



Petit livret

DE RECETTES SAVOUREUSES

A marier avec les vins de l'AOC Rasteau

Présentation du Cru Rasteau

Le Cru Rasteau est né de la persévérance des vignerons, du partage de savoir-faire au sein d'un collectif fort et de la générosité de son terroir.

Le Cru Rasteau se décline en **Vins Rouges Secs** ainsi qu'en **Vins Doux Naturels** (VDN), une particularité qui a contribué à établir la notoriété de cette appellation depuis ses origines.

L'art de vivre et le partage ne sont pas des principes nouveaux à Rasteau. Les vins sont intenses, sincères et se donnent sans compter. Rasteau c'est un Cru charnel à l'esprit généreux.

Un vin profond dont le terroir aux argiles bleues conjugue richesse et finesse. Un vin vrai, entier, qui réconcilie la force de l'être et l'esprit.

CHIFFRES CLÉS



59 caves particulières
4 caves coopératives
25 maisons de négoce



950ha pour 30 000hL de vin rouge
5ha pour 100hL de VDN



Le Cru s'étend sur 1300ha au sein
de la commune de Rasteau.

Le Vin Corps et Âme

Les bases de la dégustation du vin

1^{ère} étape, bien choisir les **conditions de dégustation**.

Evitez les aliments ou boissons forts en bouche avant la dégustation.

- **Le lieu** : lumineux, sans odeur parasite et à bonne température.
- **Le verre** : privilégiez les verres en forme de tulipe qui maximisent le contact du vin avec l'air.

2^{ème} étape : L'analyse sensorielle



La vue : observez la limpidité, la brillance, la couleur (teinte et intensité) et la viscosité.



Le nez : sans aérer le vin, sentez les premiers arômes qui se dégagent, puis après avoir fait tourner le vin dans le verre, appréciez tous les arômes qui se révèlent.



Le goût : Une fois en bouche, n'hésitez pas à faire tourner le vin pour apprécier la puissance, l'acidité, le moelleux mais aussi les tanins. Et une fois avalé ou recraché, évaluez sa longueur.

Les bases des accords mets & vins

Pour accorder un vin à un plat, il existe différentes possibilités.

Une des façons de réaliser des accords peut être **en fonction de la couleur** : associer un poisson ou une viande blanche avec du blanc; une viande rouge avec du vin rouge.

Un autre moyen d'associer un vin à un plat peut être **en contraste** : un plat plutôt sucré sera associé à un vin acide par exemple.

Voici 2 exemples et idées de réaliser des accords mets & vins, mais vous pouvez aussi faire preuve de créativité.

Enfin quelques règles à respecter pour des accords réussis lors d'un repas :

- Ne jamais regretter le vin précédent : monter progressivement en gamme lors du repas.
- Commencer par les vins les plus acides pour terminer par les vins les plus sucrés.



Les entrées

- 7 Roulés d'aubergine, pesto, mozzarella et tomates séchées
- 9 Carpaccio de tomates anciennes, brunoise de fruits rouges & fève tonka
- 11 Figues fraîches au fromage de chèvre frais et jambon ibérique
- 13 Mini tarte façon tatin aux oignons grelots
- 15 Canard mariné à l'aigre doux & tartare de mangue au citron vert

Les plats

- 17 Côtelettes d'agneau avec ses pommes de terre nouvelles et patates douces rôties
- 19 Tajine de la mer aux légumes d'été
- 21 Gyozas grillés au porc, graines de grenade & pousses de betterave
- 23 Burger veggie de l'automne
- 25 Noël en Provence, Boeuf Wellington, l'élégance rustique !
- 27 Colombo de boulettes de porc

Les fromages

Les desserts

- 31 Tartelettes amandine & fraises citronnées, accompagnées d'un lait crémeux orgeat
- 33 Panna cotta au miel, poire aux épices, topping granola cannelle

Roulés d'aubergine pesto, mozzarella, et tomates séchées



4 pers



10 min



20 min

- 2 aubergines
- 1 pot de tomates séchées
- 1 grosse mozzarella ou scarmozza
- 1 bouquet de basilic
- 50g de parmesan
- 50g de pignons de pin
- 1 petite gousse d'ail
- 8 càs d'huile d'olive + huile pour les aubergines

