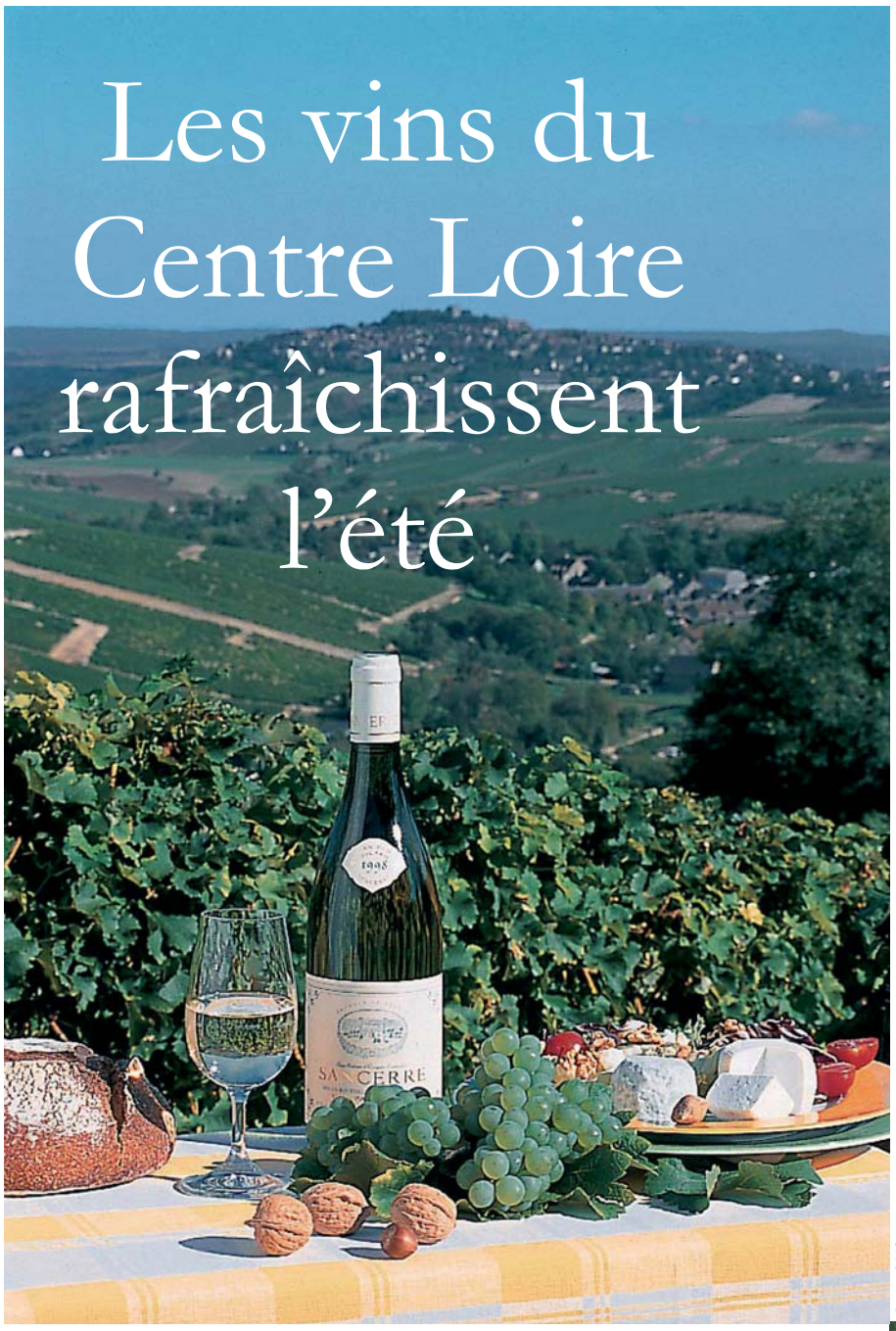
Les vins du Centre Loire rafraîchissent l'été



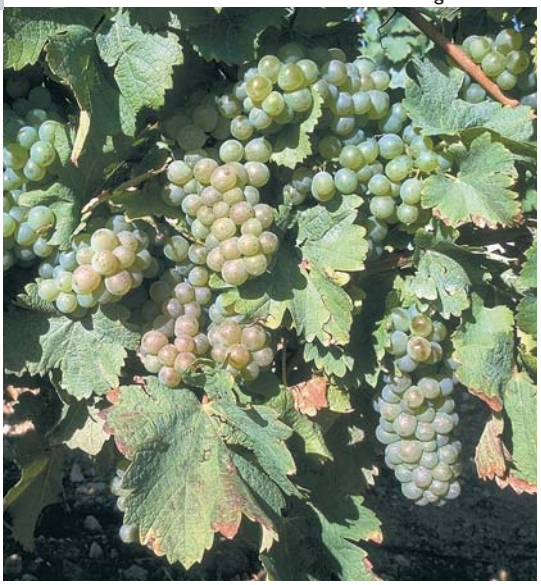
PHOTOS BIVC

Le potentiel qualitatif des vins du Centre-Loire se confirme avec l'élégance aromatique et le juste équilibre entre rondeur et fraîcheur qui caractérisent globalement les 2006.
Les blancs exhalent des arômes intenses et nets. Bien mûrs, ils sont à la fois riches et fins. Les notes florales et fruitées sont bien présentes. Le bouche est pleine, opulente, avec une fine vivacité.
Les rouges, de teinte rubis foncé à pourpre, recèlent un joli fruité, tant en intensité qu'en complexité.
Les tanins sont bien structurés, en équilibre avec beaucoup de gras.
Les vins du Centre-Loire se marient à merveille avec de nombreux produits d'été. L'interprofession est heureuse de vous offrir six recettes pour illuminer vos repas d'été et épater vos amis.

