huître d'une bande de lard.

Pour le condiment poivron vert-poire :

• Épluchez le poivron vert et la poire verte. Taillez en petits dés. Dans une poêle, versez une cuillerée à soupe d'huile et torréfiez les épices.

• Ajoutez les dés de poivron et de poire et faites-les sauter 2 minutes. Assaisonnez et réservez au frais.

Pour la mousse de potimarron au café :

• Coupez le potimarron en gros morceaux après avoir ôté les pépins. Laissez la peau.

• Faites-le cuire dans l'eau bouillante. Égouttez et conservez un peu d'eau de cuisson. Réduisez-le en purée dans un blender haut. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire afin d'obtenir une purée pas trop épaisse. Passez-la au chinois et ajoutez le café et la crème liquide. Assaisonnez.

• Incorporez la purée dans un siphon à chantilly avec deux cartouches de gaz. Réservez au bain-marie.

Dressage :

• Déposez l'huître au lard sur l'assiette et passez quelques instants au four. Déposez le condiment poivron vert-poire sur l'huître et ajoutez la mousse de potimarron au café.

Bordeaux original

AOC Graves

Osez une autre combinaison gagnante en mariant cet amuse-bouche d'huîtres avec un vin blanc sec de l'AOC Graves. Le choisir structuré grâce à un élevage en barrique qui lui donnera un nez complexe et une bouche onctueuse.

L'astuce du chef

« Mangez local ! Le potimarron peut être remplacé par la courge galeuse d'Eysines. Avec ses excroissances bizarres, elle n'est pas très jolie, mais sa chair est délicieuse. »

4 pers.

Coquilles Saint-Jacques poêlées, pulpe de fenouil au boudin noir, vinaigrette à la mandarine confite

Bordeaux classique

AOC Bordeaux

Les coquilles Saint-Jacques développent une douceur légèrement caramélisée et un petit goût de noisette. Elles appellent un vin blanc sec de Bordeaux au nez d'agrumes et à la bouche vive pour une alliance tonique.

Bordeaux découverte

AOC Graves de Vayres

Découvrez les vins blancs secs de l'appellation Graves-de-Vayres. Situés sur la rive gauche de la Dordogne, les Graves de Vayres forment une enclave de terrains graveleux sur lesquels sont produits des vins rouges, mais également des vins blancs secs frais et fruités.

■ **PRÉPARATION : 30 min**
■ **CUISSON : 30 min**

Ingrédients

- 12 pièces de noix de Saint-Jacques
- 1 bulbe de fenouil

(pour la salade)

Pulpe de fenouil au boudin noir

- 3 bulbes de fenouil
- 200 g de boudin noir

Sel et poivre du moulin pm

Vinaigrette à la mandarine confite

- 40 g de mandarine confite
- 40 g de vinaigre de riz
- 65 g d'huile de pépins de raisin

Retrouvez sur www.sudouest-gourmand.fr et www.bordeaux.com la recette des mandarines confites

• Ôtez les branches de fenouil pour ne garder que le bulbe. Taillez-le en lamelles. Faites suer 1 minute et incorporez un demi-verre d'eau. Salez. Couvrez et compotez à feu doux.

• Lorsque le fenouil est tendre, égouttez et réduisez en purée dans un blender. Ajoutez le boudin et mixez jusqu'à obtenir une purée lisse. Salez, poivrez et réservez au chaud.

Pour la vinaigrette :

• À l'aide d'un mixeur plongeant, réduisez en purée la mandarine confite et le vinaigre de riz. Ajoutez l'huile petit à petit afin d'obtenir une émulsion stable. Assaisonnez avec du sel.

Pour la salade de fenouil :

À l'aide d'une mandoline, taillez horizontalement de fines tranches de fenouil. Plongez-les dans un bain d'eau glacée afin de les raidir. Réserver dans l'eau.

Dressage :

Égouttez le fenouil. Assaisonnez au dernier moment avec la vinaigrette et un peu de fleur de sel.

Dans une poêle antiadhésive, chauffez fortement un peu d'huile d'olive. Assaisonnez les noix de Saint-Jacques. Saisissez-les jusqu'à coloration blonde, puis à feu doux une minute. Enlevez-les, salez et poivrez.

Servez-les sur un petit tas de purée de fenouil au boudin et déposez une boule de salade de fenouil. Assaisonnez de vinaigrette.

