

L'INSTANT NICOLAS



CÔTES-DE-GASCOGNE, FRUITÉ ET SÉDUISANT

On profite encore des saveurs estivales avec ce rosé intense qui se boit dès l'apéritif mais aussi sur un repas convivial. Très séduisant, il est produit dans un superbe domaine du Gers, non loin d'Eauze. Sous une robe brillante et lumineuse, il offre des arômes de fruits rouges avec une pointe de grenade et des notes fleuries. En bouche, il est puissant mais sans lourdeur, équilibré, franc et droit, nerveux avec une finale fruitée et croquante.

LES PLATS QUI LUI VONT BIEN

Vin de caractère, il se fait gourmand sur un apéritif dînatoire avec des tapas terre ou mer ou un repas élaboré avec tajine aux épices douces ou curry de volaille. Plus classiquement, il valorise un tartare de thon ou de veau, un poulet froid mayonnaise et sa salade de poivrons grillés. Et séduit une panna cotta aux framboises ou une salade de melon aux fraises.

■ Domaine du **Tariquet**
Marselan 2012, 7,50 €, foire aux vins Nicolas

Accords

Pour sa foire aux vins, du 4 septembre bouteilles pour accompagner les recettes

Tartare de thon

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MIN ♦ CUISSON : 15 MIN

• 300 g de thon cru • 6 noix de saint-jacques • 2 cuil. à s. d'œufs de lump rouges et noirs • 80 g de concombre • 2 fleurs de courgettes • 8 brins de ciboulette, 1 d'aneth • 4 cuil. à s. d'huile d'avocat • 2 cuil. à s. de vinaigre de cidre • 25 cl de vin rosé • 1 sachet de sucre vanillé • sel, poivre.

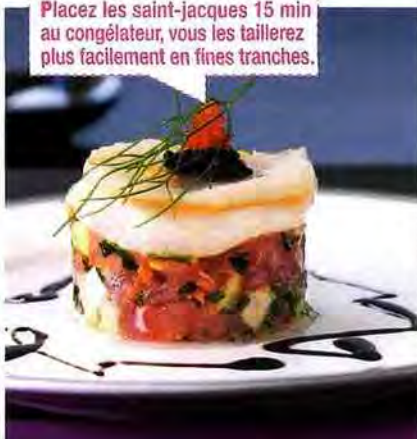
1. Faites réduire le vin avec le sucre vanillé sur feu vif pour obtenir 8 cl environ. Laissez refroidir et réservez au frais.

2. Taillez 2 noix de saint-jacques et le thon en petits dés. Retirez les pistils des fleurs de courgettes, hachez celles-ci et mêlez-les aux dés préparés, à la ciboulette ciselée et au concombre pelé, épiné et coupé en petits dés. Tassez dans des ramequins. Réfrigérez.

3. Mélangez l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. Coupez le reste des saint-jacques en deux dans l'épaisseur.

4. Démoulez les ramequins sur les assiettes et garnissez-les de 2 languettes de saint-jacques. Nappez de vinaigrette, décorez d'œufs de lump et d'aneth. Servez entouré d'un cordon de sirop de vin.

GESTE DE PRO
Placez les saint-jacques 15 min au congélateur, vous les taillerez plus facilement en fines tranches.



JOLIES GRAINES
Servez le tajine parsemé de graines de sésame rapidement grillées dans une poêle antiadhésive.



Tajine d'agneau aux fruits secs

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN ♦ CUISSON : 1 H

• 800 g d'épaule d'agneau • 6 abricots secs • 8 pruneaux dénoyautés • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 20 g de beurre • 2 cuil. à s. d'huile • 1 cuil. à s. de miel • 40 g d'amandes mondées • 10 graines de coriandre • 1/2 bâton de cannelle • laurier • 1/2 cuil. à café de gingembre moulu • sel, poivre.

1. Plongez les fruits secs dans de l'eau tiède. Coupez la viande en morceaux de 50 g. Faites-les revenir à la cocotte avec l'huile et le beurre chauds.

