

Shurie's

MAGAZINE

GASTRONOMIE



Michel Trama
L'Aubergade
à Puymirol



Jean-Louis Amiand
Le Saïgon
à Aix-en-Provence



Alain Lambert
Déco'Relief
à Talant en Côte-d'Or



Johan Leclerre
La Nouvelle Maison
des Mouettes, à Aytré



L 3681 - 128 - 60,00 F



Jean-Louis Amiand

Le Saïgon à Aix-en-Provence



Un rêve... Jean-Louis Amiand vit un véritable rêve. Il est sur un petit nuage depuis 1996, date de sa rencontre avec René Berges, chef de cuisine du Relais Sainte Victoire à Beaurecueil près d'Aix-en-Provence. Mais n'anticipons pas.

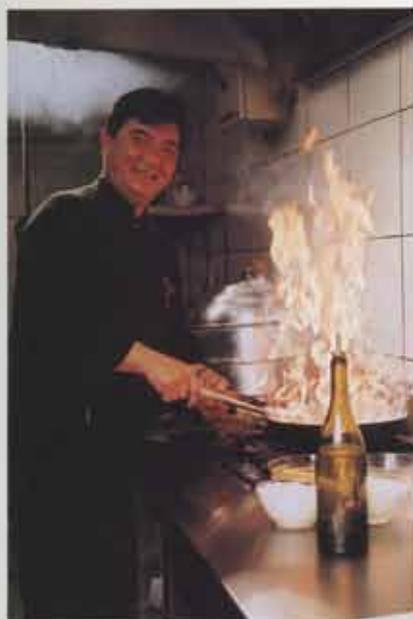
Il y a d'abord un sourire, que l'on imagine permanent, une gentillesse, que l'on découvre immense, et puis un réel talent révélé par une mère cuisinière dans le restaurant familial, Le Saïgon à Aix-en-Provence. Jean-Louis va tout apprendre d'elle : les épices, les sauces... tout ce qui fait le charme de la cuisine vietnamienne. Lorsqu'il prendra le relais de sa mère, son frère Marcel supervisera la salle. Tout va pour le mieux : les mets sont goûteux, le service charmant. Et un jour arrive René Berges, en simple client. Séduit par la cuisine de Jean-Louis, il lui propose de réaliser une journée de gastronomie vietnamienne au Relais Sainte Victoire. C'est une réussite, la première puisque peu de temps après, Jean-Louis part pour l'Irlande cuisiner lors d'une semaine de gastronomie vietnamienne dans un magnifique Relais & Château, «j'entrais dans un univers complètement nouveau, très luxueux et ma cuisine en était le point de mire!». Le succès est total. Jean-Louis rencontre d'autres maîtres cuisiniers qui lui proposent d'autres semaines gastronomiques dans d'autres pays. Jean-Louis s'envole alors pour la Bolivie sur l'invitation de Gérard Germain, le Vermont aux États-Unis avec Michel Leborgne et Robert Barral... Pendant ce temps, en France, son neveu Mickael se forme à la cuisine française chez René Berges, Dominique Toulousy, Jacques et Laurent Pourcel... Aujourd'hui, l'oncle et le neveu sont réunis autour du même piano au Saïgon, «Nous voulons associer nos deux savoir-faire. Ce qui manque à la cuisine vietnamienne, c'est l'art d'exposer simplement un produit pour le mettre en valeur, comme la cuisine française sait si bien le faire», souligne Jean-Louis.

Le goût vietnamien et la forme française... Voilà qui ouvre de nouvelles perspectives à ce que l'on appelle la cuisine du monde. En tout cas, de nouveaux horizons s'offrent d'ores et déjà à Jean-Louis Amiand. Notamment une partie traiteur.

L'œil brillant, il aime évoquer toutes ces rencontres qui ont changé sa vie ou, plus exactement, qui lui ont permis de sortir de l'anonymat, car le talent, lui, a toujours été là.

RÉDACTEUR CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN
PHOTOGRAPHE : PIERRE GUIBERT

● les recettes de Jean-Louis Amiand



Jean-Louis Amiand
en démonstration
en Bolivie



Le Saïgon



L'équipe du Saïgon. Au premier plan, de gauche à droite :
Jean-Louis Amiand, Mickael et Marcel Amiand





salade vietnamienne

ingrédients 4 personnes

80 g	Concombre
80 g	Carotte
1	Papaye
80 g	Chou chinois
80 g	Oignon blanc
200 g	Poulet poché
100 g	Poitrine de porc
200 g	Crevettes bouquet cuites à la vapeur
Sauce vinaigrette :	
120 g	Eau (ou fond de volaille)
25 g	Sucre
30 g	Vinaigre blanc
10 g	Ail broyé au mortier
90 g	Nuoc-mâm
1/2	Cuillère à café de poivre
20 g	Jus de citron vert
80 g	Carottes râpées
80 g	Germes de soja
1	Cuillère à soupe de menthe ciselée
1	Cuillère à soupe de rao ram ciselé
4	Cuillères à soupe de cacahuètes et amandes concassées
QS	Décor : rondelles de carottes cannelées, pluches de menthe, cerfeuil, physalis, citron vert, échalotes au vinaigre...

préparation Canneler, émincer le concombre, le faire dégorger dans de l'eau salée.

Peler, râper la carotte. Couper la papaye, le chou et l'oignon en julienne.

Effiloche le poulet et couper le porc en fines lamelles.

Parer les crevettes.

sauce vinaigrette Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter le vinaigre, l'ail, le nuoc-mâm, le poivre et le citron, bien mélanger, réserver.

procédé Mélanger les légumes avec le poulet effiloché, la menthe et le rao ram, lier le tout avec la vinaigrette, mélanger soigneusement, laisser reposer pendant quelques minutes puis égoutter en pressant légèrement.

finition et présentation Au centre d'une assiette, dresser la salade de légumes, disposer autour les crevettes et le porc, napper le tout avec la sauce vinaigrette. Parsemer les cacahuètes et les amandes.

