



LUIS ENRIQUE
MERCADO

ANJOU MOULIN
BRÛLÉ



Vin : Domaine Le Clos
Galerie 2020
Type de vin : Vin blanc sec
Région : Vallée de la Loire
Propriétaire : Myrtille et
Cédric Bourez
Cépage : Chenin blanc
Sols : Spillites et de schistes
Vinification et élevage :
En conversion biologique.
Vendanges manuelles
avec tri sur la parcelle
en petites cagettes
aérées. Pressurage lent,
débouillage 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 carnavoli · 5
crevettes, décortiquées et hachées ·
60 g de calamars hachés · 1 oignon
nouveau · 1 poivron vert · 1 chipiron
lavé · huile d'olive extra vierge · Aïoli ·
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'aïoli.