

STÉPHANE REYNAUD

BISTROTIER

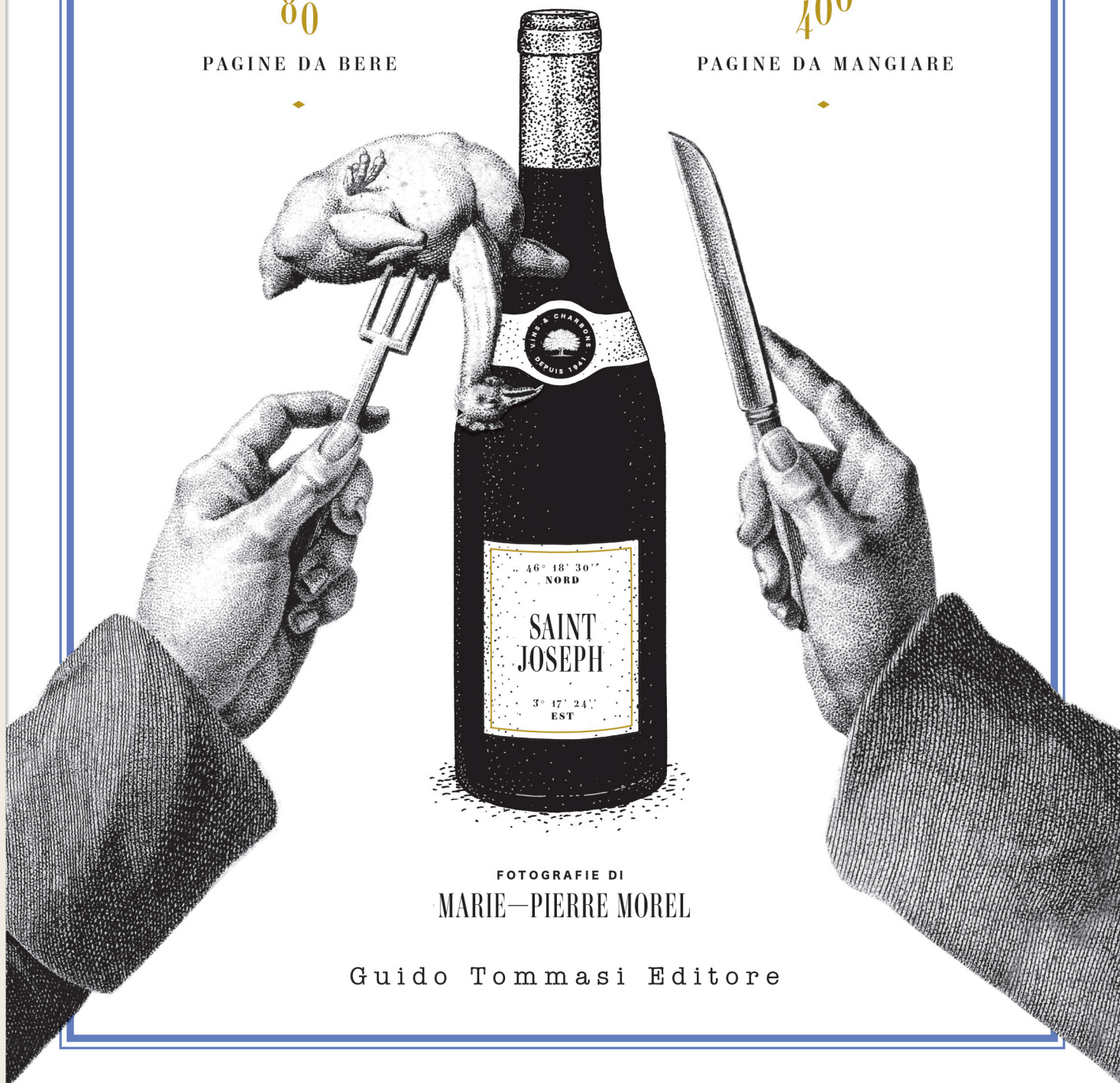
*Il LIBRO delle GUANCE COLORITE e dei
PIATTI da LUCIDARE*

80

PAGINE DA BERE

400

PAGINE DA MANGIARE



FOTOGRAFIE DI

MARIE—PIERRE MOREL

Guido Tommasi Editore

SERVIZIO DALLE
7 ALLE 23:30

IL BANCONE

P. 10

DALLE 7

Croissant
Confettura di albicocca e uvetta
Confettura di arancia amara
Omelette classica
Omelette chouchouka
Omelette verde
Omelette soufflée

A PRANZO

Sandwich con prosciutto e burro
Pesto egg
Sandwich con fourme
Sandwich con pastrami
Sandwich con pulled pork

DOPO LE 19

Focaccia
Brandade con dip di baccalà
Cervella dei *canuts*
Rillettes di salmone
Gougères con salsa Mornay
Sfoglia alle cipolle
Sardine
Acciughe confit all'aglio
Lenticchie, olive e mandorle
Sardine in escabeche
Sgombri al vino bianco
Tarama

IL BANCO DEI FRUTTI DI MARE

P. 56

UN PO' DI IODIO

Vongole all'aceto
Ostriche con vinaigrette
Ostriche calde
Granciporro
Astice
Buccini con maionese al miso

Cozze con salsa alla panna
Cannolicchi
Capesante con aglio orsino
Scampi completamente nudi
Cuori di mare con salsa
beurre blanc

LA CARTA DELLE ENTRÉE

P. 82

TERRINE & C.

Terrina di campagna
Terrine varie
Pâté in crosta molto chic
Pâté in crosta di pollame
Sottaceti
Caillette col cavolo
Caillette con le bietole
Rillettes
Parfait di fegatini di pollo
Jambon persillé
Pasticcio di fegatini di pollo
Testa in cassetta
Pollo impanato, spinaci e roquefort

LE MINESTRE

Zuppa di verdure contadina
Vermicelli in brodo
Crema di topinambour
Crema di zucca
Vellutata di cavolfiore
Passato freddo estivo
Zuppa con cavolo e pancetta
Minestrone primaverile

LE UOVA

Uova con maionese
Uova in gelatina
Uova mimosa
Uova meurette

VERDURE SENZA FRONZOLI

Sedano in rémoulade
Porri in vinaigrette

Insalata di pomodori
Pomodori in zuppa fredda
Carote grattugiate
Asparagi verdi
Asparagi selvatici
Asparagi con pancetta
Asparagi con mousseline
Insalata di spinaci
Insalata di indivia e olive
Carciofi in vinaigrette
Carciofi violetti con pancetta
Indivia rossa e roquefort
Insalata di fagioli di Tarbes

Insalata di patate
Insalata di fagiolini
Insalata di lenticchie alle erbe

ANIMALI SENZA FRONZOLI

Ossobuco
Cervella di agnello
Piedino di maiale
Insalata di piedini di vitello
Museau della casa
Ventrigli grigliati
Fegatini di pollo con spinaci
Lumache ai funghi
Lumache nel guscio
Rane

ACQUA DOLCE, ACQUA SALATA

Anguilla affumicata al finocchio
Tartare di haddock
Salmone gravlax
Polpo tenace
Seppie al vino bianco
Crab cake
Aringhe con patate all'olio
Terrina di razza
Frittelle di pesce
Zuppa di pesce
Vitello al tonno
Cozze e chorizo

Ossobuco e ostriche
Capesante e pancetta

Anguilla affumicata e sanguinaccio

IL PIATTO DEL GIORNO

P. 210

I CLASSICI

Salsiccia di Tolosa e purè
Couscous speziato con merguez
Salsiccia brioché
Salame lionese
Risotto di gomitini
Boudin blanc con purè
Sanguinaccio e granny-smith
Sabodet ubriaco
Andouillette
Quenelle come a Lione
Cordon-bleu

Blanquette di vitello
Cassoulet con maiale e anatra
Pot-au-feu (manzo e maiale)
Choucroute
Aligot dell'Aubrac
Garbure guascona
Lombata con lenticchie
Chili piccante
Cavolo ripieno
Salsiccia di Morteau con lenticchie

Stufato alla nizzarda
Coniglio alla senape
Coniglio al sidro
Indivia al prosciutto
Pomodori ripieni

POLLAME & C.