PRÉPARATION

Laver les aubergines et les couper en trônçon. Couper les aubergines en tranches d'environ 1 cm dans la longueur. Les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saler. Préchauffer le four à 200°C. Essuyer les tranches d'aubergines avec de l'essuie-tout. Les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Enfourner pour environ 20 min de cuisson. Laisser refroidir. Dans un robot à lame, placer les feuilles de basilic, les pignons, la gousse d'ail épluchée, le parmesan et l'huile d'olive. Mixer pour obtenir une texture homogène.

Saler et poivrer. Sur chaque tranche d'aubergine, étaler une cuillère à café de pesto, ajouter ensuite un trônçon de mozzarella d'environ 2cm de large et une tomate séchée.

Rouler le tout et faire de même pour chaque tranche d'aubergine.

ASTUCE

Si vous utilisez de la scarmozza, vous pouvez, si vous le souhaitez, les passer ensuite au four à 200°C quelques minutes pour faire fondre le fromage.

À boire avec

un **Rasteau rouge** prêt à boire, sur la jeunesse et plutôt souple pour commencer avec une entrée.

Carpaccio de tomates anciennes, brunoise de fruits rouges et fève tonka

4 pers 30 min

- 3 grosses tomates anciennes
- 150 g de fraises
- 150 g de cerises burlat
- 2 càs de vinaigre de balsamique blanc
- 3 càs d'huile d'olive fruitée
- ¼ de fève tonka
- 30 g de pignons de pin
- 20 g de parmesan sec
- 6 feuilles de basilic
- Fleur de sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

Dénoyer les cerises. Hacher les cerises et les fraises en brunoise. Émulsionner le vinaigre avec l'huile d'olive, la fève tonka râpée, 1 pincée de fleur de sel et du poivre. Verser la sauce vinaigrette sur la brunoise de fruits rouges et laisser macérer. Faire griller les pignons dans une poêle à sec. Couper les tomates en fines tranches et les disposer sur un plat de service. Répartir quelques copeaux de parmesan et parsemer de pignons et de feuilles de basilic. Arroser le carpaccio de tomates de brunoise de fruits

rouges et parsemer de fleur de sel. Servir sans attendre et déguster !

ASTUCE

Vous pouvez ajouter ou remplacer un des fruits rouges par des framboises. Cette salade peut être servie en entrée ou pour accompagner une viande blanche grillée !

Pour plus de saveurs !

Variétés des tomates : coeur de boeuf, noire de crimée, rose de berne, téton de vénus...

Variétés des fraises : cifflorette ou gurguette.

À boire avec

un **Rasteau rouge** aux tanins fins et aux arômes de fruits rouges pour que le vin enrobe ce plat de douceur et de gourmandise !

Figues fraîches au fromage de chèvre frais et jambon ibérique

4 pers 20 min

- 40 g de pignons de pin
- 4 tranches de jambon ibérique ou jambon de Parme
- 4 càs d'huile d'olive
- 2 càc de miel de fleurs
- 60 g de framboises + 10 framboises
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 8 figes fraîches
- 100 g de roquette
- 1 càc d'origan
- Fleur de sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

Faire dorer les pignons dans une poêle à sec, pendant environ 3 min. Couper le jambon ibérique en lanières. Mélanger le miel, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Emulsionner à l'aide d'un fouet. Écraser 60 g de framboises avec le dos d'une fourchette et les ajouter à la vinaigrette au miel. Détendre le fromage de chèvre avec du poivre fraîchement concassé et une pincée de piment d'Espelette. Fendre huit figes mûres et fermes en quatre, et les garnir de fromage de chèvre.

DRESSAGE

Dans une grande assiette de service, répartir un lit de roquette. Disposer les figes farcies au chèvre frais, les lamelles de jambon ibérique et les framboises restantes coupées en deux. Parsemer de pignons grillés, de feuilles d'origan frais et arroser de sauce à la framboise et miel.

Le savez-vous ?