Décor : rondelles de carottes cannelées, pluches de menthe et de cerfeuil, physalis, citron vert, échalotes au vinaigre...

à savoir Rao ram (polygonum odoratum) : plante connue sous le nom de coriandre vietnamienne, elle se caractérise par son odeur citronnée et poivrée. **Nuoc-mâm :** appellation vietnamienne d'une sauce de poissons fermentée. Préférer un nuoc-mâm NGI-premier jus de l'île de Phu Quoc ou de Phan Thiêt.

vin conseillé Côtes du Rhône rosé 1999. Jouez la carte fraîcheur avec un vin rosé parfumé, simple et bien équilibré.





1 Dans un mortier, réaliser la sauce vinaigrette avec les ingrédients cités.



2 Torréfier amandes et cacahuètes, puis les concasser.



3 Emincer le concombre, le faire égoutter dans de l'eau salée.



4 Lier la salade avec de la sauce vinaigrette.



5 Egoutter la salade en pressant légèrement.



6 Emincer poulet et porc ; parer les crevettes.

bouillon acidulé aux gambas

ingrédients 4 personnes

8	Grosses gambas	1	Bulbe de citronnelle écrasé	80 g	Ananas frais coupé en petits morceaux
QS	Brins de ngo òm ciselé (facultatif), brins de rao ram, brins de coriandre ciselée, huile	2	Tomates (1+1)	6	Gombos
		1,5 litre	Bouillon de volaille	2	Petits champignons noirs
1	Gousse d'ail écrasée	40 g	Vinaigre de riz blanc	100 g	Germes de soja
10 g	Crevettes séchées	40 g	Nuoc-mâm	1	Petit piment rouge
		50 g	Sucre	1	Cuillère à café d'ail frit haché
		1	Grosse gousse de tamarin		

procédé Décortiquer les gambas, réserver les têtes.

Dans un peu d'huile, faire revenir les têtes de gambas, la gousse d'ail, les crevettes séchées, la citronnelle et une tomate concassée.

Verser le bouillon de volaille, assaisonner avec le vinaigre, le nuoc-mâm, le sucre ; ajouter le tamarin, réduire d'un tiers, passer au chinois. Ajouter l'ananas, les gombos, la tomate restante en dés et les champignons noirs, cuire pendant 10 minutes environ à feu doux, plonger les gambas.

finition et présentation Au moment, déposer les germes de soja dans une soupière de service, ajouter le bouillon et ses légumes.

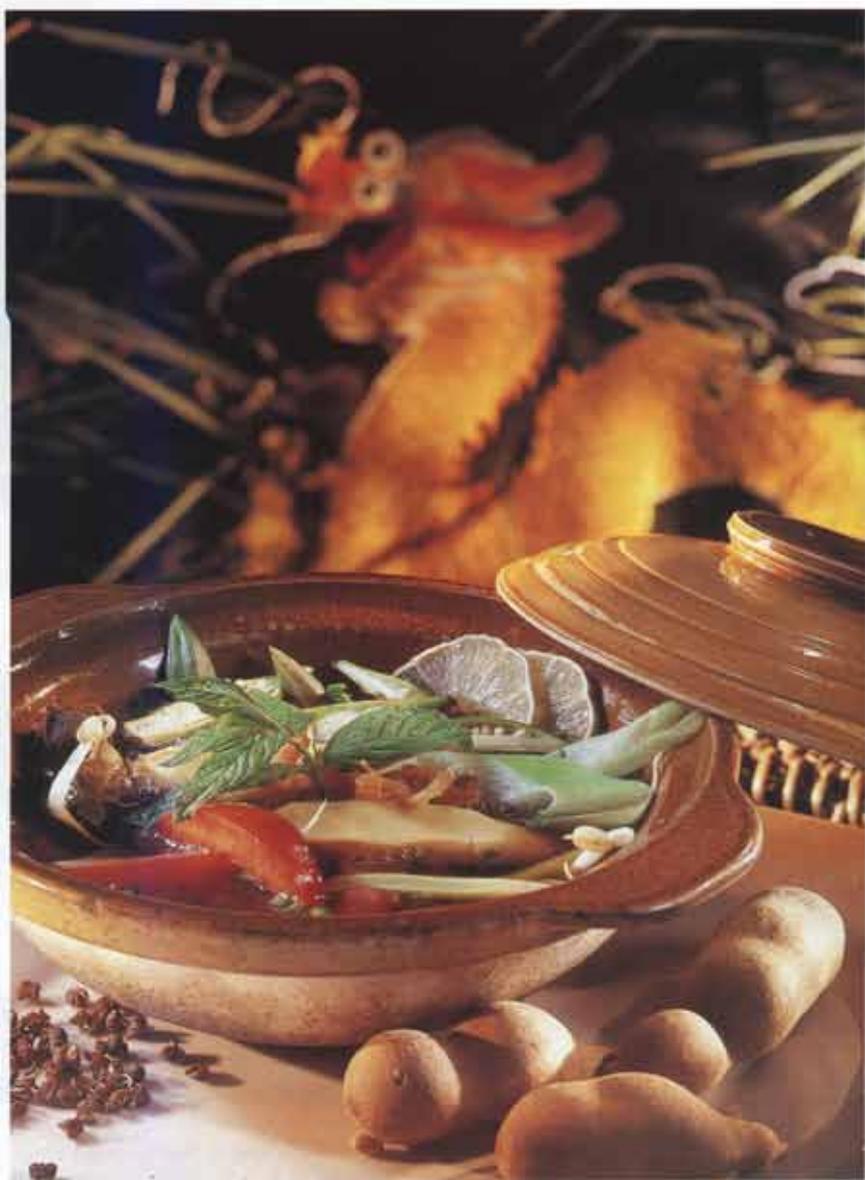
Couper le piment en rondelles, le parsemer sur le bouillon ainsi que des plantes aromatiques ciselées et l'ail frit.

