



Photo F. Millo / CTVP

RECETTES AUTOUR DU **rose** DE PROVENCE



Poêlée de langoustines sauce à l'orange
par
Julien Ragusa
« La Bastide du Clos »
à Fréjus



La Saint-Jacques en tartare à la moutarde exotique et combawa
par
Sébastien Nouveau
« L'Orangerie »
Château de Berne
à Lorgues



La palette de rougets aux légumes provençaux à l'huile d'olive
par
Jacques Chibois
« La Bastide Saint Antoine »
à Grasse



Poêlée de langoustines

sauce à l'orange

par Julien Ragusa « La Bastide du Clos » à Fréjus

Le marché

Pour 4 personnes
3l de court-bouillon
12 langoustines
12 asperges
12 tranches fines
de lomo (ou chorizo)
8 oignons nouveaux
4 brins de cerfeuil
Sel
Poivre du moulin
Sauce à l'orange
1 cuillère à soupe
d'huile d'olive
1 cuillère à café de
sirop de balsamique
1 cuillère à café de
jus d'orange

La recette

Préparer la sauce à l'orange en mélangeant tous les ingrédients. Dans une grande casserole, sur feu vif, mettre le court-bouillon. À ébullition, baisser le feu, plonger les langoustines 5 minutes. Les égoutter.
Nettoyer et cuire les asperges en les plongeant dans une grande casserole d'eau salée pendant 4 mn, les égoutter et les rafraîchir.
Nettoyer les oignons nouveaux et les couper en deux dans le sens de la longueur.
Dans quatre assiettes, répartir les langoustines, les asperges, le lomo, les oignons et le cerfeuil.
Napper de sauce à l'orange, poivrer.



« Clos des roses

La robe saumonée est brillante et limpide. Le premier nez délicat, d'une intensité moyenne, dominé par des arômes de fleurs blanches, de pamplemousse, est ponctué d'une fine note de bonbon anglais. L'évolution vers des parfums exotiques, ananas légèrement goyave, finit sur des notes de sève. La bouche, d'une grande finesse, surprend par son gras et sa longueur. La finale de sève est relevée de légères notes de cerises griottes.

• Le Clos des Roses

Vignoble – Evénements - Demeure d'hôtes et restaurant
1609, route de Malpasset - RD37 - Lieu-dit Sainte Brigitte
83600 Fréjus
Contact vin (0)6 03 02 39 73
Contact restaurant (0)4 94 53 32 31
<http://www.clos-des-roses.com>





La palette de rougets

aux légumes provençaux à l'huile d'olive

par Jacques Chibois « La Bastide Saint Antoine » à Grasse

La recette

Retirer les arêtes des filets de rougets à la pince à épiler. Effeuillez les brins d'estragon, les hacher. Laver les légumes, les essuyer, épépiner les poivrons, peler les tomates, couper tous les légumes en dés de 2 mm, les faire cuire (à l'exception des tomates) séparément à l'eau bouillante salée quelques minutes en les gardant al dente. Les égoutter et les mettre dans une casserole avec 20 cl d'huile d'olive, le Noilly Prat, l'estragon, le jus de la moitié du citron, les dés de tomate, sel et poivre. Mélanger, faire tiédir et laisser macérer.

Le marché

Pour 4 personnes

6 beaux rougets
(faire lever les filets
par le poissonnier)
100 g de courgette
80 g de mesclun
40 g de poivron rouge
12 feuilles de basilic
40 g de poivron vert
25 cl d'huile d'olive
100 g de tomate
4 cl de Noilly Prat
50 g de fenouil
6 brins d'estragon
1 citron
Sel, poivre, quelques
branches d'aneth frais

Garniture

1 poivron jaune
80 g d'olives

La garniture : peler, épépiner le poivron jaune, le couper en bâtonnet de 1 cm de large et 5 cm de long. Les cuire 5 mn à l'eau bouillante salée, les passer sous l'eau froide, les égoutter et les sécher. Dénoyauter les olives, les hacher avec 6 feuilles de basilic, ajouter un peu de poivre et d'huile d'olive. Laver et essorer le mesclun en le coupant légèrement, conserver les feuilles de roquette pour la décoration.

