

LEMOND CURD

œufs
g de sucre en
dre.
paration
z les citrons et
vez leur zeste à

l'aide d'une râpe très fine. Pressez les fruits pour exprimer leur jus (10 cl environ). Dans une casserole, mettez les œufs, le beurre, le sucre et le jus des citrons. Faites chauffer à feu moyen en fouettant. L'opération est très rapide : arrêtez la cuisson lorsque la température atteint 60° C.

Fouettez encore 5 mn à feu, ajoutez les ingrédients et mélangez. Laissez refroidir. Mettez dans la turbine à glace. Mettez sur position "turbine et refroidissement", laissez tourner environ 20 mn. Puis dégustez votre glace.

de
t
y Guedes,
des recettes
Natacha Arnoult.
Editions Solar.

MEILLEURES RECETTES FRUITS ROUGES



ez-le sur les blancs
s. Continuez de
tter jusqu'à complet
idissement. Cette
paration est très
e et se prête à tous
oulages au moyen
e poche à douille.
ne plaque allant au
garnie de papier

sulfurisé, formez des disques de 6 cm de diamètre. Faites cuire une heure au four. Arrêtez la cuisson et ouvrez la porte. Laissez refroidir ainsi 30 minutes : l'intérieur des meringues doit rester crémeux.

Recouvrez les meringues d'une crème chantilly maison et servez avec le sorbet aux fruits rouges.

■ "Délices glacés",
Martine Lambert et
David Batty. Photos
Valéry Guedes, stylisme
des recettes Natacha
Arnoult. Editions Solar.

LE CHOIX DU VIN

À BOIRE FRAIS...



Pas assez motivé pour le droit, il a préféré la terre. Georges Rossignol aurait pu être juriste, il fut aussi électronicien... Mais il était écrit qu'il serait vigneron. Ce devait être dans les gènes – son père possédait un hectare à Passa – et la tradition viticole était forte dans la famille. La sienne et celle de sa femme...

Aujourd'hui, en conversion bio, dans le délicat village de Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, le domaine porte le nom des Ormes, traduit du catalan, pour rappeler qu'il s'est appelé Olmeils à Bages.

Georges Rossignol a développé une très belle gamme, riche de près de vingt cuvées : pour tous les goûts, pour tous les accords gourmands, notamment avec glaces ou sorbets, qui ont traversé les siècles, depuis les Chinois et Néron, jusqu'à l'austère Catherine de Médicis qui les fit découvrir aux Français. Les vins blancs ou rosés, les vins doux surtout, conviennent, mais tout dépendra des parfums (un sorbet au muscat accompagné d'un verre de muscat de Rivesaltes...)

Pourquoi pas un vin rouge pour un sorbet au cassis ? Et en la matière l'imagination est au pouvoir : sorbets aux fruits, aux légumes, aux épices... Ici, les côtes du Roussillon portent des noms de garrigue et d'azur ou de garance (un haut de gamme envoûtant), les vins de pays viennent d'en Puig. Ils s'apprécieront d'autant mieux que le vigneron doit mettre en place une vigne-école, studieuse et festive, impliquant des œnophiles passionnés !

Daniel Bailbé

(daniel.bailbe@orange.fr)

■ Georges Rossignol, domaine des Ormes, cami de Canterrana à Sainte-Colombe-de-la-Commanderie. Tél. 04 68 53 19 33 ou 04 68 38 82 50, domainedesormes@yahoo.fr ou www.domainedesormes.net

Vins de pays : cuvées d'en Puig (de 3 à 4,50 euros).

Côtes du Roussillon : La garrigue (4,50 euros), Azur (8,50 euros) et Garance (12 euros).

VDN : muscat de Rivesaltes (7 euros), rivesaltes ambré (10 euros) et grenat (8 euros / 50 cl).