

Fleurs de courgettes soufflées au basilic les queues en fricassée, émulsion légère à l'huile d'olive

Recette de Pascal Ginoux du restaurant Les Bories à Gordes

- ▶ Pour la réalisation des fleurs :
 - blanchir les fleurs de courgettes dans de l'eau bouillante salée
 - réaliser une farce à base de viande de volaille et de crème fouettée au basilic
 - farcir les fleurs puis les cuire au four vapeur pendant quelques minutes

- ▶ Pour la réalisation de la garniture :
 - poêler les fleurs à l'huile d'olive (en veillant à les laisser bien croquantes). Poêler également les queues réduites en fricassée
 - réaliser une émulsion à base d'huile d'olive (mélange de crème, beurre et huile d'olive AOC du Clos des Jeannons à Gordes).



- ▶ Dresser l'assiette : déposer les queues en fricassée au fond de l'assiette. Napper avec l'émulsion d'huile d'olive puis déposer les fleurs de courgettes.

Servir accompagné d'un Château Fontvert Mourre Rose 2013
(accord met / vin proposé par Benoît Ghironi, maître d'hôtel du restaurant les Bories)

Avec sa robe claire, ce Mourre Rosé 2013 accompagnera parfaitement ce plat réalisé par Pascal Ginoux. Le nez est très expressif, incisif, aux arômes floraux qui rappelle parfaitement le basilic. La bouche est ample et riche et se marie avec l'huile d'olive. Le Grenache apporte une amplitude supplémentaire dans cet accord dû à son gras et sa minéralité. La fraîcheur en bouche est d'une finesse et d'une élégance remarquable. Une finale plutôt saline nous donne envie d'y revenir.

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com