

N° 207 - JUILLET-AOÛT 2022

Cuisine et Vins

DE FRANCE

77
RECETTES

**TOMATES,
AUBERGINÉS,
POIVRONS...**
STARS DE NOS
ASSIETTES

**VOYAGE
GASTRONOMIQUE
EN PROVENCE**
À LA BASTIDE
DE CAPELONGUE

DÉGUSTATION
LES BEAUX JOURS
DU ROSÉ
NOTRE SÉLECTION
ESTIVALE

LES SALADES
ON EN FAIT
TOUT UN PLAT

*Terrine
de poivrons*



SAVOUREZ L'ÉTÉ

NOS RECETTES GOURMANDES ET FACILES
POUR SE FAIRE PLAISIR

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 207 - F - 3,95 € - RD



UN DÉJEUNER À L'HEURE D'ÉTÉ LA TOMATE EN 3 VERSIONS

DE L'ENTRÉE AU DESSERT, LES TOMATES MÈNENT LA DANSE ET SE DÉCLINENT EN TROIS RECETTES ORIGINALES, SALÉES ET SUCRÉES : OUI, ON EST BIEN EN ÉTÉ !

Par Pierre Alexandre. Recettes et photos Sophie Menut Yovanovitch.

Stars de la saison estivale, les tomates s'invitent à table, de l'entrée au dessert. Farcies et dorées au four pour commencer, puis crues en tartare comme un pied de nez végétal, et confites en douceur pour terminer cette symphonie autour de la pomme d'amour. Je choisis des vins frais et lumineux pour jouer l'accord. Pour commencer, un flacon issu du Sauternais. Classé premier grand cru, en 1855, le Château Guiraud est connu pour ses sauternes, vins liquoreux issus de raisins botrytisés. Il produit aussi un blanc sec tout en finesse et fraîcheur. Son aromatique et sa tension vont jouer le jeu de la farce un peu grasse et lactée de cette entrée. Fermez les yeux en dégustant ce tartare, et, vous aurez comme la sensation de mâcher un classique tartare de bœuf, tant la texture de ces tomates confites et leur assaisonnement sont proches. Je joue le même tempo, et je reste dans le Bordelais avec un rouge comme je l'aurais voulu pour de la viande, un vin naturel bio et sans soufre issu d'un vignoble de huit hectares d'un grand cru classé du Haut-Médoc, illustré d'une belle étiquette imaginée par un artiste paysagiste. Et pour clore ce repas comme une ode au soleil, je file vers le quatrième domaine viticole du Var : Château La Castille. Un lieu qui, depuis le XVI^e siècle a vu passer les seigneurs de Solliès, avant d'appartenir à une famille de « soyeux » lyonnaise, dont le dernier propriétaire légua les 160 hectares à l'Église à charge pour elle d'allier le domaine du vin à celui des œuvres caritatives.





NOTRE BON ACCORD

Haut-Médoc, Château Haut-Bages Libéral, Cérés, 22 €.
Cépage : 100 % merlot.

Un vin vivant pour un plat vibrant. Il porte le nom de la déesse romaine de l'agriculture et de la fertilité et est issu d'une parcelle cultivée en agroforesterie et agroécologie. Le côté fruité, floral et frais du flacon répond à celui de cette recette. Les tannins souples et sa belle acidité sont le miroir du tartare, avec sa mâche tendre et le côté acide de l'assaisonnement

TARTARE DE TOMATES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN • CUISSON 1 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 8 tomates cœur-de-bœuf • 6 cornichons • 2 c. à soupe de câpres • 1 échalote • 6 brins de ciboulette • 2 brins de persil • 1 brin de basilic • 1 c. à soupe d'herbes de Provence • 2 tranches de pain rassis • 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre. **POUR LE COULIS AU BASILIC :** • 8 brins de basilic • 5 brins de persil • 1 c. à café de Maïzena • 1 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre. **POUR L'ASSAISONNEMENT :** • 5 cl de ketchup • 50 g de concentré de tomates • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès • Piment d'Espelette.

1. Préparez les tomates. Préchauffez le four à 150 °C. Épluchez-les, ôtez leur pédoncule, coupez-les en 4 dans la hauteur, puis recoupez-les en pétales. Enlevez leurs graines. Posez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Badigeonnez-les avec l'huile et saupoudrez d'herbes de Provence. Salez, poivrez et enfournez pour 45 min de cuisson. Laissez refroidir.

2. Préparez le coulis au basilic. Diluez la Maïzena avec un peu d'eau froide. Faites bouillir 25 cl d'eau dans une casserole et jetez-y le basilic et le persil. Attendez 1 min et passez-les sous l'eau glacée.

Mixez-les avec la Maïzena, l'huile, sel et poivre. Passez au tamis et laissez refroidir. Découpez le pain

en petits cubes et faites-les dorer au four à 180 °C pendant 15 min. **3.** Épluchez et ciselez finement l'échalote. Hachez les cornichons, les câpres et les herbes au couteau. Mélangez le tout avec les pétales de tomates froides. Mixez tous les ingrédients de l'assaisonnement et ajoutez 2 pincées de piment.

4. Ajoutez-en la moitié dans le mélange aux tomates.

5. Dressez les tartares dans des cercles dans chaque assiette.