



C'est dans le fameux livre : "DU PAIN, DU VIN, DES OURSINS" que Nicolas STROMBONI vous propose de découvrir le fabuleux patrimoine gastronomique de la Corse, ainsi que 80 recettes représentant toutes les saveurs de notre île.

Vous découvrirez à la page 160, la recette "Gambari à l'acqua vita" (crevettes grises flambées) que Nicolas vous conseille de déguster avec un BLANC Domaine LECCIA et à la page 252, la recette "Salade d'agrumes" à accompagner d'un Muscat du Cap Corse Domaine LECCIA !

GAMBARI À L'ACQUA-VITA

crevettes grises flambées

Préparation pour 6 personnes
Matériel : une sauteuse ou un wok.

1 kg de gambari (crevettes grises) des côtes bastiaises
1/2 verre d'eau-de-vie de raisin
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive corse
Fleur de sel
Poivre noir

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse ou un wok. Ajouter les crevettes et les faire sauter toutes les 30 secondes. Au bout de 5 minutes, flamber avec l'eau-de-vie, ajouter du sel et du poivre et servir immédiatement.

A boire Un domaine de Leccia, blanc, de deux ans.

Note La Corse est une terre de produits où l'appât ne sert pas à grand chose. Les produits sont naturellement savoureux et un rien les habille. Le tout, ne direz-vous, est de se procurer ces produits ! C'est le cas du poisson comme du reste. Il faut chercher, et bien souvent pas au supermarché. Il vous faudra concéder sur vos loisirs un temps de quête, qui peut être aussi un temps de rencontres et de partage. Vous dégusterez, si vous les avez trouvées, ces gambari à l'apéritif et leur goût est d'une gourmandise certaine. Dernière chose, je ne vous cache pas que l'eau-de-vie doit être équilibrée. Pour ma part, j'aime les eaux-de-vie du domaine de Navela.



SALADE D'AGRUMES

au safran

Préparation pour 6 personnes
Matériel : un bon couteau d'office, un saladier, une casserole.

4 oranges
2 pamelos
3 clémentines
6 pistils de safran d'Anne Nocera
50 cl d'eau
125 g de sucre
1/2 verre de liqueur de cédrat

Peler à vif les agrumes et dégager les suprêmes. Réserver au frais. Faire dissoudre le sucre dans l'eau et faire bouillir. Réserver. Lorsque le sirop est froid, ajouter la liqueur de cédrat et les pistils de safran. Plonger les agrumes dans ce jus et laisser infuser 2 bonnes heures au frais.

A boire Un domaine Leccia, muscat du Cap Corse.

Note Ce dessert se conserve très bien 3 à 4 jours au frais et peut se préparer presque toute l'année en variant les agrumes bien entendu. L'utilisation du safran et de l'orange est probablement un clin d'œil aux pays du Maghreb et les chances sont fortes d'en avoir hérité lors d'une invasion. Les plats à base de safran sont de plus en plus fréquents depuis que sa culture se développe dans l'île. On compte plus de dix safraniers en 2016.

