



## Pâtes aux coques

À marier avec...

Domaine Bersan 2017, Bourgogne-Aligoté



### Ingrédients pour 6 personnes

5 poignées de coques

600g de spaghettis

20cl de vin blanc

3 brins de persil

2 gousses d'ail

2 petits oignons

1 filet d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre



**Préparation :** 1 heure

**Cuisson :** 25 minutes

**Difficulté :** 

**Plongez** les coques dans un grand volume d'eau, laissez reposer pendant 30 minutes, rincez puis recommencez l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire.

**Mettez-les** ensuite dans une grande casserole, couvrez-les d'eau et déposez sur feu vif. Lorsqu'elles s'ouvrent, elles sont prêtes.

**Videz** la casserole dans une passoire, puis jetez les coquilles vides et celles qui sont restées fermées.

**Faites** cuire les pâtes dans un grand volume d'eau pendant 8 minutes.

**Épluchez** l'oignon et l'ail puis ciselez-les. Hachez également le persil.

**Faites** chauffer l'huile d'olive dans un faitout et faites suer l'ail et l'oignon. Assaisonnez et laissez cuire 5 minutes.

**Ajoutez** les coques, arrosez-les avec le vin blanc et parsemez de persil.

**Couvrez** et laissez cuire 3 minutes sur feu moyen.

**Ajoutez** les pâtes et dégustez aussitôt.



## Sole grillée aux agrumes

À marier avec...

Domaine Bersan 2017, Bourgogne-Aligoté



**Ingrédients pour 6 personnes**

6 filets de sole

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

3 cuil. à soupe de miel

1 orange

1 pamplemousse rose

*Suppléments : Sel • Poivre*



**Préparation : 5 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

**Difficulté :** 

**Salez** et poivrez le poisson.

**Chauffez** l'huile dans une poêle et faites dorer les poissons sur chaque face. Réservez-les sur une assiette, au chaud.

**Prélevez** le zeste des agrumes puis recueillez leur jus.

**Reprenez** la poêle et porter les jus à ébullition avec les zestes des agrumes et le miel.

**Laissez** réduire la sauce. Lorsqu'elle est sirupeuse, salez et poivrez-la.

**Nappez** le poisson avec la sauce chaude et servez-le avec une salade citronnée.



## Soupe de melon

À marier avec...

Domaine Bersan 2017, Bourgogne-Aligoté



### Ingrédients pour 6 personnes

- 3 melons bien mûrs
- 2 verres de jus de citron
- 4 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 8 feuilles de menthe
- 1 verre de Muscat



**Préparation** : 30 minutes

**difficulté** : 

**Coupez** les melons en deux et épépinez-les.

**Retirez** leur chair à l'aide d'une cuillère.

**Mixez-la** avec le jus de citron, le Muscat, le sucre et la moitié des feuilles de menthe.

**Versez** la soupe obtenue dans un récipient qui se ferme et mettez au congélateur pendant une heure.

**Répartissez-la** ensuite dans des verres et décorez de feuilles de menthes ciselées.