

UN DÉJEUNER AUTOUR DE
FLEUR DE MAI 2019
CHRISTINE VERNAY & ANNE-SOPHIE PIC

LE VIN

En 2019, Fleur de Mai, cuvée issue de vieilles vignes de Syrah, est un vin gourmand, très sur le fruit (cerise rouge,...), avec toujours cette texture souple et équilibrée, et une finale qui offre une belle fraîcheur.

VERSION VÉGÉTARIENNE
LES GNOCCHIS À LA ROMAINE REVISITÉS

Les gnocchis : 50cl de lait, 40g de beurre, 20g de parmesan râpé, 1 pincée de sel, 100g de polenta, 2 œufs
Préchauffez le four position grill. Dans une casserole mélangez le lait, le beurre, le parmesan et le sel, portez à ébullition. Ajoutez en pluie et sans cesser de remuer la polenta. Faites cuire 5 min. à feu très doux en remuant bien. Battez les œufs en omelette, ajoutez-les hors du feu à la polenta. Versez cette pâte à environ 1cm de hauteur sur une plaque puis laissez refroidir au frais pour que le mélange durcisse.



La concassée de tomates : 4 tomates, 2 oignons blancs, 1 gousse d'ail en chemise, 1 branche de thym, 1 trait d'huile d'olive, sel, 1càs de câpres, 4 tiges de persil haché, 10 olives noires en quartiers, 4 filets d'anchois
Émincez les oignons, faites-les revenir à l'huile d'olive sans coloration 2 à 3 min. Pelez et épépinez les tomates, taillez-les en petits cubes. Ajoutez les oignons. Mélangez et faites réduire l'excédent d'eau. Ajoutez les aromates et laissez cuire 20 à 30 min. à feu doux à couvert. Après cette première cuisson, faites cuire encore jusqu'à obtenir une consistance épaisse. Mixez-en la moitié et réintégrez pour obtenir une sauce plus lisse et homogène. Ajoutez le persil, les câpres, les olives puis les anchois en morceaux. Réservez.

La finition : Découpez dans un emporte-pièce les gnocchis, puis déposez les sur une plaque à pâtisserie. Faites-les colorer au four 10 min. Déposez les gnocchis bien dorés dans un plat, nappez-les de concassée de tomates et dégustez bien chaud.

VARIATION CARNÉE
LE MAGRET DE CANARD RÔTI, COMPOTÉE DE CERISES NOIRES

Les magrets : 4 magrets de 180g à 200g, sel fin et fleur de sel, poivre du moulin
Dégaissez en partie et dénerviez les magrets, incisez le gras et placez-les au réfrigérateur.

Les blinis : 120g de farine, 2 œufs, 12g de beurre pour la cuisson, 20cl de lait, 3 càs d'huile de noix, 100g de maïs en boîte, 2 blancs d'œufs, sel fin, huile pour la cuisson
Mixez tous les ingrédients sauf le maïs et les blancs d'œufs. Filtrez la pâte obtenue à travers une passoire fine. Au moment de la cuisson, ajoutez le maïs et les blancs d'œufs montés en neige dans la pâte. Versez dans une poêle antiadhésive (avec beurre et huile) en formant des ronds. Faites cuire à feu doux 3/4 min. en retournant une ou deux fois.

La compotée de cerises : 100g de cerises, 2 noisettes de beurre ½ sel 2 càs de vinaigre balsamique noir
Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Faites-les sauter dans une poêle avec la moitié du beurre pendant 2 min. Versez le vinaigre balsamique et laissez cuire à feu doux 10 min. Hors du feu ajoutez le reste du beurre.

La cuisson des magrets : Assaisonnez les magrets, faites-les colorer à la plancha ou à la poêle côté gras en premier, puis côté chair 2 min. environ. Terminez la cuisson côté graisse au four, à 180°C (th.6) pendant 7 à 8 min. Laissez reposer côté chair hors du four pendant 4 à 5 min.

La présentation : Émincez finement les magrets et déposez-les sur les assiettes. Disposez les blinis avec la compotée de cerises à côté. Ajoutez un peu de fleur de sel sur la viande.

