

VINS DE Loire



LES IDÉES RECETTES

AOC DE ROUGES D'ANJOU - SAUMUR

ANJOU | ANJOU - BRISSAC | ANJOU - GAMAY | ANJOU - VILLAGES
SAUMUR | SAUMUR - CHAMPIGNY | SAUMUR - PUY - NOTRE - DAME

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les vins rouges d'Anjou - Saumur, c'est une large palette de vins pouvant aller de légers à structurés :



Vins rouges légers / fruités

Arômes de fruits rouges (fraises, groseilles, framboises)



Vins rouges structurés

Arômes de vanille, d'épices, de fruits noirs ou de notes grillées

LES APPELLATIONS



Anjou



Anjou-Brissac



Anjou-Gamay



Anjou-Villages



Saumur



Saumur-Champigny



Saumur-Puy-Notre-Dame



MOUSSE BETTERAVE BOURSIN

A déguster avec un Anjou-Villages ou un Anjou-Gamay

INGRÉDIENTS

500g de betteraves cuites
150 g de Boursin
Persil ou ciboulette

PRÉPARATION

- Mixer les betteraves en morceaux avec le Boursin dans un blender pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Remplir 6 petites verrines et réserver au frais .
- Au moment de servir décorer chaque verrine avec un brin de persil.



TARTINES DE JAMBON CRU, FIGES ET ROQUETTE

A déguster avec un Anjou-Brissac ou un Saumur-Champigny

INGRÉDIENTS

1 roquette
1 c.à.c de vinaigre balsamique
2 c.à.s d'huile d'olive

4 figes fraîches
Pain de campagne
120g de jambon cru

PRÉPARATION

- Préparer une vinaigrette en mélangeant 2 cuillères à soupe d'huile d'olive avec 1 cuillère à café de vinaigre balsamique, du sel et un tour de moulin à poivre.
- Couper le pain en tranches. Verser un filet d'huile d'olive sur chaque tranche et saupoudrer d'un peu de thym.
- Arranger joliment sur les tartines de pain les feuilles de roquette juste assaisonnées d'un peu de vinaigrette, le jambon et les figes coupées en quartier.



SALADE DE POMMES DE TERRE, ASPERGES, RADIS

A déguster avec un Anjou-Gamay ou un Saumur

INGRÉDIENTS

6 asperges vertes	1 barquette de pousses
6 pommes de terre	d'épinard
1 botte de radis	50g de chèvre frais
1 gousse d'ail	1 poignée de noisettes

PRÉPARATION

- Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau pendant 30 minutes.
- Laver les radis et les couper en rondelles fines.
- Rincer les pousses d'épinard.
- Couper les pommes de terre en dés et les mettre dans un plat à four.
- Les arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner 15 minutes à 200°.
- Laver les asperges et en couper le bout.
- Faire revenir l'ail émincé dans une poêle huilée. Ajouter les asperges, remuer, couvrir et laisser cuire 10 minutes.
- Couper les noisettes et les faire torréfier à la poêle.



BURGERS DE POULET AU COLESLAW

A déguster avec un Saumur-Champigny

INGRÉDIENTS

2 pains à burger	Paprika fumé
2 blancs de poulet	50g de cheddar râpé
2 carottes	100g de chou blanc
3 c.à.s de mayonnaise	Vinaigre balsamique

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220°.
- Eplucher et râper les carottes et le chou blanc. Mélanger dans un saladier avec la moitié de la mayonnaise et un filet de vinaigre balsamique.
- Dans un bol, mélanger le reste de mayonnaise avec une cuillère à café de paprika.
- Couper les pains à burger en 2, les beurrer et les enfourner 5-6 minutes.
- Couper les blancs de poulet en deux dans l'épaisseur et les assaisonner avec du paprika du sel et du poivre.
- Les faire cuire d'un côté dans une poêle chaude huilée (2-3 minutes) puis les retourner et les saupoudrer de cheddar. Couvrir et laisser cuire 2-3 minutes supplémentaires.
- Une fois les pain dorés, étaler de la mayonnaise sur chaque face, ajouter 2 tranches de poulet, un peu de coleslaw et refermer.



