



« LES DINERS D'ALAIN » NOVEMBRE 2012

Liste de courses

Page 2



« Menu Riesling »

En accompagnement du Riesling le Dragon 2009 - domaine Josmeyer

Entrée : Moules marinières

Page 3

Plat : Choucroute alsacienne aux 3 poissons

Page 4

Fromage : Crottin de Chavignol frais et bien affiné, donc pas trop sec

Dessert : Salade de fruits blancs

Page 5



« Menu Gewurztraminer »

En accompagnement du Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé 2010 - Bestheim

Entrée : Foie gras poêlé aux raisins

Page 6

Plat : Boudin de saumon frais, sauce au vin

Page 7

Fromage : Langres dont la puissance est équilibrée par le fruité du vin

Dessert : Tarte aux poires par *Une geekette en cuisine*

Page 8



LISTE DE COURSES



Riesling le Dragon 2009 domaine Josmeyer

Entrée : moules marinières

1 litre moules de bouchot
20 cl vin blanc sec d'Alsace
1 grosse échalote
1/2 gousse d'ail
1 branche de thym + 1 de céleri
1 bouquet de persil très frais
1 feuille de laurier
30 g de beurre

Plat : choucroute alsacienne aux poissons

180 g Saumon, 180 g Thon, 180 g Dorade
500 g de choucroute crue
1 oignon & 1/2 échalote
4 pommes de terre
4 baies de genièvre
5 cl de vinaigre de vin
1/2 bouteille de Riesling (pas le Josmeyer !)
20 g de saindoux
20 g de beurre
1 dl de lait
2 oeufs
100 g de crème fraîche

Dessert : salade de fruits blancs

1 pomme
1 poire
4 litchis
1 petite grappe de raisin
1/2 citron



Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé 2010 - Bestheim

Entrée : foie gras poêlé aux raisins

1 belle grappe de raisin
2 escalopes de foie gras cru
vinaigre de Xères

Plat : boudin de saumon

200 g de saumon en filet (sans peau ni arrêtes)
8 cl de lait
20 cl de vin blanc sec
1 œuf
10 g de fécule de pommes de terre (ou Maïzena)
1 cuillère à soupe de basilic haché
10 cl de crème
70 g de champignons
1/2 échalote
quelques crevettes décortiquées (facultatif)

Dessert : tarte aux poires

250 g de farine
125 g de beurre
1 jaune d'œuf
6 poires Conférence
1 pincée de cannelle ou vanille en poudre

RIESLING LE DRAGON 2009 - DOMAINE JOSMEYER

ENTREE : MOULES MARINIÈRES



Préparation :

1. Equipez vous de ficelle : ficelez thym + laurier + branches de persil + céleri
2. Puis d'une paire de ciseaux : ciselez les feuilles de persil + l'échalote
3. Puis d'un couteau à bout rond : écrasez l'ail. La technique est simple. Il suffit d'éplucher l'ail jusqu'à en extraire la gousse puis de la couper en 2. C'est là qu'intervient l'artillerie lourde : pressez la 1/2 gousse avec la paume de la main par le côté plat du couteau. Renouvelez l'opération pour la seconde moitié.
4. Et enfin d'un couteau bien aiguisé : grattez les coquilles des moules pour qu'elles deviennent lisses puis lavez-les en les brassant énergiquement dans l'eau froide. Renouvelez l'opération dans plusieurs eaux en retirant systématiquement les moules de l'eau avant de vider l'évier.

Cuisson :

Faites revenir l'ail et les échalotes dans la totalité du beurre. Lorsqu'elles sont suées sans coloration, rajoutez successivement le bouquet garni, le vin blanc, les moules et enfin les feuilles de céleri. Mélangez bien le tout. Couvrez 2 minutes puis mélangez de nouveau.

Bonne mise en bouche !

RIESLING LE DRAGON 2009 - DOMAINE JOSMEYER

PLAT : CHOUCROUTE ALSACIENNE AUX 3 POISSONS



Préparation de la choucroute :

Emincez finement les oignons. Faites chauffer le saindoux dans une grande cocotte puis faites-y dorer les oignons. Mouillez avec 1/3 de la bouteille de riesling, ajoutez les baies de genièvre, le sucre, salez, poivrez et faites bouillir **5 mn.**

Lavez la choucroute dans deux eaux, essorez-la entre vos mains, éparpillez-la dans la cocotte, couvrez, faites cuire à couvert et à feu doux pendant **2 h 30.**

Préparation du poisson :

Faites pocher les filets dans une casserole dont le lait additionné d'eau recouvrent le poisson. Dès l'ébullition, arrêtez la cuisson. Disposez la lotte dans un plat allant au four, parsemez-la de noisettes de beurre, salez, poivrez, faites cuire à four chaud 230°C (7 au thermostat) **pendant 20 min.** Mettez les pommes de terre sur le feu en même temps. Leur préparation est aussi simple que des pâtes : **20 minutes** dans l'eau fréillante !

Préparation de la sauce :

Emincez l'échalote et mettez-la dans une petite casserole avec le vinaigre, 10 cl de riesling et le sucre. Amenez à ébullition jusqu'à réduction de moitié.

Dans un bol, mélangez les jaunes d'œuf et la crème fraîche, salez, poivrez.

