



Jardin d'Alsace

Idées recettes et
recommandations
Vins d'Alsace



Jardin d'Alsace

Votre marché
de fruits et légumes

L'Alsace c'est une nature exubérante, un jardin généreux qui offre une diversité de produits authentiques, l'expression gourmande d'un terroir unique.

Ce livret vous propose de savourer des fruits et légumes d'ici et d'ailleurs à travers des recettes pleines de saveurs qui préservent à la fois leurs qualités gustatives et explorent des mariages gustatifs des plus réjouissants ! Elles sont accompagnées avec beaucoup de naturel par les Vins d'Alsace dont le caractère à la fois frais et aromatique leur apporte une touche de légèreté et de gourmandise !

Intégrer des fruits et légumes frais dans son alimentation à travers des plats originaux et faciles à réaliser devient un vrai plaisir !

5 fruits et légumes par jour, les Vins d'Alsace disent oui !

Les vins d'Alsace sont par nature des vins frais, fruités, purs ! S'ils sont si évidemment à l'aise avec les récoltes de nos jardins, c'est qu'ils en respectent la délicate texture tout en valorisant leurs qualités gustatives. Pour préserver au mieux cette affinité, le mode de préparation et de cuisson est déterminant :

EN SALADE :

s'il est difficile d'associer vin et vinaigrette, le **Sylvaner d'Alsace** fait pourtant des merveilles avec sa vivacité et ses notes finement végétales.

CUISSON VAPEUR :

s'il s'agit d'asperges, optez pour un **Muscat d'Alsace** qui se joue avec fruité et fraîcheur de la légère amertume du légume ; pour les autres variétés, un **Pinot Blanc d'Alsace** alliant fruité discret et acidité mesurée sera parfait.

EN GRATIN :

sur cette version gourmande nappée de fromage, de béchamel ou de crumble, on choisira un vin qui allège et rafraîchit : un **Sylvaner** ou un **Riesling d'Alsace**.

POÊLÉS :

à la mode asiatique façon wok, en sauce aigre-douce ou épicée : un **Pinot Gris d'Alsace** dans tous les cas ! Ce vin structuré avec de l'intensité et une certaine rondeur est parfaitement à l'aise avec les saveurs colorées. Pour les plats plus nettement épicés, un **Gewurztraminer d'Alsace** puissant et exubérant conviendra davantage.

EN RISOTTO :

le riz à la texture crémeuse et onctueuse appelle un vin avec du gras mais aussi une belle structure pour dynamiser ce mariage. Nous sommes bien là dans le registre d'un **Pinot Gris d'Alsace**.

A LA PROVENCALE :

grillés avec un filet d'huile d'olive, ou en tian longuement confit au four, les légumes du soleil se marient volontiers avec un vin rouge léger et frais, un **Pinot Noir** ou un **Crémant d'Alsace rosé**.

ET AVEC LES FRUITS :

c'est le **Gewurztraminer d'Alsace** qui remporte les suffrages avec ses arômes intenses de fruits et de fleurs et sa rondeur gourmande.





SYLVANER D'ALSACE

Charnue et craquante, l'endive dégage une pointe d'amertume que l'on retrouve également dans les noix. Défi relevé par le Sylvaner dont la vivacité et le croquant permettent un dialogue plein de fraîcheur, rehaussé par les notes épicées du chorizo.

**A CONSOMMER AVEC
MODÉRATION.**

Salade d'endives au chorizo croustillant

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 15 min

- 3 endives
- 8 tranches fines de chorizo
- 8 noix
- 1 c. à s. de vinaigre
- 1 c. à s. de moutarde
- 3 c. à s. d'huile de noix
- 1 pincée de sel et 1 de poivre
- Ciboulette

Taillez le chorizo en lanières et faites-les dorer à la poêle sans matière grasse. Réservez. Décortiquez les noix et concassez-les grossièrement. Dans un saladier, préparez la vinaigrette en mélangeant sel, poivre, vinaigre, moutarde et huile. Coupez les endives en petits tronçons. Assaisonnez la salade et déposez par-dessus le chorizo croustillant et les noix. Décorez avec un brin de ciboulette.



- 1 kg de pommes de terre
- 1 gros oignon
- 2 tiges de ciboule
- 1 petit bouquet d'herbes mélangées (cerfeuil, persil)
- 2 œufs frais
- 5 cl d'huile
- Sel et poivre

Galettes de pommes de terre aux herbes du jardin

Par Philippe Kientzler

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 25 min
Temps de cuisson : 20 min

Lavez, épluchez et râpez les pommes de terre. Salez légèrement et laissez égoutter dans une passoire pendant 15 min. Puis pressez-les entre les 2 mains pour en éliminer le maximum d'eau. Émincez l'oignon, la ciboule, hachez les fines herbes. Dans un saladier, battez les œufs. Ajoutez le mélange herbes / oignons puis les pommes de terre râpées. Salez, poivrez.