TACOS MEXICAIN

A déguster avec un Saumur ou un Saumur-Puy-Notre-Dame

INGRÉDIENTS

500 g de bœuf (paleron)
550 g de tomates pelées
2 oignons jaunes
4 gousses d'ail
1 oignon rouge

90 cl de bouillon
2 c.à.s de cumin
1 c.à.c de cannelle
2 c.à.s d'herbe de Provence
Citron vert

1 c.à.s de gingembre
2 c.à.s de paprika
Petites tortillas
Cheddar râpé
Coriandre

PRÉPARATION

- Couper la viande en gros morceaux et la colorer au beurre dans une cocotte.
- Ajouter le bouillon de volaille, les gousses d'ail épluchées et les oignons coupés en 4.
- Incorporer les tomates pelées et toutes les épices. Couvrir et laisser cuire 1 heure à feu moyen.
- Récupérer les tomates, les gousses d'ail, les oignons et un peu de bouillon puis mixer.
- Filtrer le tout puis remettre dans la cocotte. Recouvrir et laisser cuire 2 heures supplémentaires. Récupérer la viande et l'effilocheur à l'aide de 2 fourchettes.
- Faire chauffer une poêle avec du beurre, tremper rapidement les tortillas dans la sauce et les mettre dans la poêle. Ajouter la viande et le cheddar et plier la tortilla en 2.
- Cuire quelques minutes de chaque côté.
- Déposer dans une assiette avec la coriandre, l'oignon rouge haché finement et le jus de citron.



PIZZA AU CHORIZO

A déguster avec un Anjou

INGRÉDIENTS

1 pâte à pizza
1/4 de chorizo doux
6 c.à.s de pulpe de tomates

1 gousse d'ail
1 poivron jaune
Mozzarella râpée

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dérouler la pâte sur une plaque de cuisson.
- Laver, épépiner et couper le poivron en fines lamelles.
- Eplucher et hacher la gousse d'ail et l'ajouter à la pulpe de tomates.
- Couper le chorizo en rondelles.
- Etaler la pulpe de tomates sur la pâte puis ajouter les lanières de poivron, les rondelles de chorizo et la mozzarella.
- Enfourner 15 à 20 minutes.



PAVÉ DE RUMSTEAK ET SAUCE CHAMPIGNONS

A déguster avec un Saumur-Champigny ou un Anjou-Villages

INGRÉDIENTS

2 pavés de rumsteak « Rouge des Prés »

150g de champignons de Paris

1 gousse d'ail

½ échalote

200g de crème liquide

1 c.à.s de beurre

10 cl de bouillon de bœuf

1 c.à.s de vinaigre blanc

PRÉPARATION

- Faire fondre une noisette de beurre dans une sauteuse à feu moyen-vif.
- Ajouter l'ail et l'échalote émincées, puis faire revenir pendant 1 à 2 minutes.
- Incorporer les champignons détaillés et les laisser cuire pendant quelques minutes.
- Verser le vinaigre blanc et le bouillon. Réduire la température, ajouter la crème liquide et poivrer.
- Bien mélanger et laisser réduire doucement pendant 15 minutes.
- Dans une poêle, faire chauffer 1 dose d'huile d'olive à feu vif. Lorsque l'huile est bien chaude, déposer le rumsteck et le faire dorer pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.



CÔTES DE VEAU GRILLÉES AU ROMARIN ET AU MIEL

A déguster avec un Saumur-Puy-Notre-Dame ou un Anjou-Brissac

INGRÉDIENTS

4 côtes de veau

2 c.à.s de miel

2 gousses d'ail

3 c.à.s de sauce soja

2 c.à.s soupe d'huile d'olive

2 brins de romarin frais

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher et émincer les gousses d'ail.
- Dans un bol, mélanger l'ail, le miel, le romarin effeuillé, la sauce soja, l'huile, le sel et le poivre.
- Enrober les côtes de veau du mélange. Laisser mariner (30 minutes minimum).
- Placer les côtes de veau dans un plat à four huilé.
- Enfourner 15 à 20 minutes.



GÂTEAU MOELLEUX CHOCOLAT FRAMBOISES

A déguster avec un Anjou ou un Saumur-Champigny

INGRÉDIENTS

150g de chocolat noir

150g de beurre

5 œufs

80g de sucre en poudre

65g de farine

200g de framboises

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220°C. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- Hors du feu, incorporer les œufs un à un, en mélangeant entre chaque œuf.
- Ajouter le sucre et la farine. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Beurrer et fariner un moule. Verser la préparation dans le moule, puis ajouter les framboises fraîches dessus.
- Enfourner 9 à 12 minutes.

SAUMUR
CHAMPIGNY
VINS OUVERTS D'ESPRIT

LES VINS DE
S•A•U•M•U•R

VINS D'*Anjou*

Rejoignez la communauté !



vinsdanjou
vinsaumur
saumurchampigny

Anjou
Loire VINS DE
Saumur

Crédit photos : iStock

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