

DOSSIER >

Spécial Fêtes



Apéro autour du fromage

Pour l'apéro, proposer un assortiment de fromages du Bescan (de gauche à droite) : un petit sapin de Noël avec du fromage frais à l'ail et aux fines herbes, des cubes de tomme et de briquette et des douceurs aromatisées au curry, 4 baies, paprika ou encore nature... A votre goût !

L'accord mets-vins

Pour cet apéro, servir «Le Grand Secret» de la Cave de Labastide. En bouche, ce vin affiche une belle ampleur soulignée par une structure tannique puissante et soyeuse à la fois, qui amène ensuite une longueur aromatique en bouche bien enrobée. Ce vin sera le compagnon idéal des fromages de caractère.

Parmentier de canard confit sur mousseline d'artichaut truffée et chantilly au foie gras et salade de roquette aux saveurs de noisettes

Pour 6 personnes



Chantilly au foie gras :

- 70 g de foie gras mi-cuit • 10 cl de crème liquide entière • Sel, poivre

Parmentier de canard :

- 450 g de fonds d'artichaut • 1 cuillère à soupe de jus de citron • 400 g de pommes de terre (type Agatha) • 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse à 30%
- 1 cuillère à soupe d'huile de truffe
- 6 cuisses de canard confit • 1 oignon
- 3 gousses d'ail • un petit bout de blanc de poireau • 3 cuillères à café de persil haché • 1 cuillère à soupe de graisse de canard • Moulin 5 baies • Sel, poivre

Salade de roquette :

- 6 petites poignées de roquette
- 1 douzaine de noisettes décortiquées
- Vinaigre de cidre
- Huile de noisette • Sel, poivre

Chantilly au foie gras :

- Laisser le foie gras à température ambiante jusqu'à ce qu'il ramollisse afin de pouvoir l'écraser très finement de façon à obtenir

une pâte lisse.

- Fouettez la crème liquide en chantilly bien ferme. Salez et poivrez. Incorporer la crème à la préparation au foie gras. Placer au frais.

Parmentier de canard :

- Plonger les fonds d'artichaut dans de l'eau bouillante salée et citronnée. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent bien tendres. Les égoutter et réserver.
- Plonger les pommes de terre non épluchées dans de l'eau bouillante salée. Les laisser également cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent bien tendres. Les égoutter, les éplucher et réserver.
- Passer les artichauts et les pommes de terre au moulin à légumes. Ajouter la crème et l'huile de truffe. Poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation onctueuse et homogène. Réserver.

- Dégraisser le confit de canard et émietter la chair. Réserver.
- Hacher le poireau, l'ail et l'oignon. Faire chauffer la graisse de canard dans une grande poêle puis faire fondre le hachis. Saler et poivrer. Ajouter alors le persil, puis la chair du confit, bien mélanger et laisser mijoter à feu très doux quelques minutes.
- Verser la viande dans des petites cocottes et recouvrir de purée d'artichauts.
- Enfourner à 200° pendant 10 minutes.
- Au moment de servir, dresser une noix de chantilly au foie gras sur le dessus du parmentier. Servir immédiatement.

Salade de roquette :

- Broyer très grossièrement les noisettes puis les faire torréfier à sec à la poêle.
- Réaliser une vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre de cidre, sel, poivre. Bien mélanger, puis monter la

vinaigrette en versant l'huile en fin filet tout en fouettant le mélange.

- Dresser un lit de roquette sur le fond de l'assiette, parsemer de noisettes torréfiées et arroser de vinaigrette. Poser la cassolette de parmentier par côté.

L'accord mets-vins

Ce plat s'accompagne parfaitement du vin «Hommage à la truffe noire de la Cave de Labastide». Constitué pour 40% de Duras, 50% de Braucol et 10% Merlot, ce vin a été élevé en fût de chêne pendant 8 mois. Il présente une couleur profonde, un nez expressif épicé et vanillé, une bouche ample avec du volume et des tanins fins. De manière plus générale, il sera le compagnon idéal de vos repas les plus gourmands et s'accordera particulièrement bien avec des plats nobles tels que le confit, le foie gras, ou encore l'omelette à la truffe.



