

L'Évasion des Sens

Nov
11
2021

by Marie-Laure de Vienne / in Cave, Gastronomie, Recettes

CEVICHE DE TURBOT ET CUVÉE LES MONTS DAMNÉS DU DOMAINE FOURNIER



Une belle recette de poissons et le vin à servir sur ce plat.

La recette

400 g de turbot, coupé en cubes de 1 cm

2 grosses clémentines

2 oignons rouges, coupés en fines tranches



2 c. à soupe de coriandre, hachée

¼ tasse d'huile d'olive

¼ tasse de jus de citron vert

1 c. à soupe de sel

1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc

1 poivron rouge coupé en brunoise

Sauce Tabasco, selon le goût

– Couper le filet de turbo en petits dés, presser le jus des citrons et les clémentines. Mélanger votre poisson et les jus dans un saladier et laisser reposer pendant 20 minutes au réfrigérateur couvert d'un film transparent.

– Rajouter dans le bol de poisson tous les autres ingrédients,

Saler et poivrer. Mélanger bien et remettre au frais pendant 10 minutes.

– Dresser les assiettes avec quelques garnitures comme des feuilles de roquette ou cresson.

Le vin à servir avec ce plat

Drôle de nom, Les Monts Damnés, pour cette belle cuvée qui est située en altitude (300 mètres) pour ce domaine Fournier sur l'appellation Sancerre.

Cette parcelle éventée est considérée comme un 'Grand Cru' de Bourgogne et plus particulièrement de l'appellation. Par voie de conséquence, les quantités sont qualitatives et limitées en bouteilles.

Les raisins de Sauvignon Blanc sont vendangés avec soin et à maturité. Après fermentation des jus à basse température, ceux-ci sont élevés sur lies fines pendant 10 mois ; un bâtonnage chaque semaine permet de révéler richesse et complexité de la parcelle.

Couleur de robe : or-verte ; bouche nette, minérale, fruitée.

Souvent récompensée cette cuvée est idéale pour les poissons, les saveurs iodées qu'elle sublimerait.

Pour les fêtes le vin s'offrira en coffret bois.



La cuvée Les Monts Damnés
2019



le coffret de Noël

Toute info au domaine et sur www.fournier-pere-fils.com