

## Pour apprécier, autrement, le Vin de Noix ELIKSYR



### Magrets de canard laqués au vin de noix, purée de châtaignes et croustillant de noisettes

**Pour 4 à 6 personnes**

**Ingrédients :** 4 beaux magrets - 700g de châtaignes décortiquées (les châtaignes en bocal sont une alternative plus rapide) - 500g de pommes de terre pour purée - 2 beaux oignons ou 6 échalotes - du Vin de Noix ( 1/2 bouteille) - 4 grosses poignées de noisettes décortiquées - de la crème épaisse, du beurre et un bouquet garni.

**Préparation :** (1 heure avec la marinade)

- Faire mariner la viande: arroser les magrets de vin de noix, et les laisser reposer une petite heure en ayant incorporé le bouquet garni.

- Pendant ce temps, préparer les châtaignes, et parallèlement, faire cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau bouillante, pendant 20 minutes à 1/2 heure selon leur taille (ou mieux à la cocotte minute). -La cuisson terminée voir « purée de châtaignes ».

- Dans une casserole, verser le vin de noix qui a permis de faire mariner les magrets. Laisser réduire sur feu très doux pendant quelques

minutes: le vin doit épaissir. Eteindre dès qu'il a atteint une consistance un peu sirupeuse.

- **Les noisettes croustillantes:** (décortiquer les noisettes). - Dans une poêle bien chaude, à sec, faire torrifier les noisettes. - Lorsqu'elles sont justes grillées (vous le saurez grâce à la bonne odeur de noisettes qu'elles vont dégager), éteindre le feu et écraser-les en morceaux pas trop fins, à l'aide d'un pilon.

- **La purée de châtaignes:** en fait, une purée moitié pomme de terre, moitié châtaignes, afin que le goût ne soit pas trop fort ou écœurant. - Ecraser les légumes au moulin ou pressoir. S'il reste des petits morceaux de châtaignes, casser-les grossièrement à la fourchette pour les ajouter à la purée. Ajouter deux bonnes cuillères à soupe de crème épaisse et une noisette de beurre, du sel et du poivre et mélanger.

- **Les oignons fondants:** peler et tailler les oignons en fines lamelles.

- Dans une petite poêle antiadhésive, faire fondre une grosse noisette de beurre. Ne surtout pas attendre qu'il brunisse, dès qu'il mousse un peu verser les oignons et laisser un peu mijoter.

- Ajouter ½ verre du Vin de Noix de la marinade, accommoder, couvrir et laisser mijoter, à feu très doux - Lorsque les oignons sont bien fondants et dorés, les réserver.

- **Les magrets de canard :** - Inciser la peau des magrets en la quadrillant de la pointe du couteau.

- Dans une poêle sur feu très vif, entamer la cuisson côté peau. Les magrets vont rendre de leur graisse, en évacuer une partie au fur et à mesure.

- Lorsque la peau est bien dorée et crouillante, retourner les magrets et les saisir côté viande, badigeonner les magrets de sirop de vin de noix pour bien les laquer, poursuivre toutes les 2 /3 minutes jusqu'à ce que les magrets soient cuits à votre goût.

- **Dresser :** Dans les assiettes, disposer la purée et la saupoudrer avec les noisettes, ajouter (juste avant de servir) les magrets coupés finement entourés des oignons fondants, arroser le tout de la réduction de vin de noix ...Bon appétit !!

## Sauté de dinde au vin de noix, pruneaux, amandes et son riz parfumé

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :** 800g de filet de dinde (ou mieux de poulet) en gros morceaux - 3 oignons moyens - 2 verres de Vin de Noix - une dizaine de pruneaux - une poignée d'amandes décortiquées- de l'huile, une cuillère à soupe de Ras el Hannut (mélange d'épices de la cuisine oriental) et 2 de maïzena, une cuillère à café de graine de coriandre et une de cumin.

**Préparation :** (30 minutes environ)

- Faire revenir la viande dans l'huile bien chaude, une fois dorée, salez et poivrez les morceaux de dinde et saupoudrer-les du mélange de maïzena et Ras el Hannut. Réduire le feu (ajouter un filet d'eau pour ne pas attacher le fond), laisser revenir quelques minutes en remuant puis réserver en attendant que les oignons soient préparés.
- Parallèlement, préparer un riz thaï parfumé ou bien un mélange de trois riz colorés en ajoutant une cuillère à café de graine de coriandre dans l'eau de cuisson.
- Faire revenir les oignons en lamelles et ajouter les graines de cumin. Lorsqu'ils sont dorés, verser un des deux verres de vin de noix et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce s'épaississe et que les oignons se colorent.
- ajouter les oignons avec la viande, verser le deuxième verre de vin de noix, incorporer les pruneaux et les amandes à la préparation. Reprendre la cuisson à feux doux et laissez réduire au moins 10 minutes pour que la sauce s'épaississe.
- servez le sauté de dinde dans les assiettes accompagné de son riz parfumé !!

## Crumble de poires au vin de noix et épices

**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :** 6 poires - 200g de farine - 125g de beurre partiellement fondu - 125g de sucre roux - 1 verre de vin de noix - un clou de girofle - une cuillère à café d'épices Tandoori (le *tandoori* est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne, qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge-brun, Il est très fin en saveur).

**Préparation :** (20 minutes pour les poires et 25 minutes de cuisson)

- Peler puis couper les poires en morceaux. Les faire revenir, pendant 20 minutes dans une casserole légèrement beurrée, avec 1 verre de vin de noix et le clou de girofle (couvrir à moitié lors de la cuisson).
- Pendant la cuisson des poires, préparer la pâte à crumble en mélangeant le beurre mou et le sucre roux. Ajouter petit à petit la farine, dans laquelle vous aurez préalablement incorporé la poudre d'épices Tandoori, jusqu'à obtenir un mélange sableux.
- Une fois que les poires ont une belle couleur bordeaux et que le vin de noix s'est épaissi, verser les poires dans un moule beurré et fariné. Répartir la pâte à crumble sableuse sur les poires. Mettre au four pendant 25 minutes à environ 180°C.
- Vous pouvez déguster ce crumble en l'accompagnant d'une glace à la vanille, bon dessert !!

## Autres idées recettes...

*En saison estivale*, vous apprécierez le vin de noix en accompagnement d'un melon bien à point. Pour deux personnes, couper un melon en deux, l'évider puis le remplir de vin de noix frais. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes pour que le melon s'imprègne. C'est une touche originale pour un apéritif dinatoire !!

*Avec les fromages*, principalement avec les roqueforts et les bleus, le vin de noix propose un alliage de saveurs des plus étonnants. C'est aussi un délicieux vin pour foie gras grâce à sa texture liqueuse et sa saveur de noix qui reste en fond de bouche.

*Avec un dessert au chocolat*, le vin de noix se mariera très facilement.

Il pourra aussi faire ressortir les saveurs d'une salade de fruit et accompagnera la digestion.

Eliksyr - Mr Dufour Ludwig, à Montpellier - tel : 0674643329 - [ludwig\\_dufour34@hotmail.fr](mailto:ludwig_dufour34@hotmail.fr)