

Valeurs sûres et accords subtils

HARMONIE. L'idée du jour est d'associer une boisson à un mets de façon inattendue, pour un résultat surprenant.

«Chaque saveur est unique, mais si vous la combinez à une autre, vous obtenez quelque

chose de totalement nouveau!» s'exclamaient le petit rat Rémy en 2007. Pour démontrer ses dires, le héros du film d'animation «Ratatouille» croquait tour à tour dans un morceau de fromage et dans une fraise. Conclusion: les accords les plus insoupçonnés sont

permis, du moment qu'on les apprécie.

Une association particulièrement intéressante est celle du thé et du fromage. A Genève, le marchand de thés Betjman & Barton s'allie régulièrement à la fromagerie Bruand, pour des soirées de dégusta-

tion. «Le thé libère le palais et permet de mieux apprécier les produits», explique Véronique Gallais, tenante de l'échoppe Betjman & Barton. En grande quantité, il procure même un sentiment d'euphorie égal à celui de l'alcool!»

Le Muhlistein à la texture fondante agrémenté d'un thé vert Jade Oolong de Taïwan, la bûche de chèvre servie avec un Gao Shang Shui Xiang de Chine et la tomme de brebis à la truffe mariée au Yin Zen (un thé blanc exquis infusé à froid) font partie des meilleurs duos. Les spécialistes recommandent le thé vert japonais pour les vieux fromages, les feuilles noires de Chine avec les fromages de vache et le thé bleu-vert pour accompagner le chèvre. La seule condition pour que cela fonctionne est de prendre le temps d'apprécier. «Au lieu du traditionnel plateau de fromages, il est préférable de n'en cibler qu'un, avec un seul thé», conseille Dominique Ryser, le fromager. -MARINE GUILLAIN

→ www.barton.ch
→ www.fromage-bruand.ch



Un couple divin et chocolaté

CARACTÈRE. Un accord réussi entre un grand cru et une petite douceur leur permettra de se sublimer l'un l'autre. Pour Danielle Debraine, qui tient la Vinothèque de la Maison Rose, à Cully, le secret réside dans le choix d'un dessert peu sucré et légèrement amer, accompagné d'un rouge aux mêmes consonances. Le must: la savoureuse tarte au chocolat de Pierre Hermé avec un Dézalay tanné, merlot mi-syrah. Finesse, puissance et mordant se rencontrent dans les deux produits.



Le Monte de Vénétie (à gauche) magnifie le Karigane du Japon (thé vert) et lui enlève son amertume. -MAG

Des whiskies pendant le repas

Associés à des mets bruts tels qu'un haggis, des langoustines, un roquefort ou un flan au caramel, les spiritueux japonais, irlandais et bien sûr écossais trouvent de

nouvelles saveurs. La bonne idée: une goutte de Macleod's huit ans d'âge («single malt» plutôt gras) dans une huître: le goût iodé du crustacé apaise le feu du whisky.



Le café s'invite à table

DIVERSITÉ. Traditionnellement, la boisson chaude se boit seule: un cappuccino en guise de déjeuner ou un expresso après le dîner. Et pourtant! Elle se savoure tout aussi bien en y joignant un repas. Les fruits des caféiers d'Asie et du Pacifique sont conseillés pour accompa-

gner les plats salés du terroir. Les autres se marient plutôt avec un dessert: les arabicas vont de pair avec les baies et agrumes, tandis que les grains d'Amérique latine fusionnent avec les douceurs chocolatées.



PUB

Bon à croquer

Commandez sans attendre un abonnement d'essai (6 éditions) à Cuisine de Saison pour Fr. 20.- au lieu de Fr. 29.40 en vente au numéro.



www.saison.ch/fr/abonnement-essai

La recette de 20 minutes

Paupiettes de cerf au jambon cru de sanglier

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de marrons surgelés,
- 26 tranches de jambon cru de sanglier d'env. 6 g
- 1 échalote
- 3 cs d'huile de tournesol
- 2,5 dl de fond de gibier
- 2 cc d'ailles rouges en bocal
- sel, poivre
- 12 escalopes de cerf d'env. 50 g
- 0,5 dl de porto rouge
- 20 g de beurre froid

1. Emincer la moitié des marrons et quelques tranches de jambon cru. Hacher l'échalote. Faire revenir le tout dans un peu d'huile. Mouiller avec un peu de fond, puis laisser réduire. Incorporer la moitié des ailles. Saler et poivrer.

2. Aplatir les escalopes entre deux feuilles de papier sulfurisé. Ne pas les assaisonner, la viande absorbera mieux le goût du jambon cru. Pour chaque paupiette, superposer 2 tranches de jambon cru, les couvrir

d'une escalope de cerf, puis garnir d'une demi-cs de farce. Enrouler.

3. Préchauffer le four à 80°C. Saisir les paupiettes dans le reste de l'huile durant 2 min. Les réserver au chaud dans le four. Faire revenir les marrons restants dans les sucs de cuisson. Mouiller au porto. Verser le reste du fond de gibier, couvrir et laisser mijoter 5 min. Ajouter le reste des ailles. Saler et poivrer. Incorporer le beurre peu à peu.

Valeurs nutritives par personne: 40 g de protéines, 17 g de lipides, 24 g de glucides, 1850 kJ / 440 kcal.



cuisine de saison
Recette créée par www.saison.ch

6 mois pour Fr. 20.-
Commandez votre abonnement d'essai!
abonnements@saison.ch
Téléphone: 0848 877 848