



Recettes accords  
**METS & VINS**

Hiver 2021



## Pour l'arrivée de l'hiver...

on vous propose de jolis accords mets et vins végétariens et très simples à déguster avec certaines de nos références, car réduire sa consommation de viande, c'est s'engager en faveur d'un monde plus durable.

# LES VINS PRÉSENTS DANS CET E-BOOK



GAMME :  
Sous l'Océan

CÉPAGE :  
Sauvignon Blanc Bio

À RETROUVER :  
sur notre boutique en ligne



GAMME :  
Act For Good

CÉPAGE :  
Merlot Bio

À RETROUVER :  
dans votre Carrefour de  
proximité : Carrefour City,  
Carrefour Express et Carrefour  
Contact



GAMME :  
Vague de Loire

CÉPAGE :  
Sauvignon Blanc Bio

À RETROUVER :  
sur notre boutique en ligne



GAMME :  
Vague de Loire

CÉPAGE :  
Cabernet Franc Bio

À RETROUVER :  
sur notre boutique en ligne



GAMME :  
Vague de Loire

CÉPAGE :  
Côt. Malbec Bio

À RETROUVER :  
sur notre boutique en ligne

RECETTE PROPOSÉE PAR SOLÈNE DE @SODIETHETIQUE

# Orzotto aux poivrons rôtis et Sauvignon Blanc

## INGRÉDIENTS

- 250 g d'orzo
- 150 ml de vin blanc sec EthicDrinks
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouillon de légumes
- 350 g d'eau
- 4 poivrons rôtis
- 3 champignons bruns
- 30 g de parmesan
- Zestes de citron
- Sel, poivre et ciboulette

## RECETTE

1. Commencer par faire rôtir les poivrons 35 min à 180° et réserver.
2. À côté, faire bouillir l'eau avec le bouillon de légumes jusqu'à ce que ce dernier soit dissous, réserver.
3. Dans une poêle, faire revenir l'oignon, l'ail et les champignons émincés dans un fond d'huile d'olive. Ajouter ensuite l'orzo et l'assaisonnement.
4. Verser le vin blanc dans l'orzo tout en remuant. Le faire réduire quelques minutes avant d'ajouter le bouillon. Remuer de temps en temps.
5. Une fois l'orzo cuit, ajouter les poivrons rôtis épluchés et coupés en morceaux ainsi que les zestes de citron.
6. En fin de cuisson, ajouter le parmesan et la ciboulette ciselée.
7. Accompagner ce joli plat de notre Sauvignon Blanc Bio aux arômes d'agrumes.

À DÉGUSTER AVEC :  
notre Sauvignon Blanc

 Sous l'Océan



# RECETTE PROPOSÉE PAR MANON DE @LAPETITELISTEDEMANON

## Tarte rustique au potimarron, fromage de chèvre et noix

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 1 potimarron
- 1 oignon rouge
- 1/2 bûche de chèvre
- 30 g de noix
- Huile d'olive
- Sel et poivre

À DÉGUSTER AVEC :  
notre Merlot  
Act For Good

### RECETTE

1. Préchauffer le four à 200 degrés.
2. Laver et couper le potimarron en deux avant de le vider puis le couper en tranches en laissant la peau.
3. Dans un plat, disposer les lamelles sur une feuille de papier cuisson. Assaisonner-le avec un filet d'huile d'olive puis saler et poivrer. Enfourner pendant 25 à 30 minutes.
4. Couper la 1/2 bûche de chèvre en rondelles et concasser les noix.
5. Éplucher l'oignon rouge et le couper en fines lamelles. Verser un filet d'huile dans une poêle bien chaude puis faire cuire à feu doux.
6. Une fois que le potimarron est cuit, étaler la pâte brisée sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Répartir les tranches de potimarron au centre de la pâte, ajouter les oignons, les noix et les rondelles de chèvre puis replier les bords de la pâte sur la garniture. Faire cuire 25 à 30 minutes.
8. Laisser refroidir quelques minutes puis accompagner les parts de tarte d'une belle salade verte et d'un verre de Merlot Act For Good aux arômes fruités.



# RECETTE INSPIRÉE PAR @TOMMPOUSSE

## Burger végétal automnal



### INGRÉDIENTS

- 2 steaks végétaux HAPPY VORE
- 200g de champignons de Paris
- 1 Affiné de Margot LES NOUVEAUX AFFINEURS
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- Bun à burger

### RECETTE

1. Préparer la compotée d'oignons : faire revenir l'oignon rouge à la poêle avec un peu d'huile d'olive.
2. Préparer la poêlée de champignons : faire cuire les champignons de Paris avec une gousse d'ail hachée. Saler et poivrer.
3. Faire cuire les steaks végétaux dans une poêle
4. Couper en deux l'Affiné de Margot
5. Constituer le burger avec les différents éléments de la recette
6. À déguster avec un verre de Touraine Blanc aux arômes de fruits blancs. Son vieillissement sur lies apporte une certaine complexité et un caractère gourmand subtilement balancé par l'acidité du sauvignon.

À DÉGUSTER AVEC :  
notre Touraine blanc  
Vague de Loire



CRÉDIT PHOTO: HAPPYVORE

RECETTE INSPIRÉE PAR @LESNOUVEAUXAFFINEURS

Gnocchis au potimarron,  
noisettes, parmesan et thym



## INGRÉDIENTS

- 380g de gnocchis
- 1 potimarron
- 25cl de crème de soja
- 50g de noisettes
- 2 branches de thym
- Du Parmesan râpé



À DÉGUSTER AVEC :  
notre Touraine rouge  
Vague de Loire

## RECETTE

1. Couper le potimarron en tranches puis les mettre au four pendant 20 minutes avec un filet d'huile et une branche de thym.
2. Une fois les tranches de potimarron cuites, faire revenir les gnocchis dans une poêle et ajouter le potimarron ainsi que la crème de soja et le parmesan
3. Laisser cuire 5 bonnes minutes en remuant.
5. Une fois la préparation de prête, ajouter les noisettes concassées.
6. À déguster avec un verre de Côt. Ses arômes de fruits noirs et d'épices se marieront à merveille avec la gourmandise de ce plat.



# RECETTE INSPIRÉE PAR CHLOÉ DE @CHLOEANDYOU

## Tarte automnale à la crème de cajou et champignons de Paris

### INGRÉDIENTS

#### Pour la crème de cajou :

- 60g de noix de cajou
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 250ml d'eau
- 200g champignons frais de Paris
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail hâché

#### Pour la garniture aux champignons :

- 400g de champignons de Paris
- 1 gros oignon
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé

### RECETTE

1. Éplucher et émincer les oignons et les champignons.
2. Les faire revenir dans une poêle pendant 10 min.
3. Garder une moitié des champignons pour le dessus de la tarte et mixer l'autre partie.
4. Garnir le fond de la tarte avec la crème de champignons puis ajouter la poêlée de champignons et les oignons.
5. Mettre au four pendant 30 min à 180°C.
6. Une fois la tarte cuite, ajouter la poêlée de champignons, un peu de parmesan, de la ciboulette hachée et quelques noisettes concassées.
7. À déguster avec un verre de Chinon qui saura sublimer cette tarte automnale.

### À DÉGUSTER AVEC :

notre Chinon  
Vague de Loire



# Ces recettes vous inspirent ?

N'hésitez pas à les reproduire en nous taguant

#ethicdrinkscooking

Pour les accompagner, n'hésitez pas à faire un tour  
sur notre boutique en ligne

**Je découvre la gamme**

Nos liens utiles :



@ethicdrinks



@ethicdrinks



EthicDrinks

