

L'Estofinade

Ingrédients :



800 g de stockfish,



600 g de pomme de terre



150 ml d'huile de noix



150 ml de crème fraîche



4 œufs



3 gousses d'ail



Une botte de persil



Sel & poivre



4 personnes



1h30



25 minutes



Préparation :

- 1** Tremper le stockfish pendant 4 à 5 jours en changeant l'eau régulièrement. Hacher finement le persil avec l'ail. Réserver.
- 2** Mettre le poisson dans une grande casserole d'eau et le cuire pendant une heure à eau frémissante. En profiter pour cuire les pommes de terre. Quand tout est cuit, égoutter séparément les pommes de terre et le poisson.
- 3** Effiloche le stockfish à la fourchette. Écraser les pommes de terre. Couper deux œufs durs en rondelles. Mélanger le tout.
- 4** Dans un bol, battre les deux autres œufs, verser l'huile de noix. Incorporer le tout à la purée, remettre sur feu doux en mélangeant une minute avec quelques feuilles de persil hachées.

Idées accords mets & vins de Marcillac :

Ce plat s'associe parfaitement avec :

- **un vin rouge** : Les Crestes de Les Vignerons du Vallon ou Carles-Gervas du Domaine de Limagne, Domaine Croizat, Pépé Léon de la Vigne de Signols, Vin d'e/ancre du Domaine du Grès.
- **un vin blanc** : La Mitat blanc du Domaine du Verdus, Tradition du Domaine de La Carolie, Terres Blanches du Domaine du Mioula.

Les Farçons

Ingrédients :

-  le vert de 4 ou 5 belles blettes
-  une poignée de persil
-  un oignon et une gousse d'ail
-  100 g de chair à saucisse
-  1 pain
-  4 œufs
-  2 cuil. à soupe de farine
-  10 cl de lait



4 personnes



25 minutes



3 minutes



Préparation :

- 1** Hacher les blettes, le persil, l'oignon, l'ail et la chair à saucisse puis mélanger le tout. Réserver.
- 2** Dans une terrine, mélanger la farine et les œufs puis ajouter le lait. La pâte doit être un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes.
- 3** Incorporer le hachis et assaisonner.
- 4** Dans une grande poêle, faire chauffer de l'huile. Faire cuire la préparation en petits tas en essayant de former de petites galettes. Les retourner dès qu'elles sont dorées et servir aussitôt accompagnées d'une salade et de charcuterie (jambon, saucisson, friton...).

Idées accords mets & vins de Marcillac :

Ce plat s'associe parfaitement avec :

- **un vin rouge léger** : cuvée Tradition de Les Vignerons du Vallon, Lo Sang del País du Domaine du Cros, Tandem du Domaine des Costes Rouges ou L'albinie 2018 du Domaine de l'Albinie
- **un vin rosé** : cuvée Tandem du domaine des Costes Rouges.
- **un vin blanc** : Alban 2019 du Domaine Matha, Blanc de Blancs du Domaine du Cros.

Les cabécous au miel



4 personnes



5 minutes



10 minutes

Ingrédients :



4 cabécous



4 tranches de pain



Miel



Préparation :

- 1 Préchauffer le four th.6 (180°C).
- 2 Disposer chaque cabécou sur une tranche de pain.
- 3 Mettre au four environ 10 minutes, jusqu'à ce que le cabécou ait fondu et que le pain soit doré.
- 4 Badigeonner avec du miel.
- 5 Servir chaud, accompagné d'une salade verte assaisonnée avec du vinaigre balsamique et parsemée de quelques noix.

Idées accords mets & vins de Marcillac :

Ce plat s'associe parfaitement avec :

- **un vin blanc sec** : le Blanc de Blancs du Domaine du Cros, Flars du Domaine Laurens ou La Coccinelle du Domaine Rols, Estrementida du Domaine des Boissières, Terres d'Ors du Domaine du Mioula.
- **un vin rouge** : Domaine Durand

Le Soleil de Marcillac

Ingrédients :



4 œufs entiers



100 gr de beurre



400 gr de sucre en poudre



600 gr de farine



1 sachet de sucre vanillé



4 personnes



15 minutes



25 minutes



Préparation :

- 1 Casser les œufs et les mélanger avec le sucre et le sucre vanillé.
- 2 Une fois le mélange bien homogène, ajouter le beurre pommade bien mou mais non fondu.
- 3 Pétrir avec la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si la pâte est un peu molle y ajouter un peu de farine.
- 4 Étendre la pâte dans un plat et lui donner une forme de soleil. Pour cela, réaliser une croix à 8 branches au centre et replier les pointes vers l'intérieur. Tailler ensuite les bords extérieurs de la pâte et croiser les bandes entre elles.
- 5 Décorer avec des noix, noisettes ou amandes et dorer à l'œuf. Mettre à cuire à four chaud (therm. 200°C) pendant environ 25 min. Accompagner d'une salade de fruits frais.

Idées accords mets & vins de Marcillac :

Ce plat s'associe parfaitement avec :

- **un ratafia blanc ou rosé** du Domaine Laurens, un ratafia rosé du Domaine Matha, des Vignerons du Vallon ou encore du Domaine des Costes Rouges.
- **un vin blanc doux** du Domaine du Cros.