



Accords Muscadet Crus Communaux

9 RECETTES AUTOMNALES

Brochet de Loire au beurre blanc et légumes d'automne

Temps de Préparation

Temps total : 45 min

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

1 brochet vidé (environ 1,5 kg)

1 litre de court-bouillon (ou 1 cube de court-bouillon dans l'eau)

2 échalotes

10 cl de vin blanc sec

1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc

150 g de beurre doux bien froid

1 pincée de sel

Poivre blanc du moulin

Recette



Accord Muscadet :
CRU CHÂTEAU-THÉBAUD

Château-Thébaud

Cru du Muscadet

Étapes de Préparation

- Faites vider et laver le poisson, puis cuisez-le doucement dans le court-bouillon pendant une dizaine de minutes.
- Pendant ce temps, faites réduire les échalotes avec le vinaigre et le vin blanc, puis incorporez le beurre pour obtenir une sauce onctueuse.
- Retirez la peau du poisson, levez les filets et servez aussitôt nappé de beurre blanc.

Velouté de potiron et châtaigne

Temps de Préparation

Temps total : 30 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

POUR 6 PERSONNES

200 g de châtaignes cuites et pelées

1 potimarron

1 gousse d'ail

1 oignon

Du bouillon de légumes

Crème fraîche liquide

1 l d'eau

Filet d'huile d'olive

Recette



Étapes de Préparation

- Dans un fait-tout, faites rissoler l'ail pressé et l'oignon finement émincé dans l'huile d'olive
- Incorporez tous les autres ingrédients, en gardant la crème de côté, puis laissez mijoter à couvert pendant environ vingt minutes. La chair du potiron doit être tendre.
- Mixez ensuite le tout grâce à un robot multifonction ou un mixeur plongeant
- Servez bien chaud dans des bols, et nappez d'un filet de crème. Assaisonnez selon votre envie.

Accord Muscadet :
CRU MONNIÈRES-SAINT-FIACRE

MONNIERES - SAINT FIACRE

DEUX RIVIÈRES, UN TERROIR

Courge spaghetti gratinée au chèvre

Temps de Préparation

Temps total : 1 h 20 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 1 h 10 min

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

1 courge spaghetti
2 cuillères à café de miel
2 cuillères à soupe de moutarde
à l'ancienne
1 poignée de cerneaux de noix
Ail en poudre
200 g de fromage de chèvre
Sel et poivre
Filet d'huile d'olive

Recette



Accord Muscadet :
CRU GORGES



Étapes de préparation

- Coupez la courge spaghetti en deux, ôtez les graines et enfournez chair contre plaque à 180 °C, 50 min.
- Grattez la chair formant les «spaghettis » et mélangez avec la moutarde dans la courge.
- Ajoutez le chèvre en morceaux, ail, sel, poivre, huile d'olive, miel et noix.
- Remettez au four 20 min, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Cannelloni ricotta-épinard et sauce tomate - 1

Temps de Préparation

Temps total : 45 min

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

20 pâtes à cannelloni

200 g de parmesan

Pour la sauce tomate

800 g de tomates concassées

1 oignon et 1 gousse d'ail

2 pincées de romarin

Huile d'olive, sel et poivre

Recette



Accord Muscadet :
CRU VALLET

VALLET

Ingrédients

POUR 6 PERSONNES

Pour la farce

400 g de pousses d'épinard
fraîches

600 g de ricotta

2 gousses d'ail

Huile d'olive

1 pincée de noix de muscade en
poudre

Sel et poivre

Cannelloni ricotta-épinard et sauce tomate - 2

Temps de Préparation

Temps total : 45 min

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Étapes de préparation - Sauce tomate

- Commencez par préparer la sauce tomate, afin qu'elle mijote pendant la suite de la recette.
- Faites blondir oignon et ail dans l'huile d'olive.
- Ajoutez tomates concassées, romarin et piment. Salez, poivrez, puis laissez mijoter 20 min à feu doux.

