

Verticale de Magret de canard, Gambas, Chanterelle de bois autour d'une réduction intense au Madiran Courtet Laperre .

Recette de Jean T.

Chaque recette a une belle histoire, celle-ci s'est construite autour du vin Courtet Laperre 2009 un grand vin de Madiran, élevé en fut de chêne. Ce grand crû classique aux vendanges traditionnelles à la main, m'a séduit. Son étiquette style parchemin, avec en filigrane des chapiteaux d'églises romanes déclenche une émotion. A la dégustation c'est l'enchantement, c'est un vin vieilli, intense chaleureux. J'ai voulu créer en accord, une recette terre –mer simple, et sincère à partir de produits qui me sont familiers, le magret, les gambas et les champignons d'automne.

Un jus serré à partir de ce vin, fera le lien entre toutes ses saveurs.



RECETTE

Préparation : 30 mn – Cuisson : 20 mn

Pour 4 personnes il faut :

- 1 bouteille de vin Courtet -Laperre
- 2 magrets de canard
- 8 gambas (fraîches ou surgelées) 4 amandes de mer
- 400 gr de chanterelles (ou autres champignons), fond de veau, échalote, gousse d'ail
- 10 cl de crème, 50 gr de beurre, huile d'olive, sel, fleur de sel, poivre du moulin, ou tamarin



REALISATION :

1 - Dans une poêle mettre à cuire sans matière grasse les magrets de canard, coté peau pendant 8 mn en jetant l'excédent de graisse. Compter 3 mn coté chair.

2 – Dans une sauteuse saisir les gambas dans l'huile d'olive très chaude, 1 mn de chaque coté. Pour les maintenir bien droite vous les aurez traversées par une petite pique en bois. Les décortiquer, laisser le dernier anneau. Conserver au chaud.

3 – Dans une petite cocotte (en fonte de préférence) faire fondre le beurre et cuire les champignons, les assaisonner suivant convenance, les maintenir au chaud à part.

4 – L'élément fondamental de la recette : le jus serré au Madiran

Dans la même cocotte en fonte ajouter un peu de beurre, faire suer ail, échalote, coquilles de gambas, lamelles de champignons, en fait, la mémoire de vos produits. Laisser 2 à 3 mn. Déglacer avec 2 verres vin rouge, ajouter le fond de veau dilué à l'eau tiède, sel, poivre, épices au choix. Laisser cuire tout doux 10 mn, et infuser 10 mn. Passer au chinois, remettre sur le feu, lier avec la crème, la réduction doit être sirupeuse. Rectifier avec un peu de vin

5 – Dans une casserole ouvrir au dernier moment les amandes de mer, avec un peu de persil.

Très vite vous les poserez nature sur l'assiette de présentation.

PRESENTATION :

Prévoir une assiette chaude.

Découper les magrets de canards en 6, disposer 3 morceaux par assiette à la verticale. Garnir de champignons, poser les gambas, et l'amande de mer. Faire un ruban de sauce, le reste sera présenté en saucière à part.

Cette recette à la fois simple et inspirée ne laisse pas indifférent. C'est un plaisir partagé, j'ai voulu faire passer un message, des émotions vraies, un vécu avec ce grand vin de Madiran, sur la route de Compostelle.

Légende d'automne autour du Madiran

Recette de Jean-Philippe S.

Variation Terre-mer autour de l'automne : côte de veau aux langoustines pimentées, pulpe de potimarron, jus réduit de cèpes au Madiran Carte d'or

S'il existe un vin vraiment Gascon, c'est bien lui. Henri IV ne dirait pas le contraire.

Ce Madiran Classique Carte d'Or 2010, à la robe pourpre foncée est franc, généreux, élégant. En bouche il est charnu avec des accents de fruits très mûrs et épicés.

J'ai choisi de l'associer à ma recette Terre-Mer. La côte de veau première d'Aquitaine sera alliée aux langoustines poudrées au piment d'Espelette, accompagnée des douceurs de l'automne, potimarron et cèpes ...