Pollo confit alle erbe
Confit e patate all'aglio
Gallina lessa
Faraona con cavolo rosso e pera
Faraona al limone
Pollo basco
Pollo alla crema

TAGLI POVERI

Pancetta e piselli spezzati
Guancia di maiale alle noci
Biancostato brasato
Stinco di vitello in tegame

Carotier di manzo
Agnello e fagioli nani
Testa di vitello con salsa gribiche
Guancia di manzo al vino rosso
Coda di manzo
Vol-au-vent ripieno
Rognoni e castagne
Trippa home made

DAI PESCATORI

P. 284

I PESCI

Merluzzo in crosta
Merlano in collera
Merlano Colbert
Aioli di merluzzo
Sogliola alla mugnaia
Ventresca di tonno e scalogno
Tonno con mela e sucrine
Trotta al burro nero
Ali di razza con salsa beurre blanc
Salmone confit
Orata in crosta di sale
Filetto di orata marinato
Triglie al limone
Sgombro sublime
Coda di rospo con coulis di erbe
Seppie del pescatore
Sanpietro con burro di erba cipollina
Seppie al nero con farro
Riso ai frutti di mare
Haddock con acetosella e cavolo

LA SELEZIONE DEL MACELLAIO

P. 324

LA CARNE DELLA DOMENICA

Costata di manzo
Tartare e patate fritte
Bavetta con scalogni
Costata di vitello in crosta

Arrosti di vitello
Spalla affumicata
Pancia di vitello arrotolata
Roast beef e patate
Cuore di scamone
Lombata al sidro
Carré di maiale
Petto d'anatra marinato
Girello di vitello
Pancetta croccante
Stinco di agnello
Carré di agnello al basilico

SERVIZIO CONTINUO

P. 366

CON PATATINE

Croque-monsieur
Pesce fritto
Burger
Hot dog
Club sandwich

FORMAGGIO & SFOGLIE

Zuppa di cipolle
Soufflé al formaggio
Sfoglia farcita con carne
Quiche lorraine

LE INSALATE

Insalata lionese
Insalata della Franca Contea
Insalata *niçoise*
Insalata César
Insalata delle Landes

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

P. 386

Nîmes-Ajaccio
Banon, brin d'amour, pélardon, brocciu

Tours-Sancerre
Selles-sur-cher, sainte-maure-de-Touraine, crottin di Chavignol, valençay, pouligny-saint-pierre

Troyes-Digione

Charolais, chaource, langres

Caen-Rouen

Neufchâtel, pavé d'Auge, pont-l'évêque, camembert livarot

Aurillac-Clermont

Saint-nectaire, bleu d'Auvergne, salers, fourme d'Ambert

Mulhouse-Besançon

Bleu di Gex, comté, morbier, munster, Mont d'Or

Pau-Rodez

Roquefort, ossau-iraty, laguiole, rocamadour, bleu des Causses

Parigi-Lille

Brie di Melun, brie di Meaux, maroilles, brillat-savarin

Valence-Grenoble

Picodon, saint-félicien, fougères, saint-marcellin, bleu du Vercors, rigotte di Condrieu

Chambery-Annecy

Tomme de Savoie, abondance, reblochon, tome des Bauges, chevrotin

LA VETRINA DEI DOLCI

P. 416

AL CUCCHIAIO

Crema profumate
Crème caramel
Crème brûlée
Île flottante
Riso al latte
Mousse al cioccolato

CROSTATE & C.

Crostata di mele
Crostata di pere bourdaloue
Crostata di mele alsaziana
Crostata di frutti rossi
Crostata al limone meringata
Flan pâtissier
Crostata con praline
Tarte tatin
Crostata al cioccolato

