

WG

MAGAZINE &

TOURISME INTERNATIONAL
165 / ÉTÉ 2018

WWW.VINSETGASTRONOMIE.C

GRAND CHEF ***
**CHRISTOPHE
BACQUIÉ**
+ SES RECETTES

**MENU ÉTOILÉ
ESTIVAL**

+ ACCORDS METS ET VINS

**TABLES
PARISIENNES**

CROISIÈRE
DE CUBA AUX
ÎLES CAÏMANS

DOSSIER
NATIONAL
VINS ROSÉS
CHAMPAGNE ROSÉS

**FESTIVAL
GASTRONOMIQUE
V8**

Christophe
Bacqué

**40
PAGES**
TOP 60 DES ROSÉS
DE PROVENCE





Christophe Bacquié,

le nouveau 3 étoiles
se livre sur le plateau
du Castellet

De ses propres aveux, sa ténacité est son principal défaut... et sa principale qualité ! Comment ne pas le deviner au vu de son parcours, depuis sa naissance en Corse, en passant par Paris, la Côte d'Azur, puis le Var jusqu'à la consécration cette année en intégrant le prestigieux cercle des triplement étoilés. Un rêve éveillé pour ce compétiteur éternel insatisfait. Comme ne pas tisser un lien entre son exercice de haute voltige au quotidien en cuisines à l'Hôtel du Castellet, et le retour de la F1 sur ces terres varoises ?

PORTRAIT PAR PIERRE JAMAR

Pour ce grand chef -autant par ses titres que sa taille- la haute gastronomie est assimilable à un sport de haut niveau : il faut de l'engagement, de la passion et l'esprit d'équipe, mais aussi un temps qui permette la réflexion. Les préparations de mise en place en amont, c'est l'entraînement, le service c'est un match, un sprint : « Pendant le temps du service, il faut engager l'équipe à fond au service du client, pour le satisfaire », résume Christophe Bacqué. La philosophie de ce Meilleur Ouvrier de France (MOF) 2004 : transmettre, valoriser le travail, fonder les valeurs de la cuisine : « la cuisine est un art qui resserre les liens entre les hommes. Aujourd'hui la convivialité, le partage, le rapprochement des gens et des familles et le plaisir sont les mots d'ordre d'une soirée réussie à ma table ». Une table au sein du magnifique complexe hôtelier & spa



dirigé par son épouse Alexandra. Leur témoin de mariage ? Un certain Emmanuel Renaut, triplement étoilé de Megève, auréolé du titre de MOF la même année que Christophe, à qui il conseilla un jour de se concentrer sur son assiette et pas sur l'apparat. Le message était bien passé.

« À partir de maintenant on va faire de la cuisine et on va arrêter de bricoler »

Des lumières de Lumio à l'azur de l'Oasis
Dès son enfance en Corse, dans la Balagne aux mille couleurs, Christophe Bacqué passe son temps dans l'hôtel-restaurant familial, puis à l'école hôtelière toute proche de l'Île Rousse. S'il apprend le service en salle, il se passionne plutôt pour la cuisine. Sur les conseils avisés d'un client, il candidate à Paris. Recruté au restaurant gastronomique « Le Montparnasse 25 », puis à la table « Le Prestige » de l'hippodrome de Vincennes, Christophe Bacqué découvre les exigences du métier en brigade. C'est l'ambiance familiale qu'il retrouve ensuite en 1992 au mythique « L'Oasis » à Mandelieu-la-Napoule, deux étoiles Michelin. Une maison réputée sur la Côte d'Azur, une brigade d'une quinzaine de personnes, des échanges entre Stéphane Rimbault, le technicien exigeant, et Louis Outhier, figure tutélaire et paternelle. Christophe trouve sa place et découvre le bonheur de travailler avec les meilleurs produits. Pour

les 20 ans de la reprise de l'institution par les frères Rimbault, en 2011, on se souvient de sa présence au service d'un plat mythique de Louis Outhier : le loup sauvage en croûte dorée.