Décor : au choix.

à savoir Gombo (ou okra) : légume exotique ayant la forme d'un piment et l'apparence d'une courgette. Sa chair molle au goût subtil contient une multitude de graines blanches, molles et comestibles.

vin conseillé Côtes de Provence rosé 1999.

Privilégiez une cuvée vineuse, entre le fruit et les épices.



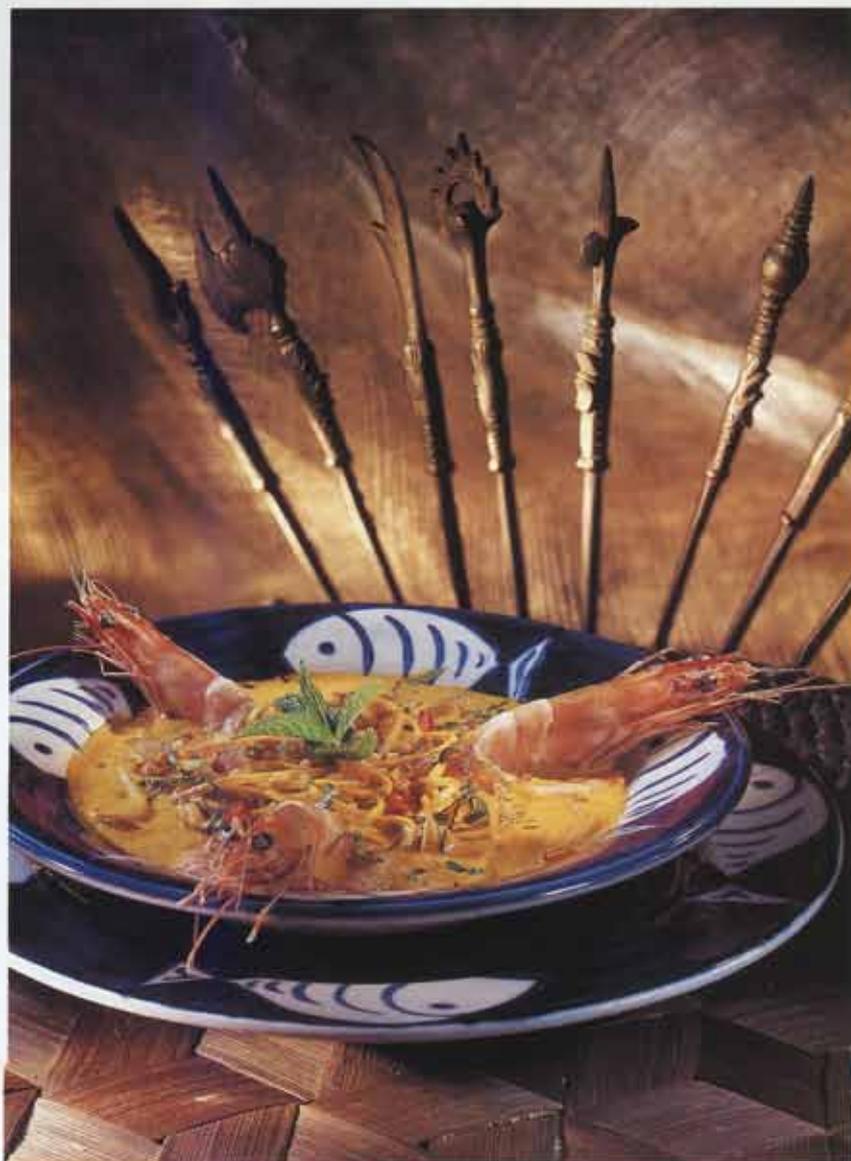
soupe de crevettes aux douces épices

ingrédients 4 personnes

- 20 Crevettes
- 60 g Oignon
- 4 Gousses d'ail
- 25 g Gingembre frais
- 20 g Citronnelle
- 40 g Huile
- 1 Cuillère à soupe de tomate concentrée
- 1 Tomate fraîche
- 60 g Curry indien
- 1 Cuillère à soupe de cumin en poudre
- 1 Cuillère à soupe de coriandre en poudre
- 1 Cuillère à soupe de curcuma en poudre
- 2 Cuillères à soupe de cacahuètes et amandes concassées (1+1)
- 1,5 litre Bouillon de volaille
- QS Sel, poivre
- 100 g Lait de noix de coco
- 400 g Vermicelles de riz (brun) trempés
- 20 g Germes de soja
- 2 Cuillères à soupe de menthe et coriandre ciselées
- 1 Cuillère à soupe d'échalotes frites en lamelles
- QS Décor : piment rouge, menthe

bouillon Réserver 12 crevettes entières. Séparer têtes et queues des crevettes restantes, décortiquer ces dernières, réserver séparément.

Hacher l'oignon, l'ail, le gingembre et la citronnelle, suer le tout à l'huile jusqu'à coloration. Ajouter le concentré de tomate, la tomate pelée, épépinée et hachée puis les têtes de crevettes, faire revenir pendant quelques minutes. Hors du feu, ajouter les épices, incorporer une cuillère à soupe de cacahuètes et d'amandes, mouiller avec le bouillon de volaille et assaisonner. Remettre sur le feu, réduire d'un tiers, passer au chinois ; ajouter le lait de noix de coco et les queues de crevettes décortiquées.



finition et présentation Dans une assiette creuse, dresser les germes de soja et les vermicelles de riz, verser le bouillon. Répartir les crevettes entières, parsemer les cacahuètes et amandes restantes, menthe et coriandre ciselées puis les rondelles d'échalotes frites.