DOLCI SOFFICI

Torta di albicocche, mele pere, clementine
Clafoutis di ciliegie

I GRANDI DOLCI

Fraisier
Millefoglie
Bignè alla panna
Paris-brest
Moka
Babà al rum

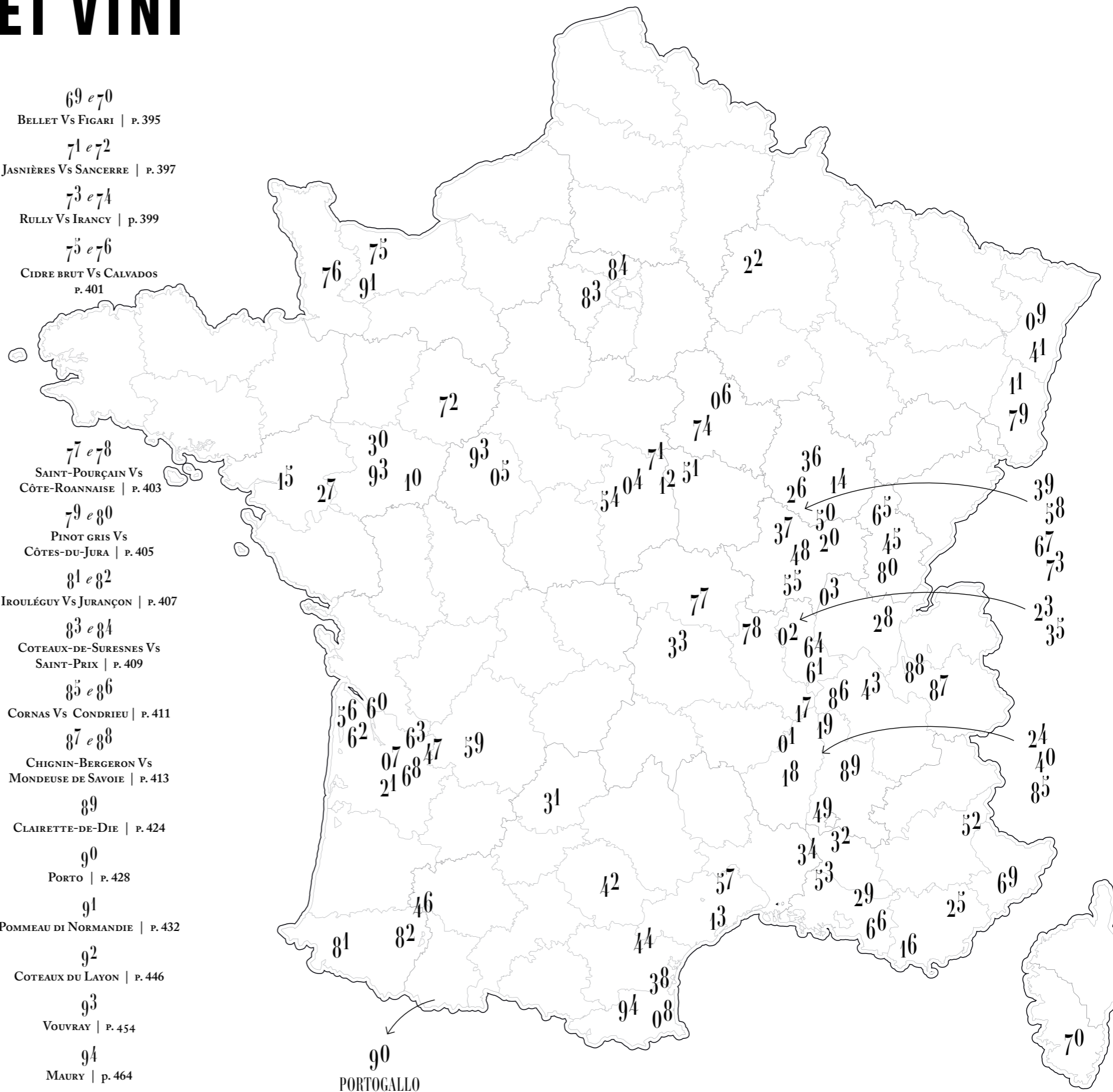
CON IL CAFFÈ

Fondant super cioccolato
Madeleine, financier
sablé, sigari

SERVIZIO DALLE
7 ALLE 23:30

LA CARTA LA SELEZIONE DEL BISTROT DEI VINI

01 BIRRA DELL'ARDÈCHE P. 22	26 SAINT-ROMAIN P. 162	47 SAINT-ÉMILION P. 272	69 e 70 BELLET Vs FIGARI P. 395
02 e 03 BROUILLY Vs MÂCON P. 31	27 MUSCADET P. 178	48 GIVRY P. 274	71 e 72 JASNIÈRES Vs SANCERRE P. 397
04 e 05 MENETOU-SALON Vs MONTLOUIS-SUR LOIRE P. 33	28 CERDON P. 188	49 CAIRANNE P. 276	73 e 74 RULLY Vs IRANCY P. 399
06 PETIT CHABLIS P. 40	29 PALETTE P. 192	50 CHASSAGNE-MONTRACHET P. 294	75 e 76 CIDRE BRUT Vs CALVADOS P. 401
07 ENTRE-DEUX-MERS P. 42	30 ANJOU P. 194	51 POUILLY-FUMÉ P. 306	
08 CÔTES DU ROUSSILLON P. 52	31 CAHORS P. 204	52 SAINT-VÉРАН P. 312	
09 e 10 RIESLING Vs SAUMUR P. 57	32 e 33 VACQUEYRAS Vs CÔTES D'Auvergne P. 207	53 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE P. 314	
11 e 12 SYLVANER Vs POUILLY- SUR-LOIRE P. 61	34 TAVEL P. 208	54 QUINCY P. 316	
13 PICPOUL-DU-PINET P. 66	35 SAINT-AMOUR P. 218	55 POUILLY-FUISSÉ P. 322	
14 PERNAND VERGELESSES P. 68	36 NUITS-SAINT- GEORGES P. 220	56 e 57 SAINT-ESTÈPHE Vs TERRASSES DU LARZAC P. 327	
15 GROS-PLANT P. 70	37 MERCUREY P. 224	58 MONTHÉLIE P. 332	
16 BANDOL P. 72	38 FITOU P. 226	59 + 60 BERGERAC Vs SAINT-JULIEN P. 341	
17 SAINT-JOSEPH P. 86	39 e 40 HERMITAGE Vs MEURSAULT P. 229	61 CÔTE-RÔTIE P. 346	
18 CHATUS P. 96	41 GEWURZTRAMINER P. 232	62 PAULLAC P. 354	
19 CROZES-HERMITAGE P. 98	42 GAILLAC P. 240	63 POMEROL P. 356	
20 BOURGOGNE ALIGOTÉ P. 108	43 BUGEY P. 242	64 COTEAUX-DU-LYONNAIS P. 376	
21 SAUTERNES P. 110	44 MINERVOIS P. 244	65 ARBOIS P. 378	
22 CHAMPAGNE P. 124	45 VIN JAUNE P. 262	66 CASSIS P. 380	
23 e 24 FLEURIE Vs SAINT-PÉRAY P. 127	46 MADIRAN P. 264	67 SANTENAY P. 382	
25 CÔTES DE PROVENCE P. 138		68 GRAVES P. 384	
		69 PORTO P. 428	
		91 POMMEAU DI NORMANDIE P. 432	
		92 COTEAUX DU LAYON P. 446	
		93 VOUVRAY P. 454	
		94 MAURY P. 464	



15 CROISSANT

CROISSANT

*per SVEGLIARSI***PREPARAZIONE** 30 minuti**RIPOSO** 1 notte e 3 ore**COTTURA** 15 minuti

500 g di farina
 120 g d'acqua tiepida
 120 g di latte
 50 g di zucchero
 50 g di burro a temperatura ambiente
 1 cucchiaino di sale
 250 g di burro freddo
 2 bustine di lievito di birra
 1 uovo

• **Nel robot** mescolate l'acqua, il latte e il lievito, aggiungete la farina, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, il sale e lavorate finché l'impasto non si stacca dalla parete. Trasferitelo in un'insalatiera, coprite con la carta forno e ponete in frigorifero per una notte.

• **Il giorno seguente** stendete la pasta formando una croce e lasciando uno spessore maggiore al centro. Appiattite il burro in un rettangolo, posizionatelo al centro della pasta e ripiegatevi sopra i quattro lembi ricoprendolo. Stendete la pasta formando un rettangolo, piegatelo in tre e ponete in frigorifero per 20 minuti. Ruotate la pasta di 90°. Stendetela nuovamente in un rettangolo, piegatela in tre e ponete in frigorifero per 20 minuti. Ripetete l'operazione. Stendetela ancora in un rettangolo, tagliatela ricavando dei triangoli e arrotolate i croissant, partendo dalla base verso la punta. Disponeteli in una teglia rivestita di carta forno e fate riposare per due ore: devono raddoppiare di volume.

• **Scaldare il forno** a 200°C. Sbattete l'uovo, dorate i croissant con un pennello e infornate per 15 minuti.

PAINS AU CHOCOLAT

Per i pains au chocolat, la preparazione è la stessa dei croissant. All'ultimo passaggio, quando avete steso la striscia di pasta, tagliatela in rettangoli di 12 cm, disponete in ogni rettangolo 2 bastoncini di cioccolato distanziandoli, arrotolate, fate riposare, dorate e infornate.

PER 10 VASETTI

CONFETTURE

*ALBICOCCA, UVETTA
CORIANDOLO e ANICE STELLATO***PREPARAZIONE** 30 minuti**RIPOSO** 1 giorno**COTTURA** 1 ora

2 kg di albicocche
 2 kg di zucchero di canna scuro
 100 g di uvetta
 1 cucchiaio di semi di coriandolo
 6 anici stellati

• **Tagliate** le albicocche in quattro, copritele di zucchero e fate riposare a temperatura ambiente per un giorno. Cuocetele a fuoco basso con tutti gli ingredienti per 1 ora, schiumando. Riempite i vasetti, chiudeteli e capovolgeteli.

ARANCIA AMARA CARDAMOMO

PREPARAZIONE 30 minuti**RIPOSO** 1 notte e 3 ore**COTTURA** 15 minuti

2 kg di arance amare
 2 kg di zucchero di canna scuro
 1 cucchiaio di cardamomo macinato

• **Cuocete** le arance intere in un grande volume d'acqua per 30 minuti a fuoco vivace. Sgocciolatele, tagliatele a pezzetti e rivestitele di zucchero. Cuocete per 1 ora a fuoco basso con il cardamomo. Riempite i vasetti, chiudeteli e capovolgeteli.



CESTINO *con SEI* SALUMI

Per una cena improvvisata oppure no!

I salumi hanno la particolarità di potere essere conservati facilmente nella parte bassa del frigorifero. In questo modo saranno a portata di mano, pronti per essere estratti non appena se ne sentirà il bisogno e, credetemi, non ci vorrà molto.

① FILETTO STAGIONATO

Carne: filetto mignon di maiale

Preparazione: insaporito e salato

Stagionatura: 1 mese

② PANCETTA ARROTOLATA

Carne: pancetta di maiale

Preparazione: insaporita, salata, arrotolata e avvolta

Stagionatura: 2 mesi

③ CECINA DI MANZO

Carne: carne di manzo, ottenuta dai quarti posteriori

Preparazione: insaporita e salata

Stagionatura: da 7 mesi a 2 anni

④ PANCETTA STESA

Carne: pancetta di maiale

Preparazione: salata e affumicata con legno di faggio

Stagionatura: 3 mesi

⑤ COPPA

Carne: lombata di maiale disossata

Preparazione: insaporita, salata e avvolta

Stagionatura: 6 mesi

⑥ PROSCIUTTO STAGIONATO

Carne: coscia di maiale

Preparazione: insaporito e salato

Stagionatura: almeno 6 mesi



ABBINAMENTO

No 04

MENETOU-SALON

di grande finezza

AOC 1959

2° 29' 14" EST

47° 13' 58" NORD



FRESCO COME UN LENZUOLO DI LINO
IN UNA SERA D'ESTATE

Vitigno: pinot nero

Il menetou-salon, a nord-est di Bourges, è una denominazione estesa su 590 ettari caratterizzata da vini rossi ottenuti da pinot nero (35% della totalità dei vigneti). La regione, abbastanza fresca, produce vini di grande *finezza*. Il pinot giunge a maturazione su parcelle dette "calde", dove si concentra per offrire la gamma aromatica desiderata. Sono vini da bere *giovani*, con sapori di *ciliegia*, di *frutti rossi*, *freschi* come un lenzuolo di lino in una sera d'estate.

No 05

MONTLOUIS-SUR-LOIRE

vivace

AOC 1938

47° 23' 11.2" EST

0° 49' 51.7" NORD



UN VINO CHE SOLLETICA IL GRASSO
DEL PROSCIUTTO

Vitigno: chenin

La denominazione si estende sulla sponda sinistra della Loira, tra Amboise e Tours. Il vitigno è lo chenin, bianco, che produce vini secchi, demi-sec, amabili e spumanti. In base all'età e al tenore zuccherino, il montlouis va dal giallo pallido al giallo dorato. Il naso è *floreale*, con aromi di *verbena* e *mandorla* ed evolve verso la *frutta esotica matura*, il *miele* e la *cotogna*. Tutti i vini, soprattutto quelli secchi, conservano un'autentica vivacità, che stuzzicherà il grasso del prosciutto offrendo una combinazione perfetta: un boccone, un sorso di montlouis...

V S

PLATEAU *di* SEI FRUTTI DI MARE

Frutti di mare di ogni segno, pronti regalare un po' di iodio alle nostre dita.

