



Crédit photo : M. Pierre-Louis Viel



TIAN DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ET FENOUIL AU ROMARIN

ACCOMPAGNÉ DE SON CÔTES DU RHÔNE

*Une recette de M. Valery Drouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

×

**GUEULETONS
MANGO**

LA RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 30 min**Niveau : Facile****Cuisson : 1 h 30****Budget : Pas cher**

POUR 6 PERSONNES

- 700 g de pommes de terre roseval
 - 1 gros bulbe de fenouil
 - 2 oignons rouges
 - 1 branche de romarin
 - 25 cl de vin blanc
 - 10 cl d'huile d'olive + un peu pour le plat
 - Sel, poivre du moulin
-
- Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur puis les laver.
 - Peler les oignons et les émincer en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.
 - Nettoyer le fenouil et le couper en tranches de 3 mm d'épaisseur.
 - Récupérer les brindilles de romarin puis les hacher grossièrement au couteau.
 - Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).
 - Répartir la moitié des brindilles de romarin dans le fond d'un grand plat à gratin huilé. Disposer une rangée de pommes de terre en les faisant se chevaucher puis une rangée d'oignons et une rangée de fenouil. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en serrant le tout légèrement. Saler, poivrer et parsemer la surface avec le reste de romarin. Arroser le tout de vin blanc et d'huile d'olive.
 - Couvrir le plat avec une feuille de papier d'aluminium. Enfourner et faire cuire 1 heure. Retirer le papier d'aluminium et augmenter le four à 180 °C (th. 6). Prolonger la cuisson 25 à 30 minutes.
 - Déguster le tian bien chaud avec un rôti, une viande grillée ou du poisson.

Pourquoi cette alliance ?

Ses arômes intenses de fruits noirs, sa structure généreuse et sa pointe épicée révéleront parfaitement les notes de romarin et de fenouil.

Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »

Gueuletons Mango, Fleurus Editions.

LA SUGGESTION DU CAVISTE

CHÂTEAU DU BOIS DE LA GARDE 2011

Côtes du Rhône rouge

Nez frais et exubérant de fruits noirs, d'écorces d'agrumes, de réglisse avec des notes fumées.

Bouche : Belle allonge tendue et enrobée sur des tannins soyeux.

Et aussi :

Côtes du Rhône AOC 2014



www.nicolas.com