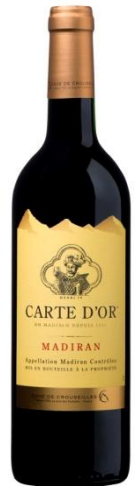
C'est une recette grand style, un défi culinaire. Les saveurs issues de la terre et de la mer sont un condensé de bienfaits et d'énergie positive. Accompagnée d'une réduction gourmande, on frôle la recette gastronomique avec les produits de nos régions



RECETTE

Pour 4 personnes - Préparation 50 mn - Cuisson 20 mn

- 1 bouteille de Madiran Carte d'Or 2010
- 4 cotes de veau première d'Aquitaine (150-200 gr environ bien découpées)
- 16 langoustines
- 800 gr de potimarron.
- 1 oignon
- 500 gr de cèpes frais (dont 4 petits, entier, pour la décoration)
- 1 grappe de raisins
- 1 gousse d'ail, 2 échalotes longues.
- 25 cl de vin pour la sauce
- 125 gr de beurre, Huile d'olive, fond de veau, cube pour bouillon.
- fleur de sel, poivre du moulin, sel fin, piment d'Espelette ; épices au choix, tamarin, cannelle ..
- Brins de persil



REALISATION :

- 1) Le pressé de potimarron :
Eplucher le potimarron, le couper en morceaux et le faire cuire à la vapeur 10 mn avec l'oignon, 1 gousse d'ail, 1 cube de bouillon. Egoutter, écraser à la fourchette, puis assaisonner : sel, poivre, cannelle suivant convenance. Maintenir au chaud. Au moment de servir, remplir les cercles, tasser, vous démoulez à l'aide d'un poussoir.
- 2) Préparation des langoustines :
Enlever la tête et les décortiquer en laissant le dernier anneau de la carapace sur la queue. Oter le boyau noir en incisant le dos. Les poser dans la poêle, à l'huile d'olive très chaude, 1 mn chaque côté. Les maintenir droites en insérant une petite pique en bois. Poudrer de sel fin et de piment d'Espelette, conserver au chaud.
- 3) Préparation de la marmelade de cèpes :
Brosser les cèpes, les découper en lamelles. Faire fondre le beurre dans une casserole, revenir l'échalote, puis ajouter les cèpes. Laisser cuire jusqu'à coloration, puis réduire. Ajouter fleur de sel, poivre du moulin, baies rouges, persil ciselé. Réserver.

- 4) Passer les 4 petits cèpes entiers à la poêle, ils seront dorés et appétissants, poudrer d'épices.
- 5) Préparation des côtes de veau :
Faire dorer les côtes de veau à la poêle en aller retour dans le beurre. Lorsqu'elles obtiendront une belle couleur, les poser dans un plat puis les glisser au four cuisson douce 15 mn.
- 6) La réduction au vin rouge :
Faire fondre un peu de beurre, sur la gousse d'ail, l'échalote ciselée et quelques brisures de cèpes. Ajouter les têtes des langoustines, laissez colorer, puis verser le vin rouge. Au bout de 10 mn, passer au chinois et remettre sur le feu pour réduire. Poudrer de fond de veau pour épaissir. Rectifier la couleur si besoin en ajoutant un peu de vin.

PRESENTATION :

Cette phase est très importante, il faudra surprendre votre entourage.

Poser en premier la marmelade de cèpes au centre, dessus la côte de veau. Disposer les langoustines et donner de la hauteur. Démouler le cercle de purée de potimarron. Installer les petits cèpes. Disposer les grains de raisin poêlés, puis d'un geste rapide décorer d'un trait de sauce au vin. Le reste de la réduction sera proposé en saucière. Servir chaud .

Cap sur une recette de bonheur, accord parfait avec le Madiran Carte d'Or restant.

Cru-cuit de pigeon et langoustine, cannelloni forestier en voile truffé

Recette de Julien N.