« Il faut être libre dans sa tête, sans influences... »

Un métier de rencontres et de partage

Durant deux saisons, il fait un bref retour en Corse dans le restaurant familial et assure des journées de 20 h : « J'étais chef mais sans en avoir les épaules ; je reproduisais ce que j'avais appris », analyse-t-il. Il repart pour Paris, rencontre de nouveaux chefs, puis entre au mess du Cabinet du ministre de la Défense :

« Il n'y avait que des cuisiniers qui sortaient de grandes maisons, c'était des brigades d'anthologie ! ». Lorsque le ministre reçoit, la brigade a carte blanche : un rêve pour tous ces cuisiniers qui échangent leurs idées et les mettent en oeuvre. En 1997, retour en Corse à l'hôtel Relais & Châteaux « La Villa » à Calvi, dont il devient le chef en 2000 et

où il s'affirme peu à peu, et surtout seul : « Il faut être libre dans sa tête, sans influences. Tout ce qu'on a appris, c'est une bibliothèque mentale. Maintenant, il va falloir écrire son propre livre ». En 2002, il obtient une étoile Michelin suivie d'une deuxième en 2007, ce qui n'était alors jamais arrivé en Corse...

« Une gourmandise ? La tarte au citron et la blanquette de veau »

Un chef engagé dans une démarche collective

Si Christophe Bacqué s'implique nationalement au sein de l'association des Relais & Châteaux, et notamment les Tables Grands Chefs auprès d'Olivier Roelinger, il s'investit également auprès de « Seaweb » dont il est ambassadeur dans le Var pour la préservation des ressources de la mer. Le but ? Mobiliser les professionnels de la restauration pour un approvisionnement en produits de la mer durables, en choisissant des espèces qui ne sont pas en danger et qui sont pêchées avec des techniques respectueuses de l'environnement.

« Il m'est interdit de penser que je suis arrivé au bout d'un plat, même s'il rencontre le succès... »

Exemple de réflexion : le service du fromage

En 2009, il part avec son épouse pour un autre Relais & Châteaux, l'Hôtel du Castellet dans



le Var. Epaulé par une équipe talentueuse, il retrouve dès 2010 les 2 étoiles, puis décroche l'an dernier la distinction de « Meilleur Restaurant d'Hôtel » au Prix Villégiature Awards 2017. Un exemple de sa perpétuelle réflexion ? Alors que beaucoup de restaurants tendent à minimiser la place du fromage (et du pain, comme nous l'avons constaté récemment dans un 3 étoiles...), Christophe a choisi ici exactement le contraire : « J'avais vraiment envie de créer quelque chose autour du vin et du fromage ». Il a l'idée de créer une cave à fromages dans la salle du restaurant : le chariot de fromages ne circule plus ! En collaboration avec Josiane Déal, MOF en Fromagerie, le client est invité à se lever et à aller découvrir plus de 70 variétés de fromages dans la cave et ainsi composer son assiette de fromages avec les conseils du personnel, compris sur les accord mets et vins.





Langoustines de Casier des Côtes Varoises

INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

Bouillon de langoustine

- 15g de céleri branche [1 petit morceau]
- 10d d'échalote (environ ½ échalote)
- 15g d'oignons (environ ¼ d'oignon)
- 1 gousse d'ail
- 1 zeste d'orange
- 10g de gingembre

Condiment

- 10g de céleri branche
- 10g de mangue
- 2 pétales de tomate confite
- Le zeste de 1 calamondin
- 1cl d'huile de basilic
- Sel
- Piment d'Espelette

Tartare de langoustine

- 2cl d'huile d'olive citron
- Le zeste de 1 citron vert
- Un peu de gingembre râpé
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette

Dressage et finition

- 30g de mélange épicé
- Mélange d'herbes (cerfeuil, mini-oseille, cresson sauvage, estragon)
- 30g de beurre de corail

ENTRÉE
GRAND
CHEF

Préparation des langoustines

Faites cuire les langoustines vivantes en les plongeant 10s dans de l'eau bouillante, puis plongez-les dans de l'eau glacée pour les refroidir rapidement. Réservez l'eau de cuisson pour la préparation du consommé. Séparez têtes des queues. A l'aide d'un sécateur, retirez la carapace des pinces et réservez. Décortiquez les queues, retirez le boyau à l'aide d'un petit couteau, puis réservez sur une plaque froide. Réservez 4 langoustines pour le tartare et les autres à faire cuire.

Bouillon de langoustine

Mettez les têtes dans un faitout et couvrez à hauteur avec l'eau de cuisson des langoustines. Laissez frémir tout en écumant à l'aide d'une écumoire. Pelez le céleri, l'échalote, l'oignon et l'ail et émincez-les. Ajoutez la garniture dans le faitout et laissez cuire 30min à frémissement. Retirez du feu et laissez infuser 30min à couvert. Passez au moulin à légumes, puis filtrez à l'aide d'un linge humide pour retirer toutes les impuretés. Réservez.

