



PINEAU DES CHARENTES

IDÉES RECETTES DE GRAND ART
POUR TOUS VOS APÉRITIFS.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

LA PALETTE D'ARÔMES ET DE SAVEURS

DU PINEAU DES CHARENTES

Pour exprimer autant de parfums et des saveurs aux nuances si délicates, le Pineau des Charentes est travaillé comme une œuvre d'art. Selon les règles de l'AOC. Et comme une œuvre d'art, il offre une infinité de personnalités. Partez à la découverte du plus artiste des apéritifs.

UN SAVOIR FAIRE...

ET BEAUCOUP DE TALENTS

L'un des secrets du Pineau des Charentes est le climat marin sous lequel il est né... Idéal à l'épanouissement du terroir. C'est sur ce terroir que le raisin vendangé est pressuré, et que les moûts de raisin obtenus sont mutés avec de l'eau-de-vie de Cognac.

Commence alors le vieillissement, toujours en fûts de chêne. 12 à 18 mois qui vont enrichir son harmonie gustative et ses arômes spécifiques de vanille et de noix.

Mais cela, c'est le secret de l'art...



NUANCES EN ROUGE ET BLANC

Côté blanc, le Pineau des Charentes présente un nez à la fois intense et élégant. Fruits frais, pêche, prune, et fruits secs, comme l'amande ou la pâte de coing. Et en bouche, il révèle une sensation d'ampleur et de générosité. Une richesse aromatique incomparable.

Côté rouge, c'est la fraîcheur et la légèreté qui dominant. Un nez fruité, généreux, une explosion de fruits fraîchement cueillis, cassis, mûres, sublimés par des notes d'épices qui durent longtemps en bouche.

A CONSOMMER AVEC ART

La subtilité du Pineau se donne en toute simplicité à qui veut l'apprécier. Il suffit de le conserver au réfrigérateur, debout et bouché, et de le déguster frais, entre 8 et 10°.

Quant aux suggestions d'accompagnements que vous trouverez dans les pages qui suivent, elles se veulent à la hauteur de tant d'excellence. N'hésitez pas à les déguster !



MINI CLUB SANDWICH AU FOIE GRAS

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 16 tranches de pain de mie moelleux •
- 300 g de foie gras en terrine • 100 g de figues
- 100 g de pruneaux • 100 g d'abricots secs •
- 50 g de noix • 50 g de noisettes • 5 g de curry
- pâte • Sel et poivre • 2 dl de Pineau des Charentes blanc



PRÉPARATION

Dans un faitout, mettre les figues, les abricots, les pruneaux, les noix, les noisettes, le curry pâte et le Pineau des Charentes Blanc.

Cuire à four doux pendant 20 minutes, puis mixer et laisser refroidir.

Tartiner le pain de mie avec ce chutney et y déposer une tranche de foie gras.

Recouvrir de pain de mie.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

PÂTE DE ROQUEFORT AU PINEAU DES CHARENTES BLANC

PRÉPARATION

Dans un bol, écraser à la fourchette un bon roquefort avec quelques centilitres de Pineau des Charentes blanc, jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

Tartiner sur des tranches de pain de campagne grillé.

Déguster avec un Pineau des Charentes blanc.



BROCHETTE DE FROMAGE DE BREBIS ET RAISINS NOIR



PRÉPARATION

Former des cubes de fromage de brebis, type Ossau Iraty, et alterner sur un pic avec un grain de gros raisin noir.

Déguster avec un Pineau des Charentes blanc.

BROCHETTES DE FOURME D'AMBERT ET PÂTE DE COING

PRÉPARATION

Former des cubes de fourme d'Ambert et de pâte de coing ; alterner sur un pic un cube de chaque .

Déguster avec un Pineau des Charentes rosé ou rouge.



CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

CROUSTILLANT DE CRABE ET CORIANDRE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 feuilles de brick • 220g de chair de crabe •
20g d'échalotes hâchées finement • 3 cuil à
soupe de coriandre fraîche hâchée • 30g de
poivron jaune en petits dés • 30g de poivron
rouge en petits dés • le jus de 2 citrons verts



PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.
Couper en trois chacune des feuilles de brick pour
obtenir de longues bandes.
Disposer deux bandes de feuille de brick en croix,
placer la farce au milieu et replier les côtés.
Faire dorer chaque face à la poêle à feu doux 3mn.



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

PINEAUJITO

INGRÉDIENTS :

8 feuilles de menthe fraîche • 6 morceaux de citron vert • 1 goutte d'Angostura bitter • 1 trait de sirop de sucre de canne (facultatif) • Eau gazeuse • 6 cl de Pineau des Charentes blanc

PRÉPARATION

Dans un verre long drink, écraser délicatement au pilon les feuilles de menthe et le citron vert avec l'Angostura bitter et le sirop de sucre de canne.

Verser le Pineau des Charentes. Recouvrir de glace et donner un coup de cuillère à mélange.

Compléter avec de l'eau gazeuse et décorer d'une feuille de menthe.



PINEAUCOLADA

INGRÉDIENTS :

4 cl de jus d'ananas • 2 cl de lait de noix de coco • 1 cl de sirop de fraise • 3 cl de Pineau des Charentes

PRÉPARATION

Dans un shaker contenant de la glace, verser les ingrédients. Frapper et passer dans un verre à cocktail.

CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



RETROUVEZ TOUT L'ART
DU PINEAU DES CHARENTES SUR
WWW.PINEAU.FR



PINEAU DES CHARENTES.
DU GRAND ART POUR L'APÉRITIF.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.