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 1 pigeon entier
- 6 langoustines crues
- 150 g de pomme de terre Agatha
- 1 œuf
- 50 g de chapelure
- 3 cèpes bouchons
- Quelques girolles
- 22 g de jus de truffe
- 60 g de beurre
- 10 cl de lait d'amandes non sucré
- 1 échalote
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 branche de thym
- 10 cl de vin rouge Prenom de Crouseilles
- 2 g de lécithine de soja
- 0.5 g d'agar-agar
- Huile d'olive pour cuisson
- Huile d'olive parfumée (Alexis Muñoz)
- Sel, poivre, piment d'Espelette
- Gros sel
- Fleurs de pensée
- Sakura cress



Matériel :

- 3 casseroles
- 1 mixer
- 1 mixer plongeant
- 1 tamis
- 3 poêles avec couvercles
- Couteaux – économe
- Chinois étamine
- Spatules
- Fouet
- Cuillères à soupe, à café, fourchettes
- Planche à découper
- Papier film et aluminium
- Saladiers pour débarrasser
- Cercle inox diamètre 3 cm
- Assiette ronde 28 cm
- Moule ½ sphères 1.5 cm de diamètre



PREPARATION

- 1) Lever les filets du pigeon.
- 2) Préparer le jus de pigeon :
Concasser la carcasse et la faire caraméliser dans un filet d'huile d'olive avec une pincée de gros sel. Ajouter une noix de beurre et la garniture aromatique (échalote, carotte, thym, ail). Faire suer quelques minutes. Déglacer avec le vin rouge et mouiller à hauteur avec de l'eau. Cuire à couvert 45 minutes, filtrer au travers d'un chinois étamine et réduire. Quand la consistance est nappante, monter au beurre et réserver.

- 3) Réaliser la croquette de langoustine :
Cuire les pommes de terre au four sur un lit de gros sel.
Récupérer la pulpe et la passer au tamis. Ajouter 30 g de beurre et assaisonner. Décortiquer les langoustines et les châtrer. Tailler deux langoustines en tartare, et les mélanger à 50 g de purée de pomme de terre. Mouler dans des demi-sphères de 1.5 cm de diamètre. Réserver au congélateur. Assembler deux demi-sphères et les paner d'œuf battu assaisonné et de chapelure. Renouveler l'opération deux fois. Frire dans un bain d'huile quelques minutes pour obtenir une belle coloration. Saler légèrement.
- 4) Réaliser le cannelloni :
Porter le jus de truffe, 22 g d'eau et l'agar agar à ébullition. Couler sur une plaque couverte d'un film alimentaire et réserver au frais. Pocher le reste de la purée de pomme de terre sur la gelée et rouler en cannelloni. Tailler les extrémités en biseau avec un couteau après avoir chauffé la lame sous l'eau chaude.
- 5) Réaliser le carpaccio :
Placer un filet de pigeon et deux queues de langoustines au congélateur pour les durcir légèrement. Tailler en carpaccio et intercaler une tranche de pigeon et une tranche de langoustine.
- 6) Réaliser le tartare : tailler le reste du filet de pigeon ayant servi à la réalisation du carpaccio et le reste des langoustines en tartare. Assaisonner d'huile d'olive parfumée et de fleur de sel.
- 7) Cuire le pigeon :
Assaisonner et cuire le filet restant dans un filet d'huile additionnée de beurre.
Arroser en cours de cuisson et laisser reposer.
- 8) Cuire rapidement les deux queues de langoustines restantes dans un filet d'huile d'olive.
Assaisonner.
- 9) Nettoyer les cèpes et les girolles, tailler un cèpe en deux et le quadriller. Sauter les champignons dans un filet d'huile d'olive. Assaisonner.
- 10) Chauffer le lait d'amande avec la lécithine de soja. Emulsionner au Bamix®.
- 11) Dresser l'assiette :
Déposer le carpaccio de pigeon et langoustine taillé en carré, le lustre d'huile d'olive et assaisonner d'une pointe de piment d'Espelette. Dresser à côté le tartare dans un cercle de 3 cm de diamètre. Tailler la poitrine de pigeon rôtie en tranches. Disposer deux tranches et s'en servir de support pour la croquette de langoustines. Dresser dans la prolongation le cannelloni de pomme de terre au voile truffé, quelques girolles, cèpes, la langoustine rôtie. Décorer de sakura cress et de fleurs de pensée. Dresser l'écume de lait d'amande et décorer de quelques gouttes de d'huile d'olive perlées du jus de pigeon.

