



ELÉGANCE ET FRAÎCHEUR : ACCORD PARFAIT ENTRE LES VINS DE L'AOP SABLE DE CAMARGUE ET UN CRUDO DE DAURADE AUX FRAMBOISES, AGRUMES ET POIS FRAIS

L'AOP Sable de Camargue incarne l'été, offrant des vins légers et fruités, aux notes aériennes et subtiles. Les gris et gris de gris de l'appellation se marient idéalement avec une cuisine estivale. Découvrez cet accord parfait, une recette idéale pour sublimer les journées ensoleillées.

RECETTE ESTIVALE

CRUDO DE DAURADE, CONDIMENT FRAMBOISES ET AGRUMES, POIS FRAIS

Pour mettre en valeur la finesse des vins de l'AOP Sable de Camargue, rien de tel qu'une recette fraîche, raffinée et colorée. Ce crudo de daurade, avec ses arômes fruités et acidulés, se marie harmonieusement avec la légèreté et la vivacité des vins de l'appellation, offrant un véritable festival de saveurs.

 2 personnes

- 250 à 300 g de filet de daurade
- 80 g de framboises
- 1 c. à soupe de sauce soja
- Le jus d'1/2 orange
- Le jus d'1/2 citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 feuilles de menthe & 5 feuilles de basilic frais, émincées
- 4 radis, tranchés finement
- 1 belle poignée de pois frais écosés
- Quelques fleurs comestibles (optionnel)
- Fleur de sel



PRÉPARATION DE LA RECETTE



- 1 Préparez la sauce : dans un mixeur, combinez les framboises, la sauce soja, le jus d'orange, le jus de citron et l'huile d'olive. Mixez légèrement pour obtenir une texture fluide.
- 2 Préparez la daurade : séchez les filets de daurade, retirez la peau et les arêtes, puis tranchez-les finement.
- 3 Assemblez : disposez les tranches de poisson dans un plat, arrosez généreusement de sauce aux framboises et saupoudrez de fleur de sel. Ajoutez les radis, les pois frais et les herbes ciselées.
- 4 Décorez avec quelques fleurs comestibles. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de servir.

ASTUCE

Préparez les éléments à l'avance, mais tranchez la daurade juste avant de servir pour préserver sa fraîcheur.

UN TERROIR UNIQUE POUR DES VINS D'EXCEPTION

*L'AOP **Sable de Camargue** bénéficie d'un terroir singulier, avec des sols sablonneux bercés par les embruns marins, conférant aux vins une légèreté incomparable et des arômes subtils qui rappellent la douceur des paysages camarguais. Les gris et gris de gris reflètent parfaitement cette identité, offrant une robe saumonée pâle et un équilibre entre minéralité et complexité aromatique.*

Quelques spécificités de l'AOP Sable de Camargue

• **Cépage unique** : le grenache gris est l'unique cépage autorisé pour les vins gris de gris.

• **Zone géographique** : les parcelles doivent contenir plus de 80 % de sable pour faire partie de l'appellation.

• **Rendement limité** : le rendement est fixé à 80 hl/ha pour une expression naturelle du terroir.

• **Mesures agro-environnementales** : l'interdiction des herbicides et l'obligation d'un couvert végétal spontané ou contrôlé pendant le repos végétatif de la vigne font partie du cahier des charges de l'appellation.

