

L' association « Les Amis des Vins de La Brède »
regroupe les viticulteurs brédois des châteaux
Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie,
La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

SOMMAIRE de Recettes Vignerones Brédoises

FRUITS DE MER

- Page 9 PLATEAU DE FRUITS DE MER
Page 10 PAPILLOTES DE LA MER
Page 15 CREVETTES ET ECREVISSES AUX MANGUES
Page 16 MOULES..... frites
Page 11 ROULEAUX D'AUBERGINES ET DE COURGETTES AUX GAMBAS

POISSONS

- Page 3 CASSOLETTE DE POISSON
Page 4 RILLETES DE SARDINES A LA CORIANDRE
Page 5 QUICHE AU SAUMON FUME ET AUX POIREAUX
Page 12 TERRINE AUX DEUX SAUMONS ET A LA CIBOULETTE

VIANDES et FRUITS

- Page 18 ROTI DE PORC AUX ABRICOTS SECS
Page 13 CAKE AUX LARDONS ET AUX PRUNEAUX

LEGUMES

- Page 2 RISOTTO AUX ASPERGES VERTES
Page 6 RAGOUT D'ASPERGES
Page 7 POMMES DE TERRE VIGNERONES
Page 14 ROULEAUX DE PRINTEMPS

FROMAGES et DESSERT

- Page 8 PLATEAU DE FROMAGE ET CHARCUTERIE
Page 17 SALADE DE PECHES A LA VERVEINE

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Riz à risotto ou riz rond	225 grammes
Asperges vertes	250 à 300 grammes
Bouillon de légumes	8 décilitres
Parmesan râpé	40 grammes
Petit oignon	1
Ail	1 gousse
Beurre	50 grammes
Huile	2 cuillères à soupe
Sel, poivre	

3 personnes

Préparation	5 minutes
Cuisson	35 minutes

TECHNIQUE

Coupez les asperges vertes en tronçons de 2-3 cm de longueur ;
Épluchez l'oignon et coupez le finement ; épluchez l'ail et pressez le.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez la moitié du beurre, faites revenir l'oignon pendant 3 minutes à feu doux. Ajoutez les asperges vertes et faites les revenir pendant 3 minutes en remuant. Ajoutez le riz et faites le revenir pendant 5 minutes sans le colorer.

Arrosez avec les 2 décilitres de bouillon de légumes et laissez le riz absorber le bouillon.
Ajoutez l'ail pressé et encore 2 décilitres de bouillon et poursuivez la cuisson pendant environ 20 minutes (un peu plus si comme moi vous utilisez riz rond demi-complet).
Ajoutez le reste du bouillon au fur et à mesure que le riz absorbe le liquide.

Quand le riz est cuit, parsemez de parmesan et le reste de beurre, salez et poivrez à votre goût et mélangez.

REMARQUE sur la recette

Un plat complet végétarien, que vous pouvez accompagner d'une salade verte.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Un vin blanc sec de La Brède, of course !
légèrement boisé c'est très bien ...

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette
regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

CASSOLETTE DE POISSON

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Graines de kasha	50 grammes
Fenouil	200 grammes
Carottes	200 grammes
Echalotes	80 grammes
Beurre	15 grammes
Vin blanc	200 grammes
Eau	300 grammes
Poissons variés (julienne, merlu, cabillaud,...)	600 grammes
Farine de blé	30 grammes
Crème fraîche liquide	100 grammes
Sel, poivre	

8 personnes

Préparation 40 minutes
Cuisson 20 minutes

TECHNIQUE

Hachez les graines de kasha, réservez.

Coupez le fenouil, les carottes et l'échalote en petits morceaux, réservez.

Faites rissoler les échalotes dans une casserole en y ajoutant le beurre. Ajoutez la farine, la crème fraîche, le vin et l'eau, puis ajoutez les morceaux de poisson à cuire pendant 15 minutes. Assaisonnez selon votre goût.

Préchauffez le four à 200°C.

Répartissez la sauce, le poisson et les légumes dans 8 cassolettes.

Saupoudrez de kasha haché.

Enfournez 20 minutes à 200°C.