Faites chauffer une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile. Versez 4 c. à s. de cette préparation et aplatissez à l'aide d'une fourchette pour en faire des galettes de 1,5 cm d'épaisseur. Laissez dorer à feu moyen de chaque côté. Ces délicieuses galettes accompagneront parfaitement viandes et poissons grillés.



PINOT BLANC D'ALSACE

Ces galettes dorées et croustillantes seront parfaites avec un Pinot Blanc, tendre et souple, sans excès d'acidité mais suffisamment frais pour apporter sa touche de légèreté.

**A CONSOMMER AVEC
MODÉRATION.**



RIESLING
D'ALSACE

Sa structure fine et racée viendra souligner avec une élégance exquise ce mariage culinaire entre le potager et la mer, entre la rondeur du chou et les notes iodées des moules.

Moules en papillotes de chou

Pour 8 personnes | Temps de préparation : 30 min | Temps de cuisson : 25 min

- 1 chou vert pommé de 1,6 kg
- 200 g de moules cuites décoquillées
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 c. à s. de gingembre râpé
- 8 c. à s. de crème fraîche
- 4 gousses d'ail
- Persil haché
- ½ verre de Riesling d'Alsace
- 2 c. à s. d'huile
- Poivre du moulin

Faites bouillir l'eau du cuseur vapeur. Lavez le chou, posez-le dans le panier de cuisson et laissez cuire 5 min. Détachez délicatement 8 feuilles, maintenez-les au chaud. Émincez le reste du chou en fines lanières puis faites-les cuire 10 min dans le bouillon de volaille.

Pelez puis écrasez les gousses d'ail. Pelez puis émincez l'oignon.

Faites chauffer l'huile dans une casserole, faites-y revenir l'oignon.

Ajoutez l'ail, le gingembre, les moules, le vin et le persil et faites cuire en remuant pendant 2 min.

Répartissez sur chaque feuille de chou les lanières au bouillon égouttées puis les moules.

Ajoutez 1 c. à s. de crème par papillote, poivrez, salez.

Refermez les feuilles de chou de manière à former des ballotins, ficeliez délicatement et passez dans le cuseur vapeur pendant 5 min.



Gratin de céleri-rave au jambon et à la crème de Roquefort

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 20 min

- 1 petite boule de céleri
- 300 g de jambon blanc coupé épais
- 100 g de Roquefort
- 20 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- Poivre du moulin



Epluchez le céleri, puis coupez-le en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur. Faites-les cuire 10 min à la vapeur.

Pendant ce temps, détaillez le jambon en petits dés. Préchauffez le four à th. 6 (180°C) et beurrez un plat à gratin. Placez-y pélemêle bâtonnets de céleri et dés de jambon.

Faites bouillir la crème dans une petite casserole, puis éteignez le feu.

Ajoutez le Roquefort émietté dans la crème chaude, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Versez cette crème dans le plat à gratin, donnez un tour de moulin à poivre et laissez gratiner environ 20 min.



CRÉMANT
D'ALSACE

Sa fine acidité combinée à sa délicate effervescence viendront souligner tout en légèreté l'onctuosité de ce plat crémeux à souhait.



PINOT GRIS
D'ALSACE

Il se délecte de ces mélanges gourmands ! Non seulement son côté moelleux entre en parfaite résonance avec le miel et les pignons grillés de la recette, mais en même temps l'acidité de sa structure fait écho au croquant des pommes crues.

A CONSOMMER AVEC
MODÉRATION.

Chèvre frais aux pommes et au miel

Pour 4 personnes | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 4 min

- 2 chèvres frais
- 2 pommes Gala
- 4 tranches de pain de campagne
- 100 g de pignons de pin
- 10 c. à s. de miel liquide
- 1 noix de beurre
- 1 jus de citron

Lavez les pommes, coupez-les en quatre, sans les peler et retirez les pépins. Coupez chaque quartier en très fines lamelles. Placez-les dans un saladier et trempez-les dans le jus de citron afin qu'elles ne noircissent pas.

Détaillez les fromages en fines lamelles. Coupez 4 tranches de pain et faites-les griller sous le grill du four.

Dans une poêle, faites dorer les pignons de pin à sec en les remuant sans cesse.

Placez dans chaque assiette 1 tranche de pain grillé, les lamelles de pommes, le fromage de chèvre. Faites chauffer doucement le miel dans une petite casserole ou au four à micro ondes. Quand il est chaud, versez-le sur la tartine, puis parsemez de pignons dorés.



Tartelettes tatin de carottes à l'aneth

Par Philippe Kientzler

Pour 4 Personnes | Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 20 min

- 800 g de carottes
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 échalote hachée
- 200 g de lardons natures
- 2 c. à s. de crème fraîche
- Quelques branches d'aneth ciselées
- 2 pincées de sucre de cassonade
- 2 pincées de cumin en poudre
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

Pelez et coupez les carottes en bâtonnets de 5 cm. Faites fondre le beurre à feu doux dans une poêle et versez-y l'échalote hachée. Ajoutez les bâtonnets de carottes, l'aneth ciselé, le cumin, la cassonade et un ¼ de verre d'eau.