Bordeaux original
AOC Bordeaux rosé

Envie d'originalité ? Servez un vin de Bordeaux rosé. Ce vin au nez fruité et à la bouche vive et incisive étonnera par sa couleur et tonifiera votre palais.

L'astuce du chef

« Il faut bel et bien utiliser des mandarines dans cette recette, et non des clémentines qui s'avéreront trop sucrées. Le plat requiert une petite touche d'acidité. »

le menu de Thomas L'Hérisson

le plat

10 pers.

Lièvre façon royale, panais rôtis

Bordeaux classique

Lussac-Saint-Émilion

Nappé d'une sauce liée au sang, le lièvre à la royale est un plat d'anthologie. Loin d'être forte, la viande de lièvre nécessite un rouge fin et charpenté comme un vin de Lussac-Saint-Émilion aux tanins souples et fondus.

Bordeaux découverte

AOC Puisseguin-Saint-Émilion

Puisseguin-Saint-Émilion est la plus orientale des voisines de Saint-Émilion. Cette appellation implantée sur un sol argilo-calcaire produit des vins rouges assemblés majoritairement de merlot. Leurs bouches, soyeuses et élégantes, seront en harmonie avec ce lièvre.

■ **PRÉPARATION : 3 jours**

■ **CUISSON : 9 heures**

Ingrédients

Lièvre façon royale

- 1 lièvre de plus de 3 kg
- 300 g de gorge de porc
- 1 foie gras frais
- 5 gousses d'ail et 1 oignon
- 6 échalotes
- Sel fin, poivre noir, clou de girofle, thym, laurier
- Armagnac, truffe fraîche ou à défaut une bonne huile de truffe
- Crépine et barde de porc
- 30 petits panais
- Beurre

Garniture aromatique

- 4 carottes
- 2 oignons
- 1 bâton de céleri
- 10 g de thym
- 3 feuilles de laurier
- Carcasse de lièvre concassé

Marinade

- 5 bouteilles de très bon vin rouge
- 4 baies de genièvre écrasé
- 2 clous de girofle
- 1 c. à café de poivre noir de Sarawak

Le lièvre à la Royale est un lièvre entier entièrement désossé par le ventre farci de ses chairs, de ses abats et de foie gras. Le lièvre est ensuite roulé dans de la crépine et mis à mariner deux jours dans du vin rouge et des légumes. Il cuit longuement au four à faible température dans sa marinade. Il sera façonné en boudin puis coupé en tranche. Son jus de cuisson sera lié au sang et au chocolat et il servira de sauce.

Pour les panais rôtis :

• Epluchez les panais. Mettez les panais dans un grande casserole d'eau froide. Au premier bouillon, égouttez. Mettez les panais dans une plaque allant au four. Assaisonnez de sel fin et ajoutez plusieurs noix de beurre. Enfournez dans un four à 200 °C. Mélangez régulièrement pour avoir une coloration uniforme. Lorsque les panais sont tendres. Egouttez et servez.

Dressage :

• Réchauffez la portion de lièvre à la royale à la vapeur. Faites bouillir la sauce et montez-la au beurre. Liez avec du sang de lièvre ou à défaut avec du sang de porc. Ajoutez un peu de chocolat noir amer. Rectifiez l'assaisonnement. La sauce doit être nappante. Dans une grande assiette ronde blanche, posez la portion de lièvre au centre de l'assiette. Nappez la tranche de sauce. Servez bien chaud.

Retrouvez sur www.sudouest-gourmand.fr et www.bordeaux.com le détail de la recette du lièvre à la royale

Bordeaux original

AOC Pessac-Léognan

Et pourquoi pas un vin blanc sec ? La fraîcheur d'un vin de Pessac-Léognan vivifie l'accord et sa puissance en respecte l'équilibre. Tentez cette aventure gourmande.

L'astuce du chef

« Ce plat s'intitule "à la royale" en souvenir de Louis XIV qui en raffolait. Il faut dire qu'il avait une dentition désastreuse, or la viande est ici tellement fondante qu'elle ne nécessite aucune mastication. »

le menu de Thomas L'Hérisson
le fromage

6 pers.

Chaource confiture de cerise aux épices betteraves croquantes

Bordeaux classique

AOC Bordeaux

Sur ce fromage très onctueux, misez sur un vin rouge fruité pas trop tannique ni boisé comme un vin de l'appellation régionale Bordeaux.

