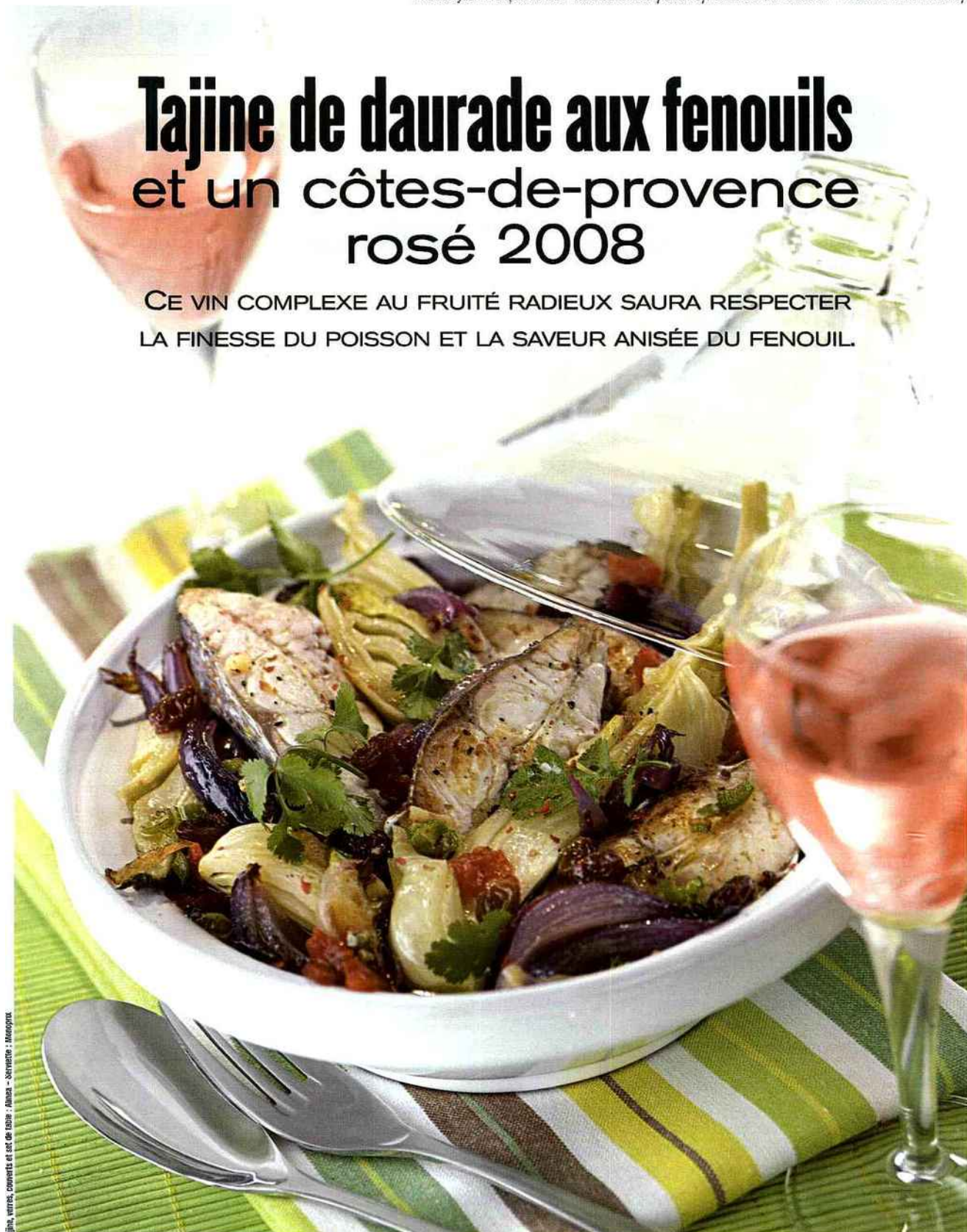


**UN PLAT - UN VIN**

Photos : Jean-François Rivière - Réalisation et stylisme : Sylvie Bandeville-Oulerich - Recette : Irène Karsenty

# Tajine de daurade aux fenouils et un côtes-de-provence rosé 2008

CE VIN COMPLEXE AU FRUITÉ RADIEUX SAURA RESPECTER  
LA FINESSE DU POISSON ET LA SAVEUR ANISÉE DU FENOUIL.



