

VINS DE Loire



LES IDÉES RECETTES

AOC DE BLANCS D'ANJOU - SAUMUR

ANJOU | ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE | BONNEZEAUX | COTEAUX DE
L'AUBANCE | COTEAUX DU LAYON | COTEAUX DU LAYON 1ER CRU CHAUME
COTEAUX DE SAUMUR | COULÉE DE SERRANT | QUARTS DE CHAUME GRAND
CRU | SAUMUR | SAVENNIÈRES | SAVENNIÈRES ROCHE AUX MOINES

LE SAVIEZ-VOUS ?

Tous les **vins blancs d'Anjou - Saumur** sont élaborés à partir d'un seul cépage :



LE CHENIN

Avec cette même variété de raisin, il est possible de faire des vins secs, demi-secs, moelleux et effervescents. Plus le raisin mûrit sur la vigne, plus il se concentre en sucres.

Effervescents



Anjou Fines Bulles
Crémant de Loire
Saumur Fines
Bulles

Secs
Demi-secs



Anjou
Coulée de Serrant
Saumur
Savennières
Savennières Roche
aux Moines

Moelleux



Bonnezeaux
Coteaux de l'Aubance
Coteaux du Layon
Coteaux du Layon 1er Cru Chaume
Coteaux de Saumur
Quarts de Chaume Grand Cru



TARTARE THON / AVOCAT

A déguster avec un Savennières ou un Saumur

INGRÉDIENTS

Sésame
2 c.à.s de vinaigre balsamique
½ bouquet de coriandre

400g de thon rouge frais
3 avocats
2 citrons verts

1 échalote
1 bouquet de ciboulette
2 c.à.s de sauce soja

PRÉPARATION

- Couper grossièrement les avocats.
- Ajouter le jus d'un citron, la coriandre ciselée. Saler, poivrer.
- Mélanger et réserver au réfrigérateur.
- Couper le thon en dés d'environ 1 cm.
- Mettre le thon dans un saladier avec la ciboulette ciselée, l'échalote hachée finement, la sauce soja, le vinaigre balsamique, un jus de citron et un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer.
- Réserver au frigo 1 heure minimum.
- Dresser à l'emporte-pièce (avocat puis thon).
- Décorer avec quelques graines de sésame.



QUICHE CHÈVRE ÉPINARD

A déguster avec un Anjou

INGRÉDIENTS

1 pâte brisée
3 œufs
20 cl de crème fraîche

200g de bûche de chèvre
400g d'épinards
branches

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Rincer les épinards et les faire réduire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- Dans un saladier, battre les œufs avec la crème fraîche.
- Saler, poivrer et incorporer les épinards.
- Placer la pâte brisée dans un moule et piquer le fond à la fourchette.
- Verser le mélange et recouvrir avec les tranches de chèvre.
- Enfourner pendant 30 à 40 minutes.



GRATIN DE FRUITS DE MER

A déguster avec un Anjou ou un Savennières Roche aux Moines

INGRÉDIENTS

400g de fruits de mer
(crevettes, moules, encornets)

10cl de vin blanc

2 échalotes

20cl de lait

20cl de crème fraîche

10g de maïzena

20g de beurre

20g de chapelure

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Décortiquer les fruits de mer.
- Dans une casserole, faire revenir le vin blanc avec les échalotes ciselées puis ajouter le lait et la crème. Mettre la maïzena, saler et poivrer.
- Ajouter les fruits de mer, mélanger et verser le tout dans un plat à four.
- Saupoudrer de chapelure et déposer quelques noisettes de beurre.
- Enfourner 20 minutes.



POULET À L'ITALIENNE

A déguster avec un Saumur

INGRÉDIENTS

6 pilons de poulet
600g de pommes de terre
1 oignon
10 tomates séchées

100g d'olives vertes
2 brins de romarin
1 c.à.c de paprika doux
1 c.à.c de paprika fumé

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220°.
- Eplucher les pommes de terre et les couper.
- Dans un saladier, mettre les pommes de terre, le romarin, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélanger.
- Badigeonner les pilons de poulet avec les paprikas, de l'huile d'olive du sel et du poivre.
- Mettre les pommes de terre et le poulet dans un plat à four.
- Enfourner 40 minutes.
- Ajouter les tomates séchées et les olives puis remettre au four 5/10 minutes.



