

# IODÉGUSTATION & ACCORDS BORDEAUX & BORDEAUX SUPERIEUR

Domaine du Claouset

## Mille feuilles de maigre et sa chantilly de salicorne en accompagnement du Bordeaux rosé Domaine du Claouset

Les prémices de l'été à portée de fourchette dans une assiette raffinée et originale...

Un mille feuilles de maigre joliment aérien vient composer ce plat léger et riche en saveurs.



Poisson de nos estuaires, le maigre a la chair blanche et ferme, il libère dans cette préparation toute sa finesse.

Une chantilly décalée version salée vient délicatement apprivoiser notre palais : étonnante salicorne qui se laisse ici deviner à sa couleur vert tendre.

Elle qui est pourtant plus proche du goût de l'iode en paraîtrait presque sucrée ! C'est pourtant bien dans les claires des marais de la Seudre qu'on la récolte entre la fin du printemps et le début de l'été... On en profite alors pour la mettre au menu de nos jolies tables.

Ajouter à cela un Bordeaux rosé particulièrement frais et dont les tendres arômes de fruits rouges et exotiques s'harmonisent à notre assiette, tant pour ses notes fruitées que pour sa couleur de robe : un magnifique rose saumon foncé.

Voilà vraiment une belle assiette d'avant saison !

Il est temps de vous en donner le secret...

Bordeaux rosé 2011  
Domaine du Claouset

### Cépages

Cabernet Sauvignon 15%  
Cabernet Franc 60%  
Merlot 25%

### Conseil de dégustation

Température idéale de service 9-11°C  
Compagnon de vos apéritifs,  
grillades, charcuteries...

prix propriété du vin : 3 € 70  
[www.1001-chateaux.com](http://www.1001-chateaux.com)





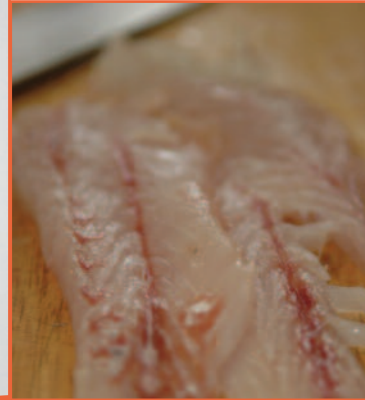


## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Une bouteille de bordeaux rosé Domaine du Claouset 2011

Un maigre d'environ 1Kg  
500g de salicornes  
40cl de crème fleurette  
4 feuilles de brick  
Piment d'Espelette, huile d'olive et un citron



## LA RECETTE

### Préparation de la salicorne

Mettre de l'eau à bouillir puis y plonger les salicornes pendant environ 15 minutes. Egoutter puis les disposer dans un cul de poule avec des glaçons afin de garder sa couleur et cela jusqu'à refroidissement.

Egoutter à nouveau, ne pas oublier de mettre de côté quelques pointes de salicornes pour la déco de l'assiette.

Passer le reste au mixeur avec la crème fleurette jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Placer le tout dans un siphon et mettre au frais pendant une heure.

### Préparation des feuilles de brick

Découper chaque feuille de brick en 6 rectangles identiques (soit 24 rectangles au total).

Les placer à four chaud jusqu'à la coloration souhaitée. Elles doivent être croustillantes et dorées.

### Cuisson du maigre

Préalablement, faire lever les filets par le poissonnier en lui demandant d'ôter les arêtes. Trancher les filets en fines lamelles puis les faire cuire à la poêle avec un trait d'huile d'olive, une minute de chaque côté.

### Dressage de l'assiette

Disposer 3 rectangles de brick sur l'assiette, y déposer le maigre.

A l'aide du siphon, mettre 2 pointes de chantilly sur le poisson, refermer avec 3 autres rectangles.

Rehausser le mille feuilles avec la salicorne mise de côté.

Décorer l'assiette de quelques points de chantilly, saupoudrer de piment d'Espelette.

Bon appétit !

