

VINS DE
Loire



LES IDÉES RECETTES

AOC DE FINES BULLES DE LOIRE EN ANJOU - SAUMUR

ANJOU FINES BULLES | CRÉMANT DE LOIRE | SAUMUR FINES BULLES

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fines bulles de Loire en Anjou – Saumur c'est :



Au cœur de la Loire :
Sur calcaire à l'Est et
schiste à l'Ouest



Une diversité de
cépages, avec le Chenin
en vedette



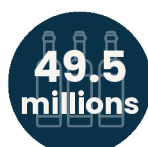
Une production selon
la méthode
traditionnelle



de la production de
vin en Anjou Saumur



producteurs



de bouteilles produites
chaque année

ET 3 AOC



Crémant de
Loire



Saumur Fines
Bulles



Anjou Fines
Bulles



BRUSCHETTA AU BRIE ET PÊCHE GRILLÉE

A déguster avec un Saumur Fines Bulles Rosé

INGRÉDIENTS

6 tranches de pain

2 pêches

200g de brie

2 c.à.s de miel

1 gousse d'ail

1 c.à.s d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Sur une plaque de cuisson, déposer les tranches de pain et les huiler légèrement.
- Déposer les pêches pelées et coupées en quartiers dans un plat.
- Enfourner le tout pendant 10 minutes.
- A la sortie du four, frotter les tranches de pain avec la gousse d'ail épluchée.
- Déposer une tranche de brie sur chaque morceau de pain, puis un ou 2 morceaux de pêches et arroser d'un filet de miel.



TOASTS SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS

A déguster avec un Anjou Fines Bulles

INGRÉDIENTS

8 tranches de pain complet
½ concombre
4 tranches de saumon fumé
150g de fromage frais

PRÉPARATION

- Laver le concombre et le tailler en tagliatelles à l'aide d'un économe, ou d'une mandoline.
- Découper les tranches de saumon en lamelles.
- Tartiner les tranches de pain de fromage frais. Saler et poivrer.
- Déposer quelques tagliatelles de concombre sur chaque toast.
- Terminer avec des lamelles de saumon. Poivrer.



MINI BURGERS DE CHAMPIGNONS

A déguster avec un Crémant de Loire

INGRÉDIENTS

16 champignons
1 bûche de chèvre
8 tranches de jambon cru

2 c.à.s de pesto
Huile d'olive

PRÉPARATION

- Éplucher les champignons et couper les pieds.
- Disposer les champignons sur une plaque et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourner 10 minutes à 200°C.
- Couper la bûche de chèvre en 8 tranches.
- Monter les mini-burgers en déposant une tranche de chèvre et une tranche de jambon sur 8 champignons, arroser d'un filet de pesto et terminer par un champignon.



BROCHETTES DE SAINT-JACQUES AU BACON GRILLÉES

A déguster avec un Crémant de Loire

INGRÉDIENTS

12 noix de Saint-Jacques
12 tranches de bacon
Huile d'olive

PRÉPARATION

- Essuyer les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant ou les mettre à décongeler la veille si elles sont surgelées.
- Saler et poivrer.
- Enrouler chaque noix de Saint-Jacques d'une tranche de bacon.
- Piquer les Saint-Jacques enrobées de bacon sur des pics (3 par brochette).
- Faites cuire les brochettes 5 minutes au barbecue ou à la poêle avec un filet d'huile d'olive.



GASPACHO TOMATE / PASTÈQUE

A déguster avec un Saumur Fines Bulles

INGRÉDIENTS

300g de tomates	½ bouquet de basilic
300g de pastèque	1 pincée de piment d'Espelette
1/2 poivron rouge	2 c.à.s d'huile d'olive
1 gousse d'ail	1 c.à.s de vinaigre balsamique

PRÉPARATION

- Éplucher la pastèque et retirer les pépins. La détailler en morceaux.
- Laver le poivron et les tomates, les épépiner et les détailler en cubes.
- Peler et hacher finement la gousse d'ail.
- Mettre tous les ingrédients dans un blender et mixer jusqu'à l'obtention d'une soupe homogène.
- Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin. Réserver au frais.
- Servir bien frais dans des verrines, en décorant avec des feuilles de basilic.