Décor : piment rouge en rondelles, pluche de menthe.

vin conseillé Alsace gewurztraminer 1999.

Parce qu'il est parfumé, gras et persistant, il aime ce type de recette. Une cuvée tendre sera plus à l'aise.



soupe tonkinoise (soupe pho)

ingrédients 4 personnes

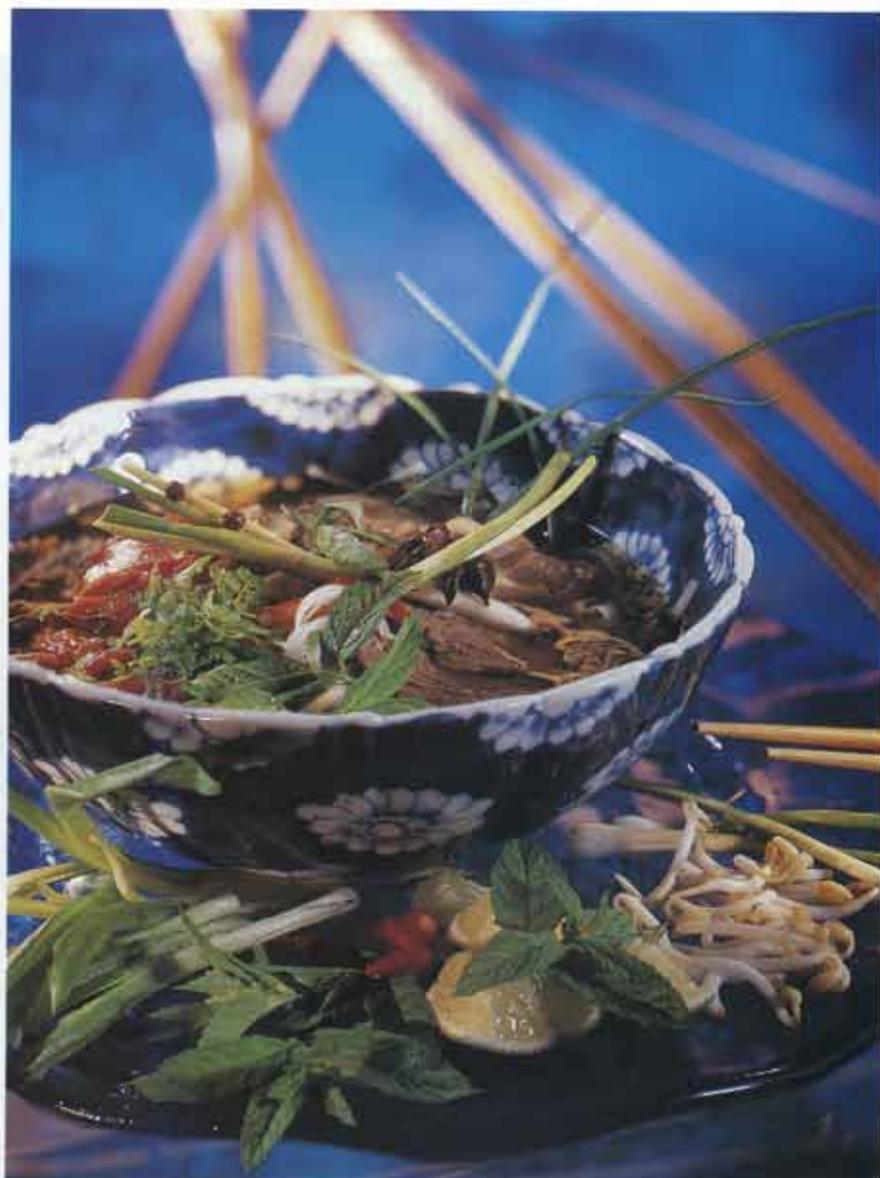
50 g	Gingembre
1	Oignon
5 litres	Eau
3 kg	Os de bœuf (avec canons à moelle)
1 kg	Plats de côtes (ou jarrets)
2	Etoiles de badiane (anis étoilé)
80 g	Nuoc-mâm
150 g	Sucre
50 g	Sel
1	Bâton de cannelle (d'environ 10 cm)
QS	Basilic chinois, sel, poivre du moulin, nuoc-mâm, sauce soja
400 g	Pâtes pho
250 g	Filet de bœuf
4	Jeunes cébettes
1	Boîte de coriandre à épines (ngo gai)
1	Boîte de menthe
20 g	Soja frais
1/4	Jus de citron vert

bouillon Griller au chalumeau le gingembre et l'oignon, réserver.

Porter à ébullition l'eau avec les os et les plats de côtes, écumer ; ajouter les épices et poursuivre la cuisson à feu doux pendant une heure environ. Sortir les os, laisser mijoter pendant 2 heures environ ; égoutter les plats de côtes, réduire à nouveau de moitié puis passer au chinois et rectifier l'assaisonnement. Porter à ébullition, hors du feu, ajouter les pâtes, les égoutter après quelques minutes et les rincer à l'eau froide courante.

Au moment, réchauffer les pâtes dans un tamis en plongeant le tout dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes, égoutter et faire sauter dans une poêle avec un trait de sauce soja.

finition Couper le filet de bœuf et les plats de côtes en fines lamelles. Emincer les cébettes en fines rondelles. Ciseler les plantes aromatiques (coriandre, menthe, basilic chinois).



présentation Dans une assiette creuse, déposer le soja et les pâtes, répartir les lamelles de viande, parsemer les cébettes et verser le jus de citron vert puis le bouillon chaud. Donner un tour de moulin à poivre, ajouter les plantes aromatiques ciselées et une cuillère de moelle ; arroser de quelques gouttes de nuoc-mâm. Décor : au choix.