Rajoutez ce mélange dans la casserole hors du feu en fouettant puis faites épaisir sur feu doux sans cesser de fouetter. La sauce est prête lorsqu'elle nappe la cuillère.

Dressez la choucroute, les poissons et les pommes de terre sur le (grand !) plat et la sauce à côté.

RIESLING LE DRAGON 2009 - DOMAINE JOSMEYER

DESSERT :
SALADE DE FRUITS BLANCS**Préparation :**

1. Enlevez la peau des litchis et découpez-les en rondelles, en veillant à conserver le jus.
2. Découpez en lamelles la pomme et la poire préalablement lavées.
3. Si vous avez le courage, coupez les raisins en deux et enlevez les pépins.

Disposez le tout dans deux coupelles individuelles. Arrosez-les de jus de citron et placez-les au frais ½ heure mais attention de ne pas servir glacé !

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2010 - BESTHEIM

ENTREE : FOIE GRAS POËLE AUX RAISINS



Préparation :

Pelez et épépinez tous les grains de raisin. Vous pouvez plonger les raisins quelques secondes dans l'eau bouillante pour retirer plus facilement la peau. C'est fastidieux, mais dès que vous aurez le coup de main et un bon programme radio, le temps passera bien vite !

Dans une poêle très chaude, faites cuire les escalopes à feu vif, **30 secondes** par face, puis baissez le feu et poursuivez la cuisson **1 minute** par face. Mettez-les à part dans une assiette.

Enlevez la quasi-totalité du gras de la poêle, déglacez avec un peu de vinaigre de Xérès, rajoutez les raisins, et faites revenir à feu vif d'abord puis baissez. Les raisins prennent une jolie couleur dorée.

Rajoutez les escalopes sur les raisins pour les réchauffer un peu.

*Juste avant de servir, parsemez d'un peu de sel de Guérande et donnez un coup de moulin 5 baies.
C'est prêt !*

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2010 - BESTHEIM

PLAT : BOUDIN DE SAUMON - SAUCE AU VIN



Préparation des boudins :

Mixez le saumon le plus finement possible.

Ajoutez l'œuf, la fécule de pommes de terre et le lait chaud et 4 cl de vin.

Mixez la préparation afin d'obtenir une préparation homogène et épaisse. Salez, poivrez et ajoutez le basilic.

Disposez deux cuillères à soupe de la farce au centre d'un morceau de film étirable. Formez des boudins en roulant le film sur lui-même et en tenant les deux extrémités. Plus vous roulez votre boudin, plus le rouleau épaisseur et plus la longueur se réduit. Quand la forme voulue est atteinte nouez les extrémités des rouleaux en serrant un peu pour chasser l'air et réservez les. Vous devriez pouvoir faire deux boudins par personne.

Cuir les boudins à la vapeur pendant **10 minutes**. Laissez ensuite refroidir.

Une fois froids, retirez leur film alimentaire en coupant les extrémités et faites les dorer rapidement dans une poêle légèrement huilée, bien chaude.

Préparation de la sauce :

Faites revenir l'échalote émincée dans un peu d'huile d'olive, ajoutez les champignons coupés en lamelles puis un demi-verre de vin et la crème. Salez et poivrez. Laissez épaissir.

Ajoutez ensuite les boudins dorés et les crevettes décortiquées.

Laissez chauffer sur feu doux à couvert en retournant de temps en temps les boudins.

Dégustez bien chaud, accompagné de riz.

GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2010 - BESTHEIM

DESSERT : TARTE AUX POIRES



UNE
GEEKETTE
EN
CUISINE

Avant de vous mettre en travail, préchauffez le four à 180°C pendant au moins 20 minutes.

Préparation de la pâte à tarte :

***Astuce :** la pièce doit être à température ambiante afin d'éviter tout choc thermique, et d'éviter à la pâte de se refroidir trop vite durant le travail d'homogénéisation.*

1. Disposez la farine en fontaine sur le plan de travail. Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux.
2. Ajoutez le sel fin. Sablez le mélange, délicatement.
3. Disposer à nouveau le mélange en fontaine et ajouter le jaune d'œuf.
4. Mélangez du bout des doigts délicatement jusqu'à ce que le mélange forme une boule homogène.
5. Laissez reposer au frigo pendant **30 minutes**.

Préparation des poires :

***Conseil :** privilégiez des poires Conférence pour leur pointe d'acidité et à leur chair résistante, elles sont également faciles à trouver car de saison !*

1. Lavez, épluchez et découpez les poires en dés.
2. Faites-les revenir dans une poêle avec une pointe de beurre à feu vif cela permettra de dégorger les poires, attendez qu'elles soient dorées.
3. Saupoudrez au choix, soit de la vanille en poudre ou de la cannelle mais pas plus d'une pincée !
4. Retirez-les du feu et réservez au chaud.

Cuisson :

***Conseil :** Prenez des moules à tartes individuelles afin d'avoir une jolie présentation dans l'assiette.*

1. Cuisez les pâtes à blanc pendant **10 minutes** à mi-hauteur avec des boules en céramique (pour ne pas laisser d'odeur sur la pâte).
2. Retirez et installez les morceaux de poires dans le moule encore chaud.
3. Laissez cuire encore **10 minutes**.

Savourez encore tiède avec votre verre de vin !