Bordeaux découverte

AOC Sainte-Foy-Bordeaux

À l'extrémité orientale de l'Entre-deux-Mers, aux portes du Périgord sur les rives de la Dordogne, la bastide médiévale de Sainte-Foy-la-Grande a donné son nom à un vignoble Sainte-Foy-Bordeaux qui propose des rouges marqués par le merlot, fruités et souples.

■ PRÉPARATION : 15 min
■ CUISSON : 5 min

Ingrédients

Gelée de confiture de cerise

- 1 pot de confiture de cerise aux épices de 300 g
- 200 g d'eau
- 8,2 g d'agar-agar
- 6 g de feuille de gélatine
- 1 chaource
- 1 betterave crue
- Fleur de sel, poivre blanc du moulin,
- Vinaigre balsamique, huile d'olive, éclats de noisettes torréfiées

• Dans un blender haut, mixez l'eau et la confiture de cerise. Trempez la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Chauffez la confiture de cerise avec la poudre d'agar-agar. Portez à ébullition.

• Égouttez la gélatine en feuille, ajoutez à la confiture de cerise, mélangez. Tendez du papier film sur un plateau et versez la gelée de cerise en une couche de 2 millimètres. Laissez refroidir et taillez trois cercles du diamètre du chaource.

• À l'aide d'un fil à couper le beurre, taillez le chaource en quatre horizontalement.

• Reformez le fromage en intercalant un cercle de gelée entre chaque tranche.

• Épluchez la betterave. À la mandoline, taillez-la en fines tranches et en bâtonnets fins. Réservez les bâtonnets dans de l'eau glacée. Égouttez.

• Assaisonnez de fleur de sel, de poivre du moulin, de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.

Dressage :

• Taillez le fromage en six. Déposez-le sur une assiette, placez à côté un tas de bâtonnets de betteraves assaisonnées ainsi que quelques éclats de noisette.

Bordeaux original

Crémant de Bordeaux

Étonnez en accompagnant ce fromage avec un crémant blanc de Bordeaux. Ce vin effervescent dégage au nez des arômes floraux et d'agrumes, ainsi que quelques notes minérales.

L'astuce du chef

« Vous pouvez à la limite remplacer le chaource par un brillat-savarin, mais pas par d'autres fromages, sinon la recette sera dénaturée. »

4 pers.

Mangue confite au caramel, crémeux chocolat noir, mousse de lait au riz thaï et sorbet passion-combava

Bordeaux classique

AOC Cadillac

Les vins liquoreux de l'appellation Cadillac développent des arômes de fruits exotiques qui feront écho à la mangue confite. Le choisir jeune pour son fruité et sa fraîcheur en bouche afin de se préserver d'un excès de sucre. Servir frais (10 degrés).

Bordeaux découverte

AOC Sainte-Croix-du-Mont

À côté de Cadillac, sur la rive droite de la Garonne, l'AOC Sainte-Croix-du-Mont offre de merveilleux vins liquoreux au nez de fruits confits et à la bouche douce qui offriront une belle alliance dessert et vin.

■ **PRÉPARATION : 60 min + glace**
■ **CUISSON : 60 min**

Ingrédients

Caramel

- 100 g de sucre
- 50 g de glucose
- 150 g de crème liquide
- 10 g de beurre doux
- 10 g de beurre demi-sel

- 2 mangues mûres mais fermes

- 125 g de crème liquide
- 125 g de lait
- 50 g de jaunes d'œufs
- 25 g de sucre
- 120 g de chocolat noir

Retrouvez sur www.sudouest-gourmand.fr et www.bordeaux.com les recettes de la mousse de riz au lait thaï, du riz soufflé caramélisé et de la glace passion combava

• Mettez le glucose et le sucre dans une casserole. Chauffez en remuant afin de caraméliser les sucres. Lorsque ces derniers ont une belle couleur blonde, ajoutez la crème liquide et les beurres. Réduisez pour atteindre une consistance nappante. Laissez refroidir.

Mangue confite :

• Épluchez les mangues. Coupez-les en deux en longeant le noyau. Parez chaque morceau afin d'obtenir un gros pavé régulier. Placez-les dans un plat allant au four. Recouvrez de caramel et faites confire dans un four préchauffé à 160°C pendant 20 minutes. Sortez du four et laissez refroidir dans le caramel. Réservez au frais.