Per il plateau di frutti di mare cosiddetto "royal", vi serviranno: ostriche, vongole atlantiche, vongole veraci, granciporri, scampi, lumachine, buccini, gamberetti grigi e rosa. Ma non sentitevi in imbarazzo davanti a un plateau più selettivo, concentrarsi su qualche frutto di mare ben scelto sarà altrettanto soddisfacente!

①

BUCCINO

Frutto di mare da cuocere nel brodo

Da gustare tiepido o freddo con maionese (ovviamente!).

②

MANDORLA DI MARE

Frutto di mare a polpa soda

Conferisce un po' di consistenza al plateau di frutti di mare.

③

VONGOLA VERACE

Frutto di mare leggero

Si consuma cotta in un'infinità di modi.



④

VONGOLA ATLANTICA

Grande frutto di mare imparentato con la vongola

Si indurisce con la cottura.

⑤

CUORE DI MARE

Frutto di mare delicato

Da cuocere in una salsa beurre blanc.

⑥

CANNOLICCHI

Frutti di mare che negli ultimi anni sono diventati super star dei bistrot

Da cuocere nel burro nocciola con prezzemolo.

⑥

ABBINAMENTO

N°11

SYLVANER

l'alsaziano dimenticato

AOC 1971

7° 27' 15.268" EST

48° 15' 33.79" NORD



UN VINO CHE SOLLETICA I FRUTTI DI MARE
Vitigno: sylvaner

Il sylvaner è un vitigno originario dell'Austria sviluppatosi in Alsazia alla fine del XVIII secolo. È il più fresco della regione, il più brillante, quello di cui si parla meno ma che offre al palato un'autentica vivacità. È considerato meno aromatico dei suoi vicini. La sua produzione abbondante è stata ridotta attraverso l'eliminazione di due terzi delle vigne, per concentrarsi su vini di maggiore qualità. Caratterizzato dal colore molto chiaro dai riflessi verdi, al naso presenta note di *limone, fiori bianchi ed erba appena tagliata*. In bocca, la delicatezza e la vivacità si esprimono con notevole armonia. Un piccolo vino che può riservare molte sorprese.

N°12

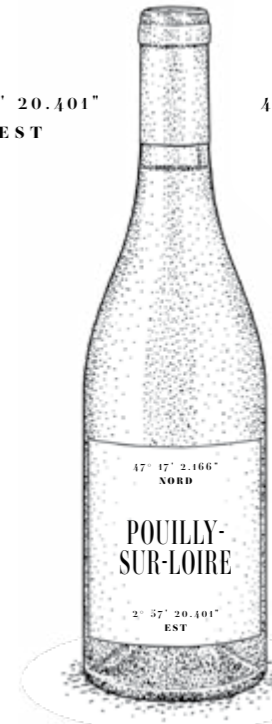
POUILLY-SUR-LOIRE

una grande leggerezza

AOC 1937

2° 57' 20.401" EST

47° 17' 2.166" NORD



UN VINO LEGGERO. MOLTO CHIARO. QUASI TRASPARENTE
Vitigno: chasselas

I vigneti di Pouilly-sur-Loire si estendono sulle rive della Loira, nel dipartimento della Nièvre. Il vitigno alla base di questa denominazione è lo chasselas, che dà vini leggeri e molto chiari. A differenza dei suoi vicini, il Pouilly-sur-Loire non gode di grande reputazione, perché il suo terroir è ritenuto meno nobile. Questo vino può tuttavia offrire un rapporto qualità/prezzo sorprendente. Lo chasselas presenta note *minerali*, come la pietra focaia, note di *agrumi, pesca, mela verde*, in bocca è vivace e molto fresco, ottima combinazione con i frutti di mare. È un vino piacevole da bere giovane, un vino che ne vuole subito dell'altro.

V S

6 PERSONE

GRANCIPORRO

di PROFONDITÀ

PREPARAZIONE 5 minuti
COTTURA 10 minuti

◆
3 granciporri
Una dose di pazienza

• **Acquistate** il granciporro vivo, deve essere tonico. Una volta cotto, un granciporro morto sarà vuoto. Il periodo ideale per trovare esemplari pieni e dalla polpa arancione inizia a settembre e dura 4 mesi. Le femmine si distinguono dai maschi per l'addome arrotondato e la testa bombata, mentre i maschi hanno le chele più larghe, la testa piatta e l'addome appuntito. Le femmine hanno più corallo dei maschi.

• **Il colore** del ventre è importante: più è giallo, più il granchio è maturo e pieno. Un granchio dal ventre bianco ha appena completato la muta ed è quasi vuoto, tanto che i pescatori lo definiscono "lanterna". Più è significativa la separazione tra testa e addome (lo spazio situato sul dorso del granchio), più è probabile che sia pieno.

• **Una volta cotto**, 10 minuti in acqua bollente, si degusta con calma per decorticarlo da ogni minimo pezzo di carapace e assaggiare questa polpa così delicata. Per non essere delusi è quindi importante scegliere il granchio giusto.

• **Il granciporro** richiede una preparazione semplice, data la qualità della polpa: può essere abbinato a una maionese leggera che non ne sovrasti il gusto, a un'insalata di finocchi per l'aroma di anice o a una *sauce vierge* per la freschezza.

ABBINAMENTO

No13

PICPOUL-

du-pinet

AOC 2013

◆

43° 18' 31.691"
NORD

3° 28' 36.52"
EST



43° 18' 31.691"
NORD

UN
PICPOUL

3° 28' 36.52"
EST

LA PIÙ GRANDE TERRA DI
BIANCHI DELLA REGIONE

Vitigno: picpoul bianco

Il Mediterraneo, con le isole d'oro soleggiate... È proprio nel golfo del Leone che si trova la più grande terra di bianchi di tutta la regione. Le alte pinete, la gariga e i suoi effluvi sono il terreno in cui cresce il picpoul bianco, unico vitigno della denominazione. Il territorio gode di un clima mediterraneo, con estati secche, inverni miti e precipitazioni scarse. La sua situazione particolare, grazie alla brezza marina, non permette un calore eccessivo in estate, e la vicinanza dello stagno di Thau evita il calo della temperatura durante la notte. Il vino presenta un bel colore chiaro con riflessi verdi; il naso è fine e pieno, con *profumo di fiori bianchi*, di biancospino; in bocca è molto vivace, è un vino *energico, fresco*, che calma la sete e stuzzica l'appetito.



CAPITOLO

III

LA CARTA DELLE ENTRÉE

L'apertura del menu

Il bistrot è fatto di qualche bicchiere di vino e qualcosa da mangiucchiare, e cosa c'è di meglio di una bella fetta di salame, un pezzetto di prosciutto, dei ciccioli, un assaggio di terrina, delle uova con la maionese, un'insalata con la vinaigrette? Insomma del grasso. Il grasso è il gusto, è la vita, è il bistrot...

Un bicchiere di vino, una fetta di salame; una fetta di salame, un bicchiere di vino, è come la storia dell'uovo e della gallina, uno richiama l'altro e viceversa. Le uova, poi, sono l'anima del bistrot: dove mangiare un uovo con la maionese se non in questo luogo sacrosanto?

Gli antipasti, le "entrée" – amo questa parola – sono come una porta di ingresso, ed ecco, torniamo di nuovo al punto, all'essenza stessa del bistrot. Piatti che rappresentano un patrimonio *gourmand* inclassificabile, quelli che "sono sempre esistiti", quelli "di cui ci ricorderemo fintanto che avremo la memoria", quelli "con cui siamo cresciuti", che avevamo dimenticato ma che al primo boccone resuscitano ricordi emozionanti. Piatti di carattere, che non sono invecchiati, che ci assicurano tanto quanto ci colpiscono, piatti vivi... C'è perfino chi li ha visti muoversi!

È il tempio delle entrée popolari, che infondono nella nostra coscienza un soprassalto di rivolta. Torniamo in comunione con il gastronomicamente scorretto, ma ce ne assumiamo la responsabilità senza nasconderci. Ci immergiamo, pronti ad avere le labbra lucide per la vinaigrette ricca di senape, felicissimi di osare piatti che a casa non ci concediamo, una sorta di parentesi per soddisfare le papille già in allerta.

TERRINE & C.

