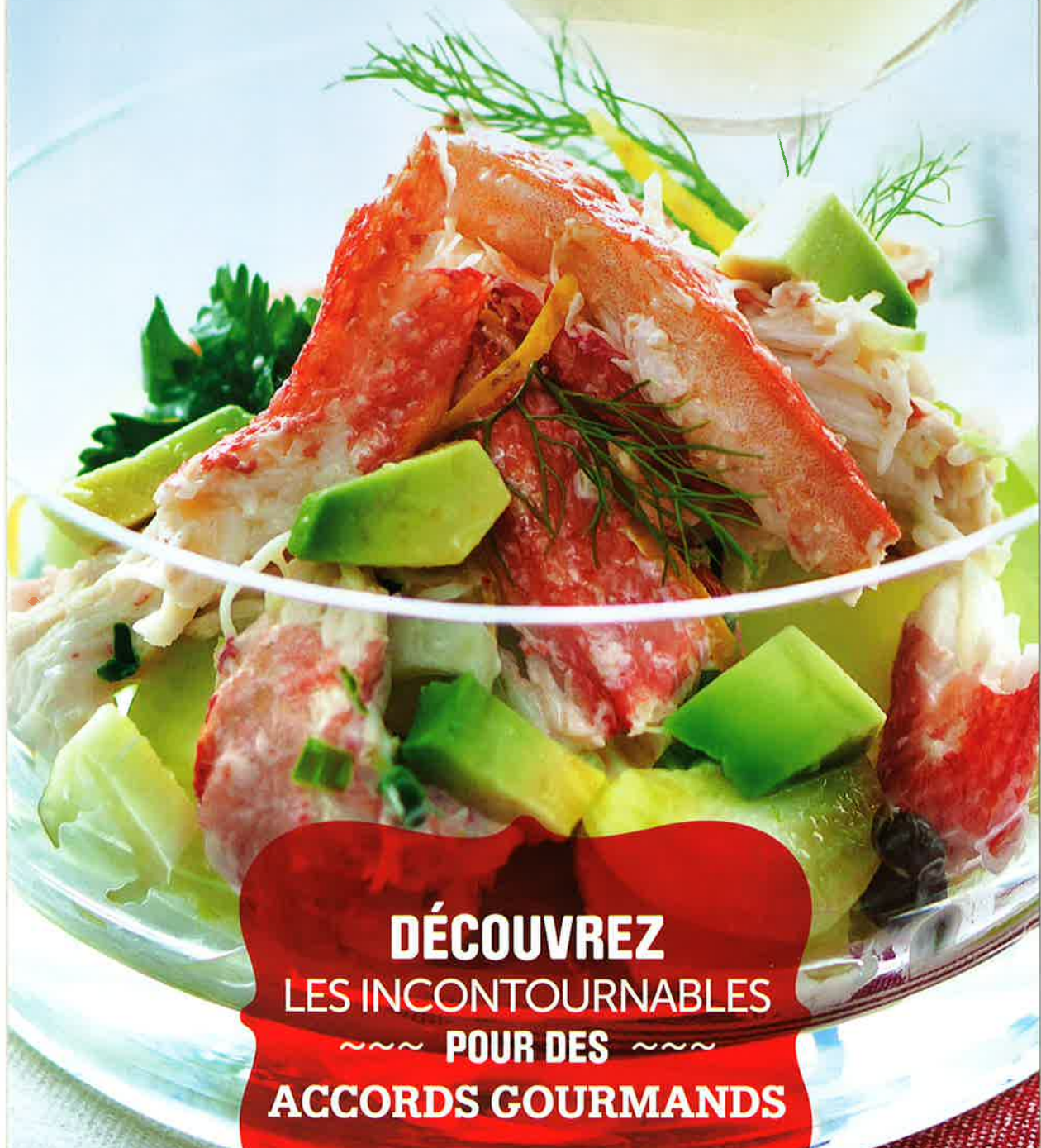


CELLIER



DÉCOUVREZ
LES INCONTOURNABLES
~~~ POUR DES ~~~  
**ACCORDS GOURMANDS**

**5 RECETTES + 5 VINS**



La chair délicate du poisson, rehaussée d'un chutney de mangue et de menthe fraîche, fera écho au registre exotique et à la douceur de ce blanc des côtes de Gascogne.

## MORUE EN CROÛTE DE RIZ, CHUTNEY MANGUE ET MENTHE

**DONNE 4 PORTIONS** \* Préparation : 20 minutes \* Cuisson et repos : 45 minutes

### INGRÉDIENTS

#### Morue

|         |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
| 1 kg    | (2,2 lb) de filet de morue, coupé en 4 pavés égaux |
| 60 ml   | (1/4 tasse) de riz basmati                         |
| 2,5 ml  | (1/2 c. à thé) de sel                              |
| 1,25 ml | (1/4 c. à thé) de poivre moulu                     |
| 30 ml   | (2 c. à soupe) de beurre                           |
| 30 ml   | (2 c. à soupe) d'huile de pépins de raisin         |

#### Chutney

|         |                                            |
|---------|--------------------------------------------|
| 30 ml   | (2 c. à soupe) d'huile de pépins de raisin |
| 1       | oignon, haché                              |
| 1,25 ml | (1/4 c. à thé) de piment de Cayenne        |
| 2,5 ml  | (1/2 c. à thé) de curcuma                  |
| 125 ml  | (1/2 tasse) de vin blanc                   |
| 1       | mangue, coupée en dés                      |
|         | Jus d'une lime                             |
| 60 ml   | (1/4 tasse) de menthe fraîche, hachée      |
|         | Sel et poivre                              |

### PRÉPARATION

Dans une petite casserole, chauffer l'huile à feu élevé et dorer l'oignon pendant 5 minutes. Ajouter les épices et poursuivre la cuisson 2 minutes. Déglacer avec le vin et faire réduire de moitié, environ 5 minutes. Ajouter la mangue et le jus de lime. Couvrir et laisser mijoter 8 minutes. Transférer le chutney dans un bol et laisser tiédir environ 15 minutes. Incorporer la menthe, saler et poivrer. Réserver.

Dans un moulin à café, réduire le riz en poudre. Verser le riz dans une assiette et le mélanger avec le sel et le poivre. Enrober les pavés de morue de ce mélange.

Chauffer une poêle de 25 cm (10 po) à feu moyen-vif avec le beurre et l'huile. Dorer les pavés de morue 4 minutes de chaque côté, en les tournant une seule fois. Servir immédiatement avec le chutney.



**FRANCE**  
**DOMAINE DU TARIQUET,**  
**LES PREMIÈRES GRIVES**  
**2013, VIN DE PAYS**  
**CÔTES-DE-GASCogne**  
**19,65 \$ 00561274, 750 ML**  
**11,5% ALC./VOL.**

À l'arrivée des premières grives, la récolte tardive du gros-manseng livre un vin au profil exotique et gourmand.

**CÉPAGE : GROS-MANSENG**

**ARÔMES**  
**ABRICOT SÉCHÉ, CITRON**  
**CONFIT, MELON MIEL**

**ACIDITÉ - DISCRÈTE**

**SUCRE - DOUX**

**CORPS - MI-CORSÉ**

**BOUCHE - GRASSE**

**BOIS - ABSENT**