ACCORD MET ET VIN

Servir ce plat avec un verre de Madiran Premium de Crouseilles 2011. Correspondance forcée avec le cépage Tannat, le pigeon joue avec la gamme aromatique du vin en faisant ressortir des notes de fruits mûrs et légèrement épicées. L'assemblage à un cépage cabernet sauvignon donne à ce Madiran toute son élégance et sa finesse, permettant de faire ressortir la subtilité de la langoustine.

Les fleurs de pensée, à la texture de velours et aux arômes de sous-bois complètent l'accord, en apportant de la douceur et en faisant ressortir les notes toastées de ce vin.

Les tanins fondus et élégants de ce Madiran vont également accentuer le goût sauvage et respecter la texture moelleuse du pigeon. Vin peu boisé, il saura sublimer la saveur douce de la langoustine.

Suprême de volaille fermière et gambas fondants, aileron confit, genevoise de crustacés au Madiran.

Recette de Teddy O.

Ingrédients

- 1 suprême de volaille
- 4 gambas
- 1 oignon tendre
- 1 pomme de terre (100 gr)
- 1 oignon
- 1 carotte
- ciboulette, cerfeuil, persil
- roquette
- beurre
- huile d'olive
- Madiran Premium de Crouseilles



REALISATION :

- 1) Volaille roulée
 - tomber la roquette au beurre
 - colorer les gambas, assaisonner
 - rouler dans un papier film le blanc, la roquette et les gambas
 - pocher, paner dans les herbes hachées
- 2) Réaliser la sauce au Madiran
 - colorer les carapaces de gambas
 - ajouter la garniture aromatique, le bouquet garni
 - mouiller au Madiran. Cuire 20 minutes.
 - passer
 - monter au beurre
- 3) Confire l'aileron au beurre.
- 4) Passer la pomme de terre à la mandoline.
- 5) Cuire au four dans un cercle.
- 6) Glacer l'oignon tendre.
- 7) Dresser harmonieusement les éléments dans l'assiette.



ACCORD MET ET VIN :

Ce Premium de Madiran apporte de la force à cette volaille fermière, le bon équilibre de ce vin complètera harmonieusement ce beau plat !

L'harmonie de la terre, de la mer et du feu

Recette de Jack M.

L'harmonie de la terre, de la mer et du feu avec longe de thon rouge juste saisi, miroir de gelée de Madiran «Grande Réserve d'Or» et croustillant de pied de porc noir de Bigorre sur écume d'orties.

Le thème « entre terre et mer » a tout de suite attiré mon attention, j'ai trouvé le défi d'accommoder un poisson avec un vin de Madiran très intéressant.

A travers ce plat, je tenais absolument à travailler le porc noir de Bigorre qui est, à mon sens, un fort symbole des coteaux de notre terroir, et plus particulièrement le pied du porc, qui incarne parfaitement la terre.



J'ai cherché à jouer sur les températures et les textures en présentant un pied de porc croustillant, un vin en gelée et une écume d'orties ; celle-ci liant parfaitement les éléments du plat entre eux, par le produit, la texture et le goût.

ACCORD MET ET VIN

Je recommande de déguster le Madiran « Grande Réserve d'Or 2011 » légèrement frais autour de 17 à 18°, afin de mettre en valeur les saveurs primaires en accord avec le thon rouge.

Sa mise en carafe permettrait de dévoiler le cœur du vin aux arômes de fruits noirs à la signature du terroir de Madiran par des tanins souples et soyeux.



RECETTE

Il est très important de bien lire toute la recette avant de se lancer dans la préparation !

Ingrédients

- 50cl de Madiran « cuvée réserve » 2011
- 4 branches de jeunes pousses d'orties
- 4 têtes de menthe fraîche
- 10 feuilles de gélatine
- 1 pied de porc noir de Bigorre
- 10 brins de ciboulette
- 1/2 citron
- 1 carotte
- 1 oignon
- 3 clous de girofles
- 1 branche de céleri
- 1 c. à c. de graines de sésame blanc
- 35g de beurre
- 300g de longe de thon rouge entier
- Sel/poivre

Matériel particulier

- 1 siphon
- 1 chinois tamis
- 1 moule à génoise
- 1 jeu d'emporte-pièces en inox rond
- 1 pied mixeur

1) Court bouillon (Pied de porc noir de Bigorre)

- 1/2 citron
- 1 carotte
- 1 oignon
- 3 clous de girofles
- 1 pied de porc noir de Bigorre
- 1 branche de céleri
- sel/poivre

Remplir une marmite de 2L d'eau froide, y plonger les légumes grossièrement émincés, le demi citron et les clous de girofles piqués dans l'oignon.

