

Un réveillon sans se ruiner

UN MENU DÉLICAT ET RAFFINÉ
QUI NE VOUS FÂCHERA PAS AVEC VOTRE
BANQUIER ET FERA DES HEUREUX
AUTOUR DES TABLES DE FÊTE.

Par Pierre Alexandre. Recettes et photos Sophie Menut Yovanovitch.

Les fêtes de fin d'année augurent souvent la joie de se réunir autour d'une belle table gourmande. Mais entre les achats des cadeaux, des produits de fin d'année auxquels on ne peut résister, notre porte-monnaie se trouve souvent à sec. Sophie prend le contre-pied de cette saison frénétique et nous propose un menu chic qui ne nous laissera pas sur la paille et changera de la dinde aux marrons. Pour accorder les plats et les vins, je suis parti sur la même ligne qu'elle et j'ai recherché la qualité bien sûr, l'originalité et le bon rapport qualité prix de mes flacons.

Des flacons originaux

En accompagnement de l'entrée marine, je file dans le sud de la Bourgogne, au domaine Luquet, situé à Fuissé. Il existe depuis 1878 et cultive 30 ha de vignes. Je choisis un chardonnay issu des plus vieilles vignes du domaine. Entourée de maisons entre le domaine et l'église, la parcelle est protégée du vent et profite mieux du soleil, une situation qui permet un jus plus concentré. La famille a choisi de conserver l'étiquette originelle pour rendre hommage au grand-père Maurice, vigneron. Sa richesse et son fruit vont enrichir la simplicité de la recette de poisson et les deux jouent la même partition élégante. Je vais un peu plus au sud pour trouver l'accord avec le plat de gnocchis. La recette est plus roborative et je souhaite un vin qui va rafraîchir et dégraisser le plat. C'est un côtes-du-rhône villages blanc élaboré par les frères Adrien et François Fabre au domaine La Florane, qui a ma préférence pour sa vivacité et sa fraîcheur. Les vignes sont plantées à 350 mètres d'altitude sur un sol de galets roulets et de terre, abrité du soleil par les bois alentour. Cela procure aux raisins une belle fraîcheur que l'on retrouve en bouche. Pour s'allier avec le dessert crémeux et tout en douceur, je choisis une rareté que ce condrieu moelleux élaboré seulement les bonnes années par le domaine Christophe



Pichon à Chavanay. La famille travaille 23 ha sur les belles appellations que sont condrieu, cornas, cote-rôtie, saint-joseph... Issus d'une vendange tardive, les raisins sont récoltés après avoir profité du soleil de l'été et être devenus presque des bons fruits. Que la fête commence!

Nougat glacé au miel et fruits secs

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN À FAIRE LA VEILLE • CUISSON 5 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 4 blancs d'œufs • 30 g de miel • 40 cl de crème liquide bien froide • 60 g de sucre + 1 c. à soupe • 75 g de mélange de fruits secs (amandes effilées, noisettes, noix, pignons...). POUR LE DRESSAGE: • Écorces de citrons confits • Billes de sucre

1. La veille, concassez grossièrement les fruits secs sauf les amandes effilées. Faites-les torréfier dans une poêle à sec environ 4 min en les remuant souvent. Laissez-les refroidir.

2. Faites cuire le sucre avec 2 c. à soupe d'eau jusqu'à obtenir un sirop. Ajoutez le miel, attendez la première ébullition et stoppez la cuisson.

3. Battez les blancs d'œufs en neige au robot en leur ajoutant 1 c. à soupe de sucre. Lorsque les blancs sont bien fermes, versez le long des parois le sirop bouillant en mince filet. Continuez de battre environ 10 min jusqu'à complet refroidissement.

4. Battez la crème liquide en chantilly jusqu'à ce qu'elle forme des pics. Ajoutez-la délicatement dans les blancs avec les fruits secs. Mélangez de haut en bas. Versez la préparation dans un moule à cake tapissé de film alimentaire et placez le tout au congélateur pour une nuit.

5. Le jour même, trempez le moule dans l'eau chaude pour le démouler, ôtez le film et décorez le dessert d'écorces de citron et de billes de sucre.

Conseil: vérifiez la consistance du sirop en jetant une goutte dans de l'eau froide. Il faut qu'il forme une boule.



NOTRE BON ACCORD

Domaine Christophe Pichon
Condrieu, Patience 2018, 32 €.

Cépage: viognier.

Issu d'une récolte tardive, ce joli flacon à la robe dorée profonde est une merveille de douceur, de richesse et de profondeur. Un nez fruité et une bouche, où l'on retrouve les arômes floraux du cépage, très longue, liquoreuse sans être lourde, avec des notes de pommes au four, d'abricot, de miel et de caramel. À déguster un peu frais. C'est l'accord parfait avec le côté crémeux du dessert.