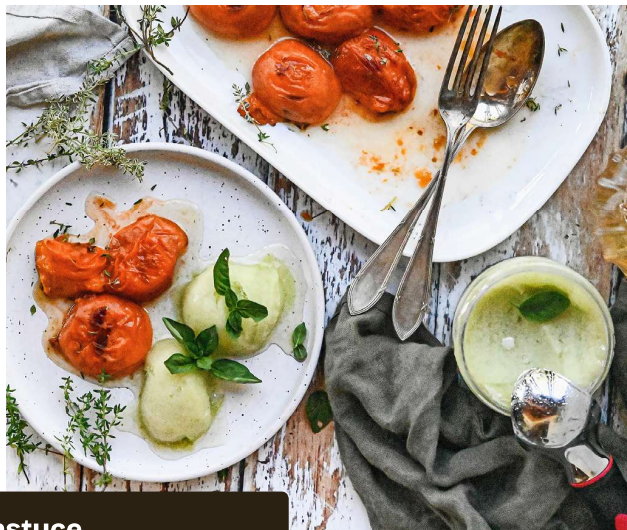


Abricots et basilic soufflent le chaud et le froid pour mieux séduire

RECETTE

Savoureux et de saison, les plats créés ou réinventés par Héloïse Martinez font la part belle aux richesses du terroir romand. Cette semaine, notre chroniqueuse propose des abricots rôtis au thym et glace basilic.

TEXTE et PHOTO Héloïse Martinez



L'astuce

Choisissez des abricots mûrs mais encore fermes afin qu'ils gardent leur tenue à la cuisson. Laissez infuser le basilic suffisamment longtemps pour obtenir une glace bien parfumée. Servez les abricots encore tièdes afin de créer un délicieux contraste avec la glace. Ajoutez quelques amandes grillées ou des pistaches concassées pour apporter du croquant. Remplacez le thym par du romarin ou de la verveine citronnée selon la saison.



Préparation & cuisson

30 min. + 10 min.

Temps de repos

6h

Ingrédients

4 PERSONNES

Pour les abricots

- o 8 abricots bien mûrs mais encore fermes
- o 30 g de beurre
- o 2 cs de miel
- o 4 à 5 branches de thym frais
- o 1 pincée de fleur de sel

Pour la glace au basilic

- o 3 dl de crème entière
- o 2 dl de lait entier
- o 100 g de sucre
- o 4 jaunes d'œufs
- o 25 g de basilic frais
- o 1 cc de jus de citron

Marche à suivre

1. Porter le lait et la crème à frémissement. Ajouter le basilic, couvrir et laisser infuser 20 minutes.
2. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Filtrer le mélange lait-crème, puis le verser chaud sur les jaunes tout en fouettant. Remettre dans la casserole et cuire doucement jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (82-84°C).
3. Ajouter le jus de citron, laisser refroidir complètement puis turbiner en sorbétière. Sans sorbétière, placer au congélateur en mélangeant énergiquement toutes les 30 à 45 minutes pendant 4 à 5 heures.
4. Couper les abricots en deux et retirer les noyaux. Faire fondre le beurre dans une poêle ou sur une plancha. Déposer les abricots côté chair et les laisser colorer 3 à 4 minutes.
5. Ajouter le miel et le thym, arroser régulièrement avec le jus de cuisson puis retourner les fruits une minute. Servir tiède avec une boule de glace au basilic et terminer par une pincée de fleur de sel.

Bon appétit!

Scannez pour découvrir davantage de recettes



Cantina Blass, étoile montante du vignoble tessinois

À LA CAVE

La Cantina Blass fut l'une de nos plus belles découvertes de l'année 2024. Alors, nous avons choisi de suivre avec la plus grande attention l'évolution d'un domaine qui, incontestablement, fait partie des étoiles montantes du paysage viticole tessinois. Au point de nous rendre parfois sur place, à Astano, tant chaque vin produit ici nous séduit.

TEXTE et PHOTOS Éric Bernier



Aurélie 2025, Chenin blanc

Quand on évoque le chenin blanc, Marc Holzwarth, œnologue de la Cantina, cite quelques sublimes interprétations ligériennes ou sud-africaines. Avec son épouse Isabelle, viticultrice, il en a planté au domaine. De ce premier millésime, élevé en fût de chêne suisse et en amphore, il déplore un boisé encore trop appuyé. De notre côté, nous relevons surtout des senteurs d'ananas, de fruits tropicaux, de poire et d'agrumes. Un nez fin et élégant, tout comme la bouche, fraîche et tonique, légère comme une ballerine.

Garde
2 à 3 ans

Quantité
75 cl.

Prix
CHF 39.-



Marlène 2025, Vin Orange

Soixante pour cent de sauvignon blanc, quarante de sauvignac, une vendange totalement égrappée, une macération des baies durant 14 jours précédant un élevage en fûts, et voici ce que se profile une très jolie entrée en matière dans l'univers des vins de macération. Un nez aussi interpellant qu'invitant, aux délicats effluves de zeste d'orange, de fruits à coques, de noisettes et de fleurs séchées. Une bouche harmonieuse, soulignée d'une trame tannique au grain très fin. Un authentique vin de conversation, au taux d'alcool modéré qui le rend facile à déguster.

Garde
4 à 5 ans

Quantité
75 cl.

Prix
CHF 30.-



Vittorio 2024, merlot

Que dire... Millésime après millésime, ce pur merlot, élevé en barriques de différentes origines avant d'être affiné en amphore, nous enchante toujours un peu plus. Au point qu'il fait désormais partie de nos plus chaudes recommandations. Quelle quille nous avons là, quel nez! Du fruit, cet irrésistible flacon en balance à tout va. Cerise, fraise, framboise et grenade flirtent allègrement avec la pivoine et le poivre de Kampot. La bouche? Redoutable de précision et de digestibilité! L'incarnation même du vin de plaisir immédiat. Un pur bonheur.

Garde
2 à 3 ans

Quantité
75 cl.

Prix
CHF 28.-