

Bordeaux rosé

Ici Paris - parution du 26 juillet 2017



Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 261464

Date : 26 JUIL/01
AOUT 17
Page de l'article : p.41-42
Journaliste : Véronique
BOUTILLIER de SAINT-ANDRE



Page 2/2



Brochettes d'agneau citron et laurier

Recette et photo issue d'1 love plancha, de Dorian Nieto, éd. Solar

1 Sur un pique à brochettes, enfiler alternativement les feuilles de laurier coupées en 2, l'agneau coupé en dés et des rondelles de citron coupées en 4.

2 Faites cuire les brochettes sur la plancha 2 à 3 min sur chaque face, à feu vif.

3 Salez, poivrez et servez accompagné d'une rondelle de citron et de câpres selon votre goût.

POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau
- 8 grandes feuilles de laurier
- 4 rondelles de citron
- 1 cuil. à s. de câpres
- sel
- poivre

Astuce Semoule ou boulgour accompagneront parfaitement ces brochettes.



ET ON BOIT QUOI ?

Le rosé Château La Rame, bordeaux. Récompensée aux Oscars des bordeaux de l'été 2017, cette cuvée aux arômes de poire, litchi et agrumes offre une bouche vive et parfumée. 7 €, cavistes

Bordeaux blanc

Ici Paris - parution le 26 juillet 2017

**ici
Paris**

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 261464



Date : 26 JUIL/01
AOUT 17
Page de l'article : p.41-42
Journaliste : Véronique
BOUTILLIER DE SAINT-ANDRE



Page 1/1



VÉRONIQUE BOUTILLIER DE SAINT-ANDRE



Mangues rôties aux fruits de la passion

Recette et photo issue d'I love placha, de Dorian Nieto, éd. Solar

POUR 4 PERSONNES

- 4 petites mangues coupées en deux
- 2 fruits de la passion
- 2 cuil. à s. de sucre en poudre
- 1 tige de menthe effeuillée

1 Dans une casserole, versez le sucre, 2 cuil. à s. d'eau et la pulpe des fruits de la passion, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire 3 à 4 min. Filtrez le tout à la passoire.

2 A l'aide d'un couteau fin, exécutez un quadrillage dans chaque demi-mangue en prenant soin de ne pas en percer la peau.

3 Faites rôtir les mangues côté chair à feu vif sur la plancha 2 à 3 min.

4 Retournez les peaux des mangues afin d'ouvrir les entailles, puis dressez-les dans les assiettes. Versez le sirop aux fruits de la passion par-dessus, ajoutez les feuilles de menthe et servez aussitôt.

Astuce Si les mangues sont trop grosses, ne comptez qu'une demi-mangue par personne!

ET ON BOIT QUOI ?

L'instant de Bordeaux, maison Bertrand Ravache. Une belle couleur jaune pâle, un nez complexe d'acacia, agrumes et fruits blancs. Une bouche équilibrée entre rondeur, gras et fraîcheur. 5 €, GMS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

