

LES RECETTES DE LA CAMPAGNE



Sommaire des recettes

Dans le cadre de la Semaine de l'Agriculture Française, la Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher, en partenariat avec la Fédération des Associations Viticoles 41 et l'association Cuisine en Loir-et-Cher, vous propose de partir à la découverte des associations vin et repas avec sa campagne « 1 vin, 1 mets ».

L'ensemble des recettes proposées par les chefs peuvent être retrouvées sur le site internet de la Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher : loir-et-cher.chambres-agriculture.fr



Asperges du Val de Loire, émulsion à l'huile de Noisettes Par Christophe Lunais, Les Closeaux <i>Avec un vin AOC Cour-Cheverny 2019, de l'EARL Laurent Pasquier à Cour-Cheverny</i>	<u>4</u>
Suprême de pintade rôtie, chou pointu et champignons de paris, jus au poivre timut Par Ludovic Brethenoux, Le Malu <i>Avec un vin de Coteaux-du-Vendômois de la Cave coopérative du Vendômois</i>	<u>6</u>
Pièces de veau, risotto de légumes, jus au beurre noisette Par Jean-François Beauduin, La Croix Blanche <i>Avec un vin rouge Touraine Mesland, du Domaine de Rabelais à Veuzain-sur-Loire</i>	<u>8</u>
Chèvre frais et affiné, miel et fleurs du jardin Par Nicolas Valleye, Le Beauharnais <i>Avec un vin Touraine Chenonceaux, du Domaine des souterrains à Châtillon-sur-Cher</i>	<u>10</u>
Œuf mollet pané, asperges et esturgeon fumé de Sologne, pétales de Selles/cher Par Vincent Foyer, Le Mange-Grenouille <i>Avec un vin Touraine Sauvignon 2020, du Domaine Jean-Christophe Mandard, à Mareuil-sur-Cher</i>	<u>12</u>
Salade de betteraves, copeaux de fromage de chèvre, vinaigrette à la vanille Par Stéphane Hatet, Le Moris <i>Avec un Rosé de Loire de la Gourmandière à Cour-Cheverny</i>	<u>14</u>
Bouchées Moelleuses de Géline de Touraine au Cheverny Petit Chambord et Lard Paysan Par Ludovic Chantier, Le Vieux Fusil <i>Avec un vin Cheverny, du domaine Le Petit Chambord à Cheverny</i>	<u>16</u>
Verrine fraises et chocolat blanc Par Stéphane Buret, Pâtisserie-Chocolaterie Buret <i>Avec un Touraine Mousseux du Domaine Biet à Seigy</i>	<u>18</u>

Asperges du Val de Loire, émulsion à l'huile de Noisettes

Par Christophe Lunais, Les Closeaux à Vallières-les-Grandes
Avec un vin AOC Cour-Cheverny 2019, de l'EARL Laurent Pasquier à Cour-Cheverny



Ingrédients pour 4 personnes

- 75 g de farine
- 60 g de beurre
- 75 g de noisettes
- 1 kg d'asperges blanches
- 10 cl de crème fleurette
- PM Huile de Noisettes
- 1 Citron

Crumble à la noisette

1. Mixer les noisettes en poudre (laisser quelques morceaux).
2. Mettre dans une calotte avec la farine et le beurre.
3. Travailler à la main jusqu'à ce que ce soit granuleux.
4. Préchauffer le four à 180 °.
5. Mettre sur une plaque puis cuire 12 min.

Asperges

1. Eplucher les asperges.
2. Les mettre dans une casserole avec une noix de beurre, un zeste de citron et une pincée de sel.
3. Mouiller à mi-hauteur, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé.
4. Porter à ébullition pendant environ 7 min, vérifier la cuisson.
5. Récupérer le jus de cuisson, mettre la crème fleurette et une cuillère à soupe d'huile de noisettes, mixer puis rectifier l'assaisonnement.
6. Dresser les asperges, napper avec le jus crémé, mettre quelques zestes de citron et du crumble.



Le Vin

Cour-Cheverny 2019, de l'EARL Laurent Pasquier à Cour-Cheverny

Le Cour-Cheverny est un vin sec et vif qui se caractérise par une belle longueur en bouche.

Il peut être dégusté pendant sa jeunesse, avec un côté fruité plus affirmé, mais également dans son vieillissement. Le visuel se révélera plus doré et de nouvelles saveurs, comme le miel et l'acacia, feront leur apparition.

Ce vin accompagnera parfaitement asperges, poissons, fruits de mer ou encore viande blanche.

