

BEAUX MARIAGES

UN MENU DE RÉVEILLON POIDS PLUME

LA FIN DE L'ANNÉE OFFRE SON LOT DE REPAS DE FÊTE.
ET SI ON OPTAIT POUR UN MENU AUSSI SAVOUREUX QUE LÉGER ?
SE FAIRE PLAISIR SANS S'ALOURDIR, VOILÀ LE PARI !

Par Pierre Alexandre. Recettes et photos Sophie Menut Yovanovitch.

Et si on se dirigeait vers 2025 sans prendre un gramme ? Une fin d'année qui privilégie la légèreté, sans exclure

la gourmandise.

Oui, il est possible de se régaler sans accuser 3 kg de plus sur la balance. Sophie relève le challenge haut la main en préparant ce menu aussi élégant que savoureux, à déguster sans culpabilité. Pour accompagner le classique avocat crevettes revisité en mode light, j'ai opté pour un coteaux champenois. On a tendance à oublier que la Champagne ne produit pas que des bulles, à l'image de la maison Devaux qui vinifie quelques chardonnays en vin tranquille. Autrefois maison familiale, aujourd'hui basée sur le modèle de la coopération, Devaux met en avant, dans la côte des Bar, ses sélections parcelles et ses longs temps de maturation.

Les ballotins de chou farci au saumon méritent un vin élégant, comme eux. J'opte pour le sans-faute avec un saint-aubin de l'illustre maison Louis Latour, familiale et indépendante, fondée en 1797 en Bourgogne. Propriétaire de 50 hectares, elle glorifie ses terroirs nombreux et exceptionnels.

Pour le dessert, Sophie a prévu des petits gâteaux plus riches en fruits qu'en calories. Je les marie avec un muscat moelleux de chez Henri Ehrhart, en Alsace, une maison dirigée par une famille de passionnés depuis huit générations. Ce flacon est une nouvelle cuvée, dosée seulement à 9,5 %, à l'image de ce repas tout en délicatesse. Il clôt ce moment et prépare aux nombreux autres de la fin de l'année, en laissant comme unique trace celle de la gourmandise.



BEAUX MARIAGES

NOTRE BON ACCORD

Saint-Aubin, 1^{er} Cru Louis Latour 2020, env. 50 €.
Un grand vin pour un plat goûteux et raffiné. Une robe scintillante et une bouche tout en rondeur. Des notes délicates et complexes allant sur un côté brioché et vanillé dû à son élevage sous bois, il joue l'élégance pour se marier à cette recette riche en goût et caressante, comme lui.



BALLOTINS DE CHOU AU SAUMON

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 45 MIN • ASSEZ FACILE • BON MARCHÉ

• 2 pavés de saumon sans la peau • 12 feuilles de chou blanc • 1 poireau • 8 champignons de Paris • 2 échalotes • 10 brins de ciboulette • 30 g de beurre • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre. POUR LA SAUCE : • 4 c. à soupe de crème de graines de tournesol • 1 petite gousse d'ail • 1/2 citron jaune • Sel • Poivre.

1. Détachez les feuilles de chou et ébouillantez-les dans 1 casserole pendant 6 min. Posez-les sur 1 assiette au fur et à mesure. Laissez-les refroidir et coupez une partie de leur côte centrale.
2. Pelez et hachez les échalotes. Lavez et coupez le pied des champignons. Hachez-les grossièrement au couteau.
3. Faites fondre la moitié du beurre avec la moitié de l'huile pour faire blondir les échalotes 2 min, puis ajoutez les champignons. Salez, poivrez et laissez cuire environ 10 min, jusqu'à ce que les champignons aient rendu leur eau. Laissez refroidir et réservez.
4. Lavez et coupez le poireau en 4 dans la longueur, émincez-le finement. Dans la même sauteuse, versez le reste de l'huile et de beurre et faite cuire le poireau pendant environ

- 10 min, sans qu'il prenne de couleur.
5. Coupez le saumon en petits cubes. Mélangez les champignons, le poireau et les cubes de saumon dans 1 saladier. Ajoutez la ciboulette ciselée, assaisonnez.
6. Posez 2 feuilles de chou l'un sur l'autre en quinconce puis, au centre, 3 belles cuillerées de l'appareil. Refermez les feuilles sur elles-mêmes et emmaillotez-les dans 1 feuille de papier film en serrant bien. Faites cuire à la vapeur pendant 15 min.
7. Préparez la sauce. Pressez le jus du citron, versez-le dans 1 petit blender avec la crème de graines de tournesol, l'ail et 10 cl d'eau. Mixez fortement.
8. Versez 1 peu de sauce dans le fond de chaque assiette. Retirez le papier film des choux et posez-en un et demi par convive.

