



36 IDÉES GOURMANDES

«Les Chefs se dévoilent»



Accords et recettes
Cointreau et vins blancs AOC
d'Anjou et de Saumur

*Les Tables de Goût
de Destination Anjou*



36 IDÉES GOURMANDES

*Les Tables de Goût
de Destination Anjou*

Mot du Président

Destination Anjou regroupe des hôtels, des sites touristiques et des restaurants engagés dans une démarche Qualité et mobilisés à faire aimer l'Anjou. Nous sommes heureux de vous présenter notre premier livret de recettes et vous faire partager notre goût pour ce métier et quelques secrets culinaires...

Bienvenue... A la découverte du Savoir-faire de 36 Chefs de notre région.

On ne peut parler de gastronomie sans y associer nos délicieux vins blancs d'Anjou et de Saumur. Qu'ils soient liquoreux comme les Layon Villages ou bien secs comme les Savennières, les Anjou ou les Saumur blancs, ils vous étonneront en accompagnement ou en préparation d'un poisson, d'une viande ou d'un dessert.

A moins que vous ne préfériez découvrir un mariage tout aussi savoureux entre un plat et une subtile liqueur aux arômes d'orange... vous l'aurez deviné, il s'agit de Cointreau, liqueur incontournable dans le monde de la gastronomie et tout aussi exquis en cocktail.

Cointreau vous propose son Cointreapolitan pour débiter, en guise d'apéritif, notre livret de recettes que nous souhaitons vous faire aimer.

Bonne lecture... Bonne dégustation.

Vincent BOUYER
Président de Destination Anjou



COINTREAPOLITAN
Une éclatante révélation*
*L'alliance subtile de l'orange et du cranberry

FRAPPER DANS UN SHAKER :

- 5 CL DE COINTREAU
- 3 CL DE CRANBERRY CLASSIC OCEAN SPRAY™
- 2 CL DE JUS DE CITRON
- DES GLAÇONS

COINTREAU

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Sommaire

POISSONS

- St-Jacques d'Erquy à l'Anjou blanc... 6
- Dos de sandre rôti aux langoustines sauce au vin de Layon 7
- Anguille du bassin de la Loire, beurre au Coteaux du Layon..... 8
- Filet de bar rôti servi en éventail, lamelles de courgettes cuites à la vapeur, farcies de tapenade et sa petite salade pleine de saveurs..... 9
- Filet de St Pierre jus de pamplemousse, piquillo aux légumes du moment 10
- Dos de sandre rôti sur sa peau, asperges au Savennières..... 11
- Mousseline de brochet aux queues de langoustines au Saumur blanc..... 12
- Homard rôti et rubans de légumes cuits au wok au gingembre japonais, sauce bisque aux épices thaï flambée au Cointreau et frisette de tortilla 14
- Suprême de sandre rôti au Savennières et pied bleu..... 15
- Filet de St Pierre et son sabayon au Cointreau..... 16
- Médallions de lotte aux coquilles St-Jacques et huitres chaudes au vin de Savennières 17
- Déclinaison de noix de St-Jacques et boudin, mousseline de panais à l'huile de truffe 18

- Filet de sandre au beurre de Cointreau 19
- Emincé de sandre, crème safranée au Savennières et aux moules 20

VIANDES

- Râble de lapin, jus de carotte à la cardamome et Cointreau 23
- Foie gras de canard maison, chutney de poire et banane au pain d'épice, caramel de miel au Cointreau 24
- Filet mignon de porc déglacé, flambé au Cointreau et senteurs d'oranges 25
- Magret de canard rôti au Cointreau, mousseline de pommes de terre au cassis, zestes d'oranges confits..... 26
- Délice de foie de volaille cuit en vapeur de layon et son filet de caille déglacé au vinaigre de framboise 27
- Suprême de pintade fermière au ris de veau et Savennières..... 28
- Balluchon de volaille farcie au foie gras et son beurre blanc aux herbes..... 29
- Tournedos au poivre mignonette, sauce au Cointreau..... 30
- Moelleux de veau à l'acidulé et au miel mille fleurs 32
- Blanquette de veau au layon et champignons 33
- Millefeuille vertical de rumsteck et polenta au Cointreau, doucette à la vinaigrette d'orange 34
- Gigolette de volaille fermière «labellisée» farcie au foie gras de canard, petit jus au coteau du Layon, poêlée de légumes oubliés..... 35
- Grenadin de veau en croute de fruits secs, jus au Cointreau..... 36

