

# Accords libérés

STARS DE NOS TABLÉES ESTIVALES, LES JOLIS VINS ROSÉS EUPHORISENT DE FRAÎCHES ET LÉGÈRES RECETTES ENSOLEILLÉES. BULLES EN TÊTE, LES CHAMPAGNES, EUX, PÉTILLENT À L'HEURE DE L'APÉRO CHIC POUR ESCORTER DE PARFAITES TAPAS. UN AVANT-GOÛT DES VACANCES !

PHOTOS BERNHARD WINKELMANN / RÉALISATION MICHÈLE CARLES ET VICTOIRE VALENTE



*Spécial vins d'été*



## Spécialvins d'été



### PÂTES AUX COQUILLAGES

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 20 MINUTES. CUISSON : 20 MINUTES ENVIRON.

- 500 g de linguine • 1,5 kg de coques
- 500 g de palourdes • 10 cl de vin blanc ou rosé
- 6 tomates confites • 3 gousses d'ail • 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive • 6 brins de persil
- 1 petit piment • sel • poivre.

RINCER les coquillages plusieurs fois, les mettre dans une cocotte sur feu vif, couvrir et les laisser s'ouvrir en les tournant de temps en temps. RETIRER la cocotte du feu. Filtrer le jus et le réserver. Réserver les coquillages. CHAUFFER l'huile dans une sauteuse, y faire blondir 2 minutes l'ail haché. AJOUTER le piment ciselé et le vin, laisser cuire 5 minutes. AJOUTER les tomates, le jus des coquillages et le persil ciselé, laisser sur feu doux 10 minutes. FAIRE CUIRE les linguine al dente dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les mélanger aussitôt dans la sauteuse. AJOUTER les coquillages, poivrer, laisser chauffer 2 minutes et servir.



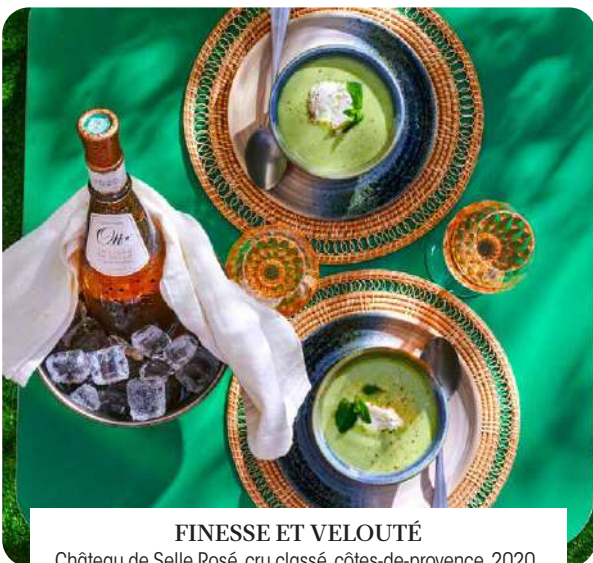
### BELLE VIVACITÉ

Bleu de Mer Rosé, pays-d'oc, 2020, **Bernard Magrez**, 4,95 €. Nappe, assiettes et gobelets, **CFOC**, verres **Saint-Louis**.



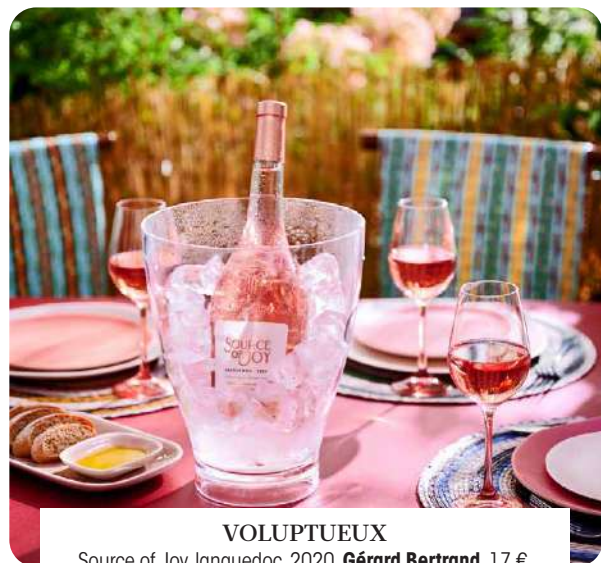
### SAVEURS ESTIVALES

Rosé, côtes-de-provence, 2020, **Château La Mascaronne**, 19 €. Assiettes **Fleux**, table **Philippe Model Maison**.



