

→ CHEFS

** Jean-Michel Lorrain

** Alexandre Bondoux

Restaurant La Côte Saint-Jacques - Joigny



COQUILLAGE, AIL DES OURS, AMANDE

Lait d'amande

100 g d'amandes blanchies
6 g d'ail blanchi
500 g de lait entier
10 g de sel

Gel de céleri

200 g de coques
50 g de céleri-branche
10 g d'échalotes
50 g de vin blanc
50 g d'eau
6 g de kuzu

Huile et ail des ours

200 g d'ail des ours
250 g d'huile neutre

Coquillages

1kg de coques
1kg de couteaux
1kg de pétoncles

Chawanmushi

400 g de jus de coquillage
130 g de lait d'amande
80 g d'eau
2 œufs

PREPARATION

Placer tous les ingrédients dans la cuve d'un mixeur et les mixer pendant 3 minutes à la vitesse la plus élevée. Passer au chinois étamine. Faire chauffer une sauteuse à blanc. Ajouter les coques, puis tous les ingrédients, et refermer d'un couvercle. Cuire pendant 1 minute. Débarrasser la garniture et les coques pour ne récupérer que le jus de cuisson.

Mixer les deux éléments longuement et les passer au chinois étamine. Cuire les coquillages séparément dans une eau bouillante salée à 5%. Dès leur ouverture, les placer dans une eau glacée à 5%. Réunir tous les éléments dans un même récipient et les mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Les verser dans un moule et les cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

ACCORD METS ET VINS

Domaine Simonnet-Febvre Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu » 2020

Un vin délicat encore sur la retenue pour accompagner un plat d'une finesse texturale. Le floral-herbal de l'olfactif va dans le sens du céleri et de l'ail des ours, alors que le citronné s'allie à la thématique iodée du coquillage comme un exhausteur d'arômes et de saveurs. Le toucher satiné du vin rime avec les textures lisses du plat, la finesse du chawanmushi, le soyeux du lait d'amande parfumé et la gelée légère tenue par le kuzu. La structure encore ferme et juvénile du vin vient en contraste donner du relief aux matières du met et trancher dans la chair fondante des coquillages juste blanchis. La finale d'esprit réducteur, au minéral salin fait résonner à nouveau la note iodée du plat tout en prolongeant l'accord.

www.simonnet-febvre.com