EasyFrenchCook.fr le site : Recettes de cuisine en vidéo

Dégustation « séduction » à l'atelier Guy Martin

Par Romy Ducoulombier, mercredi 18 mars 2009 à 10:32 :: Vins et alcools :: rss

Le 2 mars dernier, œnologues et tonneliers se sont retrouvés derrière les fourneaux dans les cuisines de l' Atelier Guy Martin…

Le chef Sébastien Dagoneau

Le challenge ? Elaborer six recettes en accords avec les saveurs très subtiles de vins élevés en fûts de chêne. Des alliances gastronomiques savamment orchestrées par le brillant chef Sébastien Dagoneau. Au menu par exemple : « Agneau pané au café, fine mousseline de céleri » marié à un Vosne Romanée Premier cru « En Orveaux », Domaine Guyon 2007. « Brochettes de magret de canard fumé et tomate confite, caviar d'aubergine parfumé » dégustées avec un Château Beaurivage, Le Phare 2002. « Minestrone de mangue, émulsion coco-citron vert » accompagnée d'un Pouilly Fuissé, Château Fuissé le Clos 2006.

Une véritable explosion de saveurs pour cette rencontre « au sommet » entre les Tonneliers de France et L'Union des œnologues de France.

Commentaires

Aucun commentaire pour le moment.