PAD THAI

A déguster avec un Crémant de Loire

INGRÉDIENTS

3 escalopes de poulet
250g de pâte à la semoule de riz
175g de pousses de soja
1 bouquet de basilic

2 oignons nouveaux
2 c.à.s de paprika
2 œufs
3 gousses d'ail hachées

3 c.à.s de pâte d'arachides
2 c.à.s de vinaigre blanc
2 c.à.s de sauce nuoc mam
2 c.à.s de cassonade

PRÉPARATION

- Faire chauffer un wok ou une grosse poêle avec une cuillère à soupe d'huile.
- Ajouter le basilic et le laisser frire pendant une minute.
- Retirer le basilic et ajouter une autre cuillère d'huile à la poêle, faire revenir le poulet, ajouter le sel et le paprika, faire cuire pendant 4 à 5 minutes.
- Ajouter les œufs et bien mélanger (ça doit ressembler à des œufs brouillés).
- Vider le wok et réserver dans un plat.
- Ajouter une cuillère d'huile dans la poêle. Mettre l'ail, le vinaigre, le nuoc nam et le sucre, faire cuire pendant 2 minutes.
- Ajouter les pâtes cuites dans la sauce. Mettre la pâte d'arachides, ajouter le poulet et les légumes au tout et bien mélanger.
- Dresser dans un plat et décorer avec le basilic frit.



TRIFLE AUX FRUITS ROUGES

A déguster avec un Saumur Fines Bulles

INGRÉDIENTS

300g de fruits rouges surgelés	150g de mascarpone 1 œuf
2 c.à.s de sucre vanillé	50g de granola

PRÉPARATION

- Dans une casserole, faire compoter les fruits rouges (réserver quelques framboises ou autre pour la décoration) avec le sucre vanillé.
- Mixer et passer au chinois si besoin.
- Séparer le blanc du jaune.
- Travailler le sucre avec le jaune d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Ajouter le mascarpone et bien mélanger.
- Battre le blanc de l'œuf et l'incorporer délicatement à la préparation précédente.
- Répartir le granola écrasé au fond de 4 verrines.
- Déposer une cuillère de mascarpone, un peu de coulis et à nouveau du mascarpone.
- Décorer avec un filet de coulis et quelques fruits.
- Réserver au frais avant de servir.



CHEESECAKE À LA MANGUE

A déguster avec un Crémant de Loire Rosé

INGRÉDIENTS

150g de biscuits sablés
60g de beurre fondu
250g de Philadelphia
1 citron

250g de fromage blanc
1 œuf + 1 jaune
90g de sucre
1 mangue

1 c.à.s de farine
2 feuilles de gélatine
50g de jus de mangue

PRÉPARATION

- Mixer les biscuits et mélanger avec le beurre mou.
- Tapisser le fond d'un moule préalablement recouvert de papier cuisson de biscuits.
- Tasser. Réserver au frais.
- Placer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les faire ramollir.
- Dans une casserole, porter le jus de mangue à ébullition.
- Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées et bien mélanger.
- Mélanger le philadelphia avec le fromage blanc.
- Ajouter le sucre, la farine et les œufs, puis le jus de mangue.
- Verser le mélange sur le biscuit et réserver au frais, 2h minimum.
- Au moment de servir, couper la mangue en lamelles et dresser sur le cheesecake.

ET SI VOUS TENTIEZ L'EXPÉRIENCE COCKTAIL ?

Les bulles de Loire apportent une élégance subtile et une belle texture effervescente, parfaites pour créer des cocktails raffinés et originaux.

CLÉMENTINE SCINTILLANTE

*Cocktail créée par la Maison Giffard et Yann
Cocktail*

Ingrédients :

- 1 quartier de clémentine
- 2cl de liqueur de Mandarine
- 1cl de sirop de Framboise
- 8cl de Crémant de Loire

Recette :

- 1 - Versez la liqueur de mandarine, le sirop de framboise et les bulles dans un verre ballon.
- 2- Mélanger délicatement.
- 3 - Ajouter les glaçons et le quartier de clémentine.



#FANDECHENIN

Vins de Loire

Rejoignez la communauté !



vinsdanjou
vinsaumur
cremantdeloire
fandechenin

Anjou
Loire VINS DE
Saumur

Crédit photos : iStock

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