VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LES ACCORDS METS & VINS D'HONDRAT

SOMMAIRE

- CHARDONNAY : CARPACCIO DE DAURADE
- VIOGNIER : RISOTTO AUX ASPERGES
- CHARDONNAY-VIOGNIER : TATIN DE COURGETTES ET CHÈVRE-MIEL
- MERLOT : LASAGNES À LA RISTE D'AUBERGINES
- SYRAH : SPAGHETTIS AUX GAMBAS ET CHORIZO
- ELLE&LUI BLANC : TARTARE D'HUÎTRES À LA MANGUE
- ELLE&LUI ROSÉ : SAMOUSSAS AUX RILLETTES DE THON
- PREMIUM : TARTARE DE SAUMON, FRAISES ET AVOCAT
- ADDICT ROUGE : MAGRET DE CANARD À L'ANANAS, SAUCE AIGRE DOUCE
- ADDICT BLANC: TARTE RICOTTA-CHÈVRE ET MELON
- INITIÉS BLANC : LANGOUSTE AU CHAMPAGNE ET CÈPES
- INITIÉS ROSÉ : BROCHETTES DE BOEUF, POTATOES AU PIMENT D'ESPELETTE
- INITIÉS ROUGE : AGNEAU GRILLÉ, SAUCE PESTO MENTHE-GRENADE-PISTACHE

DOMAINE D'**HONDRAT**

LA RECETTE DU “CHARDONNAY”

Carpaccio de daurade façon Hondrat

ÉTAPE 1

Levez les filets de la daurade, enlevez la peau puis à l'aide d'une pince à épiler, enlevez les arêtes restantes des filets. Découpez en lamelles ou en petits morceaux carrés de 3 cm de côté.

ÉTAPE 2

Pelez et coupez les échalotes et le gingembre en dés et pressez les citrons vert. Disposez les morceaux de daurade dans un plat, ajoutez échalotes et gingembre et arrosez la préparation avec le jus de citron vert (le jus doit recouvrir le tout).

ÉTAPE 3

Laissez reposer 15 minutes au réfrigérateur, le jus de citron va cuire légèrement la chair du poisson. Enlevez le jus de citron, de façon à ne laisser qu'un filet au fond du plat. Disposez des piques en bois à disposition de vos hôtes, dégustez !!

BASE 4 PERS

- 66G DE GINGEMBRE
- 2 OU 3 DAURADES FRAÎCHES
- 66G D'ÉCHALOTE
- 4 CITRONS VERTS

20 min | Facile | Abordable

Vin Blanc - IGP Pays d'Oc

LA RECETTE DU “VIOGNIER”

Risotto aux asperges, petits pois et son œuf poché façon Hondrat

ÉTAPE 1

Emincez l’ail. Faite le revenir dans une casserole avec l’huile d’olive pendant 1 minute à feu vif. Ajoutez le riz et faites revenir 1 minute supplémentaire. Déglacez avec le vin blanc puis ajouter le cube de bouillon avant de bine mélanger.

ÉTAPE 2

Sur feu moyen, ajoutez environ la moitié du bouillon et le jus de citron. Faites cuire le risotto en mélangeant régulièrement, et en ajoutant du bouillon à chaque fois que nécessaire, et ce jusqu'à ce que le riz soit al dente (environ 20 minute). Ajoutez les petits pois à mi-cuisson (environ 10 minutes).

ÉTAPE 3

Lavez et épluchez les asperges. Coupez la base puis coupez les en 3. Faites cuire les asperges 7-8 minutes à la vapeur. Quand le risotto est cuit, saupoudrez de parmesan et ajoutez les asperges ainsi que votre œuf poché préparé au préalable. Poivrez et dégustez !

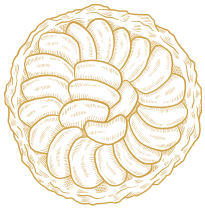
BASE 4 PERS

- 120 GRAMMES DE RIZ ARBORIO
- 2 GOUSSES D’AIL
- UNE DIZAINE D’ASPERGES VERTES
- 70G DE PETITS POIS
- 4 OEUFS

40 min **Moyen** **Abordable**

Vin Blanc - IGP Pays d’Oc

LA RECETTE DU “CHARDO-VIO”



Tatin de courgettes/chèvre au miel façon Hondrat

ÉTAPE 1

Sur une plaque, disposez le papier cuisson. Versez un filet de miel sous forme de 4 cercles qui vous serviront de repère pour le reste de la préparation. Déposez une poignée de pignons sur le miel. Renouvelez l’opération selon la quantité désirée.

