



## Aumônière de coques aux agrumes

À marier avec...

Sauvignon 2019, *Greywacke*, Marlborough



Ingrédients pour 4 personnes

400g de coques

10g de beurre de Yuzu

10g de beurre

10cl de vin blanc

1/2 orange

1/2 citron

3 échalotes

4 feuilles de riz

Suppléments : Sel • Poivre • Coriandre  
• Ciboulette



Préparation : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

**Mettez** les coques dans une passoire et lavez-les à grande eau. Placez-les ensuite dans un grand saladier puis recouvrez-les d'eau fraîche.

**Laissez** dégorger pendant 30 minutes, égouttez-les puis recommencez l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire.

**Hachez** finement les échalotes et la ciboulette.

**Prélevez** le zeste et le jus des agrumes.

**Faites fondre** le beurre de Yuzu dans un faitout et faites-y cuire les échalotes à feu doux.

**Remuez** régulièrement.

**Mettez** un feu fort et ajoutez le vin blanc, le jus des agrumes et la ciboulette.



**Faites** cuire les coques dans ce mélange et retirez-les à mesure qu'elles s'ouvrent.

**Retirez** les coquilles et rincez à nouveau à l'eau froide pour retirer le reste de sable.

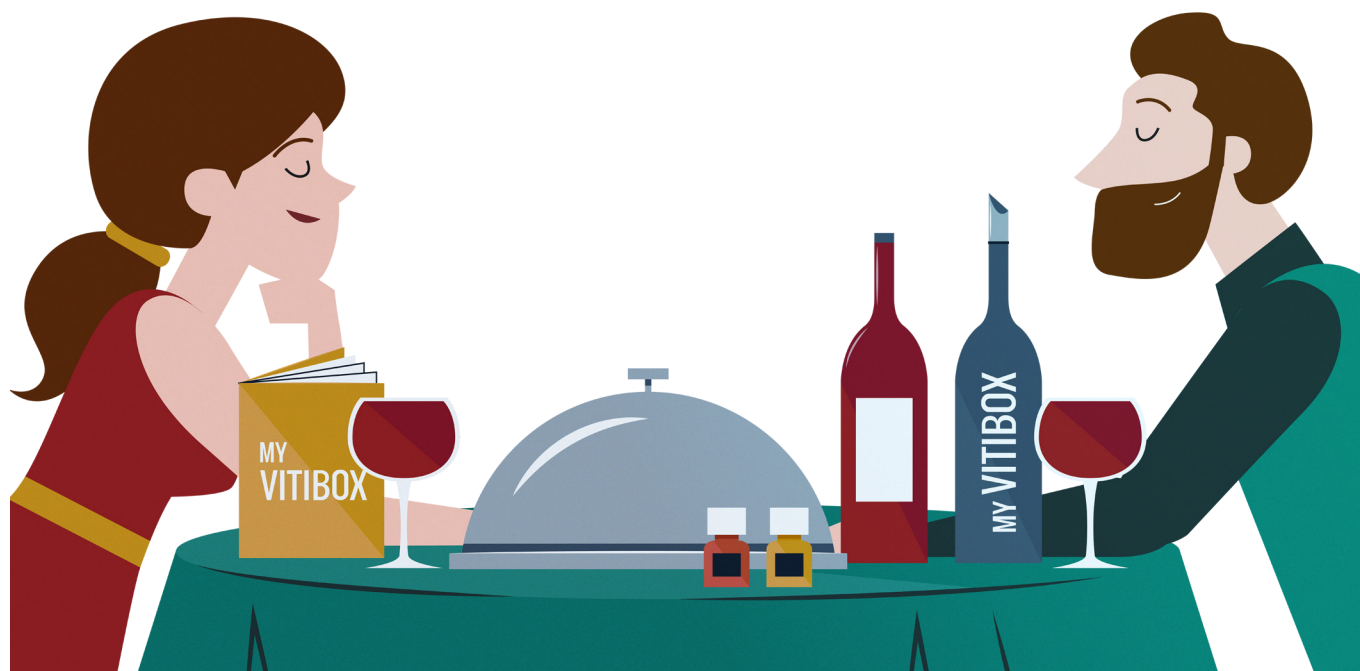
**Laissez** réduire la sauce.

**Placez** chaque feuille de riz entre deux torchons propres légèrement humide pour les assouplir.

**Garnissez** leur centre avec les coques et fermez vos aumônières avec des brins de ciboulette.

**Versez** la sauce dans des assiettes creuses et déposez l'aumônière.

**Dégustez !**





## Dos de cabillaud poché au bouillon thaï

À marier avec...

Sauvignon 2019, Greywacke, Marlborough



### Ingrédients pour 4 personnes

400g de dos de cabillaud

20cl de bouillon de poisson

2 navets

2 pâtissons

6 oignons cébettes

2 oignons

2 fenouils

1 morceau de gingembre

1 ail noir

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

**Détaillez** des billes de navet et coupez le pâtisson en deux.

**Posez-les** dans une poêle et faites cuire à feu doux sans rajouter de matière grasse. Retirez-les lorsqu'ils sont caramélisés.

**Détaillez** les oignons cébettes et faites les revenir dans une noix de beurre chaude.

**Ajoutez** les légumes ainsi qu'une pincée de sel, poêler brièvement et réservez.

**Coupez** l'oignon en deux et découpez grossièrement le fenouil. Mettez-les dans une grande casserole et couvrez d'eau.

**Écrasez** l'ail et le gingembre avec le plat du couteau et incorporez-les au bouillon.

**Ajoutez** le bouillon de poisson au mélange et laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

**Déposez** les dos de cabillaud dans la casserole pour les pocher pendant 8 minutes.

**Dressez** les morceaux de poisson et quelques légumes dans chaque assiette et versez du bouillon chaud sur le dessus.



## Carpaccio d'ananas

À marier avec...

Sauvignon 2019, *Greywacke*, Marlborough



### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 ananas
- 300g de groseilles
- 80g de sucre en poudre
- 30g de gingembre
- 30g de mélange de fruits rouges entiers
- 8 feuilles de menthe



**Préparation:** 15 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

**Difficulté :** 

**Pelez** entièrement l'ananas avec un grand couteau.

**Découpez-le** en tranches de 2 centimètres d'épaisseur.

**Otez** le centre des rondelles et disposez-les sur un plat.

**Placez** vos assiettes à dessert au réfrigérateur.

**Versez** un verre d'eau dans une casserole, mettez-y les groseilles et le sucre. Râpez le gingembre sur le mélange et portez le tout à ébullition.

**Laissez** refroidir puis mixez et filtrez.

**Dressez** les rondelles d'ananas sur les assiettes rafraîchies et arrosez-les de jus de groseille.

**Décorez** avec les feuilles de menthe et les fruits rouges entiers.

**Servez** aussitôt!