Les vins du Centre-Loire ont élaboré 14 fiches recettes originales, à préparer au gré des saisons. Pour se procurer ces fiches gratuitement, il suffit d'envoyer vos coordonnées postales, accompagnées d'un timbre à 0,86€ à :
Vins du Centre-Loire
9, route de Chavignol
18300 Sancerre

Les vignobles du Centre-Loire sont situés au coeur de France, sur les coteaux surplombant la Loire et dans la vallée du Cher.
Produits sur 5 000 hectares, les vins du Centre-Loire sont issus de 8 appellations : Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Pouilly-sur-Loire, Châteaumeillant.
Elles apportent chacune leur propre personnalité à travers les cépages sauvignon blanc, pinot noir et gamay.

Sauvignon blanc



Merci à Delphine Rousseau et au BIVC / Les recettes sont publiées avec l'aimable autorisation du Bureau Interprofessionel des Vins du Centre-Loire.

Les vins du Centre-Loire rafraîchissent l'été

Omelette à la menthe et au chèvre

Le marché 4 personnes
400 g de pommes de terre - 1/2 botte de menthe - 6 œufs - 1 Pouligny Saint Pierre pas trop fait - 2 cuillères à soupe de crème fraîche - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive - poivre.
Préparation : 20 minutes - Cuisson : 45 minutes

1. Pelez les pommes de terre et cuisez-les à l'eau salée 30 minutes. Égouttez-les et coupez-les en tranches.
Lavez et effeuillez la menthe, ciselez-les feuilles. Faites revenir 5 minutes dans une grande poêle les pommes de terre dans l'huile d'olive sur feu vif.
2. Dans un récipient, mélangez les oeufs avec la crème et le fromage écroûté et coupé en lamelles. Ajoutez, la menthe ciselée et du poivre. Mélangez bien.
3. Versez sur les pommes de terre en mélangeant 2 minutes puis laissez cuire à feu moyen 5 à 7 minutes. Retournez la tortilla en vous aidant d'une grande assiette. Cuisez l'autre face 5 minutes. Faites ensuite glisser la tortilla sur une planche. Coupez en losanges ; piquez de pics apéritifs et présentez sur une assiette. Dégustez tiède ou froid.
Suggestion : Ajoutez quelques tomates séchées hachées, pour apporter un petit goût de soleil.

Vin conseillé : un Quincy

Gaspacho de tomates au céleri en duo de crème au parmesan

Le marché 4 personnes
800 g de tomates - 2 branches de céleri - 1 oignon nouveau - 2 gousses d'ail - 5 brins de basilic - 1 morceau de parmesan de 100 g - 40 g de brioche (1 tranche) - 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès - 15 cl de crème liquide - 5 cl d'huile d'olive - sel, 1 pincée de piment.
Préparation : 30 minutes - Réfrigération : 8 h - Cuisson : 10 secondes

1. Faites imbiber la brioche dans 15 cl d'eau froide. Ebouillantez 10 secondes les tomates, pelez-les, épépinez-les puis, coupez-les en morceaux. Nettoyez l'oignon et réserver sa tige verte ; pelez et dégermez l'ail. Effilez le céleri et coupez-le en tronçons.
2. Rassemblez dans un mixer, la brioche égouttée, les tomates, le céleri, le bulbe d'oignon, l'ail, l'huile d'olive, le vinaigre, le piment et du sel. Mixez finement. Faites macérer au frais 8 heures minimum. Effeuillez le basilic, réservez 4 belles feuilles, ciselez le reste. Réservez quelques beaux copeaux de parmesan, râpez le reste finement.
3. Au moment de servir, montez la crème bien froide en Chantilly, incorporez le parmesan et le basilic ciselé.
Versez le gaspacho détendu de 15 cl d'eau glacée dans 4 grands verres. Surmontez de crème au parmesan et basilic. Décorez de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic. Servez aussitôt.