Crémeux chocolat :

• Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème. Dans un cul-de-poule, mélangez le sucre et les jaunes d'œufs. Versez une partie du liquide bouillant sur le mélange jaunes-sucre. Mélangez. Reversez dans la casserole et cuisez à 84°C la crème (on peut utiliser un thermomètre). Versez la crème chaude sur le chocolat. À l'aide d'un fouet, mélangez délicatement la crème et le chocolat. Réservez la crème au moins douze heures au frais.

Dressage :

• Dans une assiette un peu creuse, posez un pavé de mangue confite, nappez d'un peu de caramel. Dressez à l'aide d'une poche à douille le crémeux chocolat.

Bordeaux original

AOC Bordeaux

Envie de contrebalancer le sucré du dessert ? Optez pour un vin blanc sec de Bordeaux aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Sa bouche vive amènera de la fraîcheur en bouche pour un accord tout en contrastes.

L'astuce du chef

« Le citron combava s'achète dans les épiceries asiatiques – c'est un ingrédient phare de la cuisine thaïe. Si vous manquez de temps pour faire le sorbet, achetez-le en magasin et râpez le citron dessus. »

le menu de Kendji Wongsodikromo

l'amuse-bouche

4 pers.

Tub'croustillant de saint-Jacques, œuf de poisson volant, crémeux wasabi

Bordeaux classique

AOC Pessac-Léognan

Le goût délicat de la saint-Jacques, rehaussé par le crémeux de wasabi, appelle un vin blanc à la fois délicat et puissant comme un vin de Pessac-Léognan. Il y aura une belle résonance entre notes et arômes fruités.

Bordeaux découverte

AOC Graves

Plus au sud de Pessac-Léognan, choisissez un vin blanc sec de la région des Graves. Un vin élevé en barriques pour avoir une bouche opulente et soyeuse qui saura cohabiter agréablement avec le croustillant de saint-jacques.

■ PRÉPARATION : 20 min
■ CUISSON : 6 min

Ingrédients

- 4 pièces de coquille Saint-Jacques
- Huile d'olive
- Sel/poivre Sansho
- Œufs de tobiko (sur Internet)

Tub'croustillant :

- 50 g beurre clarifié
- 1 feuille de brick

Crémeux wasabi :

- 50 g de fromage blanc
- 20 g de wasabi
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz
- Sel

Tartare de saint-Jacques :

• Taillez les noix de saint-jacques en dés, assaisonnez avec une cuillère à soupe d'huile l'olive, sel, poivre Sansho et une cuillère à café de poisson volant (tobiko). Réservez au frais.

Tub' croustillant :

• Dans une feuille de brick, taillez des bandes de 20 centimètres de long sur 3 centimètres de large.

• Faites fondre du beurre et à l'aide d'un pinceau, étalez le beurre sur chaque bande.

• Entourez ces bandes de feuille de brick sur un blister en inox, cuisez au four 6 minutes à 100 °C.

• Démoulez quand c'est froid.

Crémeux wasabi :

• Mélangez tous les ingrédients : fromage blanc, wasabi, vinaigre de riz puis rectifiez avec du sel.

Dressage :

• Remplissez les tub' avec le tartare de saint-jacques.

• Puis disposez les œufs de poisson volant au-dessus.

• Posez le tub' dans une assiette et quelques gouttes de crémeux wasabi.

Bordeaux original

AOC Premières Côtes de Bordeaux

L'appellation Premières Côtes de Bordeaux produit un vin blanc moelleux doux et sucré. Ce vin présente un nez de fruits secs et confits ainsi qu'une bouche très douce.
À servir frais (10° C).

L'astuce du chef

« Si vous ne trouvez pas d'œufs de poisson volant dans une épicerie fine, ils peuvent être remplacés par des œufs de lump. »

le menu de Kendji Wongsodikromo

l'entrée

4 pers.

Fines tranches de truite de Banka demi-sel, bouillon de crevettes grises verveine-citron

Bordeaux classique

AOC Entre-Deux-Mers

La truite offre une texture délicate et une chair grasse fondante. On l'associera avec un vin blanc vif et fruité de l'appellation Entre-Deux-Mers. Les arômes d'agrumes, provenant du sauvignon, résonneront avec la verveine et le citron de ce plat.

Bordeaux découverte

AOC Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

L'appellation Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, prolonge vers le sud-est celle de Cadillac Côtes de Bordeaux. Elle produit des vins blancs secs majoritairement issus du sauvignon, qui leur confère des arômes fruités et une bouche nerveuse.