Recette



Accord Muscadet :
CRU VALLET

VALLET

Étapes de préparation - Farce

- Dans une poêle, faites revenir l'ail avec la muscade dans l'huile.
- Ajoutez les épinards, puis hachez-les grossièrement.
- Mélangez à la ricotta et garnissez les cannelloni.
- Disposez-les dans un plat, nappez de sauce tomate et ajoutez le parmesan.
- Laissez reposer 2 h minimum (ou précuisez les pâtes si besoin), puis enfournez à 180 °C pendant 30 min, en prolongeant un peu si le fromage n'est pas doré.

Dahl de lentilles corail au lait de coco

Temps de Préparation

Temps total : 45 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

150 g de lentilles corail
1 oignon et 2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de curry
30 g de gingembre frais
400 ml pulpe de tomate
400 ml de lait de coco
Coriandre ou menthe
Sel, poivre, flocons de piment
600 ml d'eau

Recette



Accord Muscadet :
CRU LA HAYE-FOUASSIÈRE

LA HAYE
FOUASSIÈRE

LE CRU

Étapes de préparation

- Faites revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile.
- Ajoutez curry, ail, piment, gingembre, sel et poivre puis cuire 2 min en remuant.
- Incorporez les lentilles et mélangez.
- Ajoutez la tomate et l'eau.
- Versez la moitié du lait de coco et réservez le reste.
- Portez à ébullition, puis laissez cuire 25 min en remuant un peu.
- Servez dans 4 bols, ajoutez le reste du lait de coco, coriandre ou menthe. Accompagnez de riz.

Risotto aux champignons, romarin et vin blanc

Temps de Préparation

Temps total : 45 min

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

300 g de riz arborio ou carnaroli

250 g de champignons de Paris

1 oignon

1 cube de bouillon de volaille

10 cl de vin blanc sec

1 c. à soupe de romarin & persil
frais haché

40 g de parmesan râpé

2 c. à soupe d'huile d'olive

30 g de beurre

Sel et poivre

Recette



Accord Muscadet :
CRU CLISSON



CLISSON

— Cru du Muscadet —

Étapes de Préparation

- Faites chauffer le bouillon et laissez-le frémir. Faites revenir l'oignon et les champignons émincés dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajoutez le riz, le romarin et le persil, puis versez le vin blanc. Laissez réduire avant d'incorporer le bouillon petit à petit jusqu'à ce que le riz soit crémeux.
- Servez aussitôt, parsemé de parmesan.

Moules à la crème safranée

Temps de Préparation

Temps total : 35 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

POUR 6 PERSONNES

5l de moules
200 g d crème fraîche (épaisse)
20 cl de vin blanc
2 Branches de céleri
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 dose de safran
Sel et poivre



Accord Muscadet :
CRU LE PALLET



Étapes de préparation

- Épluchez et coupez le céleri.
- Nettoyez les moules.
- Faites chauffer l'huile dans une grande cocotte.
- Ajoutez les moules, le safran et le céleri. Salez, poivrez, mélangez.
- Arrosez de vin blanc, couvrez et cuisez 15 min, jusqu'à ouverture de toutes les moules.
- Retirez-les et réservez au chaud.
- Faites réduire le jus d'1/3 à feu vif et ajoutez la crème en fouettant, rectifiez l'assaisonnement.
- Nappez les moules de sauce et servez immédiatement.

Tresse feuilletée aux poires pochées et thym - 1

Temps de Préparation

Temps total : 1 h 10 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 + 20 min

Ingrédients

POUR 6 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée
- 4 brins de thym frais
- 1 jaune d'œuf + 1 c à c de lait
- 4 grosses poires ou 8 petites
- 1 citron jaune
- 4 c à c de miel liquide
- 4 c à s rases de poudre d'amandes ou de noisettes
- 75cl d'eau et 60 g de sucre semoule

Recette



Accord Muscadet :
CRU MOUZILLON-TILLIÈRES

MOUZILLON —  — TILLIÈRES

Étapes de préparation - Poires pochées

- Préchauffez le four à 180°C.
- Laver puis zestez entièrement le citron. Réservez le jus.
- Laver, éplucher les poires et les arroser du jus de citron.
- Dans une casserole, versez l'eau et la sucrer. Puis ajoutez les zestes de citron.
- Porter à ébullition et y plonger les poires.
- Faire cuire environ 15 min puis laisser refroidir à couvert 30 min.

