

# Semaine de l'Agriculture Française Campagne 1 vin, 1 mets



Dans le cadre de la Semaine de l'Agriculture Française, la Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher, en partenariat avec la Fédération des Associations Viticoles 41 et l'association Cuisine en Loir-et-Cher, proposent aux loir-et-chériens de partir à la découverte des associations vin et repas avec sa campagne « 1 vin, 1 mets ».

Ainsi, tous les jours, entre le 13 et le 21 mai prochain, la Chambre d'agriculture proposera une association entre un plat imaginé par l'un des chefs de Cuisine en Loir-et-Cher et un vin du département, fourni par l'un des vignerons médaillés au Concours Départemental des Vins 2021.

L'objectif est d'appuyer la solidarité entre agriculteurs, restaurateurs et métiers de bouche, des filières subissant de plein fouet la crise de la covid-19.

Huit recettes seront donc diffusées via la page facebook et le site internet de la Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher. Cette campagne pourra ensuite être retrouvée sous forme d'exposition photos lors de Papilles en fête, un événement organisé par Jeunes Agriculteurs 41 auquel la Chambre d'agriculture participera, les 22 et 23 mai prochain.



RETROUVEZ LA CHAMBRE  
D'AGRICULTURE DE LOIR-ET-CHER EN LIGNE !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les chefs de Cuisine en Loir-et-Cher ont préparé leurs plats à base de produits locaux, afin de valoriser également l'ensemble des productions du Loir-et-Cher, de l'élevage aux grandes cultures en passant par le maraîchage !

Pour la recette du dessert, la Chambre d'agriculture s'est associée à Stéphane Buret, Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, chocolatier de profession.

*« A travers cette campagne de communication, nous souhaitons mettre en valeur notre patrimoine viticole et nos viticulteurs. Ces derniers ont eu une année difficile entre restrictions sanitaires liées à la covid-19 et épisodes de gel à répétition le mois dernier. Notre département est riche de nombreuses appellations qu'il est important de perpétuer et de découvrir. Nous poursuivons également notre partenariat avec les restaurateurs de Cuisine en Loir-et-Cher, l'alliance entre agriculture et métiers de bouche étant primordiale. Un vin sublime un met, un met magnifie un vin, c'est du donnant-donnant ! »*

**Benoit Lonqueu, Vice-Président de la Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher et agriculteur à Maves.**

L'ensemble des recettes proposées par les chefs pourront être retrouvées sur le site internet de la chambre d'agriculture :

**[loir-et-cher.chambres-agriculture.fr](http://loir-et-cher.chambres-agriculture.fr)**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*



# Une petite mise en bouche ?

## En exclusivité, notre première recette !

### *Asperges du Val de Loire, émulsion à l'huile de Noisettes*

Par Christophe Lunais

*Avec un vin AOC Cour-Cheverny 2019, de l'EARL Laurent Pasquier à Cour-Cheverny*



#### **Le Vin :** Cour-Cheverny 2019, de l'EARL Laurent Pasquier à Cour-Cheverny

Le Cour-Cheverny est un vin sec et vif qui se caractérise par une belle longueur en bouche.

Il peut être dégusté pendant sa jeunesse, avec un côté fruité plus affirmé, mais également dans son vieillissement. Le visuel se révélera plus doré et de nouvelles saveurs, comme le miel et l'acacia, feront leur apparition. Ce vin accompagnera parfaitement asperges, poissons, fruits de mer ou encore viande blanche.

#### **Les ingrédients pour 4 personnes :**

- 75 g de farine
- 60 g de beurre
- 75 g de noisettes
- 1 citron
- 1 kg d'asperges blanches
- 10 cl de crème fleurette PM Huile de - Noisettes

#### **La recette :**

##### **Crumble à la noisette**

1. Mixer les noisettes en poudre (laisser quelques morceaux)
2. Mettre dans une calotte avec la farine et le beurre
3. Travailler à la main jusqu'à ce que ce soit granuleux
4. Préchauffer le four à 180 °
5. Mettre sur une plaque puis cuire 12 min

##### **Asperges**

1. Eplucher les asperges
2. Les mettre dans une casserole avec une noix de beurre et un zeste de citron et une pincée de sel
3. Mouiller à mi-hauteur, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé
4. Porter à ébullition pendant environ 7 min, vérifier la cuisson
5. Récupérer le jus de cuisson, mettre la crème fleurette et une cuillère à soupe d'huile de noisettes, mixer puis rectifier l'assaisonnement
6. Dresser les asperges, napper avec le jus crémé, mettre quelques zestes de citron et du crumble



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*