REMARQUE sur la recette

C'est un plat qui peut-être servi en entrée ou en plat unique.

Vous pouvez remplacer l'eau de la cuisson par le Graves Blanc qui accompagnera le plat.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Avec ce plat de l'océan un Graves blanc sec de La brède s'accorde à la perfection.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

RILLETTES DE SARDINES A LA CORIANDRE

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Filets de sardines à l'huile	1 boîte
Beurre	75 grammes
Citron	½
Coriandre	½ botte
Fromage blanc	1 cuillère à soupe
Sel, poivre	2 pincées
Tabasco	4 gouttes

6 à 8 cuillères

Préparation 10 minutes

Cuisson /

TECHNIQUE

Passez le beurre brièvement au micro-ondes pour le ramollir.

Egouttez les sardines, disposez les dans un saladier, ajoutez le jus de citron et écrasez le tout à l'aide d'une fourchette.

Incorporez à l'aide d'une spatule le beurre puis le fromage blanc, la coriandre hachée (gardez quelques feuilles pour la décoration).

Salez, poivrez et ajoutez 4 gouttes de tabasco.

Réservez au réfrigérateur 15 à 20 minutes.

Garnissez un petit ramequin.

REMARQUE sur le recette

Décorez selon votre inspiration, d'un zeste de citron ou d'une feuille de coriandre.
A l'apéritif sur un toast de pain grillé ou sur des cuillères apéritives.
Régalez vous !

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Un Graves blanc sec fruité se marie très bien sur ces rillettes.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

QUICHE AU SAUMON FUME ET AUX POIREAUX

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Pâte brisée ou feuilletée	1
Poireaux	3
Saumon fumé	4
Crème fraîche liquide	20 centilitres
Lait	20 centilitres
Oeufs	3
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Sel, poivre	
Noix de muscade	

4 personnes

Préparation 20 minutes
Cuisson 40 minutes

TECHNIQUE

Préparez les poireaux : retirez les premières feuilles si elles ne sont pas jolies puis coupez des tronçons de 1 cm environ et rincez-les à l'eau claire.

Versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle, faites y saisir les poireaux 5 à 7 minutes puis laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un grand bol, préparez l'appareil en mélangeant les œufs, la crème fraîche, le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre.

Beurrez et farinez votre moule à tarte, déposez et foncez votre pâte.

Déposez les poireaux au fond de la tarte, découpez le saumon en lamelles et répartissez-les sur les poireaux puis versez l'appareil.

Enfournez votre quiche aux poireaux pour 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servez accompagnée d'une salade verte et régalez vous !

REMARQUE sur la recette

Cette tarte peut être préparée à l'avance et juste réchauffée quelques minutes avant de servir.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Accompagné d'un Graves blanc sec de La Brède

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

RAGOUT D'ASPERGES

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Asperges blanches	1,500 kilogramme
Crème fraîche	125 grammes
Lardons	200 grammes
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Sel	1 pincée
Poivre	2 pincées

4 personnes

Préparation	15 mn
Cuisson	25 mn

TECHNIQUE

Epluchez les asperges, rincez les rincer sous l'eau et les couper en dés ;

Mettez les dés d'asperges dans un poêle (style wok si possible) avec une cuillère d'huile d'olive laissez les revenir 5 petites minutes, rajoutez un fond d'eau et laissez cuire à feu doux à couvert, si nécessaire rajoutez un peu d'eau, surveillez la cuisson tout en remuant quelques fois ;

Le temps que les asperges cuisent faites cuire les lardons et les mettre de côté ;

Une fois la cuisson des asperges terminée rajoutez les lardons, la crème fraîche, salez et poivrez. Réchauffez 1 à 2 minutes, attention la crème fraîche ne doit pas bouillir.

Servir chaud, bon appétit.

REMARQUE sur le recette

C'est un plat qui peut-être servi en entrée ou en plat unique.

