

CARPACCIO DE POMELOS, CURCUMA ET BASILIC

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes.
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 20 min.
Pas de cuisson

INGRÉDIENTS *pour 2 personnes*

2 pomeles roses mûrs

Pour le sirop :
30 gr de sucre de canne
30 feuilles de basilic
7 gr de curcuma
3 cl d'eau

Cette recette a été réalisée par Gaëlle, du blog
[Mon Bonheur Gourmand.](#)





RÉALISATION

- 1 Dans une casserole, portez à ébullition le sucre, l'eau, les feuilles de basilic hachées et le curcuma. Le sirop est prêt quand le sucre a totalement fondu. Laissez refroidir.
- 2 Lavez et épluchez les pomelos. Faites des tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
- 3 Disposez vos tranches dans une assiette et arrosez-les du sirop de basilic et curcuma refroidi.
- 4 Décorez de quelques feuilles de basilic frais.

Le mot de Gaëlle du blog Mon Bonheur Gourmand

“ Je prépare ce carpaccio de basilic curcuma et basilic à l'avance car je préfère le déguster froid. Vous pouvez remplacer le basilic par une autre herbe aromatique. Pour une version automne plus marquée par exemple, vous pouvez utiliser le 4 épices ou la cannelle. ”

Le mot de Raphaël, notre caviste

“ La cuvées Les Cordeliers «Vintage» millésime 2015 (AOC Crémant de Bordeaux rosé) s'accordera parfaitement avec ce carpaccio de pomelos. La fraîcheur et l'acidité du pomelos, accompagnées du sirop à base de curcuma et de basilic, seront sublimes par la rondeur du Merlot et ses arômes de fruits rouges. ”

Septembre 2020 © Gaëlle Sacarabany

LES CORDELIERS «VINTAGE»

CONTACT

www.lescordeliers.com



ROBE Teinte saumonée, bulles très fines et légères.

NEZ Notes de fruits rouges fines et expressives.

BOUCHE Fraîche et ample à l'attaque, son final, long et plein de finesse, n'est pas sans rappeler des arômes de fruits rouges.