

entrée,
PLAT



ET VIN COMPRIS !

Conception de la couverture et de la maquette intérieure : Maud Warg
Photographies des bouteilles : Christophe Apatie
Photographies des recettes : © Quitoque

Responsable d'édition : Ronite Tubiana
Édition : Florian Boudinot
Fabrication : Pernelle Pecot-Kleiner

© Dunod, 2018
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-078488-2

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

QUITOQUE.fr

&



Le bon vin, par abonnement.

entrée, PLAT



ET VIN COMPRIS !

LES 2 SPÉCIALISTES
DES BOX GOURMANDES
S'OCCUPENT DE ~~TOU~~ !

vous

60

plats • recettes • bouteilles

DUNOD

entrée, PLAT...

Pas besoin de mettre les petits plats dans les grands pour se régaler chaque jour. Cette conviction est devenue notre défi chez Quitoque : imaginer des recettes gourmandes et équilibrées, en toute simplicité. Afin que tout le monde puisse se surprendre à cuisiner facilement des assiettes pleines de saveurs ! Nous avons choisi comme fidèles alliés, les produits de saison qui nous permettent de créer 14 nouvelles recettes chaque semaine. Dans ce livre, nous avons choisi de vous partager les meilleures d'entre elles, celles testées et largement approuvées par nos clients.

La place d'honneur d'une bouteille est à table. Mais comment la choisir ? Chez Trois Fois Vin, nous vous aidons dans cette tâche souvent intimidante en vous faisant découvrir tous les mois une nouvelle sélection de vins de petits producteurs, en toute confiance.

ET VIN COMPRIS !

À travers ce livre, nous partirons en voyage œnologique à travers régions, cépages et styles tout en découvrant le merveilleux métier de ceux qui travaillent la vigne et font le vin. Découvrez 60 de nos best-sellers, tous entre

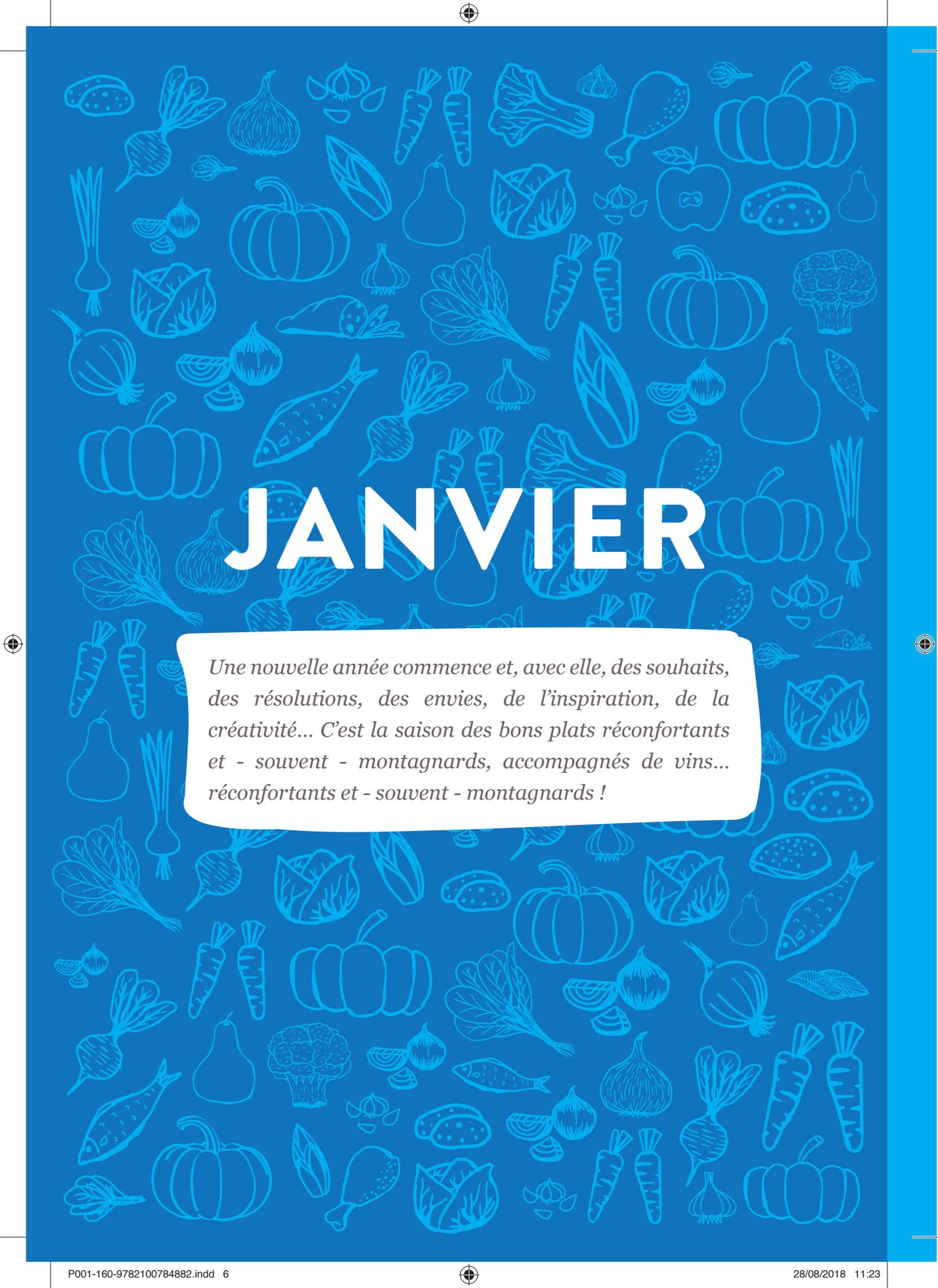
€ 8-11 € et €€ 12-15 €

*Le vin et la cuisine sont indissociables. Les deux se partagent.
Avec Quitoque et Trois Fois Vin, la boucle est bouclée !*

.....
QUITOQUE.fr &



.....
Le bon vin, par abonnement.