La saison des figes : la récolte a lieu en été ou en automne selon les variétés (juillet à octobre). La fige doit être bien charnue, moelleuse, avec la peau qui devient fine au toucher.

À boire avec

un **Rasteau rouge**, fruité et éclatant, aux arômes de fruits rouges et de réglisse.

Mini tarte façon tatin aux oignons grelots

4 pers  20 min  25 min  25 min

Pour la pâte brisée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- Eau tiède
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 250 g de ricotta
- 600 g d'oignons grelots

- 1 càs d'huile d'olive
- 60 g de beurre + 10 g pour les moules
- 2 càs de miel de thym ou de romarin
- 5 càs de vinaigre balsamique blanc
- 4 branches de thym
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

La pâte brisée

Dans un plat, mélanger la farine, le sel et le beurre du bout des doigts pour former une semoule. Ajouter un peu d'eau, au fur et à mesure, pour former une boule de pâte homogène mais pas collante. Laisser reposer la pâte 30 min au réfrigérateur. Après ce temps de repos, répartir un peu de farine sur le plan de travail et étaler la pâte finement au rouleau à pâtisserie.

La garniture

Préchauffer le four à 200°C. Détendre la ricotta avec du poivre, et placer au réfrigérateur. Blanchir les oignons épluchés dans une grande quantité d'eau, pendant 6 min. Egoutter. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre avec l'huile. Y jeter les oignons grelots et les faire revenir pendant 12 min environ en remuant régulièrement. Ajouter le miel, le vinaigre balsamique blanc et le thym. Laisser cuire environ 5 min,

jusqu'à ce que la préparation commence à caraméliser. Saler et poivrer. Laisser refroidir. Beurrer légèrement les mini moules à tarte. Déposer les oignons dans le fond des moules (10 cm de diamètre), répartir le jus de cuisson et ajouter 2 petites noisettes de beurre sur les oignons. Recouvrir les moules d'un cercle de pâte chacun, et border la pâte dans les pourtours des moules. Enfourner pendant 25 min environ. La pâte doit être bien dorée et le caramel bouillir. À la sortie du four, laisser refroidir un instant avant de démouler les tartes tatin dans les assiettes.

DRESSAGE

À l'aide de deux cuillères à soupe, réaliser des quenelles de ricotta, et en déposer une sur chaque tarte avant de déguster cette entrée accompagnée d'une salade mesclun.

À boire avec

un **Rasteau rouge** qui exprime sa rondeur fruitée, une finale épicée, plutôt expressif aux arômes de fruits rouges et de prune.

Canard mariné à l'aigre doux et tartare de mangue au citron vert



4 pers



40 min



11 min



3h

À boire avec

un **VDN tuilé** aux arômes d'épices, de cacao et de vanille, qui s'accordent tout en harmonie avec les saveurs corsées du magret mariné aigre-doux et la fraîcheur du tartare de mangue.

Pour le magret de canard

- 1 magret de canard
- 1 grain de poivre long de Java
- 130 ml d'huile d'olive
- 2 càc d'huile de sésame
- 4 càs de sauce soja
- ¼ de càc de cinq épices
- 4 càs de miel de romarin
- 70 ml de vin doux naturel
- 4 càs de jus de citron vert
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

Pour le tartare de mangue

- 2 mangues
- ½ gousse de vanille
- ½ baie de poivre long de Java
- 1/2 citron vert
- 1 càc de miel de romarin
- 1 càc d'huile d'olive
- Fleur de sel

Pour le montage

- 40 g de noix de cajou
- 8 brins de ciboulette
- Quelques feuilles de roquette
- Fleur de sel

PRÉPARATION

Le magret de canard

Sortir au préalable le magret de canard à température ambiante. Concasser finement le poivre dans un mortier. Mélanger l'huile d'olive, l'huile de sésame, la sauce soja, le mélange cinq épices, le miel, le vin doux naturel, le jus de citron vert, un peu de zeste, 3 pincées de poivre et une pincée de piment d'Espelette. Saler avec modération. Parer le magret puis quadriller le gras du magret en prenant soin de ne pas entamer la chair. Disposer le magret dans la marinade et bien l'enrober. Filmer la préparation puis la placer au réfrigérateur pendant 1h. Sortir le magret mariné, l'égoutter et réserver la marinade. Démarrer la cuisson à froid. Faire griller le magret côté peau à feu doux pendant 8 min. Retirer l'excédent de gras puis cuire le magret 3 min côté chair. Replacer le magret dans la marinade. Couvrir et laisser reposer 2h minimum à température ambiante.