Suprême de pintade rôtie, chou pointu et champignons de paris, jus au poivre timut

Par Ludovic Brethenoux, Le Malu à Vendôme
Avec un vin de Coteaux-du-Vendômois de la Cave
Coopérative du Vendômois



Le Vin

Coteaux-du-
Vendômois, Cave
Coopérative du
Vendômois

Ce vin, à la robe rouge rubis brillante, se révèle riche et frais au nez, avec des arômes de fruits rouges mûrs tels que la groseille et le cassis.

En bouche, vous sentirez le côté fruité et généreux de ce vin qui confie une belle rondeur dès la première gorgée.

Celui-ci s'accorde parfaitement avec une viande, blanche ou rouge.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 suprêmes de pintade
- 500g de champignons de paris blond
- 1 échalote
- 50g de mélange de graines
- 1 chou pointu
- 1/4 citron confit en petite brunoise
- 1 citron jaune bio
- 100g de lard taillé en brunoise
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 10cl de vin blanc Coteaux-du-Vendômois
- 10cl de jus de volaille
- Poivre timut
- huile, beurre, sel et poivre



1. Colorer à la poêle (huile et beurre), les suprêmes de pintade côté peau. Saler et poivrer. Débarrasser dans un plat allant au four.
2. Dans une eau bouillante salée, blanchir les feuilles de chou pendant 1 à 2min puis refroidir dans une eau glacée afin de fixer les goûts et la couleur. Egoutter.
3. Faire revenir à feu très doux l'oignon, l'ail et le lard. Ajouter les feuilles de chou légèrement concassées, puis le vin blanc. Laisser cuire une dizaine de minutes. A la fin de la cuisson, ajouter le citron confit, le zeste d'1/2 citron et un peu de jus de citron. Rectifier si besoin l'assaisonnement.
4. Mettre de côté 6 champignons de paris et avec le reste, réaliser une duxelle de champignons. Farcir les champignons de paris avec cette duxelle puis recouvrir les champignons de graines.
5. Dans un four préchauffé à 180°, mettre la volaille pendant 12 min puis ajouter les champignons de paris et poursuivre la cuisson 6 à 8 min à 160°.
6. Faire chauffer le jus de volaille et laisser infuser quelques grains de poivre timut.
7. Dresser.

Pièces de veau, risotto de légumes, jus au beurre noisette

Par Jean-François Beauduin, La Croix Blanche à Veuzain-sur-Loire

Avec un vin rouge Touraine Mesland, du Domaine de Rabelais à Veuzain-sur-Loire



Ingrédients pour 4 personnes

- 50g d'oignons
- 100g de céleri
- 100g de carottes
- 80g de pomme de terre
- 100g de navet
- Sel/ poivre
- 100g de courgette
- 20g de parmesan
- 100g de crème
- 8 pointes d'asperges vertes et blanches
- 0.8 kg de veau

Médallions de veau

1. Choisir une pièce de veau dans la noix.
2. Tailler des morceaux en long d'un diamètre de 5 cm, ficeler et rôtir au beurre pendant 10 min puis laisser reposer la viande durant 10-15min et découper des médaillons.

Légumes

1. Ciseler les oignons et faites les suer.
2. Tailler les légumes en grain de riz avec l'aide d'une mandoline.
3. Les ajouter aux oignons sauf la courgette.
4. Saler et ajouter la crème liquide, cuire à feu doux pendant 10min, finir avec la courgette et le parmesan.
5. Eplucher les asperges blanches et écussonner les asperges vertes, cuire à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes.



Le Vin

Touraine Mesland, du Domaine de Rabelais à Veuzain-sur-Loire

Le Touraine Mesland est vinifié à partir de trois cépages : Gamay, Côt et Cabernet. Celui-ci présente une robe rubis intense et propose des arômes épicés mais aussi de fruits rouges comme la framboise, la cerise et le cassis.

Ses tanins délicats lui permettent d'être conservé plusieurs années sans perdre de sa qualité. Servi entre 15°C et 18°C, il se mariera à la perfection avec des charcuteries, viandes ou encore fromages.

Chèvre frais et affiné, miel et fleurs du jardin

Par Nicolas Valleye, Le Beauharnais à La Ferté-Beauharnais

Avec un vin Touraine Chenonceaux, du Domaine des Souterrains à Châtillon-sur-Cher

Ingrédients pour 4 personnes

- Faisselle de chèvre
- Fromage sec
- Miel
- Pain de mie céréale
- Beurre
- Échalote
- Ciboulette
- Fleurs du jardin
- Sel et poivre



Le Vin

Touraine Chenonceaux, du Domaine des souterrains à Châtillon-sur-Cher

Ce vin blanc lumineux présente au nez des arômes de fruits mûrs et de fruits exotiques.

