

UNE SEMAINE EN CUISINE
AVEC LE CHATEAU LA ROSE BOURDIEU

[...]

Cuisine et Vins de France



NOTRE BON ACCORD
Touraine, L'inCôtRuptible.
CÉPAGE : côt.
Une robe violine, une bouche enrobante, des arômes de fruits rouges, cerise et violette. Composé de raisins cueillis à pleine maturité, ce vin sans sulfites ajoutés pour se marier sans façon à cette recette généreuse. 9,50 €, GMS.



Pennes rigate au four

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 15 MIN
| FACILE | BON MARCHÉ

• 500 g de penne • 1 poivron rouge • 1 poivron jaune • 1 oignon rouge
• 2 brins de basilic • 200 g de mozzarella di bufala • 1 c. à café de piment sec • 3 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Faites cuire les pâtes al dente selon le temps indiqué sur le paquet dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et versez l'huile par-dessus.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Lavez les poivrons, égrenez-les et coupez-les en cubes. Pelez l'oignon et émincez-le en lamelles. Coupez ou déchirez avec les mains la mozzarella en morceaux.
3. Placez les penne dans un plat allant au four, ajoutez les légumes, le fromage et le piment. Salez et poivrez. Mélangez. Couvrez avec une feuille de papier aluminium et enfournez pour 10 min de cuisson. Ôtez le papier et laissez légèrement gratiner 5 min.
4. Servez dans des assiettes un peu creuses. Parsemez de brins de basilic ciselés, donnez un dernier tour de moulin à poivre et dégustez bien chaud. Vous pouvez saupoudrer de parmesan râpé pour une version plus gourmande encore.

NOTRE BON ACCORD
Bordeaux, château
La Rose Bourdieu 2016.
CÉPAGE : merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc.
Climat océanique et terroir calcaire apportent du caractère à ce vin. Une robe rouge profond, une bouche de fruits mûrs, des touches toastées et fumées pour mettre en valeur la douceur de l'agneau et de sa sauce. 6,50 €, GMS.



Souris d'agneau à la tomate

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 1H 30 MIN
| FACILE | ABORDABLE

• 4 souris d'agneau • 2 aubergines • 3 oranges • 1 boîte de 50 cl de tomates pelées Mutti • 4 gousses d'ail • 4 brins de thym • 2 feuilles de laurier
• 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Écrasez les gousses d'ail avec leur peau et coupez les aubergines en gros cubes en conservant leur peau. Pelez les oranges préalablement lavées et émincez leurs zestes débarrassés des parties blanches, pressez leur jus.
2. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites colorer les souris d'agneau quelques minutes à feu vif et sur toutes les faces.
3. Ajoutez ensuite les aubergines et l'ail, baissez le feu et laissez roussir quelques minutes avant d'ajouter les tomates, le jus et les zestes d'orange. Verser 2 verres d'eau, salez, poivrez et laissez mijoter 1 h 30 à feu doux en remuant de temps en temps.
4. Ajoutez le thym et le laurier en fin de cuisson. Servez les souris d'agneau accompagnées de pommes de terre vapeur.

Agneau bio / Jean-François Maillet