L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# Bonne année… avec du cava espagnol !

Publié le 09/01/17 par **Jean-Baptiste Ancelot - WINE Explorers**

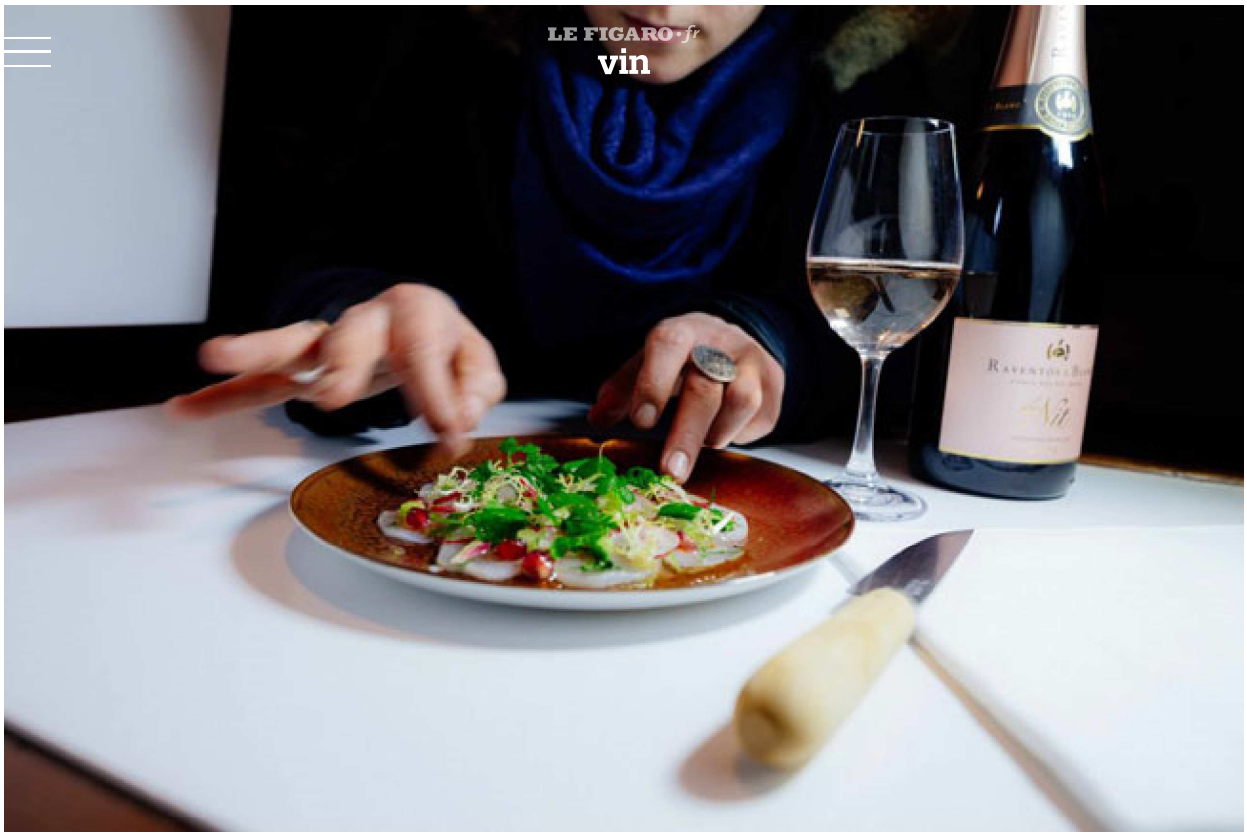
Photo : Wine Explorer

## En ces fêtes de fin d'année, nous avions décidé de cuisiner un menu spécial, pensé autour de trois cavas de la bodega Raventós i Blanc, histoire de sortir un peu des sentiers battus.

Une expérience gustative aussi délicieuse qu'intéressante, où les bulles espagnoles nous ont montré qu'elles rivalisent aisément avec les plus grands effervescents, pouvant accompagner à merveille tout un repas.
Nous avons donc eu envie de partager avec vous **les recettes de ces accords mets et vins**, avec trois plats signés de la **chef Laëtitia Visse**. À vos fourneaux !

