

VIN.S

N°01 novembre 2018

LA PASSION DES TERROIRS

**Le vin
mode d'emploi**

Conseils pratiques
et accessoires

La balade des terroirs

ALSACE
LORRAINE
CHAMPAGNE
BOURGOGNE
BEAUJOLAIS
MÂCONNAIS
COTEAUX
DU LYONNAIS
JURA-BUGEY
PAYS DE SAVOIE
VALLÉE DU RHÔNE

Accord mets/vin

Paroles de chefs



DÉGUSTATION

148 vins sélectionnés

HORS-SÉRIE

le dauphiné libéré

**Filet de barbue mariné
au thym et citron
tartare d'huîtres et saint-jacques,
émulsion de cresson
au vin de Mâcon**



Pour 4 personnes
Préparation 1 h 30
Cuisson 5 min pour la barbue

**Pour le filet de barbue mariné
au thym et citron**

- 400 g de filets de barbue
- Thym • Huile d'olive • Jus de citron

**Pour le tartare d'huîtres
et saint-jacques**

- 4 noix de saint-jacques
- 4 huîtres spéciale n° 2
- Sel et poivre • Ciboulette
- 1 jus de citron • 3 cl d'huile d'olive

**Pour l'émulsion de cresson iodée
au vin de Mâcon**

- 200 g d'épinards • 1 botte de cresson
- 5 cl d'huile d'olive • 1 gousse d'ail
- 1 cuillère de bicarbonate de soude • 10 cl de mâcon • ½ litre fond de volaille
- 10 cl de mâcon • 10 cl de crème fleurette

Pour le dressage

- Mélange d'herbes fraîches et de champignons enoki
- Vinaigrette à l'huile d'olive.

1- Le filet de barbue mariné au thym et citron. Mettez à mariner environ 1 heure les filets de barbue avec le jus de citron, l'huile d'olive et le thym haché. Au dernier moment assaisonnez et faites cuire les filets de barbue à la vapeur.

2- Le tartare d'huîtres et saint-jacques. Coupez les noix de saint-jacques en fine julienne, assaisonnez et ajoutez le jus de citron, laissez agir 5 minutes, ajoutez les huîtres hachées, la ciboulette ciselée et l'huile d'olive, réservez au frais.

3- L'émulsion de cresson iodée au Mâcon. Portez à ébullition 2 litres d'eau salée, ajoutez le bicarbonate de soude, faites cuire les épinards et le cresson environ 2 minutes, retirez et plongez dans un bac d'eau glacée, puis égouttez et passez au mixer pour obtenir une purée fine et verte.

Faites suer au beurre dans un sautoir l'ail, mouillez avec le vin de Mâcon, réduisez à sec, ajoutez ensuite le fond de volaille et laissez réduire jusqu'à une consistance sirupeuse. Ajoutez le jus des huîtres, la purée de cresson et la crème, émulsionnez au mixer pour obtenir le velouté.

4- Dressage et finition. Mélangez les herbes fraîches et les champignons enoki. Réalisez une vinaigrette à l'huile d'olive. Disposez au centre de l'assiette un filet de barbue, surmontez avec le tartare de saint-jacques et huîtres, posez dessus le mélange d'herbes assaisonné avec la vinaigrette. Entourez avec l'émulsion de cresson iodée au vin de Mâcon. Servez immédiatement.

**VIRÉ-CLESSÉ
CLIMAT
LA VERCHÈRE**

Sélectionné par Thomas,
le sommelier de la maison,
ce viré-clessé 2015 est très
précis, avec un nez d'agrumes
et de fleurs blanches. Il s'alliera
parfaitement avec le barbue
mariné au thym-citron.
Sa structure acidulée présente
mais pas débordante
s'équilibrera bien avec
l'émulsion de cresson
au vin de Mâcon.

Bret Brothers SARL
à Vinzelles (Saône-et-Loire).
Vendanges manuelles.
100 % chardonnay.
À boire maintenant.
À boire avant 6 ans.
Servir entre 8-10 °C.