

UN DÎNER AUTOUR DU
PIED DE SAMSON 2019
CHRISTINE VERNAY & ANNE-SOPHIE PIC

LE VIN : Le Pied de Samson réserve souvent de belles surprises. Viognier dans son expression originelle, toujours très sur le fruit, il offre avec ce millésime 2019 une très belle présence, mais toujours sur la fraîcheur, avec des petites notes mentholées et du thym-citron.

ENTREE : LA SOUPE DE MELON À L'ANIS VERT ET AU CHÈVRE FRAIS

La soupe de melon : 2 melons d'1kg, 20cl d'eau minérale glacée, anis vert, sel fin

Mixez la chaire des melons avec de l'eau minérale, l'anis vert et une pincée de sel. Filtrez à l'aide d'une passoire fine, versez dans un bol et réservez au réfrigérateur.

Le crémeux de chèvre frais : 120g de fromage de chèvre frais, 15cl de crème liquide très froide, 8g de gélatine, 4cl de lait, sel fin

Dans un saladier, travaillez le chèvre frais avec une spatule afin d'obtenir une pâte lisse. Dans un autre saladier, battez la crème liquide bien froide puis mettez au frais. Faites tremper les feuilles gélitines quelques minutes dans de l'eau froide. Égouttez-les puis incorporez-les au lait préalablement tiédi dans une casserole. Mélangez pour que la gélatine fonde complètement. Versez dans le fromage de chèvre et mélangez à nouveau. Ajoutez la crème montée et rectifiez l'assaisonnement.

La finition : Au moment de servir, versez délicatement la soupe de melon très froide sur le crémeux de fromage de chèvre puis décorez de quelques graines d'anis vert.



PLAT : LES LANGOUSTINES MARINÉES À LA MENTHE, CRÈME DE PETITS POIS ET OIGNONS CÉBETTE À LA RÉGLISSE MENTHOLÉE

Les langoustines : 12 langoustines, 25cl d'huile de pépins de raisin, ½ botte de menthe, huile d'olive, fleur de sel
Décortiquez en gardant l'extrémité des queues, retirez le boyau (filet noir). Dans un plat, versez l'huile de pépins de raisins et la menthe lavée et finement coupée. Mélangez puis déposez les langoustines dans cette marinade. Mettez au frais.

La compotée d'oignons : 200g d'oignons cébette, 10cl de bouillon de lég., huile d'olive, 40g de beurre ½ sel
Épluchez et coupez finement les oignons. Dans une poêle chauffée avec un peu d'huile d'olive, faites fondre le beurre ½ sel, ajoutez les oignons, laissez cuire à feu doux. Ajoutez peu à peu le bouillon de légumes, laissez fondre les oignons 30 min. environ.

La crème de petits pois : 205g de petits pois frais, sel fin, gros sel
Faire cuire les petits pois à l'eau bouillante salée (gros sel), puis jetez les dans l'eau froide et égouttez. Mixez, salez un peu (au sel fin) et mettez de côté.

La poudre de réglisse : 5g de cachous
Préchauffez le four à 180°C (th.6). Enfournez les cachous : dès qu'ils gonflent, retirez-les, écrasez-les et passez la poudre obtenue au tamis.

La finition :

Dans une casserole faites chauffer la crème de petits pois. Dans une autre, réchauffez la compotée d'oignons. Déposez un emporte-pièce sur chaque assiette. Mettez une couche de compotée d'oignons puis, dessus, la crème de petits pois ; gardez au chaud. Parallèlement faites chauffer une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive, piquez les langoustines trois par trois sur une brochette, salez, et faites-les colorer dans la poêle 3 ou 4 min. Retirez les emporte-pièce des assiettes, déposez dessus les langoustines (sans la brochette), rectifiez l'assaisonnement, ajoutez la poudre de réglisse.