Condiment

Taillez le céleri branche en brunoise, faites-la blanchir 10s en la plongeant dans de l'eau bouillante, puis ressortez-la aussitôt. Pelez la mangue et taillez la chair en brunoise. Récupérez les parures et mixez-les jusqu'à l'obtention d'un léger coulis. Taillez les pétales de tomate confite en brunoise et mélangez-les avec les brunoises de céleri et de mangue. Mélangez avec le coulis de mangue, puis râpez le zeste de calamondin à votre convenance à l'aide d'un microplane. Assaisonnez avec l'huile de basilic, un peu de sel et de piment d'Espelette.

Tartare de langoustine

Fendez en deux les 4 queues de langoustine réservées pour le tartare, puis taillez-les en cubes. Assaisonnez avec l'huile d'olive de citron, les zestes de citron vert et le gingembre râpé. Saupoudrez de pointe de fleur de sel et de piment d'Espelette.

Dressage et finition

Faites cuire les queues restantes et les pinces de langoustines à la plancha ou à la poêle, puis réservez-les en leur faisant faire un aller-retour. Dressez le condiment dans le fond de l'assiette, puis disposez 1 queue de langoustine et 2 pinces. Râpez un peu de zeste de citron vert au-dessus de l'assiette, puis saupoudrez de mélange épicé et, enfin, de mélange d'herbes. Montez le bouillon avec le beurre corail et servez-le à la demande.

L'ACCORD METS ET VIN

La Cavale « Petite Cavale »
Luberon blanc 2017



Pour accompagner ce plat relevé aux notes d'agrumes, nous vous recommandons ce vin blanc non-boisé, avec une expression aromatique complexe d'assemblage de Grenache blanc, Clairette et Ugni-Blanc. Sous sa robe brillante se dégage un nez marqué par une palette d'agrumes (citron vert, pamplemousse). Cette belle fraîcheur se retrouve en bouche dès l'attaque, puis évolue vers des fruits exotiques (litchi, ananas) jusqu'à la finale équilibrée et gourmande à la

www.domaine-lacavale.com

« Aïoli Moderne » ! Légumes de nos Maraîchers du Beausset

INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

Poulpe de pêche locale

1 poulpe de 760g
Sel fin rose de l'Himalaya
Poivre blanc du moulin
Piment d'Espelette / 30g d'huile d'olive

Assaisonnement du poulpe

40g d'huile d'olive fruitée
Le zeste d'1/2 pamplemousse
Le zeste d'1/2 citron vert
Poivre Timut / Fleur de sel
Piment d'Espelette

Tomates confites

4 tomates cerises de couleur
Fleur de sel

Pomme de terre grillées

1/2 petites pommes de terre grenailles
1c à s d'huile d'olive
1 gousse d'ail / 1 branche de thym

Légumes

1 courgette ronde verte de Nice
1 courgette verte « zapalito »
1 courgette jaune / 1 courgette violon
2 carottes fanes jaunes
2 carottes fanes / 16 haricots verts
4 sommités de chou fleurs jaunes
4 sommités de chou romanesco
1l de fumet de poisson
4 radis ronds / Gros sel

Assaisonnement des légumes

50g d'huile d'olive fruitée
50g d'huile de basilic
Le zeste de 1/2 pamplemousse
Le zeste de 1/2 citron vert
Poivre Timut / Fleur de sel
Piment d'Espelette

Siphon Aïoli

20g de moutarde / 1 jaune d'œuf
2g de sel / 80g d'huile de pépin de raisin
30g d'huile d'olive fruitée
30g de beurre demi-sel fondu tempéré
12g de vinaigre de Xérès / 15g d'eau
12g de purée d'ail blanchi trois fois
1 petite gousse d'ail / Poivre blanc du moulin
1 cartouche de gaz

Finition

1 œuf en poudre
32 triangles de filets d'anchois
28 sommités de salicorne
2g d'huile de basilic
32 feuilles de basilic nain
32 triangles de suprêmes de pamplemousse



PLAT
GRAND
CHEF

PRÉPARATION

Préparation et cuisson du poulpe

Mettez le poulpe à congeler 1 semaine avant de commencer la recette, puis sortez-le la veille afin de le laisser décongeler. Le jour même, séparez la tête des tentacules. Récupérez les tentacules et nettoyez-en toutes les aspérités. Egouttez-les, assaisonnez-les de sel fin, de poivre blanc du moulin et de piment d'Espelette. Mettez les tentacules dans une poche cuisson avec l'huile d'olive, mettez sous vide et faites cuire à 80°C pendant 3h au four vapeur. Si vous n'êtes pas équipé pour la cuisson sous vide, vous pouvez également faire cuire le poulpe dans un fumet de poisson, sans excéder 80°C.

