

Accord avec notre Tavel cuvée “La Dame rousse”

Aubergine comme ici, à la provençale, Croustille de Gambas Rôtis ...



Les ingrédients pour 4 personnes :

12 grosses gambas
2 belles aubergines longues
0.8 kg de tomates. (Pour la concassée de tomates fraîches)
1 gros oignons, 1 gousses d'ail
1 bouquet garni
4 feuilles de basilic frites pour le décor
80 g de beurre clarifié
6 feuilles de brick ou Kadaïf
Sel, poivre
Safran en poudre

Vinaigrette :

1 dl. D'huile d'olive vierge
0.5 Dl vinaigre balsamique
1 citron, sel et poivre

Procédé :

Décortiquer les gambas à cru, ôter le boyau central. Couper la feuille de brick en lanière de 3 cm. De long, passer au pinceau du beurre clarifié additionner de poudre de safran.
Rouler chaque gambas dans les lanières de pâte à brick. Réserver au froid.

Eplucher les aubergines, les couper en lamelles d'un centimètre, puis les dégorger avec gros sel, les rincer puis les faire cuire à la poêle à l'huile d'olive en leur donnant un peu de coloration. Mettre sur papier absorbant.

Faire la concassée de tomate : dans un sautoir avec de l'huile d'olive, suer l'oignon haché, ajouter l'ail écrasé. Ajouter la pulpe des tomates émondées et épépinées. Cuire à feu doux. Réduire à souhait. Refroidir. Monter en mille-feuille les rondelles d'aubergines avec la concassée de tomate dans des moules inox de 4 cm de diamètre, finir avec un peu de tomate concassée et une feuille de basilic frite pour le décor.

Faire la vinaigrette marbrée : réduire le vinaigre balsamique, ajouter à froid l'huile d'olive vierge. Ajouter sel et poivre. Dresser sur assiette le mille-feuille, à côté les gambas rôties à l'huile d'olive puis séchée sur un linge. Assaisonner d'un peu de vinaigrette et servir d'un mélange de salade, mesclun, roquette, mizuna (vinaigrette huile d'olive, sel, poivre et un filet de jus de citron)...

à accorder avec un TAVEL LA DAME ROUSSE du Domaine de la Mordorée

recette créée par le chef Serge Chenet du restaurant Entre Vigne et Garrigue

Ch des falaises 30131 Pujaut France, 1 étoile au Guide Michelin tel : 04 90 95 20 29 fax : 04 90 95 20 29 courriel : reservation@vigne-et-garrigue.com
www.vigne-et-garrigue.com/