Nettoyer le pied de cochon pendant que l'eau chauffe puis l'ajouter au bouillon avec quelques tours de moulin à poivre et une pincée de gros sel. Porter à ébullition et laisser frémir deux heures en écumant si besoin.

2) Miroirs de gelée de Madiran

- 50 cl de Madiran « Grande Réserve d'Or »
- 10 feuilles de gélatine

Dans une casserole réduire de moitié 50 cl de vin de Madiran « Grande Réserve d'Or » et mettre les feuilles de gélatine à tremper 5 minutes dans de l'eau froide, puis les égoutter et les intégrer à la réduction non-bouillante. Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit totalement dissoute.

Verser ensuite le tout dans un moule à génoise en silicone et réserver au frais.

Au moment de dresser, chauffer un emporte-pièce sous l'eau chaude et démouler vos disques de gelée. (Chauffer légèrement le fond du moule et utiliser une spatule plate humidifiée pour dresser.)

3) Ecume d'orties

- 10 gouttes de Tabasco vert (Piment jalapeño)
- 10 branches de jeunes pousses d'orties
- 2 c. à c. de lécithine de soja
- 4 têtes de menthe fraîche
- 1/2 c. à c. de piment d'Espelette en poudre
- 1 pincée de sel

Effeuillez les branches d'orties, et lavez les feuilles, puis les plonger dans 1 litre d'eau bouillante avec les têtes de menthe, une fois le tout blanchi, broyer la préparation au pied mixeur et laisser réduire de 3/4.

Passer au chinois tamis et réserver au réfrigérateur.

Une fois la préparation froide ajouter 10 gouttes de Tabasco vert, le piment d'Espelette et une cuillère à café de lécithine de soja, mélanger et réserver au frais jusqu'au dressage.

Pour le dressage utiliser un siphon ou un pied mixeur en récupérant l'écume au fur et à mesure.

4) Pieds de porc noir de Bigorre (suite)

- pied de porc noir de Bigorre
- 2 c. à s. de chapelure
- 10 brins de ciboulette hachée finement

Une fois la cuisson au court-bouillon terminée, sortir le pied et l'égoutter. Laisser refroidir quelques minutes et désosser. (Attention aux petits osselets du pied).

Ajouter la chapelure et la ciboulette puis passer au mixeur, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dans une poêle froide étaler la chair sur une épaisseur de 1 cm et bien tasser. Laisser cuire à feu moyen avec un poids dessus jusqu'à obtention d'une cuisson bien colorée et croustillante, répéter l'opération pour l'autre côté (attention les petits morceaux de tendon et de ligament ont tendance à éclater sous l'effet de la chaleur ; à surveiller attentivement).

Réserver dans un four à basse température jusqu'au moment de servir.

- 5) Le Thon rouge « Snacké » aux graines de sésame blanc torréfiées (Juste avant de servir)
- 300g de longe de thon rouge entier à température ambiante
 - 1 c. à c. de graines de sésame blanc

Découper dans le filet 6 cubes identiques de 20x20x20mm.

Dans un poêle froide non huilée, déposer les graines de sésames et laisser chauffer à feu moyen jusqu'à ce que les graines soient juste colorées puis réserver pour le dressage.

Huiler ensuite la poêle avec un papier absorbant imbibé et saisir quelques secondes les dés de thon de chaque côté, en s'assurant que le thon reste bien rouge au centre.

PRESENTATION :

Recouvrir le fond d'une grande assiette d'écume d'orties et essuyer les bords avec un papier absorbant imprégné de vinaigre blanc.

Déposer les pieds de porc au centre de l'assiette.

Ajouter sur ceux-ci les dés de thon parsemés de graines de sésame torréfiées.

Disposer joliment le croustillant de pied de porc noir de Bigorre dans l'assiette.

Dresser dans l'écume les miroirs de gelée.

Décorer l'assiette d'herbes et de brins de ciboulette.

Servir sans tarder.

Bonne dégustation