Tomates confites

Mondez les tomates sur le haut du pédoncule afin de faire une légère incision pour que l'on puisse avoir un chapeau et assaisonnez de fleur de sel. Faites-les confire au four à 60°C -th 1-2 pendant 2h.

Pommes de terre grillées

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en deux. Faites-les confire 15 à 20min dans une cocotte avec l'huile d'olive, l'ail en chemise écrasé et la branche de thym. Puis, faites-les griller sur un gril.

Préparation et cuisson des légumes

Epluchez l'ensemble des légumes. Taillez les courgettes en morceaux réguliers, coupez les carottes en deux. Réservez. Mettez les haricots verts à cuire rapidement dans le fumet de poisson. Récupérez-les avec une écumoire et faites-les refroidir en les déposant sur une plaque préalablement mise au congélateur. Faites cuire les légumes les uns après les autres dans le même fumet avec l'huile de citron. Faites-les refroidir de la même manière.

Siphon Aïoli

Mélangez la moutarde, les jaunes d'œufs et le sel. Montez le tout à l'aide d'un fouet comme pour une mayonnaise, avec les 2 huiles, puis le beurre fondu. Détendez avec le vinaigre et l'eau, puis ajoutez la purée d'ail et râpez la gousse d'ail dessus. Assaisonnez avec du poivre blanc du moulin, passez au chinois étamine et mettez dans un siphon avec 1 cartouche de gaz. Déposez le siphon dans un bain-marie à 55°C.

Assaisonnement du poulpe

Taillez le poulpe en tronçons d'environ 1cm et laissez-le tiédir. Assaisonnez avec l'huile d'olive, les zestes de

pamplemousse et de citron vert râpés, le poivre, la fleur de sel et le piment d'Espelette.

Assaisonnement des légumes

Taillez les radis en 4 en laissant la fane. Rassemblez les différents légumes, puis faites-les tiédir. Assaisonnez avec les huiles d'olive et de basilic, du zeste de pamplemousse et de citron vert râpé, du poivre Timut, de la fleur de sel et du piment d'Espelette.

Dressage et finition

Parsemez de jaune d'œuf le fond de l'assiette. Dressez harmonieusement les légumes et les morceaux de poulpe dessus. Ajoutez les anchois, les salicornes et les suprêmes de pamplemousse. Disposez le blanc d'œuf en morceaux près des légumes. Dressez une quenelle d'aïoli, puis terminez avec l'huile de basilic, le basilic nain et le piment d'Espelette.

L'ACCORD METS ET VIN

Domaine de Saint-Ser Côtes de Provence Saint-Victoire « Cuvée de l'Ermitte » 2015 vin bio



Pour ce plat raffiné, aux explosions de saveurs et de couleurs, nous vous conseillons un rosé d'un millésime plus ancien : 2015. D'un rose taffetas, soutenu par son évolution, ce vin présente un très joli nez, complexe, sur la mûre, l'oeillet et un fond iodé qui renvoie au plat. Mise en bouche opulente, de la richesse aromatique (fruits rouges et noirs confondus), avec du volume jusqu'à la finale pleine de fraîcheur car issu en partie d'une parcelle située la plus en altitude sur les flancs de la Montagne Sainte-Victoire.

INFO : Médaille d'Or « Rosé de Garde » au
Concours des Vins de Provence 2018
www.saint-ser.com

blanchir les fleurs farcies au four vapeur à 85 ° pendant 1 min.

Cuisson des fleurs

Répartissez l'huile de basilic dans une plaque à rebords, puis disposez les fleurs bien à plat. Faites chauffer le fumet avec les consommés, puis versez liquide chaud sur les fleurs de courgettes et film. Laissez cuire à 54 °C (th. 1) dans le four pendant en les arrosant toutes les 15 min avec le jus.

Bouillon des fleurs

Récupérez le jus de cuisson des fleurs et versez-le dans la cuve d'un blender puissant. Ajoutez fleurs de courgettes entières, mixez, puis montez au beurre. Réservez.