Salez, poivrez. Faites revenir à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Préchauffez le four à 210°C (th 7). Disposez harmonieusement les carottes dans le fond de petits moules en silicône.

Faites dorer les lardons, retirez le gras de la poêle, puis ajoutez la crème fraîche. Répartissez les lardons sur les carottes puis disposez-y des ronds de pâte feuilletée.

Enfournez pendant 20-25 min. Au moment de servir retournez les tartelettes sur un plat. Dégustez chaud avec une salade de feuilles vertes.



PINOT GRIS
D'ALSACE

Ce vin ample avec de l'étoffe est équilibré par une belle fraîcheur : tous les atouts nécessaires pour accompagner avec brio cette recette mêlant croustillant de la pâte feuilletée et rondeur des carottes caramélisées.

A CONSOMMER AVEC
MODÉRATION.



**GEWURZTRAMINER
D'ALSACE**

Ce vin soyeux, ample et aromatique est taillé pour les desserts ! Son fruité incomparable fera honneur aux quetsches tandis que ses arômes d'épices feront délicieusement écho aux notes de cannelle des spéculoos.

**A CONSOMMER AVEC
MODÉRATION.**

- 300 g de quetsches
- 90 g de beurre à température ambiante coupé en petits dés
- 80 g de farine
- 50 g de spéculoos
- 80 g de sucre vanillé

Lavez et essuyez soigneusement les quetsches, coupez-les en deux, retirez les noyaux. Pour le crumble, mélangez tous les ingrédients dans un saladier.

Ajoutez le beurre et malaxez du bout des doigts. Le mélange doit former une mixture poudreuse avec quelques grumeaux. Mettez au frais. Placez les quetsches dans les ramequins légèrement beurrés. Couvrez avec le crumble, sans tasser.

Enfournez pour 15 à 20 min à 180°C. (th. 6).

Retirez du four et laissez tiédir.

Crumble aux quetsches

Par Philippe Kientzler

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 20 min



Quel vin d'Alsace choisir ? |

APÉRITIF			Crémant d'Alsace Muscat d'Alsace Gewurztraminer
LEGUMES ET PÂTES		Salades, crudités Légumes vapeur, asperges Gratins et pâtes	Sylvaner - Pinot Blanc Muscat d'Alsace Pinot Blanc - Pinot Noir - Crémant d'Alsace
ŒUFS		Durs, brouillés, pochés, en omelette, sur le plat Quiches, soufflés, flans	Pinot Blanc Crémant d'Alsace Sylvaner, Riesling
CHARCUTERIES		Terrines, pâtés froids ou chauds, charcuteries	Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling
FOIE GRAS		Poêlé, en brioche, sur toasts	Pinot Gris, Gewurztraminer
FRUITS DE MER		Coquillages, huîtres, moules, noix de St Jacques Crustacés, crevettes, langoustes, homards	Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling
POISSONS		Marinés, crus, fumés Grillés, en brochettes Cuisinés à la crème, en sauce	Riesling, Sylvaner Pinot Blanc, Riesling Riesling, Crémant d'Alsace
VIANDES BLANCHES & VOLAILLES		Volailles rôties Volailles en sauce Rôtis de porc ou de veau Blanquette, préparations à la crème	Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir Riesling, Pinot Gris, Crémant d'Alsace Pinot Blanc, Pinot Gris, Crémant d'Alsace Riesling, Crémant d'Alsace
VIANDES ROUGES & GIBIERS		Bœuf, agneau Grillades, brochettes, Gibiers, canard	Pinot Noir Pinot Noir Pinot Gris, Pinot Noir (selon la préparation)
CUISINES DU MONDE		Sushis, sashimis Cuisine chinoise aigre-douce ou peu épicée Cuisine épicée, asiatique, indienne ou mexicaine Tajines, couscous, kebab	Riesling Pinot Gris Gewurztraminer Pinot Gris, Pinot Noir
FROMAGES		Frais, jeunes, doux et fromages de chèvre Comté, Gruyère, Parmesan Forts et puissants, Bleus Raclette, fondue savoyarde	Pinot Blanc, Riesling Pinot Gris Gewurztraminer Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling
DESSERTS		Pâtisseries, tartes, crèmes, mousses	Gewurztraminer également en Vendanges Tardives, Riesling VT, Pinot Gris VT
POUR FINIR LE REPAS EN BEAUTÉ			Vendanges Tardives, Sélections de Grains Nobles



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS D'ALSACE
12 avenue de la Foire aux Vins
BP 11217

68012 COLMAR CEDEX

Tél. : +33 (0)3 89 20 16 20

Fax : +33 (0)3 89 20 16 30

civa@civa.fr



Plus de recettes sur www.VinsAlsace.com