



---

DOMAINE PICHOT

---

*Vouvray*



*Recette pour un vin blanc Sec,  
le Coteau de la Biche*

### **Tartare de langoustines aux agrumes**

---

Pour 4 personnes : 16 queues de langoustines crues, 2 oranges et 1 orange sanguine, 1 citron vert, quelques branches d'estragon, huile d'olive, sel, poivre

Décortiquer les queues de langoustines (sans oublier d'enlever le boyau). Couper les en petits cubes. Assaisonner de sel de poivre, ajouter le jus d'un citron vert et de l'huile d'olive. Prélever les suprêmes d'orange et les couper comme les langoustines, les ajouter au tartare. Maintenir au frais.

Au moment de servir ajouter des feuilles d'estragon émincées.

(Cette recette peut être réalisée avec des noix de St Jacques).

**Plateaux de fruits de mer, huitres, crevettes, langoustines...**

---



---

DOMAINE PICHOT

---

*Vouvray*



*Recette pour un vin blanc Sec,  
le Coteau de la Biche*

### **Cassolettes de fruits de mer en croûte feuilletée**

---

Ingrédients pour 4 personnes : Fruits de mer ou poissons variés selon vos goûts, 200 g de pâte feuilletée, 2 échalotes, gingembre émincé finement, zeste d'une orange non traitée, 1 carotte, 1 blanc de poireau, 100 g de fenouil ou céleri rave, 10 cl de fumet de poisson, 10 cl de crème fraîche, 20 cl de vin blanc sec, 40 g de beurre, 1 oeuf, sel, poivre

Réaliser une julienne avec les légumes, faites-les étuver doucement dans une sauteuse avec la moitié du beurre et les échalotes émincées, saler, poivrer. Au bout de 5 min réserver les légumes. Faire cuire les fruits de mer (ou les morceaux de poissons) dans la même sauteuse. Une fois cuits, réserver avec les légumes. Mettre dans la sauteuse le fumet de poisson, le vin blanc, laisser réduire quelques minutes et ajouter la crème. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement. Dans des bols pouvant aller au four disposer les fruits de mer décortiqués, les légumes, le gingembre et le zeste d'une orange et un peu de sauce. Refermer les bols par un cercle de pâte feuilletée. Dorer la surface de la pâte avec l'œuf et enfourner. Laisser cuire environ 15 min en surveillant la coloration. Laisser refroidir au moins 10 min avant de servir.



---

DOMAINE PICHOT

---

*Vouvray*



*Recette pour un vin blanc Sec,  
le Coteau de la Biche*

### **Salade de homard à la mangue**

---

Pour 4 personnes : 2 homards cuits et refroidis, 1 mangue, Mesclun (ou autres salades variées), ciboulette hachée et cerfeuil.

Pour l'assaisonnement : 40 g de pulpe de mangue, 3 cuillères à soupe de jus de citron vert, 6 cuillères à soupe d'huile (pépin de raisin et d'amande), 4 gouttes de tabasco, sel, poivre

Détailler les queues des homards en médaillons et décortiquer les pinces. Installer les sur un dôme de salade. Napper de sauce. Détailler la mangue en fine julienne et répartissez sur les 4 assiettes.

Décorez de cerfeuil et de ciboulette.