



# Accords Muscadet Crus Communaux

3 RECETTES HIVERNALES  
PAR NOS RESTAURATEURS

# Les Bonnes Adresses

## *Auberge de la Gaillotière*

La Gaillotière, 44690 Château-Thébaud  
02 28 21 31 16

## *Auberge Val de Loire*

220 Levée de la Divatte, 44450 Divatte-sur-Loire  
02 40 06 34 60

## *Restaurant Villa Saint-Antoine*

Best Western Plus Villa Saint Antoine, 8 Rue Saint-Antoine, 44190 Clisson  
02 40 85 46 46

## **Merci à nos restaurants participants !**

Pour ce livret de recettes d'hiver, trois restaurants du Vignoble Nantais ont choisi de partager leur savoir-faire. En proposant une recette originale, pensée pour la saison froide et ancrée dans les produits du territoire, ils donnent à voir une cuisine sincère, généreuse et profondément locale.

Nous les remercions chaleureusement pour leur disponibilité, leur implication et la qualité des recettes proposées, qui invitent à prolonger l'expérience du territoire jusque dans l'assiette.

Retrouvez ci-dessous leurs adresses pour découvrir leur cuisine sur place.

# Crème de potimarron aux noisettes

Accord Muscadet :  
CRU CHÂTEAU-THÉBAUD

## Temps de Préparation

Temps total : 1h15 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min



## Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

1kg potimarrons

5cl vin blanc

50cl lait de coco

2 gousses d'ail

3 brins de thym

50g noisette

4 c à c crème fraîche

1 oignon jaune émincé

huile d'olive

sel, poivre

## Étapes de Préparation

- Tailler le potimarron en deux dans le sens de la hauteur. Enlever les pépins. Prendre une moitié, couper en petits cubes. L'autre moitié, couper en tranche d'environ 2,5cm d'épaisseur.
- Faire sauter les cubes et les oignons avec de l'huile d'olive dans une casserole. Lorsque les oignons sont fondants, y ajouter le vin blanc et laisser réduire.
- Ajouter le lait de coco à hauteur des cubes de potimarron, mettre un couvercle et laisser mijoter environ 45 minutes jusqu'à obtention d'une texture fondante du potimarron.
- Sur une plaque, disposer les tranches de potimarron avec de l'huile d'olive, les gousses d'ail, le thym et un petit peu de sel. Sur une autre plaque, disposer les noisettes. Cuire à chaleur tournante pendant 40 minutes à 180°C. Attention de ne pas les faire brûler.
- Mixer le mélange de la casserole jusqu'à obtention d'une crème assez lisse puis assaisonner selon vos goûts.

## Dressage

Dans une assiette creuse ou un bol évasé, mettre la crème au fond, disposer les tranches de potimarron, parsemer de noisettes torréfiées et y mettre une cuillère de crème fraîche.



# Crème de potimarron aux noisettes

Accord Muscadet :  
CRU CHÂTEAU-THÉBAUD

## Temps de Préparation

Temps total : 1h15 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min



## Accord met & vin

La crème de potimarron aux noisettes, aux couleurs d'automne, révèle la douceur du potimarron, relevée par les notes grillées de noisette. Une entrée simple qui joue sur la rondeur et la gourmandise.

Le Cru Château-Thébaud, avec sa minéralité, sa tension saline, sa complexité aromatique, vient équilibrer la richesse crémeuse du potimarron. Sa vivacité contraste élégamment la douceur du légume et sa finesse en bouche prolonge le goût de la noisette torréfiée.

L'accord crée un lien harmonieux entre la gourmandise du plat et la fraîcheur structurée du vin.

## L'Auberge de la Gaillotère - Château-Thébaud

Au cœur du vignoble nantais, l'Auberge la Gaillotière vous accueille dans un cadre unique et convivial en pleine nature. Récompensée d'un Bib Gourmand par Le guide Michelin, notre table propose une cuisine généreuse et raffinée, élaborée avec des produits de saison rigoureusement sélectionnés, mettant en valeur des saveurs authentiques.

Nos plats sont également disponibles à emporter, et notre boutique vous offre un choix de spécialités maison et de produits du terroir. Aux beaux jours, installez-vous sur notre terrasse plein sud et laissez-vous séduire par la vue imprenable sur les vignes.



# Saucisse de silure et écrevisses de Grand Lien

Accord Muscadet :  
CRU GOULAINÉ

## Temps de Préparation

Temps total : 1h35 min

Préparation : 1h

Cuisson : 35 min



## Ingrédients

POUR 8 PERSONNES

- 1 Kg de chair de silure
- 100g de gras de porc
- Boyau de porc
- 2 oeufs
- 200g d'écrevisses
- Epices
- Herbes fraîches
- Sel & Piment Espelette
- ½ L de crème fraîche
- 5cl de Whisky

## Étapes de Préparation

- Mixer la chair du silure avec le gras de porc, les oeufs, les herbes, les épices et un peu de crème.
- Assaisonner le tout et ajouter les écrevisses préalablement décortiquées et poêlées au Whisky.
- Insérer la préparation dans le boyau
- Faire cuire pendant 30 minutes à basse température (environ 90°C). Puis rôtir au beurre 5 minutes.
- Réaliser une crème d'écrevisses avec les carcasses.
- Servir avec des petits légumes de nos maraichers nantais.

