

IODÉGUSTATION & ACCORDS BORDEAUX & BORDEAUX SUPERIEUR

Château Penin

Bouquets de septembre

Joli bouquet de fin d'été pour accompagner notre gourmande rentrée...



Les bouquets de septembre ce sont les crevettes roses sauvages qui grandissent en eaux froides, comme celles de notre estuaire, on va les pêcher à l'épuisette ou au carrelet, elles prendront leurs délicieuses couleurs à la cuisson...

En bouche le plat se marie aux saveurs simples et fines de notre Bordeaux Clair et Château Penin 2011 : le vin est peu acide, les fruits rouges s'y expriment complètement, suavement, persistent délicatement en bouche (un peu comme un joli souvenir d'été qui s'estompe pianissimo).

Bordeaux clair et 2011
Château Penin

Cépages: Merlot

Conseil de dégustation

A consommer assez frais (9° - 11°).
Vin souple, peu acide, fruité au nez et en bouche. Il se différencie des rosés par une présence en bouche plus vineuse, plus savoureuse et plus persistante qu'un rosé.
Très agréable à l'apéritif avec quelques accompagnements

prix : 6 € 27

www.1001-chateaux.com





INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Une bouteille de bordeaux clairet 2011
Château Penin

300 g de bouquets vivants, 3 carottes, 3 pommes de terre moyennes, 1 citron, 20 cl de crème fraîche, une pointe de safran, laurier et thym, gros sel marin



Préparation du bouillon

LA RECETTE

Mettre de l'eau à bouillir puis y plonger les carottes et pommes de terre coupées grossièrement, ajouter au bouillon laurier, thym et gros sel.

Une fois cuites garder le bouillon, et mixer carottes et pommes de terre avec la crème et le jus d'un citron.

Cuisson des bouquets

Refaire chauffer le bouillon jusqu'à ébullition, ajouter une pointe de safran et plonger les bouquets dans celui-ci.

Une fois les crevettes remontées à la surface, les sortir et égoutter... Laisser refroidir.

Dressage de l'assiette

Disposer sur chaque assiette un peu de bouquets et la crème de légumes à côté comme sauce.

Déguster en entrée ou en apéritif.

Bon appétit !

