

VINS DE Loire



LES IDÉES RECETTES

AOC DE ROSÉS D'ANJOU - SAUMUR

CABERNET D'ANJOU | ROSÉ D'ANJOU | ROSÉ DE LOIRE | SAUMUR ROSÉ

ROSÉS TENDRES OU SECS DE LOIRE

Sucré, Salé, Rosé !

A l'heure où la cuisine du monde est de plus en plus présente sur les tables des plus grands restaurants français, il est parfois difficile de trouver le vin idéal pour accompagner ces plats.

Les alliés de choix : les Rosés Tendres ou Secs de Loire !

Quelle que soit la saison, leur fraîcheur, leur légèreté et leurs profils aromatiques viennent sublimer les plats exotiques, même les plus épicés.

CABERNET
D'ANJOU

TENDRE

ROSÉ
D'ANJOU

TENDRE

ROSÉ DE
LOIRE

SEC

SAUMUR
ROSÉ

SEC



SAMOUSSAS AUX LÉGUMES

Spécialité de la cuisine indienne

A déguster avec un Cabernet d'Anjou

INGRÉDIENTS

2 pommes de terre cuites
400g de petits pois surgelés
1 oignon jaune
2 gousses d'ail

Coriandre
1 c.à.c de curcuma
1 cm de gingembre frais
1 jaune d'oeuf

2 c.à.c de curry
1 c.à.c de graines de cumin
Feuilles de brick

PRÉPARATION

- Emincer l'oignon et l'ail et râper le gingembre.
- Dans une poêle chaude et huilée, faire revenir les graines de cumin avec l'ail, l'oignon et le gingembre.
- Lorsque l'oignon se colore, ajouter les petits pois, les épices et mélanger.
- Ecraser grossièrement les pommes de terre et les ajouter. Saler et ajouter la coriandre.
- Couper les feuilles de brick en 2.
- Plier la demi feuille dans le sens de la largeur afin d'obtenir une bande.
- Badigeonner les bords de jaune d'œuf.
- Disposer la garniture sur une des extrémités et rabattre la feuille par dessus en diagonale. Répéter jusqu'à la fin de la bande.
- Terminer le pliage en insérant le bout de la feuille dans la fente pour fermer le samoussa.
- Les faire cuire dans une poêle avec de l'huile chaude.



TAPAS AU MANCHEGO, CHORIZO ET OLIVES

Spécialité de la cuisine espagnole

A déguster avec un Rosé de Loire

INGRÉDIENTS

Chorizo espagnol
Manchego ou autre fromage de brebis
Olives vertes
Miel
Amandes effilées

PRÉPARATION

- Couper le chorizo en tranches et le fromage en cubes.
- Composer sur des pics : chorizo, olive, fromage.
- Arroser les pics d'un filet de miel.
- Saupoudrer d'amandes effilées.



BRUSCHETTA JAMBON MANGUE BURRATA

Spécialité de la cuisine italienne

A déguster avec un Rosé de Loire

INGRÉDIENTS

4 grandes tranches de pain
Stracciatella di burrata
4 tranches de speck
1 mangue bien mûre
Basilic frais

PRÉPARATION

- Toaster légèrement les tranches de pain.
- Tartiner généreusement chaque tranche avec la stracciatella.
- Y déposer une tranche de speck.
- Coupez la mangue en petits morceaux et en déposer sur chaque tranche.
- Saupoudrer de basilic ciselé, saler et poivrer.



BROCHETTES DE POULET MIEL / SAUCE SOJA

Spécialité de la cuisine asiatique

A déguster avec un Saumur Rosé

INGRÉDIENTS

4 c.à.s d'huile végétale

8 brochettes de poulet

5 c.à.s de miel

2 gousses d'ail

5 c.à.s de sauce soja

5 oignons

Poivre

2 poivrons rouges

PRÉPARATION

- Mélanger l'huile, le miel, la sauce soja et le poivre dans un bol.
- Réserver un petit bol de marinade pour enduire les brochettes lors de la cuisson.
- Mettre le poulet, l'ail haché, les oignons et les poivrons émincés dans la sauce et faire mariner au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.
- Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes en alternant avec les légumes.
- Allumer le barbecue et huiler légèrement la grille.
- Faire cuire les brochettes 12 à 15 minutes. Retourner les brochettes et les enduire régulièrement avec de la marinade pendant la cuisson.