2. Ajoutez l'oignon émincé, l'ail haché, 1 feuille de laurier, le gingembre, la coriandre et la cannelle. Salez et poivrez. Mouillez d'eau à hauteur. Couvrez puis laissez cuire 45 min sur feu doux en remuant plusieurs fois la préparation.

3. Ajoutez les fruits secs égouttés et le miel dans la cocotte. Cuisez 15 min.

4. Faites griller les amandes 2 min à sec dans une poêle. Servez avec le tajine.

parfaits

au 1^{er} octobre, le caviste a choisi deux d'automne de **Cuisine Actuelle**.

Aubergines farcies

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN ♦ CUISSON : 30 MIN

• 4 petites aubergines • 1/2 oignon rouge • 1 tomate • 1 gousse d'ail • 400 g de bœuf haché • 1 œuf • 5 cl d'huile d'olive • 1/2 bouquet de persil plat • 1 cuil. à café de paprika • sel, poivre.

1. Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Lavez et essuyez les aubergines. Retirez un chapeau, évidez-les à l'aide d'une cuillère. Récupérez la chair et coupez-la en petits dés. Concassez la tomate. Hachez l'ail et l'oignon, ciselez le persil.

2. Mélangez la viande hachée dans un saladier avec les aromates préparés, la tomate, l'œuf et les dés d'aubergine. Salez et poivrez. Incorporez de paprika puis mélangez. Répartissez la farce dans les aubergines évidées.

3. Placez les aubergines dans un plat à four huilé. Glissez 25-30 min au four.



BIEN RELEVÉ
Accompagnez-les d'une sauce tomate rehaussée d'une pointe de piment.



Magrets aux mûres

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN ♦ CUISSON : 20 MIN

• 2 magrets de canard • 200 g de mûres • 2 échalotes • 1 cuil. à soupe de gelée de mûre • 5 cl de vinaigre de xérès • 20 cl de fond de volaille • 2 ou 3 brins de cerfeuil • sel, poivre concassé.

1. Quadrillez la graisse des magrets au couteau. Assaisonnez et cuisez-les 5 min côté gras puis 3 min côté chair (si vous l'aimez rosée) dans une cocotte chaude.

2. Placez les magrets sur une assiette retournée, elle-même posée dans un plat. Laissez-les reposer 8 min couverts d'une feuille de papier d'aluminium.

3. Dorez les échalotes hachées dans un quart de graisse de cuisson. Versez le vinaigre, faites réduire aux trois quarts. Ajoutez le fond de volaille, la gelée de mûre et laissez légèrement réduire. Salez, poivrez. Ajoutez les mûres hors du feu.

4. Servez les magrets taillés en tranches avec la sauce aux mûres. Décorez de cerfeuil et accompagnez d'une purée.

ÇA CHANGE !

À faire aussi avec des filets de canettes, comptez alors une pièce par convive.



SAINT-JOSEPH POUR CONNAISSEURS

Une appellation mythique du nord de la vallée du Rhône qui plaît aux œnophiles du monde entier même si le vignoble remonte à la colonisation par les Grecs. Une grande maison soucieuse du respect du terroir, un cépage superbe, la syrah, des vignes bien exposées, des vendanges manuelles, un élevage apportant une note boisée tout en conservant le fruit. Résultat : un vin bien typé et élégant, à la robe profonde aux reflets rubis, au nez de petits fruits rouges et noirs avec des notes de réglisse. La bouche est ample et assez précise, soyeuse et longue, et sa finale est ponctuée d'une touche minérale. Un très beau vin de connaisseurs.

LES PLATS QUI LUI VONT BIEN

Élégant et puissant, ce saint-joseph n'est pas difficile : il aime les viandes rouges grillées ou rôties, côte de bœuf en fête, les viandes blanches goûteuses comme la côte de veau escortée de champignons, ou la pintade au lard. Il sera aussi mis en valeur avec des aubergines farcies ou une moussaka. Et le magret de canard aux mûres fera avec lui un vrai mariage d'amour. ■ "Les Challeys" 2011, Delas, 19,80 €, foire aux vins Nicolas.