Tresse feuilletée aux poires pochées et thym - 2

Temps de Préparation

Temps total : 1 h 10 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 + 20 min

Ingrédients

POUR 6 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée
- 4 brins de thym frais
- 1 jaune d'œuf + 1 c à c de lait
- 4 grosses poires ou 8 petites
- 1 citron jaune
- 4 c à c de miel liquide
- 4 c à s rases de poudre d'amandes ou de noisettes
- 75cl d'eau et 60 g de sucre semoule

Recette



Accord Muscadet :
CRU MOUZILLON-TILLIÈRES

MOUZILLON —  — TILLIÈRES

Étapes de préparation - Tresse

- Déroulez la pâte feuilletée.
- Au centre, déposez poudre d'amandes ou noisettes, lamelles de poires, miel et thym.
- Coupez des bandes diagonales de 1,5 cm sur les côtés.
- Rabattez-les en alternance pour former une tresse.
- Badigeonnez de jaune d'œuf mélangé au lait.
- Enfourniez 15 à 20 min jusqu'à coloration.

Tarte aux pommes et noix

Temps de Préparation

Temps total: 45 min

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

POUR 6 PERSONNES

125 grammes de sucre
125 grammes de beurre
125 grammes farine
2 oeufs
80 grammes de sucre glace
125 grammes de beurre

Recette



Accord Muscadet :
CRU GOULAINÉ



GOULAINÉ

APPELLATION MUSCADET SÈVRE & MAINE PROTÉGÉE
Un terroir, des Hommes, une appellation d'avenir



Étapes de Préparation

- Préparer les gâteaux : mélanger le beurre ramolli et le sucre.
- Battre les œufs, mettre dans le mélange, remuer.
- Mettre la farine dans le mélange et remuer.
- Verser dans les petits compartiment en papier.
- Cuire 15 min minimum au four préchauffé à 180°C.
- Préparer le glaçage.

Depuis 2011, le Vignoble Nantais s'illustre à travers une nouvelle page de son histoire : celle des appellations communales de Muscadet. Issues de terroirs singuliers, soigneusement délimités, ces cuvées de haute expression révèlent toute la richesse et la diversité des sols du vignoble. Leur longue élévation confère aux vins une profondeur et une identité affirmée. Chacun d'eux porte fièrement le nom de sa commune d'origine, comme autant d'invitations au voyage gustatif :

Olisson

Vins de puissance et de générosité, marqués par des arômes de fruits mûrs, miel ou coing, élevés très longuement (24 à 36 mois)

Gorges

Vins tendus, d'une belle longueur, aux notes mentholées, citronnées, fumées ou pierreuses, sublimés par un élevage prolongé (24 à 40 mois)

Le Pallet

Cuvées chaleureuses, élégantes et fruitées, gourmandes avec une jolie minéralité, élevées environ 18 mois

Goulaine

Vins harmonieux, élégants et riches, aux nuances de fruits mûrs, fruits secs et miel, élevés sur lie 20 à 30 mois

Vallet

Vins riches et élégants, expressivement fruités et floraux, reposant sur des élevages sur lie supérieurs à 18 mois

Monzillon-Tillières

Vins complexes et structurés, à la trame tendue et amers affirmés, aux arômes d'écorce d'agrumes, thym, poire pochée et épices

Monnières-Saint-Fiacre

Vins charnus et crémeux, avec une amertume délicate en finale, sur des notes d'agrumes, fleur d'oranger, fruits exotiques et miel

Château-Thébaud

Vins fins et équilibrés, tendus, aux accents végétaux et épicés (fenouil, réglisse, anis), souvent salins, élevés très longtemps (36 à 48 mois)

La Haye-Fouassière

Vins tendus et élégants, expressifs sur les notes mentholées, florales et pierreuses, issus d'un élevage sur lie d'environ 18 mois



Destination
Vignoble
Nantais

TERRES DE CONTRASTES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.