Tajine, verres, couverts et set de table : Almas - Serviette : Mmespox

## Tajine de daurade aux fenouils et un côtes-de-provence rosé 2008

### UN PEU CHER MAIS FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN  
CUISSON : 25 MIN

### POUR 6 PERSONNES

1 daurade de 1,5 kg • 4 bulbes de fenouil • 2 oignons rouges • 2 grosses tomates mûres • 4 gousses d'ail • 1 piment frais • 1 bouquet de coriandre • le jus de 1 citron • 2 cuil. à soupe de raisins secs • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

DEMANDEZ À VOTRE POISSONNIER d'écailler et vider la daurade et de la couper en 6 tronçons, en retirant la tête.

PELEZ ET ÉMINCEZ les oignons et l'ail. Ebouillantez 10 secondes les tomates, pelez et épépinez-les, concassez-les. Retirez les

premières feuilles des fenouils, coupez-les en quartiers.

PRÉCHAUFFEZ le four à th 7 (210°). Faites chauffer la moitié de l'huile dans une poêle antiadhésive et faites-y dorer les tranches de poisson sur les 2 faces. Salez et poivrez-les et mettez-les dans un plat à four. Essuyez la poêle et versez-y le reste d'huile. Mettez-y les oignons, l'ail et le piment émincé. Faites blondir en re-

muant puis ajoutez les tomates et les quartiers de fenouil. Salez et laissez cuire à découvert, à feu moyen, 15 min environ. En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron et les raisins.

VERSEZ LE CONTENU de la poêle dans le plat du four, ajoutez le bouquet de coriandre lié et rincé, enfournez pour 10 min. SERVEZ chaud ou froid après avoir retiré la coriandre.

### C'est bon avec...

Accompagnez le tajine de graine de couscous : mettez-la dans une passoire, arrosez d'eau froide puis égouttez-la sur un linge en l'égrenant à la fourchette. Faites cuire 5 min au micro-ondes, ajoutez quelques noix de beurre, servez chaud.



### Mon accord préféré

Côtes de Provence, Château Sainte Roseline 2008 - 27 € (magnum)

En magnum de préférence, pour la rare élégance de cette bouteille élançée dans son format XL, mais surtout parce que le 2008 est si bon... Aurélie Teillaud-Bertin a tenu à garder le format unique de cette Lampe de Méduse qui signe la personnalité de ce Cru classé de Provence dont l'histoire fut écrite par une autre femme...

Roseline, fille du marquis de Villeneuve, seigneur des Arcs, et mère prieure de l'abbaye devenue l'un des tout premiers domaines viticoles de Provence sous Jean XXII, au XIV<sup>e</sup> siècle. Un carré d'enfants du pays, syrah, mourvèdre, cinsault et tibouren, compose le vin dans un millésime d'une grande finesse. Complet, complexe, riche, au fruité radieux et à la bouche veloutée, c'est pur délice.

CE VIN S'ACCORDE AUSSI AVEC un vitello tonnato, un tajine de poulet ou des légumes farcis.



KARINE VALENTIN  
Chef de service vins de CVF

### Mes autres choix

Anjou 2007 - 12 €

Cette cuvée porte le nom de son cépage unique, qui lui donne cette élégante trame fluide comme le fleuve qui signe son terroir. Le Chenin s'ouvre au nez sur la finesse de notes acidulées. Il offre au palais une belle palette aromatique et des notes minérales et iodées.

Aujourd'hui avec la daurade, demain avec un gravlax de saumon. **Domaine FL**

Montagny 1<sup>er</sup> Cru "Buissonnier" 2006 - 7,60 €

Jouant les outsiders du chardonnay, les vins de la Côte Chalonnaise renferment sous leur label de petits bijoux que les coopératives savent aussi valoriser. Ainsi ce blanc à prix doux fruité, floral et minéral regroupant tous les atouts du plaisir. *Vignerons de Buxy.*



Photo : Thierry Leguy

Photo : D.R.