Vous pouvez remplacer l'eau de la cuisson par le Graves Blanc qui accompagnera le plat.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Un Graves Blanc Sec boisé fera un mariage subtil entre le plat et le vin.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

POMMES DE TERRE VIGNERONNES

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Beurre	1 cuillère à soupe
Echalotes hachées	2
Ail	2 gousses
Sauge	2 à 3 feuilles
Pomme de terre nouvelles	500 grammes
Vin Blanc Sec	2 décilitres
Bouillon de légumes	1 décilitre

4 personnes

Préparation	5 minutes
Cuisson	30 minutes

TECHNIQUE

Chauffez l'huile et le beurre, ajoutez les 2 échalotes préalablement hachées et les faire revenir ; ajoutez l'ail pressé et la sauge en fines lanières.

Ajoutez les pommes de terre, le vin blanc et le bouillon.

Portez à ébullition, réduisez la chaleur, faites cuire 20 minutes à couvert à tout petit feu.

Si il y a lieu, faites réduire à découvert le liquide restant.

REMARQUE sur le recette

Ces pommes de terre vigneronnes sont à apprécier avec une viande blanche ou un poisson grillé.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

La fraîcheur et la rondeur d'un blanc sec des Graves de La Brède, se marie harmonieusement à ce plat qui peut se consommer seul ou en accompagnement.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

PLATEAU DE FROMAGE ET CHARCUTERIE

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Jambon sec	4 tranches fines
Rosette	20 tranches
Chorizo	20 tranches
Lomo	20 tranches
Rillettes	80 grammes
Saint Nectaire AOP	120 grammes
Comté AOP 20 mois	120 grammes
Selles sur Cher AOP	120 grammes
Gruyère Suisse AOP	120 grammes

4 personnes

Préparation /
Cuisson /

TECHNIQUE

Qu'il s'agisse de fromage ou de charcuterie nous pensons accord vin rouge et non ! Mais alors quel vin ? La réponse est ... suspense... : un Graves Blanc de La Brède tout simplement ! Osez tenter l'expérience quitte à surprendre vos convives.

Le Graves Blanc Sec pour accompagner :

- des fromages de chèvre frais, demi-sec, sec, cendré... le Graves Blanc vient équilibrer le côté salé du fromage.

- des fromages à pâte pressée cuite comme le comté, vieux gruyère suisse ou beaufort des alpes le Graves Blanc fait ressortir tous les arômes du fromage .

- des fromages à pâte molle et croûte lavée, comme le reblochon, le vacherin Mont d'Or ou raclette, le Graves Blanc fera ressortir le côté crémeux des fromages.

- saucisson sec, jambon de Bayonne, coppa, viande des grisons...et Graves Blanc le couple idéal pour un accord parfait.

REMARQUE sur le recette

A accompagner avec différentes sortes de pains : pain de seigle, pain aux céréales, pain aux figues,...

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Un graves Blanc sec fruité ou un Graves Blanc sec légèrement boisé accompagnera votre plateau de fromage et charcuterie.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

PLATEAU DE FRUITS DE MER

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Huîtres	24
Tourteau	2
Coques	50 grammes
Langoustines	12
Crevettes roses	16
Palourdes	8
Amandes	12
Bulots	24
Bigorneaux	200 grammes
Crevettes grises	200 grammes

4 personnes

Préparation 5 minutes
Cuisson /

TECHNIQUE

Un plateau de fruits de mer est idéal pour recevoir, faire plaisir et se faire plaisir, ici nous prendrons un plateau de fruits de mer tout prêt, proposer et composer par notre poissonnier.

Nous vous proposons quelques sauces pour accompagner le plateau.

Sauce « Manande »

Mettez dans un bol un œuf entier, un ½ jus de citron et du sel. Mélangez avec un mixeur, commencez à verser l'huile petit à petit jusqu'à obtenir une consistance ferme, vous devez pouvoir retourner votre bol sans que la mayonnaise ne tombe pas, c'est prêt, à mettre au frais.

Sauce « Mayou »

Séparez le blanc et le jaune d'un œuf.

Mettez une pincée de sel dans le blanc et battez le blanc en neige bien ferme.

Dans un bol avec le jaune d'œuf, mettez une cuillère à café de moutarde et une cuillère de jus de citron, assaisonnez et montez la mayonnaise avec l'huile, elle doit être ferme.

