

Le vin et la mer

Crevettes sauvages

crèmeux végétal et baies de Timut

Une recette d'**Antonin Bonnet**
le restaurant de **la Cour des Loges**
(1 étoile Michelin)

Le lieu est magique et témoigne des liens esthétiques entre le vieux Lyon et l'Italie de la Renaissance. La cuisine d'Antonin Bonnet est en harmonie avec cette cour florentine. Elle est élégante et très réfléchie, ce qui n'exclut pas de la bardiessse dans l'association des saveurs. On sent chez ce très bon connaisseur des produits, un esprit libre tout entier concentré à la satisfaction du plaisir de ses convives.

► Pour 4 personnes

24 couteaux • 8 crevettes sauvages • 200 g de Brocolis • 10 g de gingembre frais • 1 fenouil • 100 g de céleri branche • 1/4 l de bouillon de légumes : 1/4l • 8 Feuilles de menthe • 10 cl d'huile d'olive • Sel • Baies de Timut • Herbes fraîches de saison selon votre choix • Quelques zestes de citron.

- Émincer les branches de céleri et le fenouil. Les mettre dans une casserole avec ¼ de litre de bouillon, saler puis cuire à feu vif pendant quelques minutes.
- Mixer avec un filet d'huile d'olive et 4 feuilles de menthe, réserver.
- Faire bouillir de l'eau salée, plonger les têtes de brocolis 3 minutes, rafraîchir puis égoutter. Mixer avec un filet d'huile d'olive et un morceau de gingembre, assaisonner puis réserver.
- Décortiquer les crevettes délicatement, les fendre en deux, enlever le boyau, les assaisonner puis les badigeonner d'huile d'olive avec le poivre de Timut en poudre.
- Chauffer les crevettes délicatement dans un four préchauffé à 100°C pendant 1 min. Les dresser cerclées dans une assiette.
Disposer les préparations autour avec des feuilles de menthe, quelques herbes de saison et des zestes de citron.



TÉLEPOISSON
www.telepoisson.fr
Des reportages,
des recettes,
des promos,
des infos, ...

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Domaine Voarick

La bouche est pure, saline, crayeuse et tendue. Vin très équilibré et racé qui représente bien son terroir calcaire. Des notes d'agrumes comme le citron et le pamplemousse, une finale sur des notes toastées et de beurre frais.

Température de service : 12° à 14°C.

Mercurie 1^{er} Cru Blanc

"Clos Paradis" 2014
à partir de 20 €.



Domaine de Rocheville

Vin jeune et frais avec des arômes d'agrumes et fruits blancs qui se prolongent sur des notes florales et grillées. Ce vin est aérien et vif. Il possède une belle matière portée par des notes de pomme granny et citronnées. Température de service : 12° à 14°C.

La Jouvencelle

Saumur blanc sec, 2014
à partir de 11,90 €.



Voilà des bulles qui filent droit sans oublier de paver son chemin d'élégance. Sa minéralité en fait le compagnon idéal de cette recette. Ce 100 % chardonnay, donc blanc de blanc, a grandi sur les terroirs de Verus et Bergères-les-Vertus Premier Cru, il est d'une grande finesse, extrêmement pur et naturel.

Champagne Colin, Cuvée Parallèle

à partir de 24,50 €.