

En accompagnement du vin rosé du Château Dalmeran :

**Les langoustines rôties , petit nem de pomme granit smith et artichauts croquants, émulsion de vin rosé du Château Dalmeran à l'huile d'olive de Speracédes**

Recette pour six personnes :

**Langoustines :**

- 18 langoustines
- 2 cuillérées d'huile d'olive
- 20 gr de beurre
- PM sel et poivre

Décortiquer les langoustines puis les éviscérer.

Les nettoyer puis bien les sécher.

Les réserver au frais.

**Nems :**

- 4 feuilles de pâtes filo
- 2 pommes granit smith
- 100 gr d'amandes hachées
- 1 kiwi
- 1 citron
- 15 gr de beurre

Tailler en petite brunoise les pommes non pelées et le kiwi pelé

Mélanger les fruits taillés avec l'amande

Presser ½ citron

Mélanger le tout

Tailler dans le sens de la longueur 5 bandes dans chaque feuille de pâte puis les granir de l'appareil et les rouler pour obtenir les nems.

Faire revenir dans une poêle avec le beurre et garder au chaud .

**Artichauts :**

- 6 artichauts
- 50 gr de beurre
- Sel et poivre PM
- 1 cuillère d'huile d'olive

Tourner les artichauts

Tailler les artichauts en 5

Assaisonner , faire sauter avec l'huile et le beurre et garder au chaud

### **Emulsion de rosé à l'huile d'olive :**

- 1L de rosé du Château Dalmeran
- 2 anis étoilés
- 1 clou de girofle
- 1 carré de sucre
- 3 baies de genièvre
- 1 cuillère d'huile d'olive

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile

Faire bouillir puis réduire lentement de moitié

Passer au chinois

Remettre le bouillon à réduire de moitié, puis ajouter l'huile d'olive froide et émulsionner avec un bamix

### **Maintenant faire revenir les langoustines assaisonnées dans une poêle avec beurre et huile.**

### **Dressage :**

Sur une assiette rectangulaire , mettre trois nems à côté l'un de l'autre, déposer une langoustine à cheval sur chaque nem, mettre les artichauts tout autour puis ajouter l'émulsion.