Incorporez délicatement les blancs en neige à la mayonnaise, votre sauce « Mayou » est prête.

Sauce à l'échalote pour accompagner les huîtres :

Hachez finement une échalote rose, ajoutez 6 cuillères à soupe de vinaigre, c'est prêt.

REMARQUE sur la recette

Le plateau de fruits de mer est très apprécié, surtout en période estivale. Frais et délicieux, c'est le plat parfait à déguster entre amis ou en famille pour un moment rempli de gourmandise

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Une valeur sûre le Graves blanc de La Brède fruité se marie avec tous les ingrédients d'un plateau de fruits de mer

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

PAPILLOTES DE LA MER

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Langoustines	8
Noix de Saint Jacques	8
Pavé de saumon	2
Pavé de Saint-Pierre	2
Carottes	2
Poireaux	2
Sel, poivre	
Huile d'olive	4 cuillères à café
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Vin blanc	4 cuillères à soupe
Anis en grain	

4 personnes

Préparation	15 minutes
Cuisson	20-25 minutes

TECHNIQUE

Préchauffez le four à 200°C.

Préparez 4 grandes feuilles d'aluminium pour réaliser les papillotes.

Détaillez les légumes en julienne, faites les suer avec une cuillère d'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes.

Coupez les poissons en 4 parts égales.

Préparez une sauce avec 4 cuillères à café d'huile d'olive, 4 cuillères à soupe de vin blanc, deux tours de moulin d'anis, sel et poivre.

Déposez sur chacune des papillotes une couche de légumes sur laquelle vous poserez harmonieusement une part de chaque poissons, 2 langoustines et 2 noix de saint jacques.

Assaisonnez et fermez les papillotes tout en laissant une ouverture sur le dessus pour y verser dans chacune la sauce. Refermez complètement .

Dans un plat allant au four, déposez les papillotes et faites cuire 15 à 20 minutes à four chaud.

REMARQUE sur le recette

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Ce plat s'accorde à merveille avec un Graves blanc sec boisé, tout en rondeur et en souplesse à la fois puissant et charnu.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

ROULEAUX D'AUBERGINES ET DE COURGETTES AUX GAMBAS

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Aubergines	3
Courgettes	3
Gambas	20
Sel, poivre	
Tapenade (facultatif)	

6 personnes

Préparation 30 minutes
Cuisson 5 minutes

TECHNIQUE

Décortiquez les gambas crues

Lavez les aubergines et les courgettes sans les peler. Coupez les en lamelles dans le sens de la longueur.

Faites les cuire à la plancha 2 minutes de chaque côté, salez et poivrez.

En même temps faire cuire les gambas à la plancha 2 minutes de chaque côté.

Posez une lamelle d'aubergine sur une lamelle de courgette, ajouter une gambas puis roulez le tout et plantez un pique en bois.

Laissez chauffer les rouleaux sur la plancha pendant 1 minute, servez en entrée accompagné de tapenade si vous le souhaitez.

REMARQUE sur le recette

C'est une entrée facile et conviviale, les beaux jours arrivent et la plancha fait son retour avec les journées ensoleillées.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Ce mélange aubergine, courgette et gambas se marie très bien avec un Graves blanc sec jeune, fruité et aromatique.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

TERRINE AUX DEUX SAUMONS ET A LA CIBOULETTE

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Saumon frais	450 grammes
Saumon fumé	150 grammes
Oeufs	3
Crème fraîche	25 centilitres
Ciboulette fraîche	1 bouquet
Poivre ou piment d'espelette	1 pincée

8 personnes

Préparation	20 minutes
Cuisson	1 heure

TECHNIQUE

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans un robot incorporez les œufs, la crème fraîche, le saumon frais et le poivre. Mixez grossièrement.

Rajoutez la ciboulette préalablement lavée et ciselée ainsi que le saumon fumé coupé en dés.

Mélangez le tout légèrement et versez dans un moule à cake.

Mettez une feuille d'aluminium sur le moule et faites cuire 1 heure au bain-marie, retirez la feuille d'aluminium 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Laissez refroidir, démoulez et réservez au frais.