à savoir Pâtes pho : pâtes larges à base de farine de riz.

Basilic chinois : basilic pourpre.

vin conseillé Crémant de Bourgogne brut.

Un peu de bulle, une belle présence en bouche et le Crémant rafraîchit le palais après chaque cuillerée de soupe.



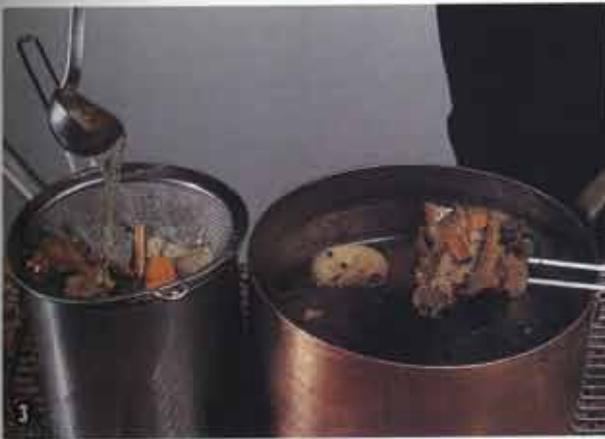
● soupe tonkinoise (soupe pho)



Griller le gingembre et l'oignon au chalumeau.



Ajouter les épices dans le bouillon et cuire pendant 1 heure.



Retirer les os, poursuivre la cuisson pendant 2 heures environ.



Emincer la chair des plats de côtes ou des jarrets.



Emincer très finement le filet de bœuf.



Dans une assiette, dresser les pâtes pho et les plantes aromatiques.



salade de bœuf à l'ananas

ingrédients 4 personnes

500 g	Filet de bœuf
	Marinade :
100 g	Sauce soja
1	Pincée de poivre
1	Gousse d'ail écrasée
1	Bulbe de citronnelle écrasé
2	Carottes
200 g	Ananas frais
100 g	Concombre
QS	Sel
2	Gousses d'ail
20 g	Citronnelle fraîche hachée
1	Citron vert
1	Petit piment rouge
30 g	Sucre
40 g	Eau
80 g	Nuoc-mâm
QS	Chou chinois
1	Cuillère à soupe de cacahuètes grillées et concassées

préparation Dénervé, parer le filet de bœuf, le ficeler pour obtenir un rôti ; le faire mariner avec les ingrédients cités pendant 4 heures environ.

Peler, canneler les carottes, les émincer, cuire à l'anglaise, réserver.

Peler l'ananas, le couper en lamelles, réserver.

Eplucher le concombre, le couper en fines rondelles puis les faire dégorger dans de l'eau salée pendant 10 minutes environ, rincer, égoutter, réserver.

cuisson Egoutter le filet de bœuf, le saisir à feu vif, finir de cuire rosé dans un four à 200° ; laisser reposer, trancher.

sauce Dans un mortier, écraser l'ail, la citronnelle hachée et la pulpe de citron. Ajouter le piment en rondelles, le sucre, l'eau tiède et le nuoc-mâm.

présentation Dans une assiette, intercaler tranches de bœuf, lamelles d'ananas et rondelles de concombre ; napper avec la sauce. Dresser au centre une corolle de carottes, garnir de feuilles de chou chinois ciselé et parsemer les cacahuètes.

vin conseillé Coteaux du Languedoc blanc 1998.

Dans ce plat, l'ananas et les apprêts donnent le ton du sucré-salé, aromatique et épicé. Le bœuf n'est qu'un support.

Choisissez un vin blanc jeune, à fort caractère, riche et élevé sous bois pour concilier tout cela.





nems

ingrédients 40 à 50 nems

	Farce :
50 g	Champignons noirs hachés
50 g	Vermicelles transparents
50 g	Brunoise d'oignons
50 g	Carottes râpées
2	Œufs entiers
2	Cuillères à café d'ail haché
50 g	Sucre
10 g	Sel
30 g	Huile de sésame
20 g	Nuoc-mâm
5 g	Poivre
1	Cuillère à café de badiane en poudre
1	Cuillère à café de coriandre en poudre
1	Cuillère à café de cinq-épices
300 g	Chair de porc hachée
200 g	Crevettes hachées
12	Galettes de riz (environ)
320 g	Sucre
100 g	Eau
200 g	Nuoc-mâm
150 g	Jus de citron
40 g	Ail haché
1	Petit piment rouge

farce Faire tremper les champignons noirs et les vermicelles dans de l'eau chaude puis les hacher.

Mélanger les oignons avec les carottes râpées, les œufs et les condiments ; incorporer les champignons et les vermicelles puis la chair de porc et les crevettes hachées. Mélanger vigoureusement la farce.

procédé Faire tremper les galettes de riz coupées en quatre dans de l'eau bien chaude puis les étaler sur papier absorbant, pointe vers l'avant. Déposer une quenelle de farce sur la partie la plus large, rabattre les deux côtés et rouler vers la pointe. Frire une première fois dans de l'huile bien chaude pour saisir les nems, laisser refroidir. Frire une seconde fois au moment, jusqu'à coloration blonde.

sauce nuoc-mâm Fondre le sucre dans l'eau. Incorporer le nuoc-mâm, le jus de citron, l'ail et le piment coupé en fines rondelles.

finition et présentation Dans une assiette, dresser les nems. Disposer un bouquet de salade et servir la sauce en saucière ou dans une cuillère. Décor : au choix.

à savoir Pour déguster les nems, les rouler dans une feuille de laitue avec un peu de menthe et de coriandre puis les tremper dans la sauce.

vin conseillé Vouvray demi-sec 1995.

Savoureux et incontournables nems, ils offrent un festival de textures et de saveurs qu'un vouvray demi-sec accompagnera originalement, balançant entre minéralité et moelleux.