P. 84

Terrina di campagna *in abbinamento con un saint-joseph*

Terrine: selvaggina, coniglio, fegatini di pollo, pollo

Pâté in crosta molto chic e pâté in crosta di pollame

Sottaceti: cetriolo, cipolle rosse, cavolfiore, zucchine

Caillette, sì, ma col cavolo *in abbinamento con uno chatus*

Caillette, sì, ma con le bietole *in abbinamento con un crozes-hermitage*

Rillettes di coniglio, di anatra o di maiale

Parfait di fegatini di pollo

Jambon persillé

Pasticcio di fegatini di pollo

Testa in cassetta *in abbinamento con un bourgogne aligoté*

Pollo impanato, spinaci e roquefort *in abbinamento con un sauternes*

LE MINESTRE

P. 112

Zuppa di verdure contadina

Vermicelli in brodo

Crema di topinambur

Crema furba di zucca

Vellutata di cavolfiore

Passato freddo estivo

Zuppa di cavolo e pancetta

Minestrone primaverile

LE UOVA

P. 124

Uova con maionese *in abbinamento con uno champagne*

Un uovo al giorno *in abbinamento con un fleurie o un saint-péray*

Uova: in gelatina, mimosa, meurette

VERDURE SENZA FRONZOLI

P. 132

Sedano in rémoulade

Porri in vinaigrette

Insalata di pomodori *in abbinamento con un côtes-de-provence*

Pomodori in zuppa fredda

Carote grattugiate

Asparagi: verdi, selvatici, con pancetta, con mousseline

Insalata di spinaci

Insalata di indivia e olive

Carciofi in vinaigrette

Carciofi violetti con pancetta

Indivia rossa e roquefort

Insalata di fagioli di Tarbes

Insalata di patate

Insalata di fagiolini

Insalata di lenticchie alle erbe

ANIMALI SENZA FRONZOLI

P.162

Ossobuco *in abbinamento con un saint-romain*

Cervella di agnello

Piedino di maiale

Insalata di piedini di vitello

Muso di maiale della casa

Ventrigli grigliati

Fegatini di pollo con spinaci

Lumache ai funghi

Lumache nel guscio

Rane come nella Dombes *in abbinamento con un muscadet*

ACQUA DOLCE, ACQUA SALATA

P. 180

Anguilla affumicata al finocchio

Tartare di haddock

Salmone gravlax

Polpo tenace

Seppie al vino bianco

Crab cake

Aringhe con patate all'olio *in abbinamento con un cerdon*

Terrina di razza

Frittelle di pesce

Zuppa di pesce *in abbinamento con un palette*

Vitello al tonno *in abbinamento con un anjou*

Cozze e chorizo

Ossobuco e ostriche

Capasante e pancetta

Anguilla affumicata e sanguinaccio

PER 1,5 KG

TERRINA

di FEGATINI di POLLO

PREPARAZIONE 15 minuti
RIPOSO 24 ore
COTTURA 45 minuti

400 g di fegatini di pollo
 400 g di pancetta fresca
 300 g di lombata di maiale
 200 g di pancetta affumicata
 50 g di mandorle pelate
 4 scalogni
 3 rametti di timo fresco
 1 uovo
 100 ml di panna liquida
 50 g di burro
 50 ml di cognac
 20 g di sale
 5 g di pepe
 Rete di maiale

• **Sbucciate** gli scalogni, tritateli finemente e dorateli nel burro per 5 minuti a fuoco basso. Aggiungete i fegatini di pollo tagliati grossolanamente, dorateli per 5 minuti a fuoco vivace e fiammeggiate con il cognac. Verificate che la sacca del fiele sia stata rimossa.

• **Tagliate** la pancetta affumicata a fiammifero sottile. Macinate con il disco da 8 mm la pancetta fresca e la lombata, mescolate tutti gli ingredienti con il timo sfogliato, l'uovo, la panna, le mandorle, regolate il sapore e mescolate energicamente.

• **Scaldare** il forno a 170°C. Trasferite l'impasto in una terrina premendo bene, coprite con la rete, rivestendo accuratamente la farcia (fate scendere la rete sui lati aiutandovi con il manico di un cucchiaio), infornate per 45 minuti. Fate raffreddare a temperatura ambiente e ponete in frigorifero per 24 ore prima di servire.

PER 1,5 KG

TERRINA

di POLLO

PREPARAZIONE 30 minuti
RIPOSO 24 ore
COTTURA 45 minuti

1 kg di petti di pollo
 320 ml di panna liquida
 4 scalogni
 3 cipollotti
 4 uova
 1 cucchiaino di noce moscata
 6 foglie di salvia
 50 g di burro
 20 g di sale
 5 g di peperoncino di Espelette
 Rete di maiale

• **Tagliate** metà del pollo a strisce sottili. Affettate i cipollotti. Dorate rapidamente le strisce nel burro senza cuocerle, toglietele dalla padella e tenete da parte, mettete i cipollotti e cuocete per 5 minuti a fuoco vivace.

• **Macinate con il disco** da 8 mm il pollo rimasto, aggiungete le uova, la noce moscata, la panna, il peperoncino e i cipollotti appassiti, regolate il sapore.

• **Scaldare** il forno a 170°C. Rivestite una terrina con la rete facendole oltrepassare i bordi, in modo da poterla poi richiudere. Disponete il pollo alternandolo alle strisce che avete ricavato, e terminate con le foglie di salvia. Chiudete con la rete, ricalzandola bene e infornate per 45 minuti. Fate raffreddare a temperatura ambiente e ponete in frigorifero per 24 ore prima di servire.





6 PERSONE

MERLUZZO

in CROSTA

PREPARAZIONE 20 minuti

COTTURA 1 ora

RIPOSO 1 ora

6 tranci di merluzzo
3 melanzane
6 peperoncini dolci
3 lattughe sucrine
1 mazzo di basilico
150 g di burro demi-sel
100 g di pane secco
8 spicchi d'aglio
200 ml di olio d'oliva
Sale, pepe

• **Sbucciate** 1 spicchio d'aglio, frullatelo con due terzi del basilico, il pane secco, il burro e regolate il sapore. Stendete l'impasto tra 2 fogli di carta forno a uno spessore di 2 mm e ponete in frigorifero per 1 ora. Scaldate il forno a 180°C.

• **Tagliate** a metà le melanzane, incidete la buccia formando un reticolo. Tagliate a metà le lattughe sucrine. Frullate il basilico rimasto con 100 ml di olio d'oliva e 1 spicchio d'aglio sbucciato. Rivestite bene le melanzane con questo composto, mettete 1 spicchio d'aglio in camicia su ognuna e infornate per 30 minuti. Devono essere molto morbide. Regolate il sapore.

• **Spadellate** le sucrine e i peperoncini per 10 minuti a fuoco basso nell'olio d'oliva al basilico rimasto e regolate il sapore.

• **Cuocete** il merluzzo al vapore per 7-8 minuti. Ricavate dei rettangoli di impasto al basilico della dimensione dei tranci di merluzzo, disponeteli su ogni trancio e infornate sotto il grill per 5 minuti. Servite subito accompagnando con le verdure.

Pagina seguente 

6 PERSONE

MERLANO

IN COLLERA

PREPARAZIONE 15 minuti

COTTURA 20 minuti

6 merlani
150 g di farina
1 kg di patate ratte
2 tuorli
1 mazzo di aneto
1 cucchiaio di aceto Melfor®
1 cucchiaio di salsa nuoc-mâm
1 cucchiaio di capperi dissalati
200 ml di olio di semi di vinacciolo
100 ml di olio d'oliva + 1 cucchiaio
1 mazzo di erba cipollina
Olio per friggere
Sale, pepe

• **Strofinare e cuocere** le patate per 15 minuti in acqua bollente salata. Infarinare i merlani e bloccate la coda alla gola con uno stecchino.

• **Mescolate** i tuorli con l'aceto e la salsa nuoc-mâm, sbattete incorporando i due tipi di olio fino a ottenere una maionese. Tritate l'erba cipollina e i capperi e aggiungeteli alla maionese.

• **Scaldare** a 180°C l'olio per friggere, immergetevi delicatamente i merlani per 3 minuti. Estrateli dall'olio, regolate il sapore e conservateli in caldo.

• **Disponete** le patate e copritele di maionese, sfogliate l'aneto, aggiungete 1 cucchiaio di olio d'oliva. Servite l'insalata di patate con i merlani.

UN NOME TIRATO PER I CAPELLI

In francese, nel linguaggio comune, il termine "merlan" è utilizzato per indicare il parrucchiere. Nel XVI secolo questo soprannome era attribuito al parruccaio, per via del suo sparato bianco di cipria come il ventre dei merlani.