Vin conseillé : un Reuilly blanc

Les vins du Centre-Loire rafraîchissent l'été

Pétales de saumon à l'orangeade d'olives

Le marché 4 personnes
800 g de filet de saumon sans peau, ni arêtes - 2 oranges - 30 g d'olives noires - 30 g d'olives vertes - 5 cl d'huile d'olive + 1 cuillère à café - sel, poivre.
Préparation : 20 minutes - Marinade : 1 heure - Cuisson : 5 minutes

1. Lavez 1 orange et prélevez son zeste. Émincez-le finement. Ébouillantez-le 1 minute et égouttez-le. Recueillez le jus des 2 oranges et émulsionnez-le dans un bol avec l'huile d'olive, sel et poivre. Dénoyautez les olives et émincez-les.
Ajoutez-les à la sauce à l'orange.
2. Faites cuire le filet de saumon juste rosé 4 à 5 minutes, dans le panier d'un cuit-vapeur huilé. Laissez tiédir, effeuillez légèrement les chairs du saumon sur un plat puis, arrosez-le de la marinade à l'orange. Faites macérer au frais 1 heure avant de répartir le saumon à l'aide d'une spatule sur les assiettes.
Saupoudrez des zestes et servez avec de la fougasse tiède ou du riz blanc juste chaud.

Vin conseillé : un Sancerre blanc

Sauté terre-mer aux vermicelles de riz

Le marché 4 personnes
200 g d'échine de porc en dés - 200 g de blancs de volaille en dés - 400 g de crevettes décortiquées - 200 g de germes de soja - 200 g de pois gourmands - 1 échalote - 1/2 botte de coriandre - 25 g de raisins secs - 50 g de vermicelles de riz - 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz - 2 cuillères à soupe de sauce soja - 2 cuillères à soupe d'huile de sésame - huile pour friture - sel, poivre.
Préparation : 25 minutes - Cuisson : 20 minutes

1. Faites gonfler les raisins secs dans de l'eau tiède. Équeuttez les pois gourmands. Effeuillez et lavez la coriandre ; hachez les feuilles. Pelez et ciselez l'échalote.
2. Dans une cocotte faites sauter les dés de porc 5 minutes dans l'huile de sésame, ajoutez les dés de poulet, les pois gourmands, les germes de soja et l'échalote ciselée. Faites cuire sur feu vif, 5 à 6 minutes. Ajoutez alors les crevettes, les raisins égouttés, le vinaigre de riz et la sauce soja ; remuez quelques instants sur feu vif.
3. Plongez une poignée de vermicelles dans la friture chaude quelques secondes, égouttez sur un papier absorbant, salez et poivrez. Répartissez le mélange terre-mer dans des cassolettes avec les vermicelles frits. Saupoudrez de coriandre ciselée et servez.

Vin conseillé : un Coteaux du Giennois rouge

Les vins du Centre-Loire rafraîchissent l'été

Poulet farci aux aubergines et lard fumé, en croûte de pain

Le marché 4 personnes
1 poulet fermier - 150 g de lardons fumés - 3 aubergines - gousses d'ail - 1 bouquet de persil plat - 1 citron confit - 400 g de pâte à pain (à commander au boulanger) - 10 cl d'huile d'olive - Sel, poivre, farine.

Préparation : 20 minutes - Repos : 50 minutes - Cuisson : 50 minutes

1. Lavez les aubergines et coupez-les en gros dés. Saupoudrez-les de sel fin et faites-les dégorger dans une passoire 20 mn. Pelez et dégermez les gousses d'ail ; lavez puis effeuillez le persil, hachez-les.
2. Faites sauter 10 minutes les lardons avec les dés d'aubergines dégorgés dans une sauteuse avec 5 cl d'huile et l'ail haché, poivrez. Ajoutez l'écorce du citron confit coupée en lanières et le persil haché, mélangez. Farcissez-en le poulet et ficelez-le. Faites-le dorer sur toutes ses faces 10 minutes dans une cocotte dans le reste d'huile. Laissez-le tiédir.
3. Étalez la pâte à pain sur un plan fariné en un grand rectangle. Posez dessus le poulet à l'envers ; rabattez les bords de pâte dessus et collez-les avec un peu d'eau. Retournez la volaille enveloppée et placez-la sur une plaque à pâtisserie.
4. Préchauffez le four à th 7 (210°C). Laissez lever 30 minutes puis enfournez 30 minutes. Servez aussitôt en cassant la croûte de pain.

Vin conseillé : un Menetou-Salon rouge

Rôti de porc à l'édam fumé, pommes de terre rattes rôties

Le marché 4 personnes
1 filet mignon de porc - 6 tranches de bacon - 6 tranches d'édam - 1 kg de pommes de terre rattes - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 étoile de badiane - 3 gousses de cardamome verte - 1 clou de girofle - 1 cuillère à soupe de mélange de poivres - 2 cuillères à soupe rases de fleur de sel.

Préparation : 15 minutes - Cuisson : 40 minutes

1. Lavez les rattes avec leur peau et séchez-les. Récupérez l'intérieur des gousses de cardamome. Dans un bol, mélangez la fleur de sel et les épices. Recouvrez la viande des tranches d'édam puis, de bacon. Ficelez l'ensemble et placez le rôti dans un plat allant au four.
2. Disposez les pommes de terre autour. Arrosez d'huile et saupoudrez de sel aux épices. Placez le plat dans le four froid puis faites cuire 40 minutes à th 6-7 (200°C).
Servez directement le plat à table.

Vin conseillé : un Pouilly Fumé