ÉTAPE 2

Après avoir coupé les courgettes en fines tranches, essorez-les à l’aide d’un spolain afin d’enlever l’humidité. Disposez celles-ci sur les pignons et le miel (une dizaine). Ensuite, déposer 2 à 3 tranches de chèvre selon vos goûts et saupoudrez de parmesan. Déposer la pâte brisée au dessus de votre préparation en formant des dômes.

ÉTAPE 3

Enfournez 30 min à 180°C jusqu’à ce que la pâte soit cuite et dorée. Retourner les tartes et laissez les refroidir. Saupoudrez de parmesan avant de servir. A déguster tiède ou froid !

BASE 4 PERS

- 2 PÂTES BRISÉES
- 1 À 2 COURGETTES
- 1 GROSSE BUCHE DE CHÈVRE
- 100G DE PIGNONS
- MIEL
- PARMESAN

35 min | Facile | Bon marché

Vin Blanc - IGP Pays d’Oc

LA RECETTE DU “MERLOT”

Lasagnes à la riste d'aubergines façon Fondrat

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C. Dans une casserole, faites revenir le bœuf haché et la riste d'aubergines et laissez mijoter 30 minutes. Salez et poivrez la préparation. Montez votre béchamel le temps de la cuisson.

ÉTAPE 2

Dans un plat à lasagnes, huilez le fond, déposez une plaque de lasagne puis le mélange de bœuf et de riste, la béchamel et saupoudrez de parmesan, ceci jusqu'à épuisement des ingrédients.

ÉTAPE 3

Couvrir avec du gruyère râpé ou du parmesan (au choix) et enfournez environ 25 minutes à 200°C.

BASE 4 PERS

- 6 PLAQUES DE LASAGNE
- 1 BOCAL DE RISTE D'AUBERGINES
- 350G DE BOEUF HACHÉ
- BÉCHAMEL

55 min **Facile** **Bon marché**

Vin Rouge - IGP Pays d'Oc

LA RECETTE DE LA “SYRAH”

Spaghettis aux gambas et chorizo façon Hondrat

ÉTAPE 1

Faites chauffer 1 cuil. à soupe d’huile dans une sauteuse avec l’ail haché. Ajoutez les tomates concassées. Faites cuire 10 min. Ajoutez le poivron en dés, poursuivez la cuisson 5 min.

ÉTAPE 2

Faites revenir les tranches de chorizo 30 secondes à la poêle dans 1 cuil. à soupe d’huile. Retirez les et remplacez les par les crevettes, faites les sauter 3 min. Salez et rajoutez une pincée de piment d'Espelette. Ajoutez les dans la sauteuse avec les tranches de chorizo coupées en deux.

ÉTAPE 3

Faites cuire les spaghettis al dente (encore fermes sous la dent) à l’eau bouillante salée. Egouttez les et ajoutez les dans la sauteuse, mélangez 1 min et servez rapidement.

BASE 4 PERS

- 350G DE SPAGHETTIS
- 250G DE CREVETTES CRUES
- 8 TRANCHES DE CHORIZO
- 500G DE TOMATES CONCASSÉES
- 1 GOUSSE D’AIL

35 min **Facile** **Bon marché**

Vin Rouge - IGP Pays d’Oc

LA RECETTE “ELLE&LUI”

Tartare d'huître à la mangue façon Hondrat

ÉTAPE 1

Ouvrir les huîtres et récupérer la chair. La trancher en tartare au couteau. Pelez la mangue et la couper en brunoise.

ÉTAPE 2

Dans un bol, réunir les huîtres, la mangue, les zestes du citron vert, son jus, l'huile et une pincée de poivre. Mélangez et répartir dans les coquilles vides.

ÉTAPE 3

Ajoutez la coriandre ciselée et servir bien frais.

BASE 2 PERS

- 12 HUÎTRES CREUSES
- 1 MANGUE
- 1 CITRON VERT
- 1 BRIN DE CORIANDRE

10 min **Facile** **Bon marché**

Vin Blanc - AOP Languedoc

LA RECETTE “ELLE&LUI”

Samoussas aux rillettes de thon façon Hondrat

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C. Battez les œufs. Ajoutez les rillettes de thon, puis le gruyère râpé. Salez, poivrez et ajoutez la ciboulette.