2 PERSONE

SOGLIOLA

alla MUGNAIA

PREPARAZIONE 10 minuti
COTTURA 15 minuti

2 belle sogliole da 400 g
60 g di burro
100 ml di olio d'oliva
50 g di farina
4 spicchi d'aglio
6 anici stellati

Il succo di 1 limone

Sale, pepe

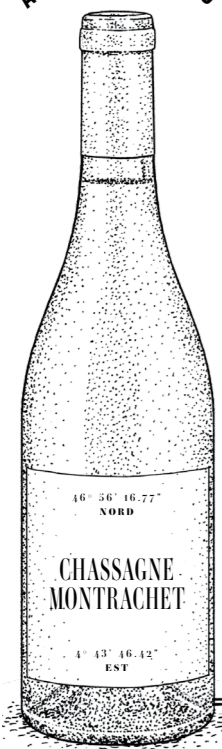
Potete servire con un contorno a scelta, ma la sogliola è talmente delicata che basta da sola.

• Con un coltello incidete la pelle scura delle sogliole a 1 cm dalla coda, staccatela leggermente risalendo verso la testa, afferrate un lembo di pelle con un canovaccio, staccatela e ripetete l'operazione con la pelle bianca. Eviscerate le sogliole, risciacquatele e asciugatele bene.

• Scaldate l'olio in una padella antiaderente, unite l'aglio e l'anice stellato, infarinate le sogliole e cuocetele in padella per 5 minuti sul dorso. Giratele, aggiungete il burro, cuocete a fuoco basso, bagnandole regolarmente per 5-8 minuti: il burro deve essere nocciola.

• Regolate il sapore e unite il succo di limone prima di servire.

ABBINAMENTO



No. 10

CHASSAGNE-MONTRACHET

AOC 137

46° 56' 16.77"

NORD

4° 43' 46.42"

EST

TRE GRANDS CRUS E UN VILLAGE

Vitigno: chardonnay

Eccoci arrivati in Côte-d'Or, nella denominazione delle côte-de-beaune, con 216 ettari di chardonnay di cui 118 *premier cru*. Intorno al paese di Chassagne-Montrachet esistono tre *grands crus*: Montrachet, Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard. Questi vini eccezionali sono come un nettare, pepite da gustare almeno una volta nella vita. Insieme al Puligny, Chassagne-Montrachet è certamente la denominazione dei grandi bianchi. Lo chardonnay trova la sua espressione perfetta, celebrata in tutto il mondo. È una star imperdibile per gli appassionati più esperti. Vini di *grande opulenza*, esibiscono un colore dorato dai riflessi verdi da cui emergono aromi di verbena e nocciola. Le caratteristiche *note burrose* appaiono quando il vino si apre con un finale tostato. Reggono l'invecchiamento concentrandosi su un gusto di miele e frutta bianca matura. È un vino che non può lasciare indifferenti e che avvolge il palato con il suo grasso e la sua morbidezza così persistente.



 Pagina precedente

6 PERSONE

SFOGLIA FARCITA

PREPARAZIONE 20 minuti
COTTURA 25 minuti

400 g di avanzi di carne
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 uova
1 cucchiaino di cumino
3 steli di dragoncello
150 g di gruyère grattugiato
2 teglie di pasta sfoglia
(già pronta o fatta in casa, senza zucchero, pagina 456)
Sale, pepe

• **Sbucciate e tritate** finemente l'aglio e la cipolla. Passate la carne al tritacarne, mescolatela con 1 uovo, aggiungete l'aglio, la cipolla, il cumino, il dragoncello tritato e regolate il sapore. Scaldate il forno a 160°C.

• **Sbattete** il secondo uovo. Ricavate dalla pasta sfoglia 12 rettangoli identici. Disponetene 6 su un foglio di carta forno. Aggiungete una quenelle di farcia fermandovi a 1 cm dal bordo. Dorate i bordi spennellando con l'uovo. Coprite con un altro rettangolo di pasta sfoglia, sigillate i bordi premendo bene e dorate la pasta. Cospargete di gruyère grattugiato e infornate per 25 minuti.

UNA DELIZIA

Ecco un buon sistema per finire gli avanzi in vista di una domenica sera in famiglia, quando l'amore per il lunedì che incombe è grigio come un cielo di novembre. Questa sfoglia, alla quale potete aggiungere quello che volete (verdure, formaggio, spezie...), farà il suo effetto su grandi e piccoli,

6 PERSONE

QUICHE

PREPARAZIONE 15 minuti
RIPOSO 15 minuti
COTTURA 35 minuti

250 g di farina
125 g di burro
100 ml di latte
4 uova
300 g di panna densa
200 g di dadini di pancetta affumicata
1 pizzico di noce moscata
150 g di comté... o anche no...
Sale, pepe

• **Mescolate** la farina con il burro tagliato a cubetti, 4 g di sale, aggiungete progressivamente del latte fino a ottenere una pasta morbida che si stacca dalla parete dell'impastatrice. Stendetela in uno stampo per crostate, bucherellate il fondo e ponete in frigorifero per 15 minuti. Scaldate il forno a 180°C.

• **Dorate** i dadini di pancetta in una padella a fuoco vivace per 5 minuti. Mescolate la panna densa e le uova con la pancetta e la noce moscata e regolate il sapore. Versate la preparazione sulla base di pasta, aggiungete il formaggio se decidete di usarlo, e infornate a 180°C per 30 minuti.

FORMAGGIO O NON FORMAGGIO?

La storia del formaggio che nella quiche può esserci o meno ricorda lo scontro a proposito del gratin dauphinois. Quello che conta più di tutto è se avete o no voglia di mangiarlo: in questo caso dimenticate le ricette originali che il formaggio non lo prevedevano proprio e gustatevi la ricetta come preferite.



PLATEAU con DUE formaggi di CAPRA e DUE di PECORA

NÎMES-AJACCIO



BANON

⊖ 100G ⊘ 60/70MM ↑ 30MM
 ⚭ 1L (AOP) 2003

Formaggio di capra a latte crudo, a pasta molle e crosta naturale, racchiuso nelle foglie di castagno e legato con rafia.



PÉLARDON

⊖ 60G ⊘ 60/70MM ↑ 22/27MM
 ⚭ 1L (AOP) 2001

Formaggio di capra a latte crudo, a pasta molle e crosta naturale.



BRIN D'AMOUR

⊖ 500/700G ⊘ 100/120MM ↑ 50MM
 ⚭ 3L

Formaggio corso di pecora a latte crudo, a pasta molle e crosta naturale, avvolto nelle erbe della macchia.



BROCCIU

⊖ 250G/3KG ⊘ 90/200MM ↑ 95/180MM
 ⚭ 11L (AOP) 2003

Formaggio fresco corso di latte di capra o di pecora. Dopo che il latte fresco addizionato di lactoserum è stato scaldato, il brocciu appare in superficie.



ABBINAMENTO

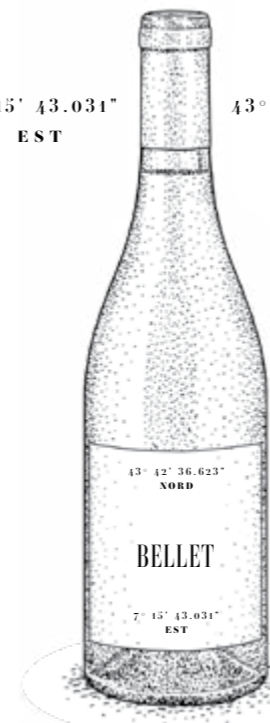


BELLET iodato

AOC 1941

7° 15' 43.031"
EST

43° 42' 36.623"
NORD



FIORI E AGRUMI DELLA BAI
DEGLI ANGELI

Vitigni: principalmente rolle e roussanne

LAOC bellet, situata nel comune di Nizza, è l'unica attigua a un grande centro abitato, che domina allo stesso tempo la baia degli Angeli e il Mediterraneo, oltre al massiccio del Mercantour. I vitigni utilizzati sono per lo più rolle e roussanne, che possono essere integrati fino al 40% da vitigni secondari, clairette, bourboulenc, chardonnay. Questi vini sono prodotti su una serie di pendii, in terrazzamenti ghiaiosi. Sono vini intimi, il cui consumo è limitato a causa degli scarsi volumi di produzione. I bianchi sono di colore giallo pallido con riflessi verdi e aromi di agrumi incentrati su note floreali. Al palato sono freschi e rotondi, con aromi di nocciola che emergono con l'invecchiamento.