Purée de courgette

Prélevez la peau des courgettes en lanières avec un économe, de manière à obtenir des tagliatelle. Faites-les suer dans l'huile d'olive dans une sauteuse avec la gousse d'ail coupée en deux et dégermée et la branche de thym. Déglacez avec le bouillon de volaille. Retirez l'ail et le thym, puis à l'aide d'un mixeur plongeant, mixez à chaud avec noix de beurre afin d'obtenir une purée bien lisse. Assaisonnez.

Râpé de courgette

Taillez la courgette jaune en julienne, puis assaisonnez-la avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sumac, le sel et le piment d'Espelette.

Courgettes en beignets

Taillez les mini-courgettes en deux dans le sens de la longueur, puis dessinez un léger quadrillage à l'aide de la pointe d'un couteau. Assaisonnez-les avec du sel pour que celui-ci pénètre à l'intérieur. Réalisez un appareil à beignets en mélangeant farine, la Maïzena® et le sel. Détendez avec l'eau pétillante, puis ajoutez le basilic ciselé. Trempez courgettes dans de la farine, puis dans l'appareil à beignets et faites-les frire à 180 °C dans une friteuse remplie d'huile de pépins de raisin.

Dressage

Disposez un point de purée de courgette de façon à tirer une larme au centre de l'assiette. Posez la courgette au bout de la larme, puis le râpé de courgette. Servez le bouillon de fleurs de courgette ainsi que les courgettes en beignets à part.

L'ACCORD METS ET VIN

Mas de Martin « Grand F Languedoc 2017

Sous une robe lumineuse d'un pâle aux reflets pomelos se dégage un nez très expressif avec des notes de fruits exotiques (litchi, grenade) posées sur un fond épicé qui fait écho aux subtiles saveurs épicées du plat. La mise en bouche se fait douce et acidulée, tout en délicat et donne du relief aromatique à la fondante de la fleur de courgette.



Des touches de fruits rouges (cerise, fraise) agrémentent la bouche jusqu'à la fin parfaitement équilibrée de ce rosé très féminin dans l'air du temps, assemblage à parts égales de Syrah et Grenache.

INFO : Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon ; www.masdemartin.fr



Fleurs de Courgettes Farcies

PLAT
GRAND
CHEF

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Fleurs de courgettes farcies

- 6 fleurs de courgettes femelles
- 120g de courgettes émincées
- 3g d'ail haché
- 40g d'oignon frais ciselé
- 10g de crème de lard de Colonnata
- 1 branche de thym
- 2g de curry / 15g de pastis
- 120g de chair de loup ou daurade
- 80g de crème liquide
- 60g d'huile de basilic
- Sel fin rose de l'Himalaya
- Piment d'Espelette
- Poivre blanc du moulin

Cuisson des fleurs

- 50g d'huile d'olive de basilic
- 150g de fumet de poisson
- 200g de consommé de pinces de langoustines
- 500g de consommé de tourteau

Bouillon des fleurs

- 10 à 15 fleurs de courgettes femelles
- 30g de beurre

Purée de courgettes

- 400g de courgettes vertes
- 25g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail / 1 branche de thym
- 2cl de bouillon de volaille
- 1 noix de beurre / Sel
- Piment d'Espelette

Râpé de courgette

- 40g de courgette jaune
- 12g d'huile d'olive
- 4g de jus de citron
- 1g de sumac
- Sel fin rose de l'Himalaya
- Piment d'Espelette

Courgettes en beignets

- 10 mini-courgettes vertes
- 100g de farine
- 45g de Maïzena
- 5g de sel
- 100g d'eau pétillante
- 5g de basilic

PRÉPARATION

Fleurs de courgettes farcies

Faites suer l'ail et l'oignon dans la crème de lard de Colonnata, puis ajoutez les courgettes émincées, le thym et le curry. Déglacez au pastis. Débarrassez, puis faites refroidir rapidement sur une plaque préalablement mise au congélateur. Mixez la chair de poisson dans une cuve bien froide, Salez, ajoutez la crème liquide froide et mixez. Passez au tamis à l'aide d'une corne ou d'une maryse et récupérez la préparation dans un cul-de-poule. Disposez-le sur un récipient rempli de glace. À l'aide d'une spatule, incorporez le mélange de courgettes émincées et, si nécessaire, rectifiez l'assaisonnement en sel, en poivre et en piment d'Espelette. Ajoutez également un peu de curry si l'ensemble n'est pas assez parfumé. Videz les fleurs de courgettes de leur pistil, puis garnissez-les de 40 g de farce à l'aide d'une poche à douille. Rabattez le bout de la fleur pour bien la fermer. Faites