Le tartare de mangue

Découper les mangues en petits cubes. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains. Concasser les grains de poivre de Java dans un mortier. Mélanger le demi jus de citron vert, un peu de zeste, le miel, l'huile d'olive, la vanille, 2 pincées de poivre et une pincée de fleur de sel. Réserver.

DRESSAGE

Torréfier les noix de cajou dans une poêle à sec puis les hacher. Ciseler la ciboulette. Sortir le magret de canard de sa marinade et le découper en tranches de 0,5 cm. Disposer dans chaque assiette 5 tranches de magret mariné, un peu de tartare de mangue et quelques feuilles de roquette. Terminer en parsemant le tout de noix de cajou, de ciboulette, de quelques pincées de poivre long et de fleur de sel.

Côtelettes d'agneau avec ses pommes de terre nouvelles et patates douces rôties



4 pers



15 min



30 min

- 8 côtelettes d'agneau
- 500 g de pommes de terre nouvelles
- 500 g de patates douces
- 4 gousses d'ail
- 1 brin de romarin
- 2 brins de thym
- 3 càs d'huile d'olive

PRÉPARATION

Laver les pommes de terre et peler les patates douces. Les couper en gros cubes. Dans une cocotte, placer trois cuillères à soupe d'huile d'olive, les quatre gousses d'ail en chemise et les morceaux de pommes de terre et patates douces. Ajouter un brin de romarin et deux de thym. Saler et faire cuire 30 min à 200°C. Après 5 min de cuisson, placer les côtelettes d'agneau salées et poivrées sur le dessus des pommes de terre et patates douces. Laisser cuire 15 min puis tournez les côtelettes. En profiter pour mélanger les pommes de terre. Laissez cuire encore 10 min.

LE + DE CETTE RECETTE :

Le gras des côtelettes d'agneau va gentiment s'écouler sur les pommes de terre et les patates douces pendant la cuisson pour un résultat confit et savoureux !

Pour plus de saveurs !

Variétés des pommes de terre : A chair ferme, qui ont une bonne tenue à la cuisson. Les primeurs mais aussi : Belle de Fontenay, Amandine, ratte, Franceline et Nicola...

À boire avec

un **Rasteau rouge** prêt à boire sur la jeunesse, plutôt structuré et aux arômes de garrigue.

À boire avec

un **Rasteau rouge** aux notes de garrigue, d'épices, de cacao, avec une belle acidité et longueur en bouche, afin de s'équilibrer avec les saveurs iodées du poisson.

Tajine de la mer aux légumes d'été

4 pers  20 min  1h

- 3 oignons nouveaux
- 2 gousses d'ail
- 4 carottes nouvelles
- 8 pommes de terre nouvelles
- 1 courgette
- 200 g de petits pois
- 200 g de pois gourmands
- 6 càs d'huile d'olive
- 100 g d'olives violettes amères
- 1 citron confit
- 5 pistils de safran
- 1 ½ càc d'anis en poudre
- 1 ½ càc de cumin en poudre
- ¾ càc de cannelle en poudre
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 2 cm de racine de gingembre frais râpé
- 1 branche de thym
- 400 ml d'eau
- 4 rougets barbet (évidés et sans têtes)
- 2 càs de farine