■ PRÉPARATION : 30 min
■ CUISSON : 30 min

Ingrédients

- 200 g de truite de Banka
- 50 g de sel de Guérande
- 10 g de sucre
- 5 g de poivre blanc
- 1 jus de citron
- 200 g de champignons de Paris

Bouillon de crevettes grises verveine citron :

- 380 g de crevettes grises
- ½ oignon
- ½ carotte
- 1 tomate
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 20 g de gingembre frais
- 50 g de verveine
- 1 sachet de thé vert
- 2 clous de girofle
- 5 g de poivre en grains

Friture de crevettes grises :

- 20 g de crevettes grises

Truite demi-sel :

• Confectionnez une saumure avec le sel, le sucre, le poivre, le jus de citron. Déposez la saumure sur le morceau de truite, laissez au frais 30 minutes puis dessalez. Rincez les champignons de Paris, enlevez les queues puis taillez les têtes en dés, faites-les suer à l'huile d'olive et débarrassez.

Bouillon de crevettes :

• Émincez les légumes, mouillez à hauteur, laissez mijoter 30 minutes. Passez au chinois. Salez et poivrez.

Dressage :

• Disposez de fines tranches de truite dans une assiette creuse. Versez le bouillon de crevettes puis disposez la brunoise de champignons et quelques fritures de crevettes.

Bordeaux original

AOC Bordeaux rosé

La truite est cuite rosée. Pourquoi ne pas réaliser un accord « coloré » en la mariant avec un vin rosé de Bordeaux ? Il mettra beaucoup de fraîcheur et de vivacité dans votre bouche.

L'astuce du chef

« Pour obtenir un bouillon translucide, vous pouvez mettre tous les ingrédients dans une cocotte en fonte que vous passez au four à 160 °C pendant une heure. »

le menu de Kendji Wongsodikromo

le plat

4 pers.

Viennois de mignon de cochette, cannelloni de butternut, crème au parmesan

Bordeaux classique

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux

Le filet mignon est une viande délicate qui peut être accompagnée d'un vin léger et fruité de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux. Évitez le boisé et les tanins démonstratifs pour rester sur un accord tout en légèreté.

Bordeaux découverte

AOC Graves de Vayres

Découvrez les vins rouges de l'appellation Graves de Vayres. Situées sur la rive gauche de la Dordogne.Ils forment une enclave de terrains graveleux où sont produits des vins rouges légers au fruité expressif.

■ **PRÉPARATION : 40 min**
■ **CUISSON : 30 min**

Ingrédients

- 2 filets mignons de cochette, soit 600 g
- Sel/poivre
- 50 g de beurre

Viennois au parmesan :

- 150 g de beurre
- 40 g de parmesan
- 40 g de chapelure

Cannelloni de butternut :

- 1 pièce de butternut
- 50 g de beurre

Crème au parmesan :

- 100 g de crème liquide
- 80 g de parmesan

Pour le viennois de parmesan :

• Ajoutez aux 150 g de beurre pommade le parmesan et la chapelure, puis confectionnez un boudin à l'aide de film étirable et réservez au frais.

Pour le cannelloni de butternut :

• À l'aide d'une mandoline japonaise, prenez le buttternut et réalisez des bandes de 20 centimètres sur 5 centimètres, snackez-les à la plancha, puis disposez-les bien à plat et rectifiez l'assaisonnement. Avec le reste de butternut, réalisez une purée bien sèche et beurrez.

Garnissez les bandes de purée et roulez-les à l'aide d'un film étirable.

Pour la crème au parmesan :

• Chauffez la crème liquide et liez au parmesan, puis versez dans une pipette.

Pour le filet de cochette :

• Cuisez les filets de cochette 3 minutes de chaque côté, puis finissez-les au four 5 minutes à 160 °C. Ajoutez la croûte viennoise au parmesan à la dernière minute.

Dressage :

• Dans une assiette, disposez le filet de cochette bien doré puis le cannelloni de butternut et la crème au parmesan.

Bordeaux original

AOC Bordeaux Clairet

On peut aussi aller encore plus loin dans la légèreté en choisissant un vin clairet (AOC Bordeaux Clairet), à mi-chemin entre un vin rosé et un vin rouge. À servir frais (10 °C).

