

ENTRÉE

Pommes de terre au chasselas, féra fumée et vacherin Mont-d'Or

Recette de René Müller

Pour 4 personnes



Ingrédients:

- 250 g de pommes de terre (Charlotte)
- 7 cl de chasselas
- 160 g de filets de féra fumée à froid
- 120 g de vacherin Mont-d'Or sans croûte
- 150 g de crème 35%
- 30 ml de chasselas
- ½ feuille de gélatine
- Crème balsamique
- Sel, poivre

Pour la vinaigrette:

- 1 cs d'huile de noix
- 1 cc de vinaigre de vin rouge
- ½ échalote
- Ciboulette, persil, thym
- Moutarde mi-forte

Préparation

1. Cuire les pommes de terre 30-40 minutes et les couper en dés de 5 mm, verser le chasselas et les couvrir pour les maintenir tièdes. Ajouter la vinaigrette.
2. Chauffer légèrement la crème et le chasselas avec le vacherin et une demi-feuille de gélatine préalablement ramollie à l'eau froide, passer au tamis puis verser dans un siphon. Visser une cartouche et laisser au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Retirer la peau et désarçeter les féras, les couper en dés de 3 à 4 mm.
4. Dresser les pommes de terre dans les emporte-pièces d'environ 7 cm de diamètre, les dés de féra et la mousse au vacherin Mont-d'Or. Décorer avec des herbes, un trait d'huile balsamique et un peu d'huile de noix.



UN VIN TROIS CHASSELAS VIEILLES VIGNES

Honneur à Morges et sa région avec trois vins blancs. En premier, le Bolle 1865, créé spécialement pour les 150 ans de cette fameuse enseigne de vins à Morges. Ce chasselas est issu de deux parcelles de vieilles vignes situées sur les communes de Vufflens-le-Château et Denens. Il est frais en attaque, avec des notes de pêche et de poire. Idéal en apéritif. Le deuxième, toujours de la maison Bolle et laurier d'or Terravin, est un chasselas vieilles vignes Vufflens-le-Château du domaine de Plessis. A déguster aussi en apéritif, avec des hors-d'œuvre froids ou une raclette. Le troisième, le Morges Vieilles vignes de la Cave de La Côte et label d'or Terravin est complexe, avec des arômes fruités et floraux. Médaille d'or au mondial du chasselas 2017, meilleur chasselas du monde et premier dans la catégorie «blancs secs» au Mondial du chasselas 2016, médaille d'or à la Sélection des Vins Vaudois, 2016, 2017 et 2018, il a un impressionnant palmarès.

www.bolle.ch, www.cavedelacote.ch

GOURMANDISES, PAR RENÉ ET MARYSOL MÜLLER

René et Marysol tiennent le restaurant du Club Nautique de Morges depuis 34 ans. Situé au bord du lac, l'endroit offre une vue idyllique en toutes saisons

Ici, dans un cadre lumineux, on prend le temps de goûter à la cuisine inventive du chef. Son tartare d'avocat au citron vert et carpaccio de tomate est devenu un grand classique du genre. Mais d'autres surprises gourmandes sauront vous séduire à coup sûr. «En ce moment, et jusqu'à fin novembre, nous avons la chasse, précise René Müller. En entrée, je propose un carpaccio de filet de cerf et en principal, un filet de chamois ou la selle de chevreuil.»

A midi, le restaurant est quasi plein. Il faut dire que le copieux menu du jour a de quoi vous tenter. Purée de potimarron et cèpes sautés à l'ail, le tout accompagné d'une burrata de Cuarnens. Un délice suivi d'un risotto façon paella, filet de carrelet et beurre blanc citronné. Le soir, l'ambiance est plus feutrée. On déguste les poissons (perches, féra, omble chevalier ou sandre selon arrivage) en regardant le lac par la fenêtre, ou on s'aventure avec plaisir dans les fameuses viandes rassies sur l'os. On n'oubliera pas la jolie carte des vins, avec une centaine de vins du terroir et d'ailleurs. «Justement, avec le chasselas vieilles vignes de Bolle, je conseille le plateau de fromage sélectionné par le maître affineur Jacques-Alain Dufaux», glisse le chef. Restaurant du Club Nautique, place de la Navigation 1, Morges (VD) Tél. 021 801 51 51. restaurant-cnm.ch