## lerre de Vins



## CUISINE | À TABLE AVEC BORDEAUX ROSÉ

## Verrines d'huîtres en gelée

Pour 4 personnes : 8 huîtres, ¼ l de bordeaux blanc sec, 4 feuilles de gélatine, 10 g de baies roses, 1 botte d'aneth, 20 cl de crème liquide, 5 g de raifort

La veille : ouvrez les huîtres et gardez leur eau en la passant dans un égouttoir bien fin.

Rincez, nettoyez et conservez les coquilles. Mettez le vin blanc dans l'eau des huîtres, faites bouillir, pochez les huîtres environ 10 secondes. Égouttez-les et mettez-les au frais. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Égouttez la gélatine et faites-la dissoudre dans un demilitre de bouillon (eau des huîtres + vin blanc) encore chaud, ajoutez-y l'aneth haché et les baies roses.

Une fois le bouillon froid, mettez-en un peu dans chaque bocal et laissez prendre au froid.

Disposez l'huître par-dessus et recouvrez du bouillon restant. Replacez le tout au froid.

Le lendemain, montez la crème liquide comme une chantilly, incorporez raifort et sel. Servez avec les bocaux bien frais et votre rosé préféré.

## Accord iodé

Pour accompagner cette huître toute en fraîcheur, deux choix différents. Le rosé du **Château La Rivière** 2015 (7,50 €), à Fronsac, composé essentiellement de merlot, et qui a été « oscarisé » cette année (Oscars des bordeaux rosés 2016), offre à l'huître son nez assez exubérant et crémeux, sa bouche tendue, sur le fruit rouge acidulé, qui tranche avec de jolis amers et une agréable salinité en finale, parfaite pour cette recette océanique. Autre proposition, le rosé du **Château de l'Aubrade** (4,95 €), des vignobles Lobre, à Rimons, sur les terres d'Entre-deux-Mers: plus riche, au nez emporté par des notes florales fraîches, la bouche déroule rondeur et des pointes acidulées, un rosé de gastronomie sans aucun doute, qui se mariera parfaitement aux condiments d'aneth et de baies roses de cette verrine de coquillages.