SALADE DE POULET GRILLÉ, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE

*A déguster avec un Coteaux du Layon ou un
Coteaux de l'Aubance*

INGRÉDIENTS

Vinaigre balsamique
300g de filets de poulet
2 avocats

2 pamplemousses
1 barquette de mâche
Huile d'olive

PRÉPARATION

- Couper les filets de poulet en petits morceaux et les faire dorer dans du beurre à la poêle. Laisser refroidir.
- Dans un saladier, mélanger la mâche, les avocats coupés en dés, la chair des pamplemousses puis les morceaux de poulet.
- Faire une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre balsamique. Saler, poivrer et verser dans la salade.



CURRY DE CREVETTES ET MANGUE

*A déguster avec un Anjou Coteaux de la Loire ou un
Coteaux du Layon*

INGRÉDIENTS

½ c.à.c de gingembre en poudre

1 pincée de piment d'Espelette

15 cl de crème liquide

Persil

1 c.à.c de curry en poudre

1 c.à.s d'huile d'olive

1 oignon

300g de crevettes

PRÉPARATION

- Peler et émincer l'oignon.
- Peler la mangue et la couper en cubes.
- Dorer l'oignon dans une poêle huilée puis ajouter la mangue et les crevettes décortiquées.
- Laisser le tout revenir quelques minutes.
- Ajouter les épices : le curry, le gingembre, le piment d'Espelette, du sel et du poivre.
- Verser la crème et mélanger.
- Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes environ.
- Parsemer de persil frais.



TOASTS AU BLEU ET POIRES

*A déguster avec un Quarts de Chaume Grand Cru ou un
Bonnezeaux*

INGRÉDIENTS

1 noix de beurre
4 tranches de pain de campagne
1 poire
50g de roquefort

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°
- Éplucher les poires et les couper en fines lamelles.
- Les faire revenir à la poêle dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Disposer les 4 tranches de pain de campagne sur une plaque allant au four et les napper d'un filet d'huile d'olive.
- Recouvrir chaque tranche avec 2 lamelles de poire et un morceau de roquefort.
- Enfourner environ 10 minutes afin que le roquefort soit juste fondu.



PAVLOVA AUX AGRUMES

A déguster avec un Coteaux de Saumur ou un Coteaux du Layon 1er Cru Chaume

INGRÉDIENTS

4 blancs d'œuf à
température ambiante
180g de sucre
½ c.à.s de maïzena

1 zeste de citron vert
1 orange
1 pamplemousse

1 c.à.c de vinaigre blanc
210g de crème fleurette
entière
35g de sucre glace

PRÉPARATION

-
- Préchauffer le four à 90°.
 - Monter les blancs en neige. Lorsqu'ils sont presque montés, ajouter le sucre en poudre en plusieurs fois. Continuer à fouetter pendant 5 minutes.
 - Dans un petit bol, mélanger la maïzena et le vinaigre puis ajouter aux blancs en neige. Fouetter 1 minute vitesse maximale.
 - Placer un papier cuisson sur une plaque. Verser la meringue dans une poche à douille. Dresser des nids de 8cm environ. Enfourner 1h15 puis éteindre le four et laisser 1 heure supplémentaire à l'intérieur.
 - Fouetter la crème fleurette en chantilly ferme avec le sucre glace. En dernier, incorporer le zeste de citron vert.
 - Prélever les suprêmes d'agrumes (oranges et pamplemousses), sans leur peau blanche.
 - Au moment du dressage, garnir généreusement de crème fouettée chaque nid de meringue. Déposer les suprêmes d'agrumes sur le dessus.

ET SI VOUS TENTIEZ L'EXPÉRIENCE COCKTAIL ?

Les vins d'Anjou-Saumur offrent une complexité aromatique remarquable, parfaite pour créer des cocktails gourmands et sophistiqués.

LAY'ON SUN

Cocktail créée par le Cahupa, bar à cocktails à Angers.

Ingrédients :

- 6 cl de Coteaux du Layon
- 2 cl de liqueur premium d'abricots du Roussillon de chez Giffard
- 1 cl de jus de citron jaune
- 6 cl de tonic romarin/ pamplemousse (ou de tonic nature)

Recette :

1. Dans un verre rempli de glaçons, versez les ingrédients puis le tonic
2. Mélangez
3. Dégustez !



LES VINS DE
S•A•U•M•U•R



VINS D'
Anjou

Rejoignez la communauté !



vinsdanjou
vinsaumur
fandechenin

Anjou
Loire
Saumur

Crédit photos : Istock

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.