JANVIER

Une nouvelle année commence et, avec elle, des souhaits, des résolutions, des envies, de l'inspiration, de la créativité... C'est la saison des bons plats réconfortants et - souvent - montagnards, accompagnés de vins... réconfortants et - souvent - montagnards !

SAUMON POCHÉ AU LAIT DE COCO ET CITRONNELLE

Château Vessière
COSTIÈRES-DE-NÎMES

p. 8-9

ONE POT PENNE AU CHORIZO ET MASCARPONE

Domaine Gry-Sablon
RÉGNIÉ

« Les Forchets »

p. 10-11

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

Domaine de Brousse
GAILLAC

« L'Affirmé »

p. 12-13

SAUCISSES FUMÉES ET HASSELBACK AU COMTÉ

Domaine Chevallier-Bernard
VIN DE SAVOIE – MARESTEL

p. 14-15

NOUILLES SAUTÉES AU PORC, AU SÉSAME ET À LA SAUCE SOJA

Château des Arras
BORDEAUX SUPÉRIEUR

p. 16-17



Saumon poché au lait de coco et citronnelle



En cuisine
30 min

À table dans
30 min



Ingrédients
pour 4 pers.

Riz basmati
300 g

Gousse d'ail
1

Bâton de citronnelle
1

Lait de coco
300 ml

Pavés de saumon
4

Persil plat
Quelques brins

Pousses d'épinard
100 g

① Faites cuire le riz

- Faites cuire le riz selon les instructions du paquet. Une fois cuit, égouttez-le puis ajoutez-le à la sauteuse. Mélangez bien.

② Le bouillon de pochage

- Pelez et hachez l'ail.
- Rincez le bâton de citronnelle. Coupez-le en 3. Enlevez les couches extérieures de la partie basse du bâtonnet et émincez-le
- Dans une petite sauteuse (pour que le lait de coco arrive à mi-hauteur des pavés de saumon), déposez le lait de coco, l'ail et la citronnelle. Faites chauffer à feu doux 5 min.

③ Le saumon

- Rincez et essuyez le saumon. Salez, poivrez-le.
- Au bout des 5 min d'infusion de la citronnelle, ajoutez le saumon dans la sauteuse. Toujours à feu doux, faites cuire le saumon 2 à 3 min de chaque côté.

④ Les pousses d'épinard

- Rincez, effeuillez et ciselez le persil plat.
- Rincez et égouttez les pousses d'épinard.
- Pendant que le saumon cuit, dans une deuxième sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen à vif. Faites revenir les pousses d'épinard 2 à 3 min jusqu'à ce qu'elles soient bien tombées (ramollies).

- ⑤ Servez le saumon poché au lait de coco bien chaud, accompagné du riz aux épinards et parsemé de persil plat. Vous pouvez servir le lait de coco à la citronnelle en sauce à côté si vous le souhaitez.



Château Vessière COSTIÈRES-DE-NÎMES

 CÉPAGES Roussanne, grenache blanc



 BLANC
PUISSANT

Le domaine

Au sud de Nîmes « la Romaine », sur 65 hectares s'étend le vignoble du Château Vessière. Un point de vue extraordinaire à 360° permet de faire glisser le regard de la méditerranée au mont Lozère en passant par les Alpilles et le pic Saint-Loup. L'histoire d'amour entre cette terre et la famille Teulon a commencé il y a 7 générations. Aux portes de la petite Camargue, nous sommes aux portes de l'Occitanie et de la Provence. Orientées plein sud, les vignes profitent d'un ensoleillement maximum. Les terres des Costières sont des galets ronds ou plats, alluvions caillouteuses du Rhône connues sous le nom de « Gress », exactement comme celles des terrasses des Côtes-du-Rhône. Afin de rendre leur vignoble sain et pérenne, et surtout cohérent avec leur propre hygiène de vie, la famille Teulon a choisi depuis 2009 d'entreprendre la conversion du domaine en agriculture biologique, aujourd'hui certifié depuis le millésime 2013.



Le vin

L'assemblage 70 % roussanne et 30 % grenache blanc reflète la typicité des Costières. Le vignoble entoure la cave et les trajets jusqu'au chai ne durent jamais plus de 5 minutes afin d'éviter les phénomènes d'oxydation préjudiciables à la qualité des vins. Pour aller encore plus loin, les raisins sont vendangés de nuit pour conserver la fraîcheur nocturne, meilleure pour l'expression des arômes avant le pressurage puis la fermentation à basse température (10 °C). Au final, le vin reste sur ses lies quelques mois et continue à développer un profil aromatique optimum pour un vin gourmand comme je les aime.

L'accord parfait

Exotisme assuré : l'onctuosité du vin et du lait de coco ainsi que la texture grasse du saumon donnent au plat un côté particulièrement ensoleillé.

AUTRES ACCORDS

Filets de poisson aux agrumes, des accras de morue, ou à l'apéritif!

GARDE À boire jeune

SERVICE 8-10 °C

NEZ

très raffiné, expressif, complexe. Agrumes, fruits exotiques, pain grillé

BOUCHE

riche, minéral, onctueux, très élégant et long en bouche

JANVIER

9