

Déguster Dernières grives



l'une des plus grandes exploitations familiales d'Europe.

En Gascogne, lorsque les grives s'abattent sur le vignoble en automne, les vendanges des cépages tardives débutent. C'est ici que la famille Grassa à l'étonnante histoire (un de ses ancêtres était monstre d'ours !) cultive plus de 900 hectares de vignes, ce qui fait du domaine du Tariquet,

De ses ancêtres, la famille a gardé le sens de l'aventure en plantant des cépages plutôt rares dans la région comme le chardonnay, le sauvignon ou encore le chenin, en osant des assemblages atypiques.

Parmi la vaste palette de ses différentes cuvées de blancs, secs et moelleux, rosés et bas-armagnac, ses *Dernières Grives* séduisent plus particulièrement.

Ce n'est que dans les meilleures années et en très petite quantité, que les grappes du petit manseng sont vinifiées et élevées pendant 8 mois en barriques de chêne (des Vosges !) pour devenir un magnifique blanc moelleux (mais point « sirupeux »). La robe est d'un jaune or clair et limpide.

Le nez intense séduit par ses arômes de fruits confits, d'agrumes mûrs. La bouche est gourmande et moelleuse avec un bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur avec une belle longueur. Un vin gourmand à boire très frais, « *juste pour le plaisir* », avec une tarte Tatin, des crêpes, une salade de fruits frais. Et pourquoi pas avec un foie gras (mais là, on lui préfère l'autre cuvée du domaine, les *Premières Grives*). Malgré la taille de son vignoble, la famille Grassa pratique une viticulture raisonnée dans le « *bon sens paysan* ».

Ursula Laurent

■ **GOÛTER** Dernières Grives 2011, Domaine du Tariquet, 32800 Eauze. 14,50 € chez les cavistes.

Recette Tartare de Saint-Jacques et huîtres

Lorsqu'on prend place à la table du Rendez-vous de chasse (voir ci-contre), on peut toujours s'attendre à une belle surprise gustative. Comme ce tartare de Saint-Jacques et huîtres, bavarois de betterave rouge, espuma échalotes-vinaigre, une création de Julien Binz.

Ingrédients pour 4 personnes :

Bavarois de betterave :

200 g de purée de betterave, 3 feuilles de gélatine 125 g de crème montée, sel, poivre.

Espuma échalotes-vinaigre :

2 échalotes, 100 g de vinaigre blanc, 100 g de vin blanc, 2 feuilles de gélatine, 120 g de lait, 80 g de crème liquide, sel, poivre.

Tartare de Saint-Jacques :

16 pièces de noix de Saint-Jacques, 4 pièces d'huître Marennes-Oléron n° 3 avec leur jus, échalote ciselée, ciboulette ciselée, zeste d'un citron vert et son jus, piment d'Espelette, sel, poivre.

Finition et décoration :

Caramel de vinaigre balsamique, quelques pousses de betterave rouge, huile de noisette, tuile de pain séchée à l'huile de noisette.

Progression :

Bavarois de betterave :

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide.

Tempérer la purée de betterave puis assaisonner avec le sel, le



S.K.

poivre et le vinaigre.

Fondre la gélatine avec 1 cuillerée à soupe de purée de betterave à feu doux.

Incorporer en fouettant la gélatine au reste de la purée de betterave tempérée, puis délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule. Rectifier l'assaisonnement. Couler immédiatement dans une plaque de 1 cm d'épaisseur et lisser à l'aide d'une spatule. Laisser prendre 1 h 30 au frais.

Espuma échalotes-vinaigre :

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide.

Dans une casserole, placer les échalotes ciselées, le vinaigre blanc, le vin blanc et réduire à sec. Bouillir le lait et ajouter la gélatine ainsi que la réduction d'échalotes.

Mixer le tout finement. Puis ajouter la crème liquide. Assaisonner. Passer au chinois étamine. Placer au frais 1 h 30.

Remplir le siphon, gazer avec 2 cartouches et maintenir au frais.

Tartare de Saint-Jacques :

Tailler les noix de Saint-Jacques en petits cubes.

Couper les huîtres en petits morceaux.

Assaisonner avec le jus d'huître, le jus de citron vert, du sel, du poivre, l'échalote, de la ciboulette, du piment d'Espelette et le zeste du citron vert.

Dressage :

Dresser sur une assiette le tartare dans un emporte-pièce carré de 7 cm sur 7.

Puis déposer un carré de bavarois de betterave de 6 cm sur 6 sur le tartare.

Surmonter le bavarois d'une bulle d'espuma échalotes-vinaigre. Disposer quelques pousses de betteraves assaisonnées avec de l'huile de noisette et du sel.

Servir de suite accompagné d'une tuile de pain séchée de noisette pour apporter une touche craquante.

Décoration : quelques points de caramel de vinaigre balsamique

Atelier de cuisine : cours (2 plats), suivi d'un repas (4 plats), 120 € (sans les boissons)

Livres C'est la fête



Raviolis roses, toast d'amour et love cookies pour la Saint-Valentin. Œufs mimosa multicolores et brioche pour Pâques. Château de princesse et cake pop robots pour les anniversaires d'enfants. Dentiers de Dracula et doigts coupés pour Halloween. Des recettes pour une garden-party, des soirées foot, Noël et Nouvel An. En tout, 75 recettes faciles à réaliser pour 12 occasions spéciales.

■ **LIRE** Fêtes Maison, éd. Hachette, 9,95 €.



Tout fondant

Et si on faisait nos bonbons au chocolat nous-mêmes ? En 15 étapes, on apprend comment travailler le chocolat. Ensuite, on prépare de petits chocolats au lait, noirs, blancs, aux noisettes... On les décline au rhum, au piment d'Espelette, au thé matcha et autres sucettes aux pralines et noisettes.

■ **LIRE** Petits chocolats gourmands, éd. Larousse, 5,90 €.

Burger Truck

Camionnettes de burger ne riment pas avec « mal bouffe ». Voici quelques-unes des meilleures recettes à manger sur le pouce : pitas à l'agneau, pizza aux courgettes, sandwichs chauds au saumon, New York cheesecake, pommes d'amour aux noisettes, mini-hamburgers de veau au pesto et autres wraps à la mexicaine.

■ **LIRE** Burger Truck, éd. Larousse, 12,90 €.