DESSERTS

- Compote de rhubarbe au Cointreau, crème à la vanille Tahiti et gelée de cranberries, gâteau au fromage blanc 39
- Fraîcheur au coteaux du Layon 40
- Crêpes soufflées au Cointreau 41
- Dés de melon au coulis de fraises 42
- Tiramisu au Cointreau et son croquant à la noisette..... 43
- Tian à l'orange et Cointreau, marmelade de clémentines..... 44
- Soufflé au Cointreau, matignon de fruits exotiques 45
- Soufflé glacé au Cointreau 46
- Sabayon au Layon..... 47

Bonnes Adresses 48

Glossaire

Appareil :

mélange d'éléments divers, servant à réaliser une préparation de cuisine, à confectionner un mets. (On dit aussi « masse »).

Beurre clarifié :

la clarification du beurre consiste à faire fondre du beurre au bain-marie, sans remuer, afin d'en éliminer le petit-lait, qui forme un dépôt blanchâtre.

Blanchir :

soumettre des aliments crus à l'action de l'eau bouillante, nature, salée ou vinaigrée, puis les rafraîchir et les égoutter. C'est également travailler vigoureusement au fouet un mélange de jaunes d'œufs et de sucre semoule, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et clair.

Cardamome :

plante aromatique, originaire de la côte de Malabar, en Inde, et dont les capsules renferment de graines qui, séchées, sont employées comme épices.

Ciseler :

pratiquer quelques incisions obliques peu profondes à la surface d'un poisson rond ou d'une andouillette. Quant aux légumes et aux fines herbes « ciselés », ils sont taillés en menus morceaux, en fines lanières ou en dés minuscules.

Cuire à l'anglaise :

se dit de légumes ou de viandes traités selon divers modes de cuisson ; légumes à l'anglaise : ils sont cuits à l'eau et servis nature, avec du persil haché, du beurre fondu ou frais, une sauce aux fines herbes, etc.

Cuire à l'étuvée :

cuire un aliment à chaleur douce, à couvert, avec très peu de matière grasse et de liquide, ou uniquement dans son eau de végétation.

Déglacer :

faire dissoudre à l'aide d'un liquide correspondant à l'apprêt (vin, madère, consommé, fond, crème fraîche, vinaigre) les sucs contenus dans un récipient ayant servi à un rissolage, à un sauté ou à une cuisson au four, afin de confectionner un jus ou une sauce.

Etamine :

tissu peu serré employé pour passer un coulis, une gelée, une sauce épaisse ou une purée de fruit.

Julienne :

préparation de un ou plusieurs légumes taillés en bâtonnets. (La brunoise est, quant à elle, un mode de découpe des légumes en dés minuscules de 1 ou 2 mm de côté).

Lustrer :

rendre une préparation culinaire brillante en l'enduisant d'un élément qui en améliore la présentation. Pour les mets chauds, le lustrage se réalise au pinceau, avec du beurre clarifié. Pour les mets froids, il se fait avec de la gelée prête à prendre. Pour certains entremets et pâtisseries, le brillant est obtenu avec de la gelée de fruits ou du nappage.

Parer :

supprimer les parties non utilisables d'une viande, d'une volaille, d'un poisson ou d'un légume au moment de sa préparation. Parer une tarte, c'est égaliser ses extrémités ou son pourtour.

Pocher :

cuire des aliments dans un mouillement plus ou moins abondant, en maintenant un très léger frémissement.

Sabayon :

entremet d'origine italienne, fait d'une crème fluide et onctueuse, à base de vin, de sucre et de jaune d'œuf. Par extension, on appelle également « sabayon » une sorte de sauce mousseline, généralement au champagne, qui accompagne poissons ou crustacés.

Extraits du Larousse gastronomique – Edition 1997



14 IDÉES GOURMANDES

«Les Poissons»



*Les Tables de Goût
de Destination Anjou*



Saint-Jacques d'Erquy à l'Anjou blanc