1 Hacher les champignons noirs.



2 Egoutter les vermicelles transparents.



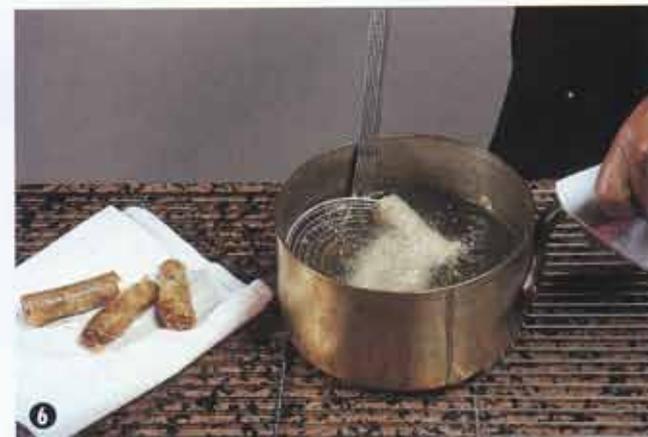
3 Réaliser la farce en mélangeant les ingrédients cités.



4 Egoutter les quarts de galette de riz sur un papier absorbant.



5 Replier les bords de la galette de riz et rouler le tout.



6 Frir les nems froids jusqu'à coloration blonde, éponger sur un linge.

porc au caramel

ingrédients 4 personnes

1 kg	Poitrine de porc maigre
125 g	Sucre
100 g	Eau
60 g	Nuoc-mâm
50 g	Oignons en brunoise
20 g	Ail haché
500 g	Bouillon de porc (environ)
20 g	Poivres noir et de Sêchouan écrasés
200 g	Jus de noix de coco frais
2	Branches de coriandre
05	Ciboulette, riz

préparation Découper et dégraisser la poitrine de porc, couper la viande en morceaux de 3 cm environ.

procédé Cuire le sucre avec l'eau jusqu'au caramel très brun, déglacer avec le nuoc-mâm. Ajouter les oignons, l'ail puis les morceaux de viande, bien mélanger. Mouiller avec le bouillon (la viande doit être immergée), porter à ébullition, écumer, ajouter les poivres. Cuire à feu doux pendant une heure environ. Dégraisser, et hors du

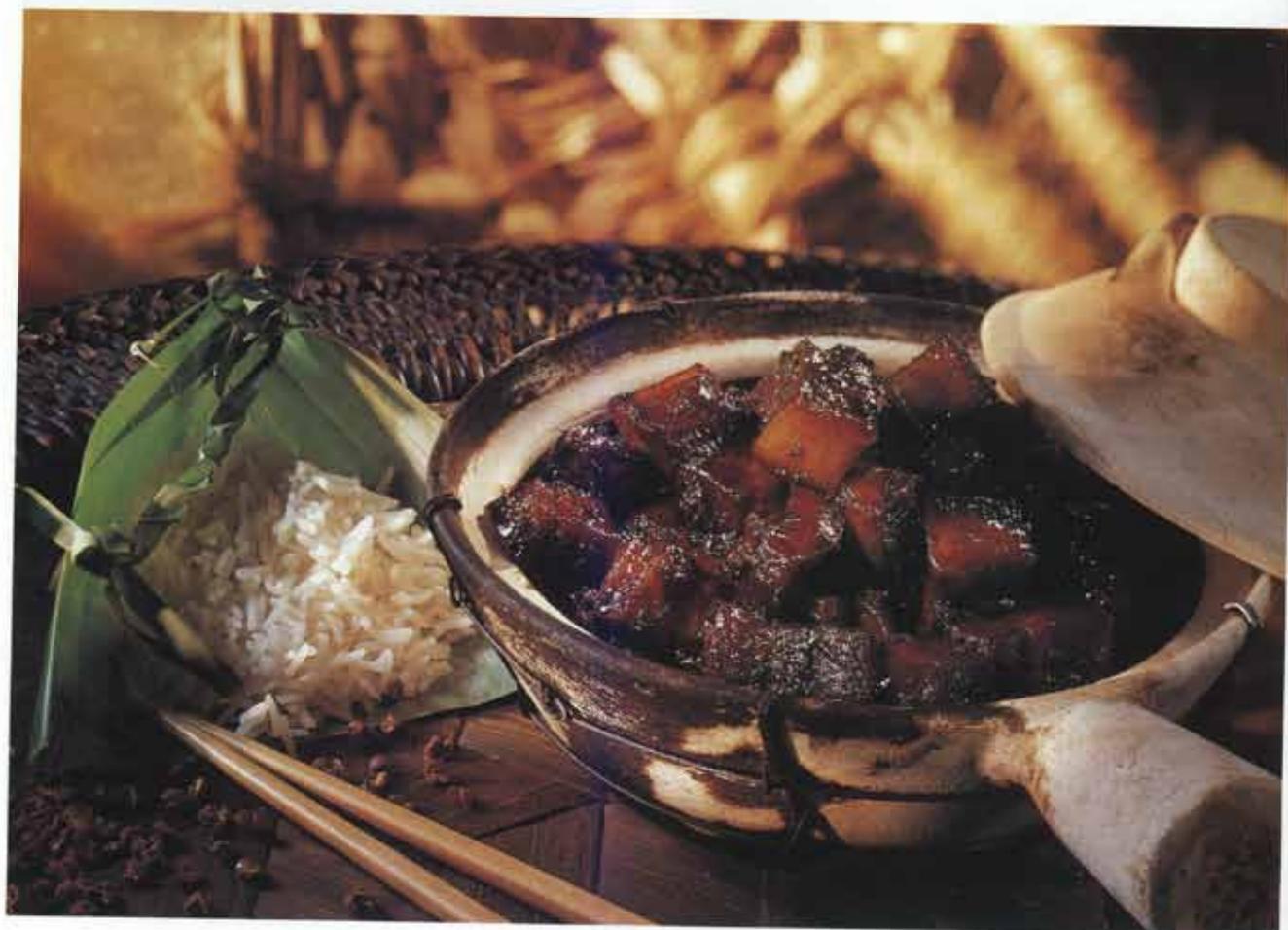
feu, ajouter le jus de noix de coco.

présentation Dans un poëlon de service, dresser le porc au caramel. Parsemer la coriandre et de la ciboulette ciselée (facultatif), don-

ner un tour de moulin à poivre. Accompagner avec du riz.

vin conseillé Sauternes 1995.

