



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Valse de tourteaux & petits pois En gaspacho printanier

Ingrédients : pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

- 1 kg de petits pois frais à écosser
- 1 l de bouillon de poule
- 1 garniture aromatique
- 2 oignons
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de piments d'Espelette
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 laitue
- 1 morceau de lard
- 2 tourteaux
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 échalotes
- quelques herbes fraîches (cerfeuil, estragon, persil plat), fleur de sel de Guérande et poivre du moulin

Préparation : Ecosser les petits pois, éplucher l'oignon, ouvrir et nettoyer la salade. Cuire les tourteaux dans un litre de court bouillon, les laisser refroidir et les décortiquer. Préparation du Gaspacho : dans une cocotte en fonte, verser un filet d'huile d'olive, et y faire revenir sans coloration les oignons, puis la salade, le lard et la garniture aromatique. Ajouter les petits pois et mouiller avec le fond blanc de volaille bien bouillant, cuire à petits bouillons. Monter une mayonnaise à l'huile d'olive et la mélanger à la chair de crabe. Ajouter quelques échalotes ciselées, ainsi que les herbes hachées. Assaisonner selon votre goût. Egoutter et faire refroidir les petits pois, enlever la garniture aromatique, et mixer afin d'obtenir une crème bien verte. Dans une assiette creuse, déposer trois quenelles de tourteaux, agrémentées de petits dés de légumes, pour la couleur, puis verser le gaspacho de petits pois bien glacé. Décorer de pointes d'asperges, de pois bien verts ou de dés de tomate pour donner à votre assiette une impression de lumière printanière.

Notre conseil : On peut ajouter un peu de crème fraîche pour avoir une consistance plus onctueuse et remplacer les deux tourteaux par 4 belles pinces de crabe.

Conseil du sommelier : Choisissez un Chardonnay 2014 Domaine de la Grange.