ÉTAPE 2

Coupez chaque feuille de brick en 3 avant de les badigeonner d'huile avec un pinceau. Répartissez la préparation sur l'un des côtés de chaque morceau de feuille de brick. Refermez les morceaux de feuilles de brick en triangle, sous forme de samoussa. Badigeonnez d'huile le dessus des bricks.

ÉTAPE 3

Mettez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Déposez les brick, les côtés rabattus dessous. Enfournez pendant 10 minutes. Surveillez pour que les brick ne soient pas trop croustillantes.

BASE 2 PERS

- FEUILLES DE BRICK
- 2 OEUFS
- 150G DE RILLETTES DE THON
- 50G DE GRUYÈRE RÂPÉ

30 min **Facile** **Bon marché**

Vin Rosé - AOP Languedoc

LA RECETTE “PREMIUM”

Tartare de saumon, fraises et avocat façon Hondrat

ÉTAPE 1

Lavez les fraises, enlevez la queue et découpez-les en petits dés puis faites de même pour le saumon (après avoir enlevé la peau) et la chair de l’avocat. Emincez les oignons.

ÉTAPE 2

Placez le tout dans un bol, arrosez de jus de citron vert, ajoutez la mayonnaise, salez, poivrez et mélangez.

ÉTAPE 3

Pour relever votre plat, vous pouvez également ajouter quelques gouttes de tabasco. Servez bien frais et dégustez !

BASE 4 PERS

- 800G DE SAUMON FRAIS
- 16 FRAISES
- 4 CITRONS VERTS
- 4 AVOCATS
- 4 OIGNONS

20 min **Facile** **Bon marché**

Vin Rosé - AOP Languedoc

LA RECETTE “ADDICT”

Magret de canard à l'ananas, sauce aigre douce façon Hondrat

ÉTAPE 1

Dessinez un quadrillage en diagonale sur le gras des magrets. Assaisonnez puis faire griller à feu vif côté gras 5 min. Dégraissez en retirant la graisse fondue et la conserver dans un récipient à part. Retournez les magrets, laisser rôtir 5 min puis laisser reposer.

ÉTAPE 2

Épluchez et coupez l'ananas en tranches puis les faire dorer avec 10g de beurre et 15g de sucre. Pour la sauce, diluez 2 c. à s. de fond de veau dans un bol avec 25 cl d'eau tiède. Versez 20 cl de vinaigre et 30 g de sucre dans une casserole et cuire à feu vif jusqu'à obtention d'un caramel blond.

ÉTAPE 3

Ajoutez le fond de veau, laissez réduire de moitié et retirez du feu. Ajoutez la moitié des ananas poêlés, le beurre et mixez. Remettre à chauffer et lier avec 15g de Maïzena délayée au préalable dans un fond d'eau tiède. Portez à ébullition, salez, poivrez. Enfournez à 200 °C 10 à 15 minutes selon la cuisson souhaitée. Ajoutez l'ananas puis nappez de sauce.

BASE 4 PERS

- 4 MAGRETS DE CANARD
- 50G DE BEURRE
- 60G DE SURCRE
- 1 ANANAS
- 2 ÉCHALOTES
- 20G DE MAÏZENA
- 13.5CL DE VINAIGRE

45 min **Moyen** **Cher**

Vin Rouge - AOP Languedoc

LA RECETTE “ADDICT”

Tarte ricotta-chèvre, melon et pignons façon Hondrat

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C. Déroulez la pâte dans un moule adapté et la faire cuire à blanc. Dans une petite poêle, faire revenir l'oignon émincé 10 minutes. Dans un récipient, détendre la ricotta, ajoutez le chèvre, la crème puis les œufs un par un et bien mélanger.

ÉTAPE 2

Ajoutez enfin le lait, mélangez et poivrez. Parsemez le fond de tarte de gruyère râpé, ajouter l'oignon puis verser la ricotta-chèvre. Terminez avec le reste de gruyère râpé. Lissez le dessus et cuire environ 30 min à 180°C puis laissez refroidir.

ÉTAPE 3

Confectionnez ensuite des billes de melon et réservez les dans un bol. Au moment de servir, placez des billes de melon sur le dessus de la tarte. Décorez la tarte avec des pignons de pin grillés et des feuilles de menthe ciselées. Servir sans attendre !