PRÉPARATION

Éplucher les oignons, l'ail, les carottes et les pommes de terre. Couper les oignons en petits quartiers, les carottes en deux, et les pommes de terre en quatre. Écraser l'ail avec la tranche d'un couteau. Couper la courgette en cubes. Écosser les petits pois. Effiler les pois gourmands et couper les deux extrémités. Blanchir les petits pois, les pois gourmands et les courgettes pendant 2 min. Égoutter les légumes et les plonger dans l'eau très froide pour stopper la cuisson et pour qu'ils conservent leur couleur verte. Couper le citron confit en petits quartiers. Dans un mortier, concasser toutes les épices. Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive pour qu'ils

colorent légèrement. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis les pommes de terre, les carottes et l'ail, et laisser cuire pendant une dizaine de minutes. À mi-cuisson, baisser le feu. Ajouter le citron confit et les épices. Mélanger. Ajouter 300 ml d'eau et couvrir. Laisser mijoter 10 min. Saler. Ajouter tous les légumes et poursuivre la cuisson 5 min. Passer les rougets légèrement dans la farine. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Déposer les rougets délicatement dans la poêle et les cuire 4 min environ de chaque côté. Disposer les rougets sur les légumes, cuire 2 min supplémentaires et servir sans attendre.

Gyozas grillés au porc, graines de grenade et pousses de betterave



6 pers



20 min



15 min



1 nuit

- Feuilles rondes pour gyozas
- 200 g de viande de porc hachée
- 1,5 cm de gingembre frais
- 1 gros oignon
- 1/2 poireau
- 2 gousses d'ail
- 2 càs de sauce soja salée
- 1 càc de sucre
- 1 càs d'huile de sésame
- Quelques graines de grenade
- Quelques pousses de betterave

PRÉPARATION

Laver le poireau et le couper en deux dans la longueur puis en morceaux. Couper grossièrement l'oignon et l'ail. Hacher le tout dans un robot à lame. Ensuite, éplucher le gingembre.

ASTUCE

En « grattant » le gingembre avec une cuillère à café, cela marche parfaitement et vous évitera d'en perdre autant que si vous utilisez un couteau.

Hacher le gingembre. Assembler le porc haché et le mélange poireau/oignon/ail/gingembre puis assaisonner avec la sauce soja, l'huile de sésame et le sucre.

PLIAGE ET CUISSON

Placer le rond de pâte entre le pouce et l'index. À l'aide d'une

cuillère à café, mettre de la farce au centre. Humidifier très légèrement les bords de la pâte avec un peu d'eau froide. Former des « volants » avec le côté du gyoza qui est vers vous, et souder bien les bords. Continuer ainsi pour les autres gyozas jusqu'à épuisement des ingrédients. Faire chauffer de l'huile dans une poêle à feu vif. Une fois l'huile bien chaude, placer les gyozas et faire griller 1 min. Verser ensuite de l'eau sur 1 cm (attention aux projections !), et couvrir. Laisser cuire à cœur environ 7 min avant d'ôter le couvercle et de laisser l'eau complètement s'évaporer.

CONSEIL DE CHEF

Vous pouvez baisser le feu lors de cette étape afin d'éviter de brûler les gyozas.

À boire avec

un **Rasteau rouge** tout en finesse, élégant, sur la fraîcheur, aux arômes de fruits noirs et rouges, et à la bouche structurée.

À boire avec

un **Rasteau rouge** aux arômes de fruits rouges, à la fois suave et frais, mais aussi des notes épicées et poivrées.

Burger veggie de l'automne



6 pers



50 min



10 min



1h

Pour le houmous de betterave

- 220 g de betteraves cuites
- 350 g de pois chiches égouttés et rincés
- 3 mûres
- 1/2 gousse d'ail
- 1/4 càc de cumin
- 1 càs de tahin blanc
- 1/2 jus d'un citron
- 1 càs d'huile d'olive vierge extra
- 20 ml d'eau
- Sel et poivre

- 240 g de butternut
- 120 g de pois chiches égouttés
- 5 càs d'huile d'olive + 8 pour la cuisson
- 6 branches de persil
- 1 gros oeuf
- 3 càs de farine de pois chiche + 8 pour la cuisson
- 1/2 à 1 càc de cumin
- Sel
- Poivre

Pour les galettes

- 120 g de quinoa
- 4 échalotes ou oignons de Simiane
- 1 gousse d'ail

Pour le dressage

- 4 pains à burger briochés
- 80 g de tomme de chèvre vieille
- 12 mûres

PRÉPARATION

Le houmous

Dans un mixeur, disposer tous les ingrédients et les réduire en purée. La consistance doit être onctueuse. Rectifier l'assaisonnement au besoin et placer au réfrigérateur.

