



PLAT
GRAND
CHEF

Gamberoni di San Remo

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

12 pièces de gamberonis de Sanremo pelées
28 filets d'amandes fraîches
24 points de salicornes
16 pièces de framboises sauvages
32 petites feuilles de capucines

Pour le gel de framboise

100gr de pulpe de framboises
1,5gr d'agar agar

Pour la vinaigrette de citron

125gr d'huile d'olive
30 de jus de citron de menton / Sel

PRÉPARATION

Le gel de framboise

Dans une casserole, réunir la pulpe et l'agar-agar, faire bouillir pendant 2 minutes et réserver. Une fois la gelée réalisée la mettre dans un blinder afin d'obtenir un gel. Débarrasser en pipette.

La vinaigrette de citron

Mélanger les ingrédients, réserver en pipette.

Les gamberoni

Tailler les gamberonis en tronçons régulier de 5 mm. Les disposer en rosace dans un cercle de 10 cm de diamètre. Assaisonner de vinaigrette de citron, faire des points de gel de framboise. Ajouter les framboises fraîches et quelques lamelles d'amandes fraîches, les salicornes et le feuilles de capucine.

L'ACCORD METS ET VIN

Villa Baulieu

**Coteaux d'Aix-en-Provence
blanc 2014**



Ce vin empreint de fraîcheur, produit sur des parcelles de 430 m d'altitude exposées est ou nord-est, présente un assemblage original : 60% Rolle (qui apporte rondeur) et 40%

Sauvignon (lequel amène la tension nécessaire pour atteindre un joli équilibre). L'ensemble s'accorde à merveille avec cette entrée fraîche et goûteuse, avec ses notes fruitées et acidulées mélangées. La preuve : sur ce millésime 2014, ce blanc de Provence s'offre sous la jeunesse d'une robe d'un jaune doré clair aux reflets émeraude qui devance une expression nette et plaisante d'agrumes au nez. Mise en bouche

sur les fruits blancs (poire) sur un fond de fleurs d'acacias jusqu'à la finale minérale pour ce vin vif et frais vinifié en foudres de chêne de 40 hl ayant contenu un millésime.

www.villabaulieuvignoble.com