L'astuce du chef

« La purée doit être bien sèche : vous avez intérêt à la préparer la veille et à la laisser égoutter dans un tamis toute la nuit. »

Bordeaux classique

AOC Premières Côtes de Bordeaux

Les fromages à pâte persillée font merveille avec les vins blancs doux et sucrés. Choisissez l'appellation Premières Côtes de Bordeaux. Elle adoucira l'amertume du fromage bleu, créant un réjouissant contraste.

Bordeaux découverte

AOC Graves supérieures

La région des Graves produit également des vins blancs moelleux sous l'appellation Graves supérieures. Ils se marieront très bien avec la fourme d'Ambert pour un accord tout en contraste. À servir frais (10 °C).

4 pers. Finger de fourme d'Ambert, chutney de poires aux épices

- **PRÉPARATION : 20 min**
- **CUISSON : 20 min**

Ingrédients

- 200 g de fourme d'Ambert
- 100 g de chapelure
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 50 g de crème

Pour le chutney :

- 3 poires Williams
- 40 g de sucre
- 30 g de vinaigre de Xérès
- 1 pincée de 4 épices
- 1 anis étoilé
- 40 g de beurre
- Sel et poivre

Pour le finger :

- Passez au robot-coupe la fourme d'Ambert avec 50 g de crème.
- À l'aide d'une poche à douille, étalez la pâte de fromage en forme de barrettes. Ensuite, panez-les successivement dans farine, œuf, chapelure.

Pour le chutney :

- Épluchez les poires et taillez-les en dés. Faites suer les dés de poires au beurre, puis ajoutez le sucre, les épices, l'anis, et déglacez au Xérès. Laissez compoter et rectifiez l'assaisonnement.

Dressage :

- Poêlez les fingers de fourme d'Ambert puis débarrassez sur papier absorbant. Dans une assiette, dressez le chutney de poires et le finger.

Bordeaux original

AOC Margaux

Fromage et vin rouge, une équipe gagnante, à condition de prendre ici un vin évolué (10 ans environ), dont les tanins seront totalement fondus et dont le nez rappellera les notes d'épices du chutney.

L'astuce du chef

« Pour avoir un finger bien soufflé, on peut remplacer la chapelure par des flocons d'avoine concassés. »

le menu de Kendji Wongsodikromo
le dessert

4 pers.

Vacherin de pomelos au naturel et confit, granité à la vieille prune

Bordeaux classique

AOC Barsac

Avec ce vacherin, on peut opter pour un vin blanc liquoreux de Barsac. Ses arômes d'agrumes confits rappelleront les pomelos du vacherin et sa saveur sucrée bousculera le glacé et le granité du dessert.

Bordeaux découverte

AOC Sainte-Foy-Bordeaux

Les vins blancs moelleux de Sainte-Foy-Bordeaux présentent un nez de miel et d'agrumes et une bouche sucrée toute en rondeur. Critères adéquats pour un accord réussi.

■ **PRÉPARATION : 1 h**
■ **CUISSON : 3 h 30**

Ingrédients

- 6 pomelos (4 en dés et 2 en suprêmes)
- 1 bâton de vanille

Pour la meringue :
- 140 g de blancs d'œuf
- 280 g de sucre
- 20 g de fécule
- 2 jus de citron

Pour la chantilly :
- 200 g de crème
- 40 g de sucre
- 1/2 bâton de vanille

Pour le granité :
- 30 cl d'eau et 200 g de sucre
- 10 cl de vin blanc
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 1 jus de citron
- 1 jus d'orange
- 15 cl de veille prune

Pour le confit de pomelos :
- 500 g de pulpe de pomelos
- 170 g de sucre de pectine
- 1 dl d'eau

Pour la meringue :

• Montez en neige les blancs d'œuf et le sucre pour serrer les blancs. Ajoutez la fécule de pomme de terre et le jus de citron et mélangez. À l'aide d'un pinceau, chemisez les moules puis faites sécher 3 heures à 80 °C.

Pour le confit :

• Pelez à vif 6 pomelos ; gardez-en 2 pour faire des suprêmes et coupez les 4 autres en dés. Faites-les cuire dans une casserole avec l'eau, le sucre et un demi-bâton de vanille. Après une demi-heure de cuisson douce, mixez le confit sans la vanille. Débarrassez dans une pipette.

Pour le granité de vieille prune :

• Faites un sirop avec l'eau et le sucre, puis, dans 10 cl de vin blanc, faites infuser le zeste de citron et d'orange, le jus des fruits zestés. Dans une casserole, réunissez le sirop, l'infusion et la vieille prune, mettez au grand froid. Remuez toutes les heures.

