

L'accord mets-vin des Côtes de Gascogne du chef Jérôme Artiguebere (La Bastide Gasconne)

Le chef de la Bastide Gasconne (Gers), Jérôme Artiguebere, nous propose un accord mets-vin de printemps : filets de rouget au lard noir, carottes confites au cumin et à l'orange avec la cuvée Classic 2012 du Domaine de Tariquet (Côtes de Gascogne). Les explications en images.

Jérôme Artiguebere, chef à la **Bastide Gasconne** (Barbotan-les-Thermes dans le Gers), a choisi de préparer un accord met-vin autour de sa recette "filets de rouget au lard noir, avec carottes confites au cumin et à l'orange".

L'ACCORD METS-VIN

Le chef a décidé d'accorder ce plat avec un [vin des Côtes de Gascogne](#) du **Domaine du Tariquet**, la cuvée Classic 2012.

C'est un vin blanc composé d'ugni blanc et de colombar, des cépages qui vont bien se marier avec les notes d'agrumes et d'épices de ce plat. Ce vin permettra de faire ressortir le cumin, tout en contrebalançant la force du rouget.

Ce Tariquet Classic pourrait également être servi avec de la volaille ou une sauce au foie gras, ou encore en dessert avec des agrumes et fruits exotiques.

LE VIN

Domaine du Tariquet

Cuvée Classic 2012

Prix : Environ 5 €

LA RECETTE

- Éplucher et tailler les carottes en rondelles d'à peine un demi centimètre.
- Faire revenir les carottes dans de l'huile d'olive, assaisonner avec du sel et du poivre, ajouter du cumin et une gousse d'ail écrasée.
- Laisser cuire à couvert pendant 8 à 10 minutes.
- Ajouter le jus d'orange et le jus de carottes et laisser sur le feu jusqu'à ce que les carottes soient cuites, à la fois fermes et fondantes. Vérifier à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Égoutter les carottes et récupérer le jus qui devrait avoir une consistance sirupeuse. Ce jus servira de sauce à la préparation.
- Cuire le cochon noir de Bigorre, au grill ou dans une poêle bien chaude.
- Cuire les filets de rouget. Les badigeonner d'huile d'olive avec du sel et du poivre et les enfourner, ou les disposer sur une poêle antidérapante.
- Dressage : mettre les carottes chaudes au fond de l'assiette, disposer le rouget et le lard entremêlés et finir en ajoutant la crème fouettée assaisonnée de sel et de poivre avec un peu de cumin torréfié.

LE RESTAURANT :

La Bastide Gasconne

32150 - Barbotan-les-Thermes

Site Internet : www.bastide-gasconne.com

Téléphone : 06.62.08.31.00