Du ton sur ton qui crée une superbe harmonie suave et gourmande.



travers de porc grillés à la sauce soja

ingrédients 4 personnes

- 1,6 kg Travers de porc
- Marinade :**
- 4 Cuillères à soupe de miel (4 + 2)
- 30 g Huile de sésame (20 + 10)
- 700 g Sauce soja
- 10 g Badiane en poudre
- 100 g Gingembre frais broyé au mortier
- 20 g Alcool de riz (Saké)
- 1 Cuillère à café de poivre de Séchouan moulu
- 100 g Purée de soja noir
- 200 g Pâtes jaunes aux œufs
- QS Huile, sauce soja, vinaigre de riz rouge, lamelles de courgettes, champignons noirs, carottes

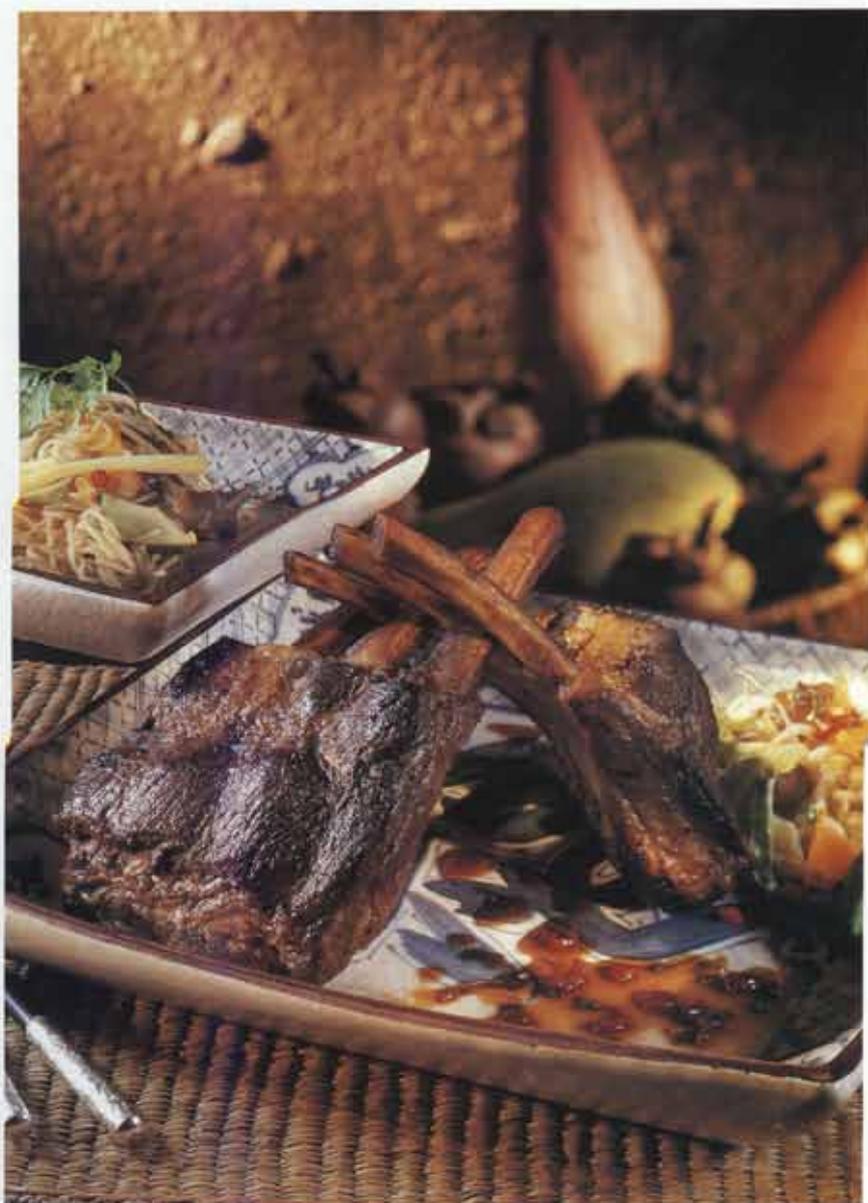
marinade Mélanger tous les ingrédients en réservant deux cuillères de miel et 10 g d'huile de sésame.

préparation Parer, mançonner les travers de porc. Les plonger dans la marinade et réserver au froid pendant une nuit environ.

Porter de l'eau à ébullition, plonger les pâtes et laisser cuire hors du feu. Egoutter puis poêler avec de l'huile. Ajouter un trait de sauce soja et de vinaigre de riz rouge. Ajouter des lamelles de courgettes, champignons noirs et carottes.

cuisson Envelopper chaque portion de travers de porc dans une feuille de papier aluminium, cuire à la vapeur pendant 30 minutes environ. Réserver le jus de cuisson. Les éponger, recouvrir les os de papier aluminium et les colorer sous la salamandre à feu doux.

finition Passer la marinade au chinois, en prélever 100 g, y ajouter les deux cuillères de miel et les 10 g d'huile de sésame réservés, bien mélanger. Badigeonner les travers avec ce mélange, glacer toujours à la salamandre.



présentation Dans un plat de service, dresser les travers de porc avec le jus de cuisson. Accompagner avec les pâtes. Décor : au choix.

