



Bistro de Jenna  
*Fondéeur Patzenhofer*

# Salade pommes de terre vapeur maquereaux fumés

Les vins blancs de Vacqueyras surprennent par leur fraîcheur et leur équilibre, c'est pourquoi j'ai choisi une recette de saison en accord avec un Vacqueyras blanc minéral. Avec sa belle couleur jaune clair avec des petits reflets verts et brillants. De l'équilibre, et une belle fraîcheur en bouche avec des notes de citron et de l'acidité. Des notes de fleurs blanches facilement reconnaissables au nez et au palais. Il sera apprécié servi frais entre 10° et 12°C. Il accompagnera brillamment ma salade de maquereaux et pommes de terre en entrée ou en plat de résistance. Trouver un accord parfait entre un plat et un vin reste un exercice de style périlleux pour tout gastronome. Le plat sonde le vin, révélant en lui des saveurs inattendues, des arômes insoupçonnés, des talents cachés.

Un accord «mets et vin» accompli, c'est surtout savoir surprendre, en étant toujours dans le respect des bonnes choses.

## INGREDIENTS : (Pour 2 personnes)

- 2 filets de maquereau fumé
- 6 petites pommes de terre
- 1 petite poire tranchée
- 4 champignons de Paris
- 1/2 petit oignon rouge
- Salade mesclun
- Huile d'olive

## POUR LA SAUCE :

- 3 c.à soupe de fromage blanc de brebis bio
- Quelques gouttes de jus de citron
- 1 c.à soupe d'huile d'olive
- 1 c.à dessert de moutarde
- 1 c.à café de sucre
- 1 c.à.café de sel
- 1 c.à café de poivre

## PRÉPARATION :

Laver et gratter la peau des pommes de terre.  
Cuire les pommes de terre 15 à 20 minutes à la vapeur douce.  
Réserver.  
Nettoyer les champignons.  
Les couper en tranches fines.  
Faire cuire les champignons dans l'huile d'olive 1 minute sur chaque face.  
Réserver.

Préparer deux jolies assiettes de service.  
Placer un peu de salade mesclun sur le fond des assiettes.  
Placer la pomme de terre coupée en tranches sur la salade.  
Disposer le maquereau fumé sur les pommes de terre.  
Placer sur le poisson, les champignons poêlés, les demi-tranches d'oignon rouge coupé très, très fin et les tranches de poire.  
Arroser de la sauce au fromage blanc et servir sans attendre.  
Accompagner d'un verre de vin blanc de Vacqueyras.