

**Cuisine et Vins**  
*de France*

Les meilleures recettes

Février - Mars N° 126 - 3,30 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

# Chandeleur

Craquez pour nos crêpes sucrées

Au banc d'essai  
Les soupes au  
rayon frais

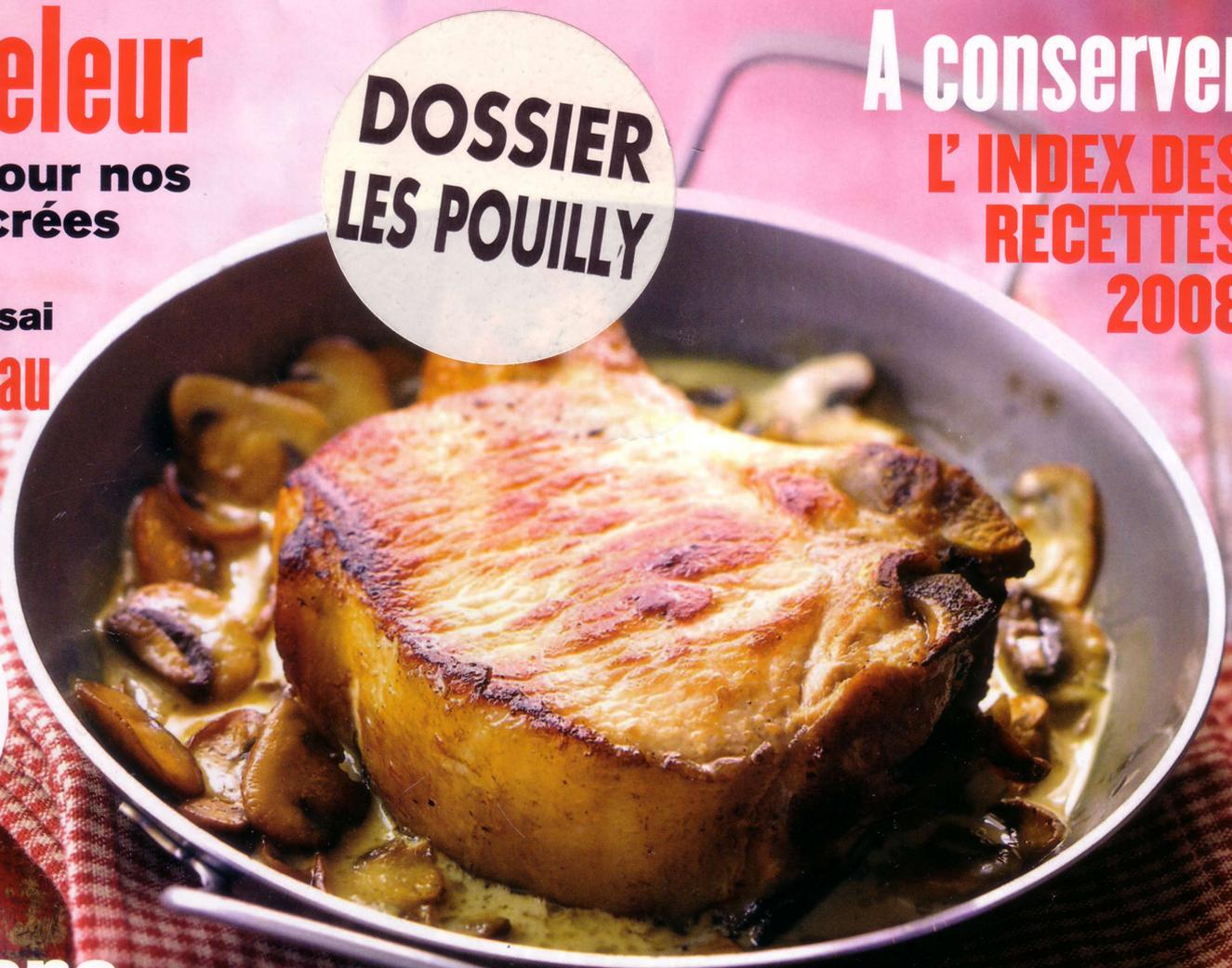
**63**  
chaleureuses  
recettes

EN VEDETTE  
**La banane**  
5 recettes  
qu'on adore

**Dégustation**  
Sud-Ouest : 10 vins  
électionnés en  
grandes surfaces

**DOSSIER  
LES POUILLY**

A conserver  
**L'INDEX DES  
RECETTES  
2008**



**DOUBLE CÔTE AU CIDRE, JARRET LAQUÉ  
TATIN DE BOUDIN, TERRINES...**

# Tout bon le cochon !

14 recettes fameuses pour  
redécouvrir ses vraies valeurs :  
**SAVOUREUX, SAIN ET PAS CHER**

