

Croustillant de fraises de pays et Citron vert
Sorbet et verrine gourmande

Tuile Amande :

150 gr de blanc d'œufs

250 gr de sucre

60 gr de beurre fondu

50 gr de farine

160 gr de poudre d'amande

Mixer bien les poudres puis ajouter le reste.

Coucher finement sur sylpat puis cuire

à 160°C.

(réaliser qu'un quart de la recette à la maison !!!)

Sorbet Fraise :

1 kg de pulpe

300 gr d'eau

150 gr de sucre

75 gr de glucose atomisé

4 gr de stab

Panacotta Citron vert vanille :

0.5L de crème elle et vire

1.5 feuilles de gélatine

25 gr de sucre

PM Zeste citron vert

PM Vanille gousse

Faire bouillir la crème et le sucre, ajouter la gélatine, un quart de gousse de vanille grattée et le citron vert râpé puis couler dans un verre

Coulis de fraises :

Macérer une nuit 500 gr de fraises coupées en morceaux avec 100 gr sucre pendant une nuit, filtré le jus de macération, le faire chauffer et coller avec 1 feuille de gélatine pour 150 gr de jus. Mouler sur les panacotta. Mixer la pulpe pour en faire un coulis qui servira de sauce.

Crumble praliné :

400 gr de sucre

400 gr de farine

400 gr de beurre

200 gr de poudre d'amande

Pm Praliné

Mélanger le tout, détailler en morceau sur sylpat, cuire à 160°C Une fois refroidi, écraser à la main le crumble et y ajouter un peu de praliné, juste assez pour l'assouplir.

Crèmeux Citron vert:

2L de lait
580 gr de jaune d'œufs
400 gr de sucre
200 gr de poudre à crème
300 gr de beurre
5 feuilles de gélatine
Pm Citron vert

(Réalisez qu'un quart de la recette à la maison !!)

Réaliser une pâtissière puis incorporer le beurre. Laisser refroidir complètement puis mettre au batteur à la feuille, puis incorporer juste un peu de crème monté pour l'alléger sans diminuer la tenue de la crème.

Crème montée vanillée :

500 gr de crème
15 gr de sucre
¼ de gousse de vanille

Syphon Fraise :

300 gr de coulis de fraises
100 gr de crème
2.5 feuilles de gelatine.
Gazer à 2 cartouches et laisser 1 nuit au frigo.

Ou : Sabayon fraise pour syphon :

400 g d'œufs
200 g de sucre
480 g de pulpe de fraise
300 g de beurre pommade

Mettre sur le feu les œufs, le sucre et la pulpe, monter à la main puis au batteur avec le fouet, ajouter le beurre jusqu'à refroidissement.

Pour un siphon 450gr de base avec 300 g de crème puis gazer avec 2 cartouches.

Trouvez ci-dessous l'accord met et vin que nous préconisons ! Bonne dégustation



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Galets Rosés



AOP Costières de Nîmes
Rosé de gastronomie

Vin gourmand sur le fruit et la minéralité

« Les Galets » évoquent notre terroir de galets roulés appelé « gress ». Charriés par la moraine glaciaire du Rhône à l'Ere Quaternaire, ils caractérisent les Costières de Nîmes au Sud de la Vallée du Rhône.

Les Galets se déclinent dans les trois couleurs ; leurs robes évoquent les teintes de nos galets en blanc (Galets Dorés), rosé (Galets Rosés) et rouge (Galets Rouges). Sa minéralité participe à l'originalité et à l'équilibre du vin.

Galets Rosés est un rosé de gastronomie avec une belle complexité aromatique. Sur le fruit et la minéralité, il allie élégance et fraîcheur.

Saignée de Syrah, Grenache avec une touche de Mourvèdre

Macération pré-fermentaire : entre 2h (syrah, mourvèdre) et 4h (grenache). Fermentation sous contrôle de température (16 puis 20° en fin de processus).

Élevage sur lies (1 mois) avec brassage si nécessaire.

Pas de fermentation malo-lactique. Vinification et élevage sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit.



Robe

Robe grenadine soutenue.



Nez

Fraise des bois, framboise, groseille, menthe citronnée.



Bouche

Attaque vive, minérale et fruitée (fraise) avec une touche poivrée. Beaucoup d'ampleur et de profondeur, tout en gardant un côté aérien. Grande persistance aromatique.



Accords

Rouget, thon, cuisine exotique, associations sucré-salé (poulet à l'orange), tartare de thon... S'apprécie à 10°.



Garde

Un à deux ans.



Disponible en
50 cl, 75 cl, Magnum

Lire la presse



● ● ●
**La presse
en parle**

**bettane +
desseuve**

**LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE
2017 - Bettane & Desseuve**

“ Plus rafraîchissant que vineux. Bonne franchise en bouche. À boire sans complication.”

Note : 13.5/20

WINEENTHUSIAST

Millésime 2017 - WINE ENTHUSIAST 2018

“ Valeur Sûre - Des senteurs fraîches de pêche blanche, fraise et framboise parfument ce rosé sec et vibrant. Le palais est juteux et avenant avec une saveur profuse de groseille et de prune, soulignée par une impression calcaire et minérale. ”

Note : 90/100

Gault & Millau

**GAULT & MILLAU – Top 100 Rosés dégustation
(Rhône)**

“ Des senteurs de fruits rouges forment un préambule charmeur. En bouche, c’est toute une dynamique de fraîcheur qui sillonne une matière respectable et confère de la vitalité à un goût délectable d’où émerge une minéralité du meilleur effet. ”

Note : 16/20

**LA REVUE DU
vin
DE FRANCE**

**LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 par la
Revue du Vin de France**

“ Galets Rosés joue la carte du charnu et du volume de bouche ”

Note : 14/20

**Midi
Libre**

MIDI LIBRE Spécial Rosés de l’été

“ Galets Rosés 2016 sélectionné. ”



**CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS**
Galets Rosés

COSTIÈRES DE NÎMES
FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON

Suivez nous sur :



@mourguesdugres



@mourguesdugres



Chateau Mourgues du Gres

Château Mourgues du Grès

François & Anne COLLARD - 1055 Chemin Mourgues du Grès 30300 Beaucaire
tél +33 (0)4.66.59.46.10 mourguesdugres.com chateau@mourguesdugres.com