Les galettes

Faire cuire le quinoa dans 2 fois son volume d'eau. Égoutter et réserver. Ciseler les échalotes. Hacher l'ail et le persil. Râper la courge butternut. Écraser les pois chiches grossièrement à la fourchette. Faire revenir les échalotes dans 4 cuillères à soupe d'huile, puis ajouter la courge butternut râpée et l'ail. Laisser cuire 10 min environ. En fin de cuisson, ajouter les pois chiches et le cumin. Laisser refroidir. Dans un saladier, mélanger le quinoa, le mélange

de légumes et pois chiches avec le persil et l'oeuf. Ajouter la farine. Saler et poivrer. Former 4 galettes entre vos mains, les passer dans la farine de pois chiche et laisser reposer 1 h au réfrigérateur. Dans une poêle chaude, faire cuire à feu vif les galettes dans l'huile restante, 4 min sur chaque face. Couvrir les galettes et les réserver au chaud.

DRESSAGE

Faire griller légèrement les pains briochés. Couper des tranches de tomme de chèvre. Tartiner la base des pains burger de houmous. Y déposer un steak végétal et des tranches de fromage, quelques feuilles de roquette et des mûres coupées en deux. Refermer le pain et déguster sans attendre.

À boire avec

un **Rasteau rouge** plutôt vieux, aux arômes de sous-bois, épicé et aux tanins arrondis par l'âge.



Noël en Provence, Boeuf Wellington, l'élégance rustique !

PLAT

4 pers 40 min 30 min 20 min

- Quelques brins de persil
- 1 échalote
- ½ càc de graines de moutarde
- ¼ càc de graines de coriandre
- ½ càc de grains de poivre noir
- 250 g de champignons de Paris
- 30 g de beurre
- 80 g de brisures de châtaignes
- 3 càs de cognac
- 1 càs d'huile d'olive
- 650 g de filet de bœuf
- 100 g de poitrine fumée tranchée très fine
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Sel

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 210°C. Hacher le persil et émincer finement l'échalote. Concasser les graines de moutarde, les graines de coriandre et le poivre noir à l'aide d'un mortier. Nettoyer, éplucher et émincer finement les champignons. Dans une poêle, faire fondre 20g de beurre à feu moyen. Ajouter les échalotes, les champignons, les châtaignes, les graines préalablement concassées, le persil et deux pincées de sel. Laisser mijoter environ 10 min. Dégeler la préparation avec le cognac et laisser frémir 3 min supplémentaires. Dans une cocotte, faire fondre l'huile d'olive et le restant de beurre. Faire colorer la viande sur toutes les faces quelques secondes et réserver. Sur un film alimentaire, réaliser un lit de tranches de lard et étaler finement la moitié de la préparation aux champignons.

Déposer le filet de bœuf au centre et rouler la préparation avec les tranches de lard autour. Serrer fermement le film alimentaire pour obtenir une belle présentation et laisser reposer quelques minutes.

Retirer le film alimentaire, étaler la pâte feuilletée et déposer le filet de bœuf au centre. Mouiller légèrement les bords de la pâte avec de l'eau. Replier la pâte autour du bœuf et bien souder les bords. Réaliser un mélange avec un jaune d'œuf et une cuillère à soupe d'eau. À l'aide d'un pinceau, dorer la pâte et réaliser des fins décors avec la pointe d'un couteau. Enfourner pour 20 min.

Réserver quelques minutes à la sortie du four et découper des tranches épaisses. Servir une tranche par convive avec une cuillère de préparation aux champignons.