Élegant et fin, c'est un vin subtil qui une fois en bouche se révélera puissant, souple et complexe, avec notamment des arômes de pêche blanche et des notes beurrées.

Un vin à déguster avec différents produits, aussi bien un foie gras qu'un poisson, une viande blanche ou un fromage.

1. Assaisonner la faisselle avec l'échalote, la ciboulette, le sel et le poivre.
2. Pour préparer vos croûtons, couper le pain de mie en cube et les poêler au beurre.
3. Dresser la faisselle en quenelle au centre de l'assiette.
4. Ajouter un filet de miel dessus.
5. Ajouter les croûtons et les fleurs autour de la faisselle.
6. Râper le fromage de chèvre sec au dessus votre faisselle et de vos croûtons. Déguster.



Œuf mollet pané, asperges et esturgeon fumé, pétales de Selles/cher

Par Vincent Foyer, Le Mange Grenouille à Saint-Aignan
Avec un vin Touraine Sauvignon 2020, du Domaine Jean-
Christophe Mandard, à Mareuil-sur-Cher



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 oeufs de poules fermières
- 12 asperges blanches
- 8 asperges vertes
- 120g d'esturgeon fumé
- 200g de crème liquide (35%)
- 100g de chapelure «Ponko» ou classique
- 1/2 Selles sur Cher demi-sec
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 jus de citron

1. Cuire les oeufs mollets 5min dans l'eau bouillante puis refroidir dans de l'eau et de la glace. Ecaler puis paner les oeufs à l'anglaise avec la chapelure «Ponko».
2. Eplucher les asperges dans de l'eau bouillante salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.
3. Réduire le jus de cuisson des asperges, ajouter la crème liquide et verser sur les jaunes en fouettant. Cuire le tour à 85° (comme une crème anglaise) et verser le jus de citron.
4. Frire l'oeuf 1 minute à 170°.
5. Pour le dressage, disposer les pointes d'asperges au fond de l'assiette, quelques morceaux d'esturgeon fumé, des pétales de Selles sur Cher, et enfin l'oeuf pané. Verser la crème anglaise autour, puis décorer avec des pousses de salade et des radis croquants.



Le Vin

*Touraine Sauvignon 2020, du Domaine Jean-
Christophe Mandard, à Mareuil-sur-Cher*

Ce vin, à la couleur jaune pâle, offre des senteurs de fruits exotiques et florales. Très rond en bouche, il s'exprime sur des saveurs complexes. La pointe de vivacité lui confère le parfait équilibre entre onctuosité et ampleur.

C'est un vin à consommer dans les 30 mois suivant la récolte. Vous pouvez le déguster avec des asperges, du fromage de chèvre, des escargots ou encore des poissons et crustacés.

Salade de betteraves, copeaux de fromage de chèvre, vinaigrette à la vanille

Par Stéphane Hatet, Le Moris à Vendôme

Avec un Rosé de Loire de la Gourmandière à Cour-Cheverny

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 à 6 pièces de betterave cuite
- 2 pièces de betterave Chioggia cru
- 160g de Mesclun de salade
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse de vanille
- 120 g de fromage de chèvre sec
- 4 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre



Le Vin

Rosé de Loire de la Gourmandière à Cour-Cheverny

Le rosé de Loire se distingue de ses cousins Rosé d'Anjou et Cabernet d'Anjou par son caractère sec.

Sa robe est rose avec des reflets coquelicots ou pourpres. Au nez, vous sentirez un assemblage complexe d'agrumes, de fruits rouges mais aussi exotiques. Une fois en bouche, celui-ci révélera notamment des parfums de pêches, d'abricots, liés à de petits fruits rouges.

Son côté très fruité et aérien en fait le parfait partenaire pour l'ensemble du repas, de l'entrée jusqu'au fromage.



1. Préparer la vinaigrette en faisant réduire de moitié le vinaigre à feu doux. Hors du feu ajouter l'intérieur de la vanille gratté et la gousse, puis l'huile d'olive. Couvrir hermétiquement avec un couvercle ou un film plastique et laisser infuser quelques heures.

(Vous pouvez multiplier la quantité que vous stockerez dans un bocal hermétique pour vos salades d'été.)

2. Couper les betteraves en fines tranches à la mandoline ou au couteau, les disposer en rosace sur l'assiette. Laver le mesclun. Mélanger la vinaigrette à la cuillère et assaisonner le mesclun et les betteraves, puis déposer la salade sur l'assiette en lui donnant du volume.

3. Faire de fines tranches de chèvre au couteau et les déposer sur la salade. Pour finir assaisonner de fleur de sel et poivre du moulin.