Pour la chantilly :

• Foisonnez la crème, le sucre et la vanille.

Dressage :

• Dans une assiette, réalisez des points de crème Chantilly et de confit, puis superposez les suprêmes de pomelos, meringues et granité.

Bordeaux original

AOC Crémant de Bordeaux

Vous voulez encore plus de fraîcheur en bouche ? Rajoutez la nervosité et les bulles d'un vin blanc effervescent, un Crémant de Bordeaux.

L'astuce du chef

« Si vous trouvez que la meringue en demi-sphère est trop compliquée à réaliser, n'hésitez pas à la faire sous forme de fines plaques qu'ensuite vous empilerez. »

Dégustation et formation à l'École du Vin de Bordeaux

Les samedis de l'École - à partir de 35 €

• **Les ateliers de 2 heures :** initiation à l'art de la dégustation des vins de Bordeaux, le dernier samedi de chaque mois.

• **L'Oenochef :** un cours de cuisine et un déjeuner à l'Atelier des Chefs de Bordeaux.

• **De la vigne à la table :** un repas gourmet dans un restaurant bordelais.

• **Les châteaux vous ouvrent leurs portes :** un repas vigneron suivi d'une visite de la propriété et d'une dégustation des vins du château sous la houlette du maître de chai.

Les soirées de l'École - à partir de 190 €

Avec au programme : réalisation de votre propre vin de Bordeaux, dégustations à l'aveugle, dégustations verticales, initiation aux accords mets et vins, dîner en propriété, etc.

• **Cours du soir n°1 - La dégustation : un art, une méthode :** 4 séances de 2 heures pour passer maître en dégustation.

• **Cours du soir n°2 - Le Bordeaux, côté pratique :** 4 séances de 2 heures pour choisir votre vin, le servir et le mettre en scène en cuisine.

• **Cours du soir n°3 - Balade œnologique :** 4 séances de 2 heures pour voyager à travers l'histoire du vignoble bordelais et déguster ses appellations.

Les stages en journée - à partir de 350 €*

Sur deux ou trois journées, ces stages permettent de s'exercer et d'approfondir vos connaissances des vins de Bordeaux, de leur élaboration à leur dégustation.

• **Stage technique - La dégustation des Bordeaux, de A à Z :** deux jours pour un tour d'horizon complet des techniques de dégustation et des spécificités du vignoble bordelais.

• **Stage pratique - Percez les secrets des vins de Bordeaux :** perfectionnez sur deux journées votre art de la dégustation, enrichissez votre palette gustative, saisissez l'influence des terroirs et des millésimes.

• **Stage Grands Crus - A la rencontre des vins de légende, les Grands Crus de Bordeaux :** trois journées de voyage dans les terres d'excellence du bordelais, à la découverte de quatre terroirs prestigieux : Médoc, Sauternes, Graves et Saint-Emilion.

L'Ecole du Vin de Bordeaux
3, cours du 30 Juillet
33075 Bordeaux Cedex
Tél. 05 56 00 22 85
www.bordeaux.co/fr/ecoleduvin/les-cours
<http://www.bordeaux.com/fr/ecoleduvin/les-cours>

* Tarifs 2013

Ont participé à ce carnet :
Anne Chaput et Marie-Luce Ribot.
Les photos des recettes et des chefs ont été réalisées par Claude Prigent.
Mise en page :
Service technique de « Sud Ouest ».
Photo de une : Claude Prigent.

OFFREZ L'EXPÉRIENCE
"École du Vin de Bordeaux"

Stages en journée, cours en soirée, ateliers le week-end, de 2h à 7 jours : offrez un cours de dégustation inédit, pratique et ludique à l'Ecole du vin de Bordeaux.

À partir de 35€

Prolongez l'expérience avec
LE COFFRET DÉCOUVERTE :
Tous les secrets des vins de Bordeaux à découvrir chez soi !

Renseignements et inscriptions sur : www.bordeaux.com - 05 56 00 22 85

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Bordeaux.
Des vins, un style.

Photo : Denise Grünstein – SIRET : 781 846 092 000 18

Avec ses milliers de châteaux,
le vignoble de Bordeaux offre une belle diversité de goûts et de saveurs.

BORDEAUX

Bordeaux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.