T 01068 - 126 - F: 3,30 € - RD

## DÉCOUVERTE D'UN VIGNOBLE



① L'église de Brancion, témoignage remarquable du roman bourguignon. Son esplanade offre une vue panoramique sur la vallée de la Grosne et les villages voisins, jusqu'au Morvan.

② La nef de l'église de Chapaize, construite au début du XI<sup>e</sup> siècle, avec ses puissants piliers circulaires qui soutiennent les arcatures.

③ et ⑤ Au domaine de la *Source aux Fées*, le charme d'une coquette ferme traditionnelle pour un séjour de détente.

④ Le restaurant de l'*Auberge du Paradis* : à la tranquillité de la salle répond le talent du jeune chef.



**Pouilly-Fuissé 2006 - 16,90 €**  
Dominique Cornin

D'un accès simple et joyeux, les vins de ce vigneron sont ébouriffants. Véritable artisan du goût, il se définit comme tel en pratiquant la biodynamie et une fermentation lente qui laisse au raisin la latitude pour exprimer son potentiel. Les Chevières se nourrissent de ce temps pour finir sur un pur fruit radieux.



**Pouilly-Fuissé 2006 - 18 €**  
Château des Rontets

Au faite d'une colline, le château est cerné par ses vignes, le vent y sèche les raisins. En reprenant la propriété familiale il y a 10 ans, Fabio et Claire savaient son potentiel et ont atteint leur objectif : ce Pierrefolle, mais aussi Clos Varambon et les Birbettes se classent systématiquement parmi les meilleurs.



**Viré-Clessé 2003 - 18 €**  
Domaine de la Bongran

Jean Thévenet avait remis au goût du jour la tradition du blanc "levrouté" issu de raisins si concentrés qu'ils ne finissaient pas leur sucre. De fait, les Thévenet ont pris l'habitude de sortir leurs vins plus tard que les autres. Sur fond de douceur, la cuvée Quartaine offre des notes épicées et l'amplitude du millésime.

Photos bouteilles : Thierry Legay

### Sandre rôti à l'huile fumée, mijotée de pois chiches

**FACILE ET ABORDABLE**

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 15 MIN

**POUR 4 PERSONNES**

**4 filets de sandre (180 g chacun)**

● 1 boîte 4/4 de pois chiches au naturel ● 20 g de morilles séchées (facultatif) ● 2 échalotes

● 50 g de lardons fumés ● 20 cl d'huile de tournesol ● 20 cl de crème épaisse ● 30 g de beurre

● 1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre ● sel ● poivre

**FAITES DORER** à sec les lardons dans une poêle, égouttez-les et mettez-les à infuser dans l'huile.

**FAITES TREMPER** les morilles dans un bol d'eau tiède. Pelez et ciselez les échalotes. Dans une casserole, faites-les fondre avec le

beurre puis ajoutez les morilles et les pois chiches égouttés, poudrez de fond de veau et laissez cuire 3 à 4 min en remuant. Ajoutez la crème, salez, poivrez, mélangez et laissez sur feu doux. **PENDANT CE TEMPS**, filtrez l'huile fumée, incisez la peau des filets de sandre, salez et poivrez-les. Faites chauffer 5 cl d'huile fumée dans une poêle et mettez le poisson à cuire côté peau 3 min puis retournez les filets et faites cuire encore 2 min.

**RÉPARTISSEZ** la mijotée de pois chiches dans 4 assiettes. Disposez dessus les filets de sandre et arrosez d'un filet d'huile fumée. Servez aussitôt.

**LE BON ACCORD** : un saint-véran.

Sur une idée de l'Auberge des 2 Roches.