4. Dresser.

Bouchées Moelleuses de Géline de Touraine au Cheverny Petit Chambord et Lard Paysan

Par Ludovic Chantier, Le Vieux fusil à Soings-en-Sologne
Avec un vin Cheverny, du domaine Le Petit Chambord à Cheverny



Ingrédients pour 4 personnes

- | | | |
|--|------------------------|--|
| - 1 géline de touraine (env 2kg) | - Sel poivre | - 200g lardons |
| - 1.5 l cheverny rouge | - 3 gros oignons | - 200g champignons de Paris de la Cave de Bourré |
| - 1 litre de fond (à faire avec la carcasse) | - 3 grosses carottes | - Féculé |
| - 18 tranches de lard fin | - 2 brins de thym | |
| - Cognac ou armagnac | - 1 bouquet garni | |
| | - 2 l d'eau | |
| | - 200g oignons grelots | |

1. Désosser la volaille à cru, découper des morceaux de 40 à 60g, les barder avec des tranches de lard fumé.
2. Préparer un fond avec oignons, carottes, bouquet garni et carcasse brisée. Laisser colorer puis couvrir d'eau froide (1l) et de vin (0,5l). Amener à ébullition puis écumer. Laisser frémir environ 2h puis passer à l'étamine et réserver au frais.
3. Préparer une marinade : Fond + Cheverny (une bouteille). Déposer les bouchées de Gélines de touraine dans un récipient. Poivrer, couvrir avec la marinade et laisser mariner une nuit.
4. Le lendemain, décanter les bouchées, faire rissoler et flamber au Cognac puis les mettre dans un plat allant au four.
5. Passer la marinade et mouiller les bouchées à hauteur, cuire à couvert 1h30 à 160 °c.
6. Glacer oignons, champignons de la ferme de Bourré (ou des bois !). Faire revenir les lardons.
7. Sortir les bouchées. Passer la sauce, y ajouter les oignons, lardons et champignons, rectifier la liaison et saler au besoin.
8. Disposer les bouchées et napper avec la sauce obtenue.



Le Vin

Cheverny, du domaine Le Petit Chambord à Cheverny

Ce vin présente une jolie robe cerise et brillante. Au nez et au goût, vous sentirez les fruits rouges et parfois, une pointe épicée.

Les tanins de ce vin sont assez discrets, celui-ci se fait davantage remarquer par sa fraîcheur et son arôme fruité.

Comment l'accompagner ? Le vin Cheverny apprécie particulièrement les viandes, rouges ou blanches, les fromages mais également les quiches et poissons grillés.

Verrine fraises et chocolat blanc

Par Stéphane Buret, pâtisserie-chocolaterie Buret à Blois
Avec un Touraine Mousseux du Domaine Biet à Seigy



Le Vin

Touraine
Mousseux du
Domaine Biet
à Seigy

Ce vin effervescent, idéal pour toutes occasions festives, trouve sa place aussi bien en apéritif, qu'en dessert.

Il propose notamment de délicats parfums d'acacia, de fruits blancs comme la pomme et la poire, voire des notes de miel.

Vous pouvez le consommer nature ou en kir, mais toujours bien frais pour profiter de ses arômes.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 barquettes de fraises de 250g
- 40g sucre cassonade
- 1/2 jus de citron vert
- Une pointe de poivre 4 baies
- 600g de crème fleurette 35% de matière grasse
- 1 gousse de vanille (enlever les grains de vanille et garder la gousse pour décorer votre verrine)
- 50g de sucre en poudre
- 100g de sucre semoule
- 100g de poudre d'amandes
- 100g beurre fermier
- 110g de farine



Coulis de fraises

Avec un mixeur à soupe, mixer 300g de fraises de sologne, 40g de sucre cassonade, 1/2 jus de citron vert et une pointe de poivre 4 baies

Chantilly vanille

Monter avec votre batteur la crème fleurette avec les grains de vanille d'une consistance pommade et ferme en chantilly, puis incorporer le sucre au fouet délicatement

Crumble

1. Mélangez 100g de sucre semoule, 100g de poudre d'amandes, 100g de beurre fermier et 110g de farine comme une pâte sablée
2. Morceler en petits morceaux
3. Préchauffez le four à 160 degrés
4. Cuire l'ensemble 30 à 35 minutes
Couleur noisette
5. Faire refroidir

Montage de la verrine

1. Verser le coulis dans la verrine puis les morceaux de fraises.
2. Ajouter la chantilly à la poche puis des petits morceaux de Crumble
3. Ajouter des petites brindilles ou copeaux de chocolat blanc
4. Pocher joliment pour finir et décorer d'une belle fraise et d'une brindille de chocolat blanc et d'une partie de la gousse de vanille