« Souvenir d'Enfance » Tarte au citron de Provence

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Sorbet citron

94 g de sucre
28g de glucose en poudre
2.5 g de stabilisateur
252g d'eau / 3g de trimoline
128g de jus de citron de Provence

Pâte sucrée

100g de pâte sucrée
1 jaune d'œuf pour dorer
Fleur de sel

Meringue italienne

80g de blancs d'œufs (soit environ 3blancs)
125g de sucre semoule
40g de glucose
40g d'eau

Crème citron

Le zeste de 1 citron jaune
50g de sucre semoule
100g d'œufs (soit 2 œufs)
20g de jaune d'œuf (soit 1 jaune)
50g de jus de citron
½ feuille de gélatine
85g de beurre

Sauce citron vert

Le zeste de 1 citron vert
80g de nappage neutre

Dressage

4 citrons confits
1 citron vert

PRÉPARATION

Sorbet citron

La veille, rassemblez toutes les poudres. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec la trimoline, puis versez sur les poudres et mélangez. Ajoutez le jus de citron fraîchement pressé. Versez dans un bol Pacojet (ou turbinez votre sorbet aussitôt) et placez au congélateur pour 24 h, jusqu'à la congélation. Le jour même, réalisez la pâte sucrée (voir p. 107) et étalez-la finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis dorez-la au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Parsemez de fleur de sel, puis faites cuire à 160 °C (th. 5-6) pendant 5-6 min environ. Détaillez 24 petits rectangles de 3 x 1 cm, puis poursuivez la cuisson 6 à 8 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Réservez les rectangles de pâte.

Meringue italienne

Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, montez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Dans une casserole, faites cuire le sucre avec le glucose et l'eau à 115 °C. Versez sur les blancs montés mousseux et fouettez jusqu'au complet refroidissement. Débarrassez dans une poche munie d'une petite douille unie de 9 mm et réservez au frais.

Crème citron

Immergez la gélatine dans un bol d'eau froide pour l'hydrater. Dans un batteur muni de la feuille, mélangez le zeste de citron râpé avec le sucre pendant 5 min environ. Ajoutez les œufs, le jaune d'œuf et le jus de citron. Astuce : Vérifiez la température du sirop à l'aide d'un thermomètre de cuisson ou d'une sonde. Versez le tout dans un bain-marie et faites cuire à 84 °C minimum, en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Ajoutez la gélatine essorée, passez au chinois et laissez refroidir à 40 °C. Incorporez alors le beurre en mixant avec un mixeur plongeant et laissez refroidir complètement. Réservez au frais dans une poche

munie d'une douille.

Sauce citron vert

Râpez finement du zeste de citron vert et mélangez-le avec du nappage neutre. Débarrassez dans un cornet de papier sulfurisé.

Dressage et finition

Taillez chaque coque de citron confit en bande de 2 x 9 cm en veillant à retirer l'excédent de blanc et réservez les 4 bandes obtenues sur du papier absorbant. Dans chaque assiette, déposez une bande de citron confit, dressez dessus un trait de crème citron et pochez des gouttes de meringue italienne. Réalisez également une grosse goutte de meringue italienne et étirez-la. Faites caraméliser la meringue à l'aide d'un chalumeau. Appliquez les rectangles de pâte sucrée à la base du trait de crème citron. Ajoutez des petits morceaux de citron vert et de la sauce citron vert sur le tube de crème citron. Dans l'assiette, réalisez des gouttes de sauce citron vert avec le cornet. Ajoutez une quenelle de sorbet citron. Enfin, râpez sur le dessert le zeste de citron vert à l'aide d'une Microplane®* et détaillez des pastilles de citron vert de 3 mm de diamètre en vous aidant d'une douille.

L'ACCORD METS ET VIN

Champagne A&J Demière « Egrég'Or » Brut

Avec ce dessert autour du citron, nous recommandons ce champagne d'excellence et de grande puissance présenté dans un flacon qui nous dévoile sa robe jaune d'un or très soutenu, avec un dosage qui concorde sur ce mets sucré (10g/l). Produire sur le terroir de Fleury-la-Rivière ce champagne 100% Pinot Meur d'une grande complexité laisse émerger des arômes de fruits (pêche, nectar de mirabelle, prune) puis des arômes miellés de fruits confits. Ce vin élégant dévoile une grande puissance dès l'attaque, un bel équilibre et une grande longueur en bouche aux notes vanillées.



www.champagnedemiere.com