# Saucisse de silure et écrevisses de Grand Lieu

Accord Muscadet :  
CRU GOULAINE

## Temps de Préparation

Temps total : 1h35 min

Préparation : 1h

Cuisson : 35 min



## Accord met & vin

La saucisse de silure aux écrevisses de Grand Lieu associe la finesse du poisson et la vivacité des crustacés, relevées par une touche de whisky et des herbes fraîches. La crème d'écrevisses et les petits légumes apportent profondeur et fraîcheur au plat.

Le Muscadet Cru Goulaine, avec sa minéralité élégante et ses notes de fruits mûrs et de miel, équilibre la richesse de la saucisse et sublime la délicatesse des écrevisses. Un accord harmonieux entre terroir et gourmandise du Vignoble Nantais.

## L'Auberge du Val de Loire - Divatte-sur-Loire

Au bord de la Loire, l'Auberge du Val de Loire vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et authentique. Récompensée du titre de Maître Restaurateur, notre table met à l'honneur les spécialités des bords de Loire - anguilles, grenouilles, beurre blanc - ainsi qu'une cuisine gourmande et raffinée, élaborée à partir de produits frais et de saison.

Chaque plat raconte la passion du chef pour les saveurs oubliées, les herbes fines et les variétés anciennes qu'il aime sublimer avec créativité. Une adresse conviviale où se mêlent terroir, partage et plaisir, pour une véritable expérience culinaire au fil de la Loire.



# Saint-Jacques flambées au Pastis et pommes de terre confites

Accord Muscadet :  
CRU MONNIÈRE SAINT-FIACRE

## Temps de Préparation

Temps total : 1h15 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min



### Ingrédients

#### Saint-Jacques flambées

POUR 4 PERSONNES

20 Noix de Saint-Jacques (taille 20/30)

100 ml de Pastis

300 ml de Crème liquide 35 % MG

15 ml d'huile neutre (pépin de raisin)

Sel fin, poivre blanc

### Ingrédients

#### Pommes de terre confites

POUR 4 PERSONNES

4 grosses Pommes de terre type Agria

500 ml d'huile d'olive

1 branche de thym frais

2 gousses d'ail

Sel, poivre

### Ingrédients

#### Condiment citron confit

POUR 4 PERSONNES

3 Citrons jaunes

500ml d'eau

300 g de Sucre semoule

### Ingrédients

#### Épinards citronnés

POUR 4 PERSONNES

500 g de pousses d'épinards

jus et zeste d'1/2 citron jaune

15ml d'huile d'olive, sel et poivre



# Saint-Jacques flambées au Pastis et pommes de terre confites

Accord Muscadet :  
CRU MONNIÈRE SAINT-FIACRE

## Temps de Préparation

Temps total : 1h15 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

### Étapes de Préparation Saint-Jacques flambées

- Sécher les noix.
- Saisir dans une poêle chaude légèrement huilée, 30 secondes par face.
- Déglacer avec le Pastis, flamber rapidement.
- Retirer les noix, réserver au chaud.
- Verser la crème dans la même poêle, assaisonner, et réduire jusqu'à consistance nappante.
- Maintenir au bain-marie.

### Étapes de Préparation Pommes de terre confites

- Tailler des palets de 4 cm de diamètre (3 par personne).
- Les plonger dans l'huile d'olive avec le thym et l'ail.
- Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes jusqu'à texture fondante.
- Égoutter sur papier absorbant.

**Astuces du chef :** Préparer le condiment citron confit la veille pour une texture stable et des arômes concentrés. Les pommes de terre peuvent être confites à l'avance et simplement régénérées au four avant dressage.

### Étapes de Préparation Condiment citron confit

- Blanchir les citrons 4 fois, en changeant l'eau à chaque fois.
- Cuire dans un sirop (eau + sucre) jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.
- Mixer les citrons avec un peu de sirop jusqu'à consistance de gel lisse et brillant.
- Réserver en pipette pour le dressage.

### Étapes de Préparation Épinards citronnés

- Faire sauter rapidement les pousses d'épinards dans un trait d'huile d'olive.
- Assaisonner, ajouter le zeste et un peu de jus de citron.
- Égoutter au chinois pour retirer l'excédent d'eau.

# Saint-Jacques flambées au Pastis et pommes de terre confites

Accord Muscadet :  
CRU MONNIÈRE SAINT-FIACRE



## Dressage

1. Disposer au centre de l'assiette un lit d'épinards citronnés.
2. Poser trois palets de pommes de terre confites.
3. Déposer les Saint-Jacques nappées de leur sauce au Pastis.
4. Ajouter quelques points de condiment citron confit.
5. Terminer par une pluche d'aneth ou de fenouil pour rappeler la note anisée.

## Accord met & vin

Le Monnière Saint Fiacre: ce vin doté d'une texture crémeuse, d'une amertume et d'une touche d'agrumes rafraîchissantes pourra très bien accompagner ces notes de pastis et l'iode.

## Best Western Plus Villa Saint-Antoine - Clisson

Le Best Western Plus Villa Saint-Antoine est un hôtel restaurant 4 étoiles situé en plein coeur du vignoble nantais, à Clisson, à environ 30 minutes de Nantes. L'établissement a été aménagé dans une ancienne filature de lin, reconvertie, bénéficiant d'un cadre qui allie charme historique et confort contemporain. Il offre une très belle vue sur les bords de la Sèvre et sur le château médiéval de Clisson.

Le restaurant de la Villa Saint-Antoine, labellisé Maître Restaurateur, vous propose une cuisine créative et savoureuse, élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison.





Destination  
**Vignoble**  
**Nantais**

TERRES DE CONTRASTES

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