

Régal

www.regal.fr

160

RECETTES
FACILES

N° 78 JUILLET AOÛT 2017

AU GOÛT
DE L'ÉTÉ

Grillades

FAITES-LES
MARINER!

DESSERTS
EXPRESS

VITE FAITS,
BIEN FRAIS

NOUVEAUX
PESTOS

ILLICO
PRESTO

30 idées juteuses pour
cuisiner les tomates

Super facile **l'atelier** Régal

Les bonnes bases pour se lancer en cuisine



LUX. 4,60 € / ESP. 5,50 € / CR. 5,20 € / IT. 5,20 € / PORTCONT. 5,20 € /
MAR. 4,5 MAD / BEL. 4,40 € / CH. 7,80 CHF / DOM. SURF. 4,60 € /
TOM. SURF. 680 CFP / CANADA 7,99 \$ / CA / ETATS-UNIS 6,95 USD /
D. 6,90 € / TUN. 7,50 TND / AND. 4,50 €

M 01664 - 78 - F - 3,95 € - RD





LES TROIS
PILERS D'UN
BON ACCORD
METS-VINS :
INSPIREZ-VOUS
DU TERROIR,
CHOISISSEZ
L'HARMONIE
DES ARÔMES OU
JOUEZ SUR LES
CONTRASTES.

Les sudistes

- Carmel et Joseph, Les Terroirs Corbières rouge 2015** Moderne et vivant. 7,50 €.
- Château La Liquière, Les Amandiers Languedoc blanc, 2016** Rond et iodé. 8,20 €.
- Pinot noir by Jeff Carel IGP Pays d'oc** Subtil et léger. 9 €.
- Domaine de Fontenille, Luberon rosé, 2016** Éléphant et vineux. 10 €.
- Domaine du Paternel Cassis blanc, 2016** Tendre et méditerranéen. 16 €.



FROID OU CHAUD ?

Trop froid, le vin semblera dur, acide, tannique (si c'est un rouge) et pas très parfumé. Trop chaud, on sentira l'alcool plus que le fruit avec une impression de lourdeur. À chaque vin sa bonne température : bulles et blancs légers (de 7 à 10°C), blancs plus riches (11°C), rouges légers (13°C), rouges corsés (16°C). En été, pensez toujours à le servir un peu plus frais.

LE GOÛT DES RICEYS

Une rareté : voilà un vin rosé tranquille (sans bulles) produit en Champagne avec des raisins de pinot noir. Issu de vieilles vignes, il n'est élaboré que les années très ensoleillées. Son goût est unique (régilisse, fruits rouges frais), sa robe foncée donne presque l'impression d'un vin rouge sans les tanins. L'appellation, située dans l'Aube, fête ses 70 ans. Champagne Devaux, La Rareté, rosé des Riceys 2012, 22 €.



Mais encore...

- Le rosé de Château La Rivière Bordeaux rosé** Pâle et fringant. 10 €.
- Domaine Charles François et Fils, Cuvée du Menhir Hautes côtes de beaune rouge, 2014** Charnu et élégant. 12,90 €.
- Château Lestage Listrac-médoc, 2014** Délié et élégant. 15 €.
- Domaine Sérol, Perdrière Côte roannaise rouge, 2015** Minéral et intense. 16,40 €.