Colombo de boulettes de porc



4 pers



20 min



40 min

- 300 g de riz
- 500 g d'échine de porc
- 1 citron vert bio
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte (400g) de tomates concassées
- 1 boîte (40cl) de lait de coco
- 2 càs de poudre de colombo
- De l'huile pour la cuisson
- Sel
- Poivre
- Quelques brins de coriandre

PRÉPARATION

Couper la viande en gros cubes. Peler et émincer l'oignon et l'ail. Dans un robot mixeur, placer la viande, une gousse d'ail, le zeste d'un citron vert bio et deux branches de coriandre. Mixer le tout pour obtenir une texture homogène. Former des boules de la taille d'une noix. Faire chauffer un filet d'huile dans une cocotte. Y faire colorer l'ail, l'oignon et les épices. Faire revenir 5 min à feu moyen.

Ajouter les tomates concassées et le lait de coco, puis placer les boulettes de viande. Saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire à feux

doux environ 40 min, en remuant de temps en temps. A l'issue de la cuisson, goûter et rectifier l'assaisonnement. Si besoin : ajouter de la coriandre ciselée.

Servir chaud avec du riz.

Le Saviez-Vous ?

Comme le cury indien, le colombo est en réalité un mélange d'épices créoles. Cuisiné avec du poulet, du porc ou du poisson, des oignons, et du lait de coco, il donne un plat en sauce relevé et puissant.

Il peut être accompagné de riz, mais aussi de légumes ou de patates douces.

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Rasteau Ambré**, qui apportera un peu de douceur et de fraîcheur pour équilibrer le côté épicé du colombo. Oubliez les vins légers et minéraux !

Plateau de fromages



- Comté affiné 24 mois
- Stilton
- Mimolette
- Fromage de chèvre ou jabron
- Chèvre poivre

L'onctuosité du fromage et suavité du vin s'épousent avec une grâce mêlée de puissance.

Essayez ces accords et vous oublierez les accords avec les vins rouges !

Le fromage s'ouvre sur des tonalités lactées, ses envolées sont fruitées, sa profondeur est minérale.

Le vin doux naturel Rasteau parle soit de l'éclat de sa jeunesse, de sa subtile gourmandise ou pour les plus vieux, évoque alors la maturité de son fruit, des épices qui le soulignent, de ses accents torréfiés...

Le Saviez-Vous ?

Les vins doux naturels Rasteau sont élaborés à partir du cépage Grenache, et se déclinent en 5 couleurs : blanc, rosé, grenat (ils sont ici jeunes, sur le fruit), ambré et tuilé (ils sont à ce stade élevés 30 mois en barriques, en milieu oxydatif, et développent des arômes de fruits secs ou de fruits confits. Ils sont très complexes et aromatiques).

À boire avec

un **vin doux naturel Rasteau**, blanc, rosé, grenat, ambré, hors d'âge ou tuilé. Ils se marient tous parfaitement avec les fromages, qu'ils soient à pâte dure, à pâte persillée, jeunes ou vieux, et sont quoi qu'il en soit des accords magiques, envoûtants qui ne laissent personne indifférent !

Tartelettes amandine et fraises citronnées accompagnées d'un lait crémeux orgeat



6 pers



55 min



20 min



2h25

Pour le lait crémeux orgeat

- 250 ml de crème fleurette
- 250 ml de lait d'avoine
- 2 càs de sirop d'orgeat

Pour la pâte sablée

- 250 g de farine
- 20 g d'amandes en poudre
- 30 g de sucre
- 2 pincées de sel
- 160 g de beurre à température
- 1 oeuf

- 1 blanc d'oeuf

Pour la crème amandine

- 1 gousse de vanille
- 80 g de beurre en pommade
- 100 g de sucre + 1 càc
- 3 pincées de sel
- 1 oeuf
- 125 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 250 g de fraises fraîches
- ½ citron
- 40 g d'amandes effilées

PRÉPARATION

Le lait crémeux orgeat

Emulsionner la crème fleurette avec le lait d'avoine et le sirop d'orgeat. Porter le mélange à ébullition, le laisser réduire puis refroidir. Placer la préparation au réfrigérateur 1h minimum.