à savoir Soja noir : graines de soja.

vin conseillé Alsace Tokay Pinot Gris - Vendanges Tardives 1997.

Arômes intenses, opulence et grande concentration sur un équilibre moelleux, capable d'épouser le plat sans battre en retraite.



magret de canard grillé, sauce gingembre

ingrédients 4 personnes

2	Magrets (d'environ 400g)
QS	Sel, poivre, bouillon de volaille
2	Cébettes
200 g	Riz
	Marinade :
50 g	Gingembre frais épluché
2	Gousses d'ail
20 g	Nuoc-mâm
20 g	Sauce soja
QS	Huile de tournesol
QS	Poivre de Szechouan (facultatif)
	Sauce gingembre :
2	Gousses d'ail
20 g	Gingembre frais, épluché
1	Petit piment rouge éépépiné
30 g	Sucre
40 g	Eau
80 g	Nuoc-mâm
20 g	Vinaigre de riz blanc

préparation Parer, dégraisser les magrets, tailler la graisse en cubes ; les fondre pour obtenir des grattons, bien les égoutter.

Couper les cébettes en rondelles et hors du feu, les confire dans la graisse chaude restante.

Laver le riz dans de l'eau pour retirer l'excédent d'amidon. Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention d'une eau claire. Egoutter, déposer le riz dans une casserole, verser du bouillon de volaille froid jusqu'à 2 cm au-dessus du riz. Porter à ébullition, remuer de bas en haut et finir de cuire à feu doux jusqu'à l'évaporation du liquide.

marinade Dans un mortier, écraser le gingembre et l'ail ; ajouter le nuoc-mâm, la sauce soja et un trait d'huile.

Déposer les magrets dans la marinade, couvrir et laisser reposer pendant 12 heures environ.

cuisson Egoutter les magrets, essuyer soigneusement et les cuire sur un gril ; les tenir rosés, émincer.



sauce gingembre Dans un mortier, écraser l'ail, le gingembre et le piment. Ajouter le sucre, l'eau, le nuoc-mâm et le vinaigre de riz.

présentation Dans une assiette, déposer un demi-magret émincé, napper de sauce. Dresser le riz, poser dessus une cuillère de cébettes confites et quelques grattons.

Décor : au choix.

vin conseillé Patrimoine rouge 1998. Optez pour une cuvée riche, épicée et concentrée. Accord puissant et persistant.



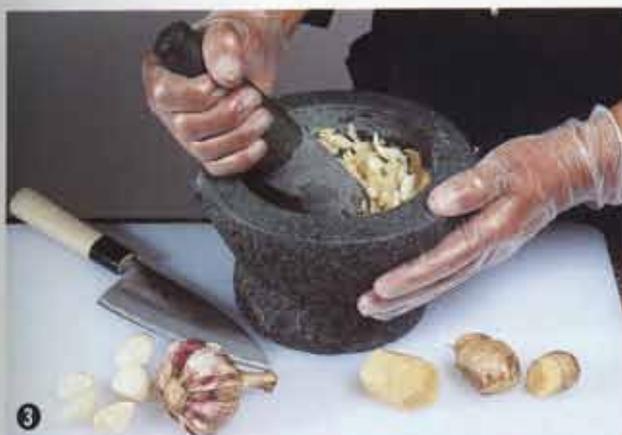
● magret de canard grillé, sauce gingembre



1 Laver le riz pour retirer l'excédent d'amidon.



2 Recouvrir le riz avec du bouillon de volaille jusqu'à 2 cm au-dessus (environ 1 phalange).



3 Réaliser la marinade avec les ingrédients cités.



4 Parer, quadriller la peau des magrets, réserver.



5 Recouvrir les magrets avec la marinade.



6 Griller les magrets puis les émincer.

manchons de cuisses de poulet à la citronnelle

ingrédients 4 personnes

4	Cuisses de poulet fermier	4	Gousses d'ail broyées au mortier	800 g	Garniture émincée (courgette, pousses de bambou, champignons noirs, oignons, poivrons rouges, soja)	1	Cuillère à café d'amandes grillées et moulues
	Marinade :	400 g	Lait de noix de coco			1	Petit piment rouge
100 g	Citronnelle broyée au mortier	50 g	Cacahuètes grillées et broyées au mortier			80 g	Nuoc-mâm
50 g	Gingembre frais broyé au mortier	1	Cuillère à café de coriandre en poudre (soit 5 g)	05	Nuoc-mâm, huile de sésame	100 g	Crème de noix de coco
100 g	Oignon broyé au mortier	1	Cuillère à café de paprika (soit 5 g)	1	Gousse d'ail	30 g	Sucre
40 g	Nuoc-mâm	20 g	Huile de sésame	1	Cuillère à café de citronnelle fraîche hachée	40 g	Eau
100 g	Sucre	40 g	Huile de tournesol				
10 g	Sel						
5 g	Poivre						

préparation Parer les cuisses de poulet, enlever l'os du haut de la cuisse, manchonner les pilons, les faire mariner avec les ingrédients cités pendant une nuit environ.

Dans une poêle, faire sauter la garniture émincée, ajouter nuoc-mâm et huile de sésame, réserver.

cuisson Egoutter les cuisses de poulet, les cuire à la salamandre à feu doux.

sauce Dans un mortier, écraser l'ail, la citronnelle, les amandes et le piment, incorporer les ingrédients restants, réserver.

présentation Dans une assiette, dresser une cuisse de poulet, verser la sauce. Disposer la garniture. Décor : au choix.

vin conseillé Montlouis moelleux 1997.

Ce vin minéral et tendre accompagne et épouse les textures fondantes et les saveurs relevées.