## ENTRÉE

## Carpaccio de Saint-Jacques & cuvée De Nit Rosé Extra Brut 2014




Un cava rosé **élevé 18 mois sur lies**, très légèrement dosé, assemblage de Macabeu (37%), Xarel.lo (37%), Parellada (18 %) et Monastrell (8%), aux notes de fruits rouges, vif et souple en bouche, se mariant superbement avec la délicatesse de la Saint-Jacques, la fraîcheur du radis et le croquant de la grenade.

**Recette pour 6 personnes**
*18 noix de Saint-Jacques, 1 botte de coriandre, 1 pièce de grenade, 1 botte de radis ronds, 1 citron vert, 1 botte de cresson, 1 pièce de frisée fine, 1 botte de cerfeuil, huile d'olive extra vierge, piment d'Espelette, sel noir d'Himalaya.
*Préparation : trancher les Saint-Jacques en fines lamelles et les disposer sur les assiettes en rosace. Réserver au frais. Ciseler finement la botte de coriandre. Prélever le coeur de la frisée (les petites pousses jaunes et tendres), laver et essorer soigneusement. Tailler les radis en quartiers ou en 8 selon la taille. Égrainer la grenade.

*Dressage : assaisonner le carpaccio avec une pincée de piment d’Espelette et de la fleur de sel noir. Disposer avec parcimonie la grenade, la coriandre ciselée, les morceaux de radis, des petites pluches de cerfeuil, de frisée et de cresson. Ajouter un filet d’huile d’olive et un trait de jus de citron vert. Servir.

## PLAT

# Magret de canard, poires pochées, purée de céleri rave, gastrique de citron vert, betteraves rôties & cuvée Manuel Raventós Extra Brut 2008

Un cava riche et complexe, à la bulle très fine, **élevé 6 ans sur lies**, sans liqueur d'expédition, assemblage de Xarel.lo (70%), Parellada (15%) et Macabeu (15%), aux notes de brioche, de miel et d'agrumes. Un certain gras et une belle longueur en bouche qui **soulignent à merveille le côté juteux du magret, les betteraves nacrées et les poires pochées**.

**Recette pour 6 personnes**
*3 beaux magrets, 3 bottes de mini betteraves, 3 petites poires (type Comice), 1 céleri rave, 200g de beurre au lait cru, 300g de lait entier, 10g de sucre cassonade, 100g de sucre semoule, 10 citrons verts, 20g de gingembre frais, 2 anis étoilés, 250g de sucre roux en morceaux, quelques pousses de cresson
*Préparation : préparer les magrets (retirer nerfs et zones sanguinolentes). Parer un peu le gras, et le quadriller finement. Réserver au frais.

Presser le jus des citrons verts. Éplucher et émincer le gingembre en fines lamelles. Mettre le jus, le gingembre, l'anis étoilé, et le sucre en morceaux dans une casserole. Laisser cuire lentement à feu doux, en écumant régulièrement, jusqu'à l'obtention d'un sirop épais et nappant.

Éplucher le céleri rave au couteau. Le couper en cubes grossiers et le mettre dans une casserole avec le lait. Compléter avec de l'eau à hauteur et mettre en cuisson. Une fois que le céleri est bien cuit, égoutter et mixer (sans le jus) avec 150g de beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver en petite casserole.
Éplucher les betteraves. Les faires cuire à feu doux dans 50g de beurre avec deux cuillères à soupe d'eau et la cassonade. Remuer régulièrement de manière à les glacer. Réserver.

Couper les poires en deux, retirer les pépins. Faire un sirop avec 100g de sucre semoule et 300g d'eau. Laisser cuire à frémissement, en laissant les poires immergées. Quand la pointe du couteau rentre dans le fruit sans résistance, réserver.

*Envoi et dressage : faire chauffer une poêle sans matière grasse. Déposer le magret côté graisse et laisser fondre jusqu'à l'obtention d'une belle couleur brune. Le retourner côté chair une minute et éteindre le gaz. Laisser tel quel trois minutes pour que la cuisson continue lentement.

Réchauffer les poires, les betteraves et la purée de céleri. Dans l'assiette, disposer deux petites quenelles de purée de céleri à l'aide d'une cuillère à soupe. Poser le magret à côté, et disposer quelques betteraves et une demie poire. Napper le magret au pinceau avec la gastrique de citron (attention, préparation très acide et goûteuse servant simplement de condiment, à utiliser avec légèreté!). Ajouter la betterave rose et quelques pousses de cresson. Servir.