Trilogie de douceurs : Sabayon à l'orange, méthode gaillacoise, Macarons à la vanille et au safran du Tarn et Palets de chocolat croustillant et raisin glacé au vin doux de Gaillac

Sabayon crémeux à l'orange, méthode gaillacoise

Pour 6 verrines



- 10 cl de crème liquide entière
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre semoule
- 70 g de «Méthode Gaillacoise»
- Zeste d'1/2 orange
- 2 rondelles d'orange

- Chauffer de l'eau dans une casserole pour le bain-marie.
- Battre au fouet les jaunes d'œufs, le sucre et les zestes dans un saladier.

- Poser le saladier sur le bain-marie et fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse et augmente de volume.
- Verser la «Méthode Gaillacoise» peu à peu en continuant de fouetter. Laisser refroidir.
- Monter la crème liquide en chantilly bien ferme puis l'incorporer au sabayon refroidi.
- Verser dans des verrines, puis couper 6 petits quartiers dans les rondelles d'orange. Les déposer sur les verrines et placer au frais.



Macarons à la vanille et au safran du Tarn



Pour 1 quinzaine de macarons

Coques :

- 75 g de sucre glace • 50 g de poudre d'amande • 34 g de blanc d'œuf • 25 g de sucre en poudre

Ganache vanille et safran du Tarn :

- 170 g de lait entier • 1 œuf
- 20 g de fécule de maïs • 50 g de sucre • 75 g de beurre • 1 gousse de vanille • 3 pistils de safran

Coques :

- Mixer la poudre d'amande et le sucre glace puis les tamiser. Réserver.
- Monter les blancs d'œuf en neige en y incorporant le sucre en poudre en trois fois. Fouetter jusqu'à obtenir le « bec d'oiseau ».
- Incorporer petit à petit le mélange sucre et poudre d'amande à l'aide d'une spatule.

- Dresser les macarons sur une plaque à pâtisserie et laisser croûter une heure à l'air libre puis enfourner à 150° pendant 10-12 minutes. Sortir du four, laisser refroidir avant de décoller.

Ganache :

- Porter le lait à ébullition avec le safran et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.
- Fouetter l'œuf et le sucre jusqu'à blanchiment puis ajouter le fécule de maïs.
- Verser le lait chaud sur le mélange précédent et remettre le tout à épaissir dans la casserole tout en remuant sans arrêt. Filmer au contact et laisser refroidir.
- Retirer la gousse de vanille et mixer. Ajouter le beurre pommodé et battre au fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Garnir généreusement les macarons de la crème à la vanille et au safran.



L'accord mets - vins

Cette trilogie de desserts s'accompagne parfaitement bien du vin « **Esprit de Labastide, Brut** » de la Cave de Labastide. Issus exclusivement de raisins blancs pressés lentement, ce vin est vinifié en méthode gaillacoise. Il présente une belle robe jaune pâle aux reflets verts, brillante avec des bulles fines. Le nez est élégant, marqué par des notes de pommes mûres typiques du Mauzac. La bouche est savoureuse, fraîche et bien équilibrée. A servir bien frais (6-8°), il sera le compagnon privilégié d'un grand nombre de desserts.

Palets de chocolat croustillant et raisin glacé au vin doux de Gaillac



Pour 1 douzaine de palets

- 85 g de chocolat au lait pâtissier • 4 carrés de chocolat noir pâtissier
- 1,5 biscuit crêpe dentelle
- 15 raisins secs • 10 cl de vin doux de Gaillac • 2 cuillères à soupe de sucre glace

- La veille, mettre les raisins secs à macérer dans le vin doux.
- Briser grossièrement les crêpes dentelle. Réserver.
- Couper le chocolat au lait en carré et faire fondre les 2/3 au bain marie. Remuer très régulièrement et stopper le feu dès lors que le chocolat a fondu. Hors du feu, ajouter le reste de chocolat et remuer jusqu'à ce que ce soit totalement fondu.
- Ajouter alors les miettes de crêpes dentelle et bien mélanger.
- Déposer de petits tas sur une plaque et mettre deux heures au frigo ou quelques minutes au congélateur.

- Pendant ce temps, récupérer les grains de raisin et les essuyer. Les rouler dans le sucre glace et placer quelques minutes au congélateur. Réserver le vin doux.
- Couper le chocolat noir en carré et faire fondre 3 carrés au bain marie. Hors du feu, ajouter le quatrième carré et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Ajouter un peu de vin blanc doux de macération (préalablement réchauffé) dans le chocolat jusqu'à obtenir une texture nappante.
- Tremper alors les grains de raisin dans le chocolat et les déposer sur les palets de chocolat au lait. Remettre le tout au frais jusqu'à dégustation.