Le temps de la cuisson préparez la sauce d'accompagnement : crème fraîche fouettée avec un jus de citron et de la ciboulette ciselée, mettez au frais.

REMARQUE sur le recette

Il est conseillé de servir cette terrine avec la sauce blanche mais une mayonnaise peu très *bien remplacer la sauce.*

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Un vin blanc sec fruité et vif accompagne très *bien cette terrine fraîche.*

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L' association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette
regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

CAKE AUX LARDONS ET AUX PRUNEAUX

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Oeufs	3
Farine	150 grammes
Sachet de levure	1
Huile de tournesol	10 centilitres
Lait	12,5 centilitres
Gruyère râpé	100 grammes
Lardons fumés	200 grammes
Pruneaux d'Agen	80 grammes
Sel	1 pincée
Poivre	2 pincées

6 personnes

Préparation 20 mn
Cuisson 45 mn

TECHNIQUE

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait au préalablement chauffé.

Ajoutez le gruyère râpé.

Mélangez.

Faites rissoler les lardons sans matière grasse pendant 5 minutes.

Coupez les pruneaux en morceaux et mélangez les aux lardons.

Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.

Laissez refroidir avant de déguster.

REMARQUE sur la recette

Ce cake vous accompagnera pour un apéritif ou un pique nique.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

A déguster accompagné d'un Graves Blanc Sec fruité.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

ROULEAUX DE PRINTEMPS

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Crevettes roses cuites	16
Carotte	1
Concombre	1
Germes de soja	150 grammes
Brins de menthe	/
Vermicelles de riz	80 grammes
Sauce soja	/
Citron vert	1
Galettes de riz	8
Sauce nuoc mam	4 cuillères à soupe

4 personnes

Préparation	20 minutes
Cuisson	5 minutes

TECHNIQUE

Plongez les vermicelles 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Rincez les, égouttez les et épongez les sur un linge.

Pelez la carotte et râpez la, pelez le concombre et râpez le. Décortiquez les crevettes.

Rincez le soja et la menthe, éliminez les filaments marrons des germes de soja.

Dans un bol, mélangez les vermicelles de riz, le jus de citron vert et la sauce nuoc-mam.

Faites tremper les galettes de riz dans de l'eau froide pour les ramollir, posez les à plat sur un linge humide.

Posez quelques feuilles de menthe au milieu de la galette, puis deux crevettes, des vermicelles de riz, de la carotte, du concombre, des germes de soja. Rabattez deux côtés sur la garniture, puis rouler sans serrer pour former les rouleaux.

Posez le rouleau dans un plat sur lequel vous aurez préalablement posé un linge légèrement humide.

Répétez le montage pour les autres rouleaux jusqu'à épuisement des ingrédients.

Réservez au frais et dégustez accompagné de sauce soja ou de sauce spéciale rouleaux de printemps.

REMARQUE sur le recette

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Un Graves blanc sec de La Brède s'accorde très bien avec les rouleaux de printemps, la fraîcheur des rouleaux se marie parfaitement avec les arômes d'agrumes du vin blanc.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

CREVETTES ET ECREVISSES AUX MANGUES

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Mangues	2
Citrons verts	2
Salade verte	1
Crevettes décortiquées	125 grammes
Ecrevisses décortiquées	125 grammes
Huile d'olive	

4 personnes

Préparation	15 mn
Cuisson	25 mn

TECHNIQUE

Epluchez les mangues et coupez-les en frites pas trop épaisses.

Mettez les mangues dans un saladier et arrosez-les du jus d'un citron vert.

Ajoutez la salade verte, les crevettes et les écrevisses.

Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive, rectifiez au niveau du citron si nécessaire.

Réservez au frais avant de servir.