### FINESSE ET VELOUTÉ

Château de Selle Rosé, cru classé, côtes-de-provence, 2020, **Domaines Ott**, 30 €. Verres **Saint-Louis**, sets de table **Caravane**.



### VOLUPTUEUX

Source of Joy, languedoc, 2020, **Gérard Bertrand**, 17 €. Vaisselle **Jars**, chaises **Philippe Model Maison**.



## Spécialvins d'été



### SPRING ROLLS COLORÉS

POUR 4 PERSONNES. FACILE.

PRÉPARATION : 30 MINUTES.

- 8 feuilles de riz • 8 crevettes roses cuites
- 2 carottes • 8 radis roses • des pousses d'épinards • 4 brins de coriandre • 2 concombres
- 8 brins et des fleurs de ciboulette

POUR LA SAUCE : • 3 cuillerées à soupe de sauce soja  
 • 2 cuillerées à soupe de jus de citron • 1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz • 1 cuillerée à café de sucre  
 • 1 piment émincé • 1 gousse d'ail écrasée.

TREMPER une feuille de riz dans de l'eau, la poser à plat sur un torchon. POSER un brin de coriandre au centre, des rondelles de radis en écailles, une crevette, des bâtonnets de carotte et des pousses d'épinards. REPLIER les bords opposés et rouler. Procéder de la même façon avec 3 autres feuilles. PARSEMER 4 feuilles de riz mouillées de fleurs et de brins de ciboulette, poser des fines rondelles de concombre en écaille et des crevettes. REPLIER les bords opposés et rouler. PRÉPARER la sauce en mélangeant tous les ingrédients. La servir avec les rouleaux bien frais.



### LIMPIDITÉ

L'Excellence Rosé, cru classé, côtes-de-provence, 2020, **Château Saint-Maur**, 25 €. Assiettes **Habitat**, gobelets **Fleux**.



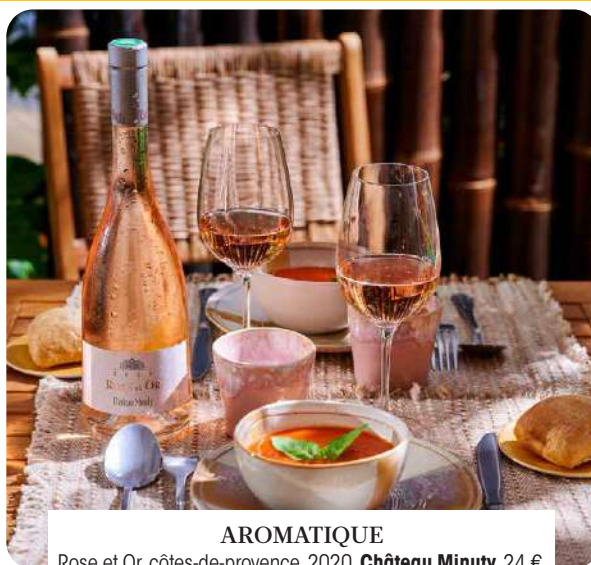
### FRAÎCHEUR INTENSE

Rosé de Pressée, côtes-de-gascogne, 2020, **Domaine Tariquet**, 6 €. Vaisselle **Jars**, table et banc, **Philippe Model Maison**.



### FRUITÉ

Le Rosé, pays-d'oc, 2020, **Paul Mas**, 7,95 €. Verre **L'Atelier du Vin**, assiettes **Fleux**, nappe **CFOC**.



### AROMATIQUE

Rosé et Or, côtes-de-provence, 2020, **Château Minuty**, 24 €. Sets de table **Habitat**, panneau bambou **Truffaut**.