CREVETTES AGUACHILE

Spécialité de la cuisine mexicaine

A déguster avec un Cabernet d'Anjou

INGRÉDIENTS

1 oignon rouge	Piments jalapenos
6 cl de jus de citron vert	1 kg de crevettes crues
1 avocat	6 cl d'huile d'olive
18 cl de jus d'orange	Coriandre fraîche
1 c.à.s de miel	

PRÉPARATION

- Couper finement l'oignon rouge.
- Dans un bol, mélanger les crevettes avec le jus de citron et le jus d'orange et laisser mariner au frigo 15 à 30 minutes. Egoutter les crevettes et conserver le jus.
- Dans un mixeur, mettre 3 c.à.s de jus, la coriandre, l'huile d'olive, les piments jalapenos (selon vos goûts) et le miel.
- Broyer le tout. Le mélange doit être lisse. Ajouter un peu de jus si la texture est trop épaisse.
- Au moment de servir, verser la sauce au fond d'une assiette et disposer les crevettes marinées, l'avocat en fines lamelles et quelques feuilles de coriandre. Saler et poivrer.



PITA KEFTA DE POULET

Spécialité de la cuisine grecque

A déguster avec un Rosé d'Anjou

INGRÉDIENTS

600g de saucisses de volaille

4 pains pita

1 oignon rouge

1 concombre

Persil

60g de chapelure panko

2 c.à.c de ras-el-hanout

2 c.à.c de cumin

2 yaourts grecs

1 gousse d'ail

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Inciser les saucisses pour récupérer la chair.
- Mettre la chair dans un saladier avec les épices, la chapelure et 10cl d'eau. Bien mélanger.
- Former des boulettes (une douzaine).
- Couper le concombre en rondelles fines et émincer l'oignon.
- Faire cuire les keftas dans une poêle avec de l'huile chaude pendant 6-7 minutes en les retournant régulièrement.
- Préparer la sauce : mélanger le yaourt avec 2 c.à.s d'huile d'olive, du sel et la gousse d'ail émincée.
- Enfourner les pains pita pendant 3 minutes.
- A la sortie du four, disposer les kefta puis les légumes et verser la sauce.



FEUILLES DE VIGNE FARCIES

Spécialité de la cuisine libanaise

A déguster avec un Cabernet d'Anjou

INGRÉDIENTS

1 boîte de feuilles de vigne
en saumure
50g de riz rond

1 oignon
1 bouquet de persil
2 tomates

Feuilles de menthe
1 citron jaune
3 c.à.s d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Emincer l'oignon finement et couper les tomates en petits cubes.
- Rincer les feuilles de vigne et les faire cuire pendant 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Les égoutter.
- Dans un saladier, mélanger les tomates, le persil haché, l'oignon, les feuilles de menthe hachées, le jus de citron, l'huile d'olive et le riz. Saler et poivrer.
- Mettre la feuille de vigne à plat et retirer la tige.
- Farcir la feuille avec une cuillère à soupe de farce (laisser 1cm de chaque côté). Plier les côtés et rouler la feuille.
- Mettre toutes les feuilles farcies dans une casserole (les unes sur les autres). Arroser du reste de jus de la farce et les couvrir d'eau.
- Poser une assiette résistant à la chaleur sur les feuilles pour éviter qu'elles ne s'ouvrent.
- Porter à ébullition, couvrir puis réduire à feu doux. Laisser mijoter 25 minutes.
- Servir chaud ou froid.



PICKLES D'ANANAS AU TAMARIN

Spécialité de la cuisine créole

A déguster avec un Rosé d'Anjou

INGRÉDIENTS

1 ananas	Vinaigre blanc
2 c.à.s de sel	1 c.à.s de piment en poudre
3 c.à.s de sucre	2 c.à.s de pâte de tamarin

PRÉPARATION

- Couper l'ananas en morceaux.
- Mettre les morceaux d'ananas dans un plat avec le sel, le sucre et le piment.
- Arroser d'un filet de vinaigre blanc et bien mélanger le tout.
- Réserver au frigo pendant 1 heure.
- Arroser de pâte de tamarin au moment de servir.



MOCHIS GLACÉS

Spécialité de la cuisine japonaise

A déguster avec un Saumur Rosé

INGRÉDIENTS

Glace (parfum de votre choix)

75g de sucre en poudre

175g de farine de riz gluant

25cl d'eau

Fécule de maïs

PRÉPARATION

- Former 10 boules de glace sur une plaque et réserver au congélateur toute une nuit.
- Dans une casserole, mélanger le sucre et la farine.
- Ajouter l'eau et mélanger de nouveau.
- Chauffer le mélange à feu moyen pendant 7-8 minutes. Ne pas arrêter de mélanger. La préparation doit épaissir et devenir gluante.
- Saupoudrer votre plan de travail de fécule de maïs et étaler la pâte (environ 4mm d'épaisseur).
- Découper 10 cercles de 10 cm de diamètre.
- Déposer une boule de glace au milieu de chaque rond de pâte et refermer.
- Remettre les mochis au congélateur.
- Réserver au minimum 2 heures avant de les servir.

SUCRÉ
SALÉ
ROSÉ

Rejoignez la communauté !



rosesanjou
vinsaumur

Anjou VINS DE
Loire
Saumur