La pâte sablée

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sel. Incorporer le beurre coupé en morceaux du bout des doigts. Ajouter l'oeuf battu, le blanc d'oeuf et malaxer afin d'obtenir une pâte homogène. Ne pas trop travailler la pâte. Filmer la pâte et la réserver au réfrigérateur au minimum 1h. Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte finement au rouleau à pâtisserie et découper des cercles d'une dizaine de centimètres. Foncer délicatement 6 cercles emporte-pièce (de 8cm de diamètre) beurrés et farinés. Placer au réfrigérateur 15 min pour laisser durcir la pâte foncée. Retirer l'excédent de pâte dépassant des

cercles. Enfourner les cercles préalablement déposés sur une feuille de papier cuisson pour 5 min. A la sortie du four, laisser refroidir légèrement les fonds de tarte puis les démouler.

La crème amandine

Récupérer les grains de la gousse de vanille. Mélanger le beurre et le sucre, ajouter l'oeuf puis les amandes et le sel. Verser la crème d'amande dans les fonds de tarte précuits. Enfourner les tartes et poursuivre la deuxième cuisson jusqu'à ce qu'elles soient dorées, durant 15min environ. Réserver quelques fraises pour le service.

Les fraises

Couper le reste des fraises en 2 ou 4 suivant leur grosseur. Les arroser d'un filet de jus de citron, d'un peu de zeste. Bien mélanger et laisser mariner 10 min minimum. Faire dorer les amandes effilées dans une poêle à sec.

À boire avec

un **Rasteau rouge** aux arômes floraux, de fruits rouges avec une finale fraîche, qui évoque un bouquet frais et gourmand.

Panna cotta au miel, poire aux épices, topping granola cannelle



6 pers



20 min



15 min



1 nuit

- 10 g de gélatine (5 feuilles)
- 10 cl de lait
- 50 cl de crème
- 100 g de sucre en poudre
- 3 càs de miel de lavande + 3 pour la cuisson
- Une noix de beurre
- 2 càs de sucre
- 2 càs de mélange 5 épices
- 3 poires
- 6 càs de granola

PRÉPARATION

La veille ou 4h min avant, faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir le lait. Ajouter le miel hors du feu. Faire chauffer la crème très doucement. Essorer la gélatine et la faire dissoudre dans le lait chaud, puis mélanger le tout à la crème. Verser dans des moules en silicone.

Réserver au frigo pendant au moins 4h ou toute une nuit. Dans une casserole, placer les poires épluchées et coupées en deux. Couvrir d'eau à hauteur, puis ajouter les épices et le sucre. Porter à ébullition,

puis baisser le feu et laisser cuire une dizaine de minutes. Une fois cuites, les égoutter. Dans une poêle, faire chauffer trois cuillères à soupe de miel et ajouter les poires pour les faire joliment dorer.

Récupérer les poires, puis ajouter la noix de beurre dans la poêle pour en faire un petit caramel.

Démouler les panna cotta dans des assiettes, ajouter une demi poire et une cuillère à soupe de granola. Finir par un peu de caramel dans chaque assiette.

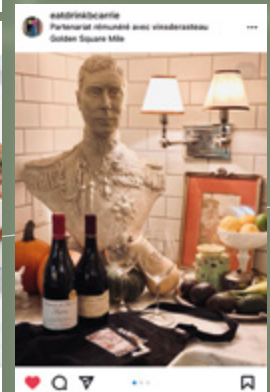
À boire avec

un **vin doux naturel Rasteau ambré**, aux arômes de fruits secs, d'orange douce et d'agrumes pour accompagner cette expérience gustative avec une élégance réservée aux occasions rares !

Notes

A VOUS DE JOUER !

N'hésitez pas à nous identifier



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



Vins de Rasteau
[@vinsderasteau](#)



Rasteau, Cru des Côtes du Rhône
[@aoc.rasteau](#)



Rasteau Cru des Côtes du Rhône

AVIS AUX PLUS GOURMANDS !



RETROUVEZ SUR NOTRE BLOG,
+ de 50 recettes rien que pour vous !



A.O.C Rasteau

1, place de l'Eglise - Salle de Dégustation
84 110 RASTEAU
Tél. 09 62 50 02 16 - Fax : 09 71 70 58 58
e-mail : syndicatdesvignerons@rasteau.fr

www.vins-rasteau.com