REMARQUE sur le recette

C'est une entrée rafraîchissante comme dans le même registre Pêche au thon.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Ce plat se marie parfaitement avec un Graves Blanc Sec plutôt jeune et fruité.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

MOULES..... frites

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Moules	4 litres
Beurre ou margarine	30 grammes
Echalotes	2
Vin blanc sec	1 verre
Farine	1 cuillère à café rase
Persil	
Sel, poivre	

4 personnes

Préparation 15 mn
Cuisson 25 mn

TECHNIQUE

Grattez bien et lavez les moules. Mettez-les dans une cocotte avec une noix de beurre ou de margarine, faites suer les échalotes dans le beurre. Mouillez au vin blanc et versez les moules dedans, faites les ouvrir dans la cocotte couverte, sur feu vif pendant quelques minutes. Mélangez pendant 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Dès que les moules sont ouvertes, retirez-les de la cocotte, en conservant le jus de cuisson. Déposez-les dans un plat creux. Gardez-les aux chaud.

Passez le jus de cuisson des moules à travers une passoire fine. Remettez-le sur le feu. Malaxez avec fourchette une cuillère à café de farine avec le même volume de beurre ou de margarine. Incorporez le tout au jus de cuisson des moules sur le feu. Laissez bouillir un instant.

Salez et poivrez. Versez sur les moules, saupoudrez de persil haché et servez.

REMARQUE sur le recette

A accompagner de frites.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Un Graves Blanc Sec est de rigueur pour accompagner les moules.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

SALADE DE PECHES A LA VERVEINE

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Pêches	6
Sucre en poudre	100 grammes
Feuilles de verveine	10
Jus de citron	1
Eau	25 centilitres
Gousse de vanille	1

6 personnes

Préparation 30 minutes
Cuisson /

TECHNIQUE

Epluchez et coupez les pêches en quartiers, réservez au frais.

Mettez l'eau, le sucre et la gousse de vanille dans une casserole, faites réduire pour obtenir un sirop.

Sortez du feu et ajoutez les feuilles de verveine au sirop, laissez infuser 10 minutes.

Otez ensuite la gousse de vanille et la verveine, ajoutez le jus de citron, mélangez.

Placez 4 quartiers de pêche par coupelle individuelle et arrosez avec le sirop encore chaud pour cuire un peu le fruit. Laissez mariner et réservez au frais jusqu'au service.

REMARQUE sur le recette

Recette facile et rapide, juste à épluchez les pêches et faire le sirop !

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Pour terminer votre repas sur une jolie note de fraîcheur, un Graves blanc sec élégant et fruité se mariera parfaitement au doux parfum citronné de la verveine.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric

ROTI DE PORC AUX ABRICOTS SECS

<i>Ingrédients</i>	<i>quantité</i>
Rôti de porc dans l'échine	1 kilogramme
Oignons	2
Ail	8 gousses
Abricots secs	12
Sel, poivre	
Miel d'acacia	3 cuillère à soupe
Confiture d'abricot	1 cuillère à soupe
fond de veau	50 centilitres
Vinaigre de cidre	2 cuillères à soupe
Romarin	quelques branches
Vin blanc	1 verre

6 personnes

Préparation 15 mn
Cuisson 25 mn

TECHNIQUE

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez le rôti à colorer dans une cocotte avec un fond d'huile. Retirez la viande et mettez les oignons hachés ainsi que les 2 gousses d'ail hachées, faites dorer quelques minutes puis déglacez avec le vin blanc et le vinaigre.

Remettez la viande dans la cocotte, ajoutez les 6 gousses d'ail en chemise, les abricots secs, le romarin, salez et poivrez.

Fermez la cocotte et placez la au four environ 2 heures à 180°C.

Contrôlez régulièrement s'il reste du jus, sinon rajouter un peu d'eau ou de vin blanc.

Quand la viande est cuite, sortez la et réservez la. Placez la cocotte sur le feu moyen et incorporez la confiture et faites réduire la sauce.

REMARQUE sur le recette

Ce plat peut être accompagné de pommes de terre vigneronnes.

ACCORDS du vin Blanc sec de Graves avec ce plat

Ce plat se marie parfaitement avec un Graves Blanc Sec plutôt jeune sur le fruit.

A servir accompagné d'un Graves vin blanc sec de La Brède

L'association "Les Amis des Vins de La Brède" qui propose cette recette regroupe les viticulteurs brédois des châteaux

Bichon Cassignols, Couquereau, Haut Reys, La Blancherie, La Perrucade, Lassale, Magneau et Méric