Salier, poivrer les filets de rougets, les faire cuire dans une poêle à revêtement anti-adhésif pas très chaude avec un peu d'huile d'olive. Les cuire sur les deux faces en les retournant avec une spatule en inox (la peau étant très fragile). Compter à peine ½ minute de chaque côté.

Finitions : sur un grand plat rond, disposer les lanières de poivron jaune en 4 lignes parallèles, mettre le hachis d'olives entre. Disposer le mesclun avec les feuilles de roquette entières dessus. Arroser du jus du demi-citron restant et un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer. Parsemer du reste des feuilles de basilic grossièrement hachées. Aligner les filets de rougets au centre et napper de légumes tièdes à l'huile d'olive. Parsemer d'aneth effeuillé.



La Chapelle de Sainte Roseline

La robe, d'un rose clair saumoné, est limpide et brillante. Le nez exceptionnel, aromatique et raffiné, développe des arômes de pamplemousse, de griotte et de fruit de la passion. En bouche, il présente un délicieux équilibre dû à une très belle acidité naturelle, à la concentration de la vendange et à l'élevage partiel en barrique, qui lui confère longueur et complexité.

• Château Sainte Roseline

83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél. (0)4 94 99 50 30
<http://www.sainte-roseline.com>





La Saint-Jacques en tartare

à la moutarde exotique et combawa

par Sébastien Nouveau « L'Orangerie » Château de Berne à Lorgues

email@gourmand.com

Le marché

Pour 2 personnes

8 Saint-Jacques

2 copeaux de foie gras

Pousse de salade

Huile de combawa

Huile d'olive

Sel et poivre

Vinaigrette soja

Moutarde exotique

300 g moutarde

à l'ancienne

100 g coulis de mangue

100 g coulis d'ananas

100 g coulis de fruit de

la passion

Gelée de crustacés

Brunoise de légumes

1 fenouil

100 g tomates séchées

1 peau de concombre

100 g dés

d'olives noires

200 g dés de mangue

100 g dés de courgette

Glacé à l'huître

Huître

Eau d'huître

Crème liquide

Noix de Saint-Jacques

Jus de citron

Vinaigre de Xérès

La recette

Moutarde exotique : mélanger tous les ingrédients.

Saint-Jacques : couper les Saint-Jacques en brunoise. Assaisonner la brunoise de Saint-Jacques avec l'huile de combawa, sel, poivre et la moutarde exotique.

Brunoise de légumes : couper les légumes en brunoise. Cuire la brunoise de légumes à l'anglaise, juste croquante. Mélanger la brunoise de légumes avec les dés d'olives, la tomate séchée et la mangue. Assaisonner et mélanger avec la gelée. Mettre au frais pour que la gelée prenne.

Glacé à huîtres : mixer la totalité des ingrédients. Mettre au congélateur. Passer la glace plusieurs fois au Paco jet avant de servir.

Dressage : mettre les Saint-Jacques dans un cercle et recouvrir avec la gelée de crustacés et la brunoise. Mettre une quenelle de glace à huître dessus et un peu de copeau de foie gras. Terminer avec les pousses de salade, vinaigrette soja et des points de moutarde à l'exotique.



Château de Berne cuvée spéciale

La jolie robe claire, aux tons légèrement orangés, brille de reflets de soie, de taffetas. Le nez, très primesautier, est frais, vif, avec des connotations de pêche, brugnon et même violette. La bouche est franche, directe, soyeuse et nerveuse à souhait. On retrouve bien les fruits blancs à chair tendre, une pointe de fruits exotiques. C'est une véritable caresse du palais.

• Château de Berne

Route de Salernes – Flayosc

83510 Lorgues

Tél. (0)4 94 60 48 88

<http://www.chateauberne.com>



Photos X