FIGARI una bomba

AOC 1976

9° 5' 35.3"
EST

41° 29' 47.371"
NORD



FINEZZA E FRESCHEZZA
DELL' "ÎLE DE BEAUTÉ"

Vitigni: grenache nero, nielluccio, sciaccarellu

Prodotti nella Corsica del Sud, i vini rossi di Figari sono i più meridionali dell'isola. Ricadono tutti sotto l'AOC "Vin de Corse", con la denominazione "Vin de Corse Figari". I vitigni principalmente usati sono il grenache nero, il nielluccio e lo sciaccarellu. Contrariamente a ciò che si può immaginare, i vini di Figari sono vini strutturati, di grande finezza e molto freschi.

Vs

PLATEAU con CINQUE formaggi di CAPRA

TOURS-SANCERRE



SELLES-SUR-CHER

⊖ 150G ⌀ 80/90MM ↑ 20/30MM
 ♡ 1L (ADP) 1996

Formaggio di capra
 a latte crudo, a pasta molle
 e crosta naturale fiorita.



STE-MAURE DI TOURAINE

⊖ 250G ⌀ 160/180MM ↑ 45/55MM
 ♡ 2L (ADP) 1990

Formaggio di capra
 a latte crudo, a pasta molle
 e crosta fiorita, attraversato
 da una cannuccia di segale.



CROTTIN DE CHAVIGNOL

⊖ 60G ⌀ 60MM ↑ 30/50MM
 ♡ 80CL (ADP) 1996

Formaggio di capra
 a latte crudo, a pasta molle
 e crosta naturale.



VALENÇAY

⊖ 220G ⌀ 60/70MM ↑ 70/80MM
 ♡ 1,5L (ADP) 2014

Formaggio di capra
 a latte crudo, a pasta
 molle e crosta fiorita.



POULIGNY-SAINT-PIERRE

⊖ 250G ⌀ 25/90MM ↑ 125MM
 ♡ 1,7L (ADP) 2009

Formaggio di capra
 a latte crudo, a pasta molle
 con crosta naturale e a pasta
 molle con crosta fiorita.



ABBINAMENTO

No 71

JASNIÈRES

da conoscere

AOC 1937

0° 37' 19.315"
EST

47° 45' 1.886"
NORD



SECCO, DEMI-SEC O ABOCCATO?

Vitigno: *chenin*

Il vigneto di Jasnières si trova nel dipartimento della Sarthe, nei comuni di Lhomme e Ruillé-sur-Loir. Dei 127 ettari, solo 80 sono coltivati. L'unico vitigno utilizzato è lo chenin. Vi si producono tre tipi di vino: secco (meno di 8 grammi di residuo zuccherino), demi-sec (da 8 a 20 grammi) e abboccato (più di 20 grammi). Questi vini hanno rischiato di cadere nell'oblio, ma nel 1970 hanno conosciuto un rinnovamento. Sono adatti all'invecchiamento e si esprimono dopo qualche anno, anche qualche decina di anni nel caso dei vini abboccati. Al naso presentano note di *mela cotogna, arancia o albicocca*. In bocca si ritrovano tutti questi elementi associati a una notevole *freschezza*.

No 72

SANCERRE

complesso

AOC 1959

2° 50' 23.521"
EST

47° 19' 46.499"
NORD



VINI COMPLESSI DA CONDIVIDERE

CON CHI AMIAMO

Vitigno: *essenzialmente pinot nero*

Situato sulla sponda sinistra della Loira, il vigneto di Sancerre si estende su 3000 ettari, di cui 600 dedicati al pinot nero. La regione è costituita da tre terroir specifici che daranno vini diversi: *terres blanches*, dal terreno argillo-calcareo, *caillottes*, con terreni pietrosi e *chailoux*, su terre ricche di selce. I vini rossi di Sancerre hanno un colore rubino sostenuto, al naso presentano note di *violetta e frutti rossi*, se invecchiati hanno talvolta note animali. Sono vini che, per certi *crus*, si possono definire grandi.

VS

PLATEAU con DUE formaggi VACCINI e UNO di CAPRA

TROYES-DIJON



CHAROLAIS

⊖ 250G ⊗ 60MM ↑ 70MM
 ♡ 2L (AOP) 2014

Formaggio di capra
 a latte crudo, a pasta molle
 e crosta naturale.



CHAOURCE

⊖ 400G ⊗ 90/120MM ↑ 60MM
 ♡ 3L (AOP) 1996

Formaggio vaccino
 a pasta molle
 e crosta fiorita.



LANGRES

⊖ 250G ⊗ 100MM ↑ 50/60MM
 ♡ 2.5L (AOP) 2009

Formaggio vaccino
 a pasta molle
 e crosta lavata.



ABBINAMENTO



RULLY
finissimo
 AOC 1939

04° 44' 25"
 EST

46° 52' 31"
 NORD



UN BIANCO DALLA TENUTA PERFETTA
Vitigni: chardonnay, tressallier, sauvignon

I vini bianchi di Rully sono prodotti in Borgogna, nella regione della Côte chalonaise, su pendii situati a 200 metri di altitudine che dominano la pianura della Saona. Sono ottenuti dal vitigno chardonnay. La denominazione copre 247 ettari di bianchi di cui 68 come *premier cru*. Sono vini dal colore che vira sul verde per diventare dorato intenso con l'invecchiamento. I loro aromi di *agrumi* e di *pesca* sono completati da note di *acacia* e *biancospino*, con una *vivacità* e una *lunghezza in bocca* caratteristiche. Un bianco dalla tenuta perfetta per fronteggiare formaggi potenti.



IRANCY
fresco e leggero
 AOC 1930

03° 39' 53"
 EST

47° 42' 49"
 NORD



UN VINO RICCO DI TANNINI
Vitigno: pinot nero

Invece del rully, perché non optare per un rosso fruttato, l'irancy? Ubicato nel Grand Auxerrois, dipartimento della Yonne, l'irancy produce vini a base di pinot nero, nei quali è autorizzata l'aggiunta del 10% di césar, vitigno emblematico di Irancy. Sono vini colorati, ricchi di tannini e con un eccellente rapporto qualità/prezzo. Il naso è caratterizzato dai *frutti rossi* (ciliegie, amarene). Con il passare del tempo i tannini si sfumano per offrire al palato una struttura vellutata. È un vino facile da bere, il cui gusto fa venire voglia di berne ancora.

Vs

E IL PANE

in TUTTO questo?

Formaggio e pane, più che un luogo comune sciovinista, sono l'essenza stessa della tradizione gastronomica francese.

E un paese che produce così tanti formaggi diversi (tra 1200 e 1800) ha il dovere di fare lo stesso con il pane.

Esiste un carosello di farine, lieviti, panettieri, per divertirsi alla grande finché non passa la fame.

①

LA BAGUETTE "TRADITION"

—
Prodotta a partire da farina bianca senza additivi (cosa che non avviene per la baguette bianca classica), fermentazione lunga.

②

LA BAGUETTE AI CEREALI

—
È una baguette "tradition" alla quale si aggiunge una miscela di semi (sesamo, papavero ecc).

③

IL PANE INTEGRALE

—
Preparato a partire da farina di frumento integrale, ottenuta da semi di frumento interi conservando la crusca.

④

IL PANE AI FICHI

—
È uno dei cosiddetti pani speciali, nei quali si possono aggiungere ingredienti a piacere: olive, dadini di pancetta, frutta secca ecc.

⑤

LA "TOURTE DE SEIGLE"

—
Prodotta a partire da una miscela di farina di frumento (al massimo il 35%) e di farina di segale (almeno il 65%), fermentazione lunga.



6 PERSONE

FONDENTE

super CIOCCOLATO

PREPARAZIONE 20 minuti
COTTURA 15 minuti

200 g di cioccolato fondente
di ottima qualità
150 di burro
60 g di zucchero
3 uova
50 g di maizena

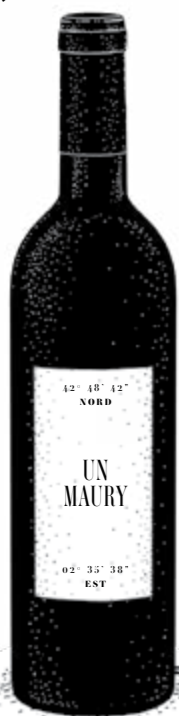
• **Sciogliete** il cioccolato con il burro a bagnomaria. Sbattete le uova con lo zucchero finché il composto raddoppia il suo volume. Aggiungete il composto di cioccolato e burro continuando a sbattere e incorporate la maizena. Scaldare il forno a 150°C.

