

Mon Carnet de Recettes

Muscat de Noël



Le Muscat de Noël



Premier Muscat de Rivesaltes de l'année mis en bouteille dès la fin des vendanges, le Muscat de Noël se déguste dès la fin novembre. Il a la particularité d'offrir toute la fraîcheur et tous les arômes du raisin tout juste cueilli...

Sa robe subtilement dorée et limpide aux reflets nacrés est une invitation au plaisir. Il se démarque par ses arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de pêches blanches, de litchis, de fleurs d'oranger et de menthe fraîche.

CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895



— Le Secret d'Élaboration —

Elaboré à partir de deux cépages : **Muscat d'Alexandrie** et **Muscat à Petits Grains**, il est obtenu par un processus rigoureux qui consiste à ajouter de l'alcool neutre d'origine vinique à 96%, dans le moût en fermentation et dans une proportion de 5 à 10% du volume du moût.

Cette opération appelée **Mutage**, permet de suspendre l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. C'est ainsi que le **Muscat de Noël** conserve une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit.



CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895

— Recette Apéritif —

Nems de Gambas au Gingembre Confit

Pour 4 personnes, 12 nems

Ingrédients

- 6** feuilles de brick
- 200**g de gambas fraîches
- 1** gingembre confit
- 2** cuillères à soupe de vinaigre de Banyuls
- Sel, poivre

Préparation

Décortiquer les gambas, les snacker et les trancher. Emincer le gingembre très finement. Saler et poivrer. Couper les feuilles de brick en 2. Déposer sur chaque feuille de brick quelques cubes de gambas avec une lamelle de gingembre. Rouler les feuilles de brick comme un cigare et enfournez les nems 10 min, ils doivent être bien dorés et croustillants. Servez aussitôt avec quelques gouttes de vinaigre de Banyuls.

CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895

— L'Hivernal 2785 —

Le saviez-vous ?

Ce cocktail « L'Hivernal 2785 » tient son nom de l'altitude du **Mont Canigou**, merveille de nos hivers catalans avec son pic enneigé, qui surplombe la vallée de l'Aglu.

Ing r é d i e n t s

6cl de Muscat de Rivesaltes
4cl de Tonic agrume
3cl de jus d'abricot
1cl de sirop de pêche
Glaçons

Pr é p a r a t i o n

Dans un verre à cocktail, ajouter le **Muscat de Rivesaltes** et le **jus d'abricot** aux glaçons. Verser ensuite le **tonic agrume** et mélanger avec une cuillère à cocktail. Ajouter en final le **sirop de pêche**.



CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895

— Recette Entrée —

Noix de Saint Jacques & sa Mousse de Muscat

Ing r é d i e n t s pour 4 personnes

16 noix de St-Jacques

4 c. à soupe d'huile d'Argan (ou huile de noisette)

3 c. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Pour la mousse

1 bouteille de Muscat de Rivesaltes

1 gousse de vanille

1 pointe de Safran

1 demi L de lait entier

2 demi L de crème fraîche

P r é p a r a t i o n

Mousse de **M**uscat : Verser le Muscat dans une casserole, ajouter la vanille. Laisser réduire de 80% à feu doux. Ajouter safran, lait et crème fraîche. Porter à ébullition. Réserver.

Noix de **S**t **J**acques : Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle anti adhésive et faire revenir les noix de St-Jacques. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dressage : Sur chaque assiette, dresser les noix de St Jacques avec un filet d'huile d'Argan, saler et poivrer. Mixer la mousse de Muscat et la disposer en un cordon tout autour de l'assiette. Servir chaud.

CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895

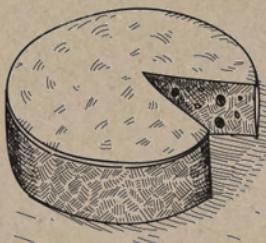
— Accord Fromage —

Le Roquefort

Le **Muscat de Noël** opposera au caractère salé et crémeux du fromage, son caractère doux. Le sucre parviendra à contrebalancer à merveille le caractère salé du fromage, tout en proposant sa force de caractère. L'accord avec un vin sucré est juste épata nt. L'oser c'est l'adopter !

Idée recette

Réaliser une crème de roquefort en mélangeant le fromage à de la crème liquide, il sera parfait sur des tranches de pain d'épices.



CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895

— Recette Dessert —

Mousse de Fruits de la Passion

Ingrediens

7 feuilles de gélatine à tremper (ou agar-agar)
7 œufs
250g de crème
250g de sucre
150g de fruit de la passion



Préparation

Faire tremper les feuilles de gélatine.

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs.

Blanchir les jaunes avec 100 g de sucre.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Réduire le feu, ajoutez-y la préparation sucre/jaune d'œuf en remuant à l'aide d'une spatule le mélange, jusqu'à ce que la préparation nappe la spatule.

Ôter la pulpe des fruits de la passion et l'ajouter dans la casserole avec la gélatine ramollie. Retirer du feu.

Monter les blancs en neige, et juste avant qu'ils ne soient fermes, ajouter les 150 g de sucre restant.

Incorporer délicatement à la préparation précédente.

Verser dans des coupes ou des ramequins et mettre au frigidaire pendant au moins 2 heures.

CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895

Secret d'Accords

Vins Doux Naturels

Créer des Vins Doux Naturels aux robes chatoyantes empreints de multiples senteurs est un art que pratique la Maison Cazes depuis 70 ans avec une constance et une rigueur jamais égalées. Ces vins d'exceptions sont aujourd'hui présents sur les plus grandes tables étoilées du monde entier.

Le Secret

Associer la couleur du vin à la couleur du dessert

Le **M**uscat **d**e **R**ivesaltes sur un millefeuille à la vanille, une tarte aux pommes, les desserts aux fruits blancs et fruits exotiques.

Le **R**ivesaltes **G**

Le **R**ivesaltes **A**mbré sur une crème brûlée ou une tarte aux abricots et aux amandes

Le **R**ivesaltes **T**uilé sur un délice de marron ou un cœur crémeux de chocolat à l'orange.



La Maison Cazes

Depuis 1895, nous sommes vigneron avec le même état d'esprit d'artisan-vigneron, un savoir-faire reconnu depuis quatre générations.

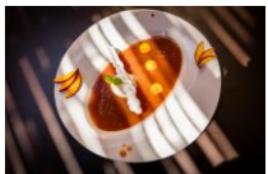
Une démarche pionnière et engagée : depuis 20 ans, le domaine de 220 hectares est conduit entièrement en bio et biodynamie. La Maison Cazes fonde son travail sur une harmonie totale entre les cépages, le climat, la faune et la flore, la terre et les hommes qui la travaillent.

Référence historique et catalane des grands Vins Doux Naturels, un style de vins frais et élégants, présents sur les plus grandes tables étoilées du monde. La Maison Cazes produit aussi de grands vins sur plusieurs terroirs d'exception du Roussillon, que ce soit à Maury, Latour de France, ou sur le fameux domaine Les Clos de Paulilles, superbe propriété de 90 hectares sur les appellations Collioure et Banyuls.

La Maison Cazes est un acteur phare de l'oenotourisme, tant par son accueil chaleureux et les diverses expériences proposées : visites, dégustations, restaurants, escapades et chambres d'hôtes vigneronnes.



La Maison Cazes



Vous souhaite de
Bonnes Fêtes

CAZES

EN ROUSSILLON DEPUIS 1895



Maison Cazes

4, rue Francisco Ferrer
66600 Rivesaltes - France

Partagez l'expérience #CAZES



Retrouvez nos vins en boutique ou
sur notre site internet
www.cazes-rivesaltes.com

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