## DESSERT

## Financier noisette, ganache citron/chocolat blanc, fruit de la passion & cuvée De la Finca Extra Brut 2013

Un cava tendu, vif et à la bulle fine, **élevé 3 ans sur lies**, sans liqueur d'expédition, assemblage de Xarel.lo (50%), Macabeu (40%) et Parellada (10%), aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, qui se marie très bien avec le côté sucré du financier et la légère acidité du crémeux au citron, **mettant toutes les papilles en éveil**.

**Recette pour 6 personnes**
CRÉMEUX CITRON (à faire la veille)
*100g de jus de citron, 94g de sucre, le blanc de 3 oeufs, 225g de beurre, 1 feuille de gélatine, 1 petit pot de basilic nain
*Cuire l'ensemble des éléments (mis à part la gélatine et le beurre) à la sonde, à 85°C. Ajouter les feuilles de gélatine, ramollies au préalable dans le l'eau glacée. Réserver dans un saladier. Quand le mélange a atteint 50°C, ajouter le beurre au pied à soupe. Réserver au frais jusqu'au lendemain, et mettre en poche à douille (douille unie).

GANACHE CHOCOLAT BLANC (à faire la veille)
*115g de chocolat blanc, 1 citron jaune zesté, 65g de lait entier, 1 feuille de gélatine, 135g de crème 35%.
*Faire fondre le chocolat blanc au bain Marie. Mettre le lait, le sucre, le citron zesté (à la râpe fine) dans une casserole. Porter à ébullition. Verser le mélange bouillant sur le chocolat blanc fondu. Émulsionner au fouet. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau glacée, puis la crème. Réserver au frais une nuit entière. Mettre en poche à douille (douille cannelée).

FINANCIER
*100g de beurre noisette, le blanc de 3 gros oeufs (ou 4 petits), 2g de sel, 105g de sucre glace, 100g de farine, 60g de poudre de noisettes
*Faire fondre le beurre. Dans un saladier, fouetter et ajouter dans l'ordre les blancs d'oeufs, le sel et le sucre, puis la farine (tamisée) et la poudre de noisettes. Beurrer et fariner un moule. Etaler la pâte sur 1cm d'épaisseur (max). Cuire 10 min à 180°C.

CRUMBLE

*70g de beurre demi sel, 50g de farine, 50g de poudre de noisettes, 60g de sucre roux
*Tout mélanger dans un saladier en émiettant avec les doigts. Etaler en couche fine. Faire cuire 10 minutes sur plaque, au four, à 180°C, jusqu'à l'obtention d'une couleur bien blonde. Réserver.
Dressage : disposer un carré de financier dans le fond d'une assiette creuse. Pocher à la douille unie deux jolies bulles de crémeux citron. Faire de même avec la ganache chocolat blanc, à la douille cannelée cette fois ci. Faire couler un peu de fruit de la passion égrainé sur la préparation, ajouter un peu de basilic ciselé (attention, le basilic ciselé noircit très vite, à faire au dernier moment), le crumble à la noisette. Servir.

Bon appétit !

**WineExplorers'ment vôtre,**

Merci au restaurant **Les Arlots** (136 Rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris), pour nous avoir permis de réaliser ces plats de fêtes dans leur cuisine. Merci à la **chef Laëtitia Visse**, pour avoir pensé ces trois recettes et pour nous avoir appris à les mettre en musique. Merci au **photographe Yohann Ancele** pour les belles photos de plats et de bouteilles. Enfin, merci au domaine **Raventós i Blanc** de nous avoir fait découvrir trois magnifiques cuvées de cava.

**Cuvée De Nit Rosé Extra Brut 2014** – 11,8 % Vol. ; prix domaine : 19,36 €
**Cuvée Raventós Extra Brut 2008** – 12,2 % Vol ; prix domaine : 89 €
**Cuvée De la Finca Extra Brut 2013** – 11,5 % Vol ; prix domaine : 25 €

Achat en France : restaurant Casa Gala – 18 Rue de la Fraternité, 66190 Collioure
Pour plus d'informations sur la bodega Raventós i Blanc : **http://www.raventos.com**