

122

L'ACCORD DES SAMOUIL ET ÉLODIE - EDISWINE

LUIS ENRIQUE MERCADO

ANJOU MOULIN BRÛLÉ



Vin : Domaine Le Clos Galerne 2020

Type de vin : Vin blanc sec

Région : Vallée de la Loire

Propriétaire : Myrtille et Cédric Bourez

Cépage : Chenin blanc

Sols : Spilites et de schistes

Vinification et élevage :
En conversion biologique.
Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites cagettes aérées. Pressurage lent, débourbage de 24 à 48h, fermentations alcoolique et malolactique lentes en levure indigène. Élevage en barriques de 600l et 225l pendant 11 mois.

Robe : Couleur jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Frais et fruité. Généreux en attaque, franc et droit. Arômes beurrés, notes de nectarine.

Bouche : Vin très structuré et équilibré. Belle finale persistante.



RIZ CRÉMEUX DE BEGUIHAUNDI

INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

FOND NOIR : Têtes de crevettes

Arêtes de poisson · 1 oignon blanc · 1 botte de poireaux · 2 gousses d'ail · 60 g d'encre de seiche · 1 verre de cognac · 1 verre de vin blanc · 250 ml d'huile d'olive douce

PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile dans une marmite. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les têtes de crevettes et les arêtes de poisson. Laisser brunir. Ajouter les légumes coupés (ail, oignon et poireaux) et laisser revenir le tout. C'est important que ça se colore.

Flamber avec le verre d'eau-de-vie et de vin blanc. Laisser réduire.

Ajouter l'encre de seiche et bien remuer pour la dissoudre.

Mouiller avec deux litres d'eau. Dès que ça bout, retirer du feu, couvrir et laisser reposer 10 minutes. Filtrer et réserver.

INGRÉDIENTS

RIZ : 200 g de riz carnaroli · 5 crevettes, décortiquées et hachées · 60 g de calamars hachés · 1 oignon nouveau · 1 poivron vert · 1 chipiron lavé · huile d'olive extra vierge · Aioli · 450 ml de fond noir

PRÉPARATION

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et dorer les crevettes et les calamars. Les retirer et ajouter les légumes pour les faire revenir.

Lorsque les légumes sont bien cuits, ajouter le riz et une pincée de sel. Il est important d'avoir une casserole bien chaude, et de remuer le tout petit à petit avec une cuillère en bois. Dès que le riz a tout absorbé, le mouiller à nouveau et continuer à remuer pour travailler l'amidon et le rendre crémeux.

5 minutes avant la fin de la préparation, ajouter les gambas, les chipirons et une pointe de sel. Inciser l'encornet et le saisir à la plancha.

Servir sur une assiette ronde et accompagner l'encornet grillé avec quelques pointes d'aioli.