• **Versate** la preparazione in uno stampo imburrato e infarinato o uno stampo in silicone, infornate per 15 minuti e fate raffreddare prima di sfornare.

DA LECCARSI LE DITA

Ci sono due scuole di pensiero: la prima suggerisce di prenderne un cucchiaino appena uscito dal forno e gustare il fondente come una crema tiepida e vellutata che riveste il palato, la seconda preferisce pazientare che il fondente sia freddo e abbia ripreso corpo, per offrire tutta la sua gamma aromatica.

ABBINAMENTO



No 94

MAURY
dal colore rubino

AOC 1936

42° 48' 42"
N O R D
02° 35' 38"
E S T

UN MAGNIFICO ACCOMPAGNAMENTO PER IL CIOCCOLATO

Vitigni: prevalentemente uva grenache nera, bianca e grigia

Il vigneto di Maury si trova in Occitania, nel dipartimento dei Pirenei-Orientali, a nord di Perpignan, su un piccolo territorio di 23 km per 11. È conosciuto essenzialmente per i suoi vini dolci naturali ottenuti per mutizzazione sugli acini durante la fermentazione. Si tratta di un'aggiunta di alcol neutro con un titolo al 96% con il limite del 5-10% di volume del mosto. Il mosto stesso deve in partenza avere una ricchezza naturale di zucchero di 252 g per litro. I vitigni principali sono grenache nera, bianca e grigia, e secondariamente macabeo e malvasia. Il colore del maury è denso, scuro, profondo, con una tonalità rosso rubino che nel corso degli anni tende a diventare oleosa. Il naso è potente, con profumi di prugna secca, frutta candita, amarene mature, tostatura e cacao. La bocca ci ricorda la *frutta sotto spirito*, la *noce* e il *caffè*, sono vini che si attestano sui 15-18°, e accompagnano magnificamente il cioccolato.



VOLETE *un BICCHIERINO di* DIGESTIVO CON IL DOLCE?

I digestivi, consumati puri o miscelati, sono bevande che contengono un'elevata percentuale di alcol.

Serviti tradizionalmente a fine pasto per facilitare la digestione, tornano oggi di moda sotto forma di cocktail colorati.

Non è detto che aiutino la digestione, ma hanno un effetto garantito sulla conversazione.

COGNAC



Tenore alcolico
40° e oltre

Sapore

floreale, legnoso, speziato, fruttato

Acquavite prodotta a partire da vini raccolti e distillati nella regione di Cognac, in Charente (AOC 1909) e invecchiata in botti di quercia.

WHISKY



Tenore alcolico
40° e oltre

Sapore

legnoso, floreale, fruttato, torbato

Acquavite di origine scozzese, servita pura o miscelata, prodotto della distillazione di cereali.

GIN



Tenore alcolico
37,5° almeno

Sapore

ginepro, frutta, liquirizia

Alcol molto british, a base di acquavite di cereali (orzo, frumento, avena) aromatizzata con bacche di ginepro o altro.

RUM



Tenore alcolico
40-62°

Sapore

legnoso, tostato, speziato, vegetale, floreale e fruttato

Originario delle Americhe, è un'acquavite prodotta distillando la melassa (rum tradizionale) o il succo di canna da zucchero (rum agricolo).

CHARTREUSE



Tenore alcolico
55° (verde) e 40° (gialla)

Sapore

note di menta e di pepe per la verde; gusto più dolce e zuccherino per la gialla

Liquore a base di piante ed erbe, distillato dal XVIII secolo dai monaci del monastero della Grande Chartreuse vicino a Grenoble.

CALVADOS



Tenore alcolico
37,5° almeno

Sapore

mela e pera, agrumi, vaniglia, noce...

Di origine normanna, il calvados è un'acquavite di sidro o di sidro di pere, proveniente da un insieme di territori definiti (AOC nel 1942).

COINTREAU



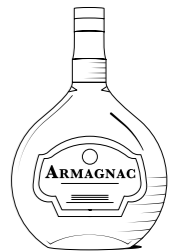
Tenore alcolico
40° almeno

Sapore

fruttato, arancia amara

Il Cointreau®, marca di liquore, è un alcolico a base di scorza di arance dolci e amare.

ARMAGNAC



Tenore alcolico
40° almeno

Sapore

floreale, legnoso, speziato

Prodotto nel Gers, nelle Landes e in Lot-et-Garonne (AOC 1936), l'armagnac deriva dalla distillazione di vini bianchi secchi invecchiati in botti di quercia.

ALEXANDER



45 ml di cognac
15 ml di crema di cacao bruna
15 ml di liquore al caffè
22,5 ml di panna liquida
Cubetti di ghiaccio
Noce moscata

MANHATTAN



60 ml di whisky
25 ml di vermouth rosso
Alcune gocce di angostura
1 ciliegia al maraschino

GIN TONIC



60 ml di gin
180 ml di tonica
Scorze di limone

TI PUNCH



45 ml di rum scuro vecchio
Il succo di 1 lime
7,5 ml di zucchero di canna
½ lime
1 cucchiaino di cassonade

CHARTREUSE MULE



30 ml di chartreuse verde
100 ml di ginger beer
10 ml di succo di limone

TROU NORMAND



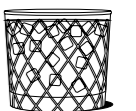
Abitudine gastronomica, che consiste nel bere un bicchierino di calvados tra due piatti. Può essere servito con sorbetto alla mela.

MARGARITA ORIGINALE



22,5 ml di Cointreau®
45 ml di tequila
22,5 ml di succo di lime
15 ml di zucchero di canna
Sale sul bordo del bicchiere

STINGER



60 ml di armagnac
22,5 ml di crema di menta
Ghiaccio tritato

6 PERSONE

MADELEINE

PREPARAZIONE 10 minuti

RIPOSO 30 minuti

COTTURA 15 minuti

4 uova ½ bustina di lievito in polvere
 125 g di zucchero 125 g di burro
 125 g di farina La scorza di 1 arancia
 o di 1 limone

• **Cuocete** il burro a fuoco basso per 10 minuti finché non diventa nocciola. Mescolate le uova con lo zucchero, sbattete per ottenere un composto spumoso, aggiungete la farina e il lievito, quindi il burro nocciola. Incorporate le scorze di agrumi, fate riposare per 30 minuti in frigorifero e versate negli stampi per madeleine, preferibilmente di silicone. Scaldate il forno a 170°C. Infornate per 5-6 minuti. Fate raffreddare prima di sformare.

Pagina seguente ➔

6 PERSONE

SABLÉ

PREPARAZIONE 15 minuti

RIPOSO 1 ora

COTTURA 20 minuti

200 g di farina 200 g di burro
 100 g di farina demi-sel in pomata
 di mandorle 100 g di zucchero

• **Mescolate** tutti gli ingredienti ottenendo un impasto omogeneo. Formate dei salsicciotti e avvolgeteli nella pellicola, quindi ponete in frigorifero per 1 ora. Scaldate il forno a 200°C. Tagliate i salsicciotti ricavando i sablé di 1 cm di spessore, disponeteli su un foglio di carta forno in una teglia, infornate per 10 minuti e ripetete l'operazione. Conservate in un contenitore ermetico.

6 PERSONE

FINANCIER

PREPARAZIONE 15 minuti

COTTURA 25 minuti

150 g di zucchero a velo 4 albumi
 150 g di farina di mandorle 75 g di farina
 150 g di burro

• **Cuocete** il burro a fuoco basso per 5 minuti circa finché non diventa nocciola. Fate raffreddare a temperatura ambiente. Scaldate il forno a 180°C. Mescolate la farina di mandorle, lo zucchero a velo e la farina. Montate leggermente a neve gli albumi, incorporateli al composto precedente e aggiungete il burro raffreddato.

• **Versate** il composto in uno stampo di silicone per financier e infornate per 20 minuti. Fate raffreddare e sformate delicatamente.

Pagina seguente ➔

6 PERSONE

SIGARETTE

PREPARAZIONE 20 minuti

COTTURA 30 minuti

120 g di farina 120 g di burro in pomata
 120 g di zucchero 4 albumi

• **Lavorate** il burro a pomata con lo zucchero, aggiungete gli albumi e la farina ottenendo un impasto omogeneo. Scaldate il forno a 170°C. Formate piccoli dischi di impasto su un foglio di carta forno, infornate per 5 minuti: i bordi del disco devono essere dorati. Girate il foglio di carta forno, staccate i dischi, arrotolateli intorno ad alcuni bastoncini. Ripetete l'operazione più volte. Conservate in un contenitore ermetico.

