

Juin 2019

Saumon mariné au gingembre Cassis blanc 2018, domaine du Paternel

Pour 4 personnes :

- 500g de filet de saumon avec peau
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de sauce Nuoc Mam
- Gingembre frais entier ou 10cl en jus
- 4 gousses d'ail
- 1/2 citron vert en jus.
- Une belle poignée de graine de sésame
- Poivre de Timut ou classique

Cassis blanc 2018 Domaine du Paternel

AOP Cassis est l'une des plus petites appellations de France.

Domaine familial depuis 1943, la famille Santini transmet avec passion et respect la culture de ses vignes. Aujourd'hui la troisième génération prend le relais avec les trois frères et sœurs de la famille : Olivier, Jean-Christophe et Laetitia. Un domaine de 50 hectares entièrement ramassé à la main, situé près du massif de la Couronne de Charlemagne et du Cap Canaille.

Un vin certifié Biologique.

Robe : jaune pâle, brillante, limpide Nez : très expressif, agrumes, fleurs blanches Bouche : complexe avec des notes d'agrumes, de la fraîcheur et une très belle longueur en bouche.

Clairette 38 %, Marsanne 31 %, Ugni Blanc 27 % et Bourboulenc 4 %

13% vol.

Température de service : 10-12°

Capacité de garde plus de 7-8 ans

La préparation

- A préparer la veille.
- Dans un plat creux mettre le saumon côté peau sur un fond d'huile d'olive.
- Mélanger dans un bol, le soja, le Nuoc Mam et le jus de citron.
- Râper le gingembre et le mixer pour en faire une pâte, rajouter à la marinade.
- Hacher l'ail et le rajouter à la marinade.
- Verser la marinade sur le saumon et bien mélanger à la chair.
- Saupoudrer de graines de sésame.
- Recouvrir le plat de film alimentaire et laisser au frais toute la nuit.
- Le lendemain, cuire le saumon à la poêle à feu doux ou sur une plancha côté peau, puis verser le reste de la marinade au bout de 5 minutes.
- A servir avec un riz blanc ou légumes grillés.

