



MAGAZINE

160^{ème}

TOURISME INTERNATIONAL
160 / HIVER 2016-2017

WWW.VINSETGASTRONOMIE.COM

GRAND CHEF
ANNE-SOPHIE
PIC ❄️❄️❄️

+ SES RECETTES

DÎNER FESTIF
ÉTOILÉ BY

Y. ALLÉNO
J. CHIBOIS
A. LALLEMENT
M. MENEAU
G. SAVOY

+ PÂTISSERIES

CHRISTOPHE
MICHALAK

TABLES
CAPITALES

ESCALES
PARISIENNES

CHAMPAGNE
BLANC DE
BLANCS
GRANDE
DÉGUSTATION

**+
COFFRETS**
ET CUVÉES
DE PRESTIGE

IDÉES
CADEAUX
— POUR —
ELLE ET LUI

ARTIC RACE
OF NORWAY
VÉLO AU CERCLE
POLAIRE



BELGIQUE : 9,50 EUROS LUX : 9,30 EUROS - CH : 14,20 FS

L 11915 - 160 - F : 8,90 € - RD





PLAT
GRAND
CHEF

Le homard de Bretagne et le cèpe, consommé de cèpe, shiso pimprénelle géranium Rosat

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Le homard
2 pc homard
breton de 600g
200g beurre AOC 1/2 sel

Conso cèpe
300g parure de cèpes
1L remouille de cèpes

Sauce cèpes
100 g consommé de cèpes
4 g géranium Rosat
3 g pimprénelle
2 g shiso

Garniture
3 pc de cèpes
80 g brunoise cèpes
40g salicorne
2 pc copeaux de cèpes

PRÉPARATION

Le homard

Ficelez les homards, puis faites les cuire dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Séparez l'abdomen des pinces, plongez-les dans l'eau glacée et comptez 3 minutes de plus pour les pinces. Décortiquez les homards puis réservez les têtes et le corail séparément. Concassez les têtes des homards et colorez-les avec la moitié du beurre 1/2 sel. Lorsqu'elles sont bien colorées ajoutez le reste du beurre et le corail. Laissez cuire 30 minutes à feu doux et filtrez-le.

Conso cèpes

Dans une poêle bien chaude colorez les parures de champignons à l'huile, quand ils ont une belle coloration blonde ajoutez un petit morceau de beurre pour leur donner une coloration uniforme. Passez, dégraissez. Cuisez avec de la remouille cèpes pendant 4 heures à 85 degrés puis passez au chinois. Réduisez et salez légèrement puis passez au tork.

Sauce cèpes

Faites chauffer gentiment le consommé de cèpes réduit et faites infuser 3 min avec les herbes ciselées. Passez à la passette, rectifiez si besoin envoyez en verseuse chaude.

Garniture

Faites lentement rôtir l'abdomen du homard au beurre de homard, ajoutez à mi-cuisson les pinces et les articulations. Détaillez-les par la suite. Dans une poêle chaude, faites sauter les cèpes

taillés en quartier et en brunoise à l'huile de colza, quand ils ont une belle couleur blonde, dégraissez et finissez les au beurre. Dans le fond d'une assiette faites des points de purée de cèpes, disposez un peu de brunoise ; décorez le tout avec des copeaux de cèpes assaisonnés à l'huile d'olive, des salicornes sautées à l'huile d'olive, des copeaux de cèpes et des feuilles de shiso cress. Ajoutez harmonieusement le homard et servez avec le consommé de cèpes cloché.



Le conseil d'accord de V&G magazine : Château Vaudois « Cuvée Christelle » Viognier IGP Maures 2013

Avec ce plat riche en saveurs iodées et beurrées, sur fond de sous-bois apporté par les champignons, nous vous conseillons un vin blanc de caractère, 100% Viognier : la « Cuvée Christelle » du Château Vaudois (Var) avec ses effluves de miel d'acacias qui s'expriment pleinement au nez, ainsi que ses notes de pâtisserie (brioche, beurre frais) en toile de fond. Sa robe d'un or en fusion annonce la concentration aromatique qu'une bouche opulente saura confirmer : pêche de vigne, abricot, fruits confits et beaucoup de souplesse en finale. Autant de saveurs qui rentreront en harmonie avec celles du homard breton tel que proposé ici par Anne-Sophie Pic.

Tarif : 21 euros



DOMAINE DE L'ANGLADE « LE MERLOT » IGP MAURES 2013

D'un rouge rubis, sa robe brillante attire l'oeil. L'expression au nez se veut fruitée et racée, avec une évolution sur des notes de sous-bois et un fond légèrement toasté très agréable. Souple, l'attaque en bouche se poursuit par une matière fruitée rouge et noire (cerise, mûre) avec une finale marquée par des petites touches poivrées. Il accompagnera à merveille les plats de gibier et de champignons.

PVC : 12 euros sur la Boutique en ligne
www.domainedelanglade.fr



Autre vin rouge actuellement en vente :
la « Cuvée du Brocard » 2010, 100% Cabernet-Sauvignon 2010 (15 euros)

Domaine de l'Anglade
Avenue Vincent Auriol
83980 Le Lavandou
Tél. : 04 94 71 10 89
www.domainedelanglade.fr



CHÂTEAU VAUDOIS « CUVÉE JONATHAN » MERLOT IGP MAURES 2013

Sa robe d'un rouge profond aux reflets foncés annonce les fruits mûrs et concentrés qu'un premier nez expressif révèle avec ampleur. L'attaque de velours en bouche est suivie d'une matière fruitée confiturée qui s'exprime pleinement sur un milieu de bouche charpenté avec une belle longueur jusqu'à la finale sur les épices douces (vanille, cannelle). A accorder avec une belle côte de bœuf grillée.

PVC : 22 euros



Château Vaudois
Route du Château Vaudois
83520 Roquebrune-sur-Argens
Tél. : 04 94 81 49 41
www.chateau-vaudois.com



CHÂTEAU DU CARRUBIER CÔTES DE PROVENCE BLANC 2015

Sa belle robe d'un jaune doré limpide et brillant dans le verre devance un nez aromatique pour cet assemblage 97% Rolle et 3% Sémillon. L'expression fruitée (abricot, pêche plate) au nez révèle aussi le terroir maritime avec son fond iodé et minéral que l'on retrouve dans une bouche structurée autour des fruits confits, le zeste d'orange et une pointe d'amande amère en finale. Parfait sur les crustacés et les poissons de roche.

PVC : 9,50 euros

INFO : Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2016



Château du Carrubier
1590, route du Carrubier
83250 La Londe-les-Maures
Tél. : +33 (0)4 94 66 82 82
Fax : +33 (0)4 94 35 00 01
www.carrubier.fr
contact@carrubier.fr