BASE 4 PERS

- 1 PÂTE BRISÉE
- 250G DE RICOTTA
- 100G DE CHÈVRE
- 2 OEUFS
- 20CL DE CRÈME LIQUIDE
- 10CL DE LAIT ENTIER
- 2 MELONS
- 1 OIGNON BLANC
- 30G DE PIGNONS
- 50G DE GRUYÈRE RÂPÉ

45 min

Facile

Bon marché

Vin Blanc - AOP Languedoc

LA RECETTE DES “INITIÉS”

Langoustes au champagne et cèpes façon Hondrat

ÉTAPE 1

Ebouillantez les langoustes 3 min et égouttez les. Coupez les pieds des cèpes et rincez et coupez les en morceaux. Lavez et séchez les rattes. Pelez et hachez l’échalote finement. Détachez la queue des langoustes. Fendez les têtes en deux dans la longueur et mélangez à 50 g de beurre.

ÉTAPE 2

Chauffez 30 g de beurre et l’huile dans une cocotte et incorporez les langoustes. Dégraissez légèrement et transvasez dans un plat. Ajoutez le champagne jusqu’à ébullition. Remettez la langouste avec le jus de cuisson, salez et poivrez. Portez à ébullition, puis cuire doucement 5 min à couvert. Dans une poêle antiadhésive, faites fondre le beurre restant.

ÉTAPE 3

Mettez les pommes de terre, salez, poivrez et faites les revenir. Ajoutez l’échalote, les cèpes et laissez cuire jusqu'à ce que l'eau des cèpes s’évapore. Egouttez les langoustes. Ajoutez le beurre de corail à la sauce en fouettant pour la lier. Remettez la langouste, les pommes de terre et les cèpes et parsemez de cerfeuil. Servez sans attendre.

BASE 4 PERS

- 2 LANGOUSTES DE 800G
- 400G DE POMMES DE TERRE RATTES
- 200G DE CÈPES
- 1 ÉCHALOTE
- 40CL DE CHAMPAGNE
- 100G DE BEURRE
- 5 BRINS D’ESTRAGON

45 min **Moyen** **Cher**

Vin Blanc - AOP Languedoc

LA RECETTE DES “INITIÉS”

Brochettes de boeuf et potatoes au piment d'Espelette façon Hondrat

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 210°C. Sortez en la plaque et recouvrez la de papier sulfurisé. Épluchez l'ail, retirez le germe au centre et coupez le finement. Effeuillez le romarin et hachez le finement. Déposez le tout dans une assiette creuse avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et mélangez.

ÉTAPE 2

Coupez le bœuf en petits cubes et enrobez les bien de la marinade. Lavez les pommes de terre et coupez les en potatoes. Déposez les directement sur la plaque du four, arroser d'huile d'olive, parsemer de piment d'Espelette et de sel. Enfournez à mi-hauteur pour 20 à 25 min à 210°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

ÉTAPE 3

Coupez les poivrons.. Faites chauffer une poêle sur feu moyen et faites y griller les cubes de poivron. Avant que les potatoes ne soient cuites, embrochez sur les pics à brochette. Refaites chauffer la poêle sur feu moyen, déposez les brochettes et leur marinade et faites les griller sur chaque face pendant 1 à 2 min. pour une version saignante.

BASE 4 PERS

- 500G DE BOEUF
- 1.2KG DE POMMES DE TERRE
- 440G DE POIVRONS
- 2 GOUSSES D'AIL
- 1/2 BOTTE DE ROMARIN

40 min **Facile** **Abordable**

Vin Rosé - AOP Languedoc

LA RECETTE DES “INITIÉS”

Agneau grillé, sauce pesto menthe-grenade-pistache façon Hondrat

ÉTAPE 1

Préparez le pesto dans un petit bol, mélangez la menthe, les graines de grenade, l'échalote, l'huile d'olive, le vinaigre, le miel, le parmesan, l'ail, le zeste et le jus du citron vert, assaisonnez. Laissez reposer 20 min.

ÉTAPE 2

Pendant ce temps, faites chauffer le grill du four. Salez et poivrez les côtelettes et faites les cuire 4 min de chaque côté (le temps varie selon leur épaisseur).

ÉTAPE 3

Versez le pesto sur les côtelettes, juste avant de servir, et accompagnez de jeunes pousses.

BASE 4 PERS

- 4 CÔTELETTES D'AGNEAU
- 25G DE GRENADE
- 15G DE PISTACHES TORRÉFIÉES
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1 CITRON VERT
- 1 ÉCHALOTE

35 min | Facile | Abordable

Vin Rouge - AOP Languedoc

DOMAINE D'

HONDRAT

- AOP LANGUEDOC -

TOUTE NOTRE ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !