

La choucroute version nipponne une création pour Wolfberger

Publi-communicé

GRAND CLASSIQUE DE LA GASTRONOMIE ALSACIENNE, la choucroute fait chaque saison honneur au terroir de la région, de l'assiette au verre. C'est pour cette raison que la maison **Wolfberger – Grands Vins, Crémants et Eaux-de-Vie d'Alsace**, a eu envie de donner un nouveau souffle à cette recette ancestrale et incontournable des tables françaises. La célèbre Maison alsacienne, toujours à la recherche d'innovations, a confié au chef japonais Taku Sekine (restaurant Dersou à Paris), le soin de réinterpréter ce plat emblématique, en accord avec son Grand Cru Riesling Muenchberg 2014. Résultat de cette rencontre franco-japonaise ? Une choucroute gourmande, moderne et japonisante totalement restructurée où les ingrédients phares se retrouvent servis en gyosas dans un bouillon de chou fermenté. Plaisir gustatif et visuel assurés qui surprendront les plus fins gastronomes !



"En imaginant cette recette, mon souhait principal était de respecter le goût et les produits de cette recette traditionnelle Alsacienne connue et aimée de tous", précise Taku Sekine. "J'ai souhaité revisiter ce plat en gardant le bon goût de l'Alsace tout en le réinterprétant en bouillon à la manière japonaise. Dans cette recette, la pâte à gyoza vient ainsi préserver la gourmandise du plat et le bouillon magnifie la puissance du chou fermenté fidèle à notre cuisine japonaise. En bouche, nous sommes très fidèles au goût de ce fameux plat alsacien.



Date : 15/09/2017
Heure : 11:17:39

www.julienbinz.com
Pays : France
Dynamisme : 11



Page 2/5

[Visualiser l'article](#)





www.julienbinz.com

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)

Recette de gyozas & bouillon de choucroute par Taku Sekine (Dersou)

À DÉGUSTER EN ACCORD AVEC LE RIESLING MUENCHBERG 2014 WOLFBERGER

POUR 4 PERSONNES Temps de cuisson : 25min Temps de préparation : 1h

Ingrédients

POUR LA FARCE DES GYOZAS ET DES SAUCISSES :

- 250g de choucroute
- 300g de porc
- 200g de lard
- 1 botte de persil
- 1 oignon rouge
- 1 sachet de pâte à gyozas
- 100g de boyaux de porc
- 1 citron jaune
- Sel et poivre

POUR LE BOUILLON DE CHOUCROUTE :

- 250g de choucroute
- 1 oignon blanc
- 1 branche de céleri
- 1 fenouil
- 1 carotte
- 3 feuilles de chou vert
- Sel et poivre

PROCÉDURE

POUR LES GYOZAS FARCIS :

Hacher la viande de porc, l'oignon, le persil et la choucroute. Couper le lard en dés. Mélanger le tout en assaisonnant de sel et poivre. Ajouter un zeste de citron jaune. Avec une cuillère à café, former une quenelle de farce et disposer la au centre de la pâte à gyoza. Fermer le gyoza en demi-lune, en mouillant délicatement les bords de la pâte. Cuire dans une eau bouillante et salée durant 2 à 3 minutes.

POUR LES SAUCISSES :

Avec la même farce, remplir le boyau de porc pour former des saucisses. Cuire dans une eau salée, à une température de 60°C pendant 25 minutes.

POUR LE BOUILLON DE CHOUCROUTE :

Plonger un oignon blanc, une branche de céleri, un fenouil, une carotte et trois feuilles de chou vert dans une marmite d'eau et cuire pendant 45 minutes à feu doux. Ajouter 250g de choucroute pour infuser le bouillon, puis laisser cuire à nouveau 30 minutes à feu doux. Filtrer le tout dans un chinois et réserver les légumes de côté.

DRESSAGE

Disposer trois gyozas et deux saucisses dans l'assiette. Ajouter quelques légumes cuits. Verser délicatement le bouillon sur l'ensemble et déguster avec le Riesling Muenchberg 2014 Wolfberger.

L'accord idéal du Chef :

RIESLING GRAND CRU MUENCHBERG 2014 WOLFBERGER

CE GRAND CRU DE GARDE ALSACIEN, aux reflets dorés et à la robe jaune pâle, est un vin particulièrement fin et distingué. Il délivre, au-delà des notes minérales, un nez riche d'agrumes et d'épices. La bouche fraîche



www.julienbinz.com

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)

d'une rare plénitude se dévoile sur une élégante minéralité. Abrisé des pluies et des vents d'ouest, le Grand Cru Muenchberg offre des Riesling d'exception car ce cépage atteint une maturité tardive ainsi qu'une réelle et rare plénitude sur ce terroir exceptionnel. Orienté au sud, accueillant et retenant le soleil, ce terroir gréseux-volcanique de la commune de Nothalten dans le Bas-Rhin (67) bénéficie d'un microclimat unique. Dès le XIIe siècle, les moines cisterciens cultivaient ces sols caillouteux et sableux formés de sédiments vieux de 250 millions d'années. D'où le nom de ce terroir qui signifie « montagne des moines ».

Température de dégustation 8° - 10° C – PVC : 14,65€ sur la boutique en ligne www.wolfberger.com

UNE ALTERNATIVE POSSIBLE AVEC LE RIESLING GRAND CRU PFERSIGBERG 2014 SAURA ÉGALEMENT SUBLIMER CETTE RECETTE.

À propos de Taku Sekine :

Jeune chef japonais formé chez **Alain Ducasse** (à Tokyo puis à Paris, au Plaza Athénée) et chez **Hélène Darroze**, Taku Sekine étrenne ses couteaux par la suite dans les établissements berceaux de la jeune cuisine parisienne, chez **Saturne et au Clown Bar**. Il pratique désormais depuis 2014 une cuisine gastronomique d'instinct et d'inspiration internationale chez **Dersou**, dans le quartier de Bastille à Paris.

Primé « Meilleure ouverture » en 2015 par Omnivore puis « Meilleure table » du Guide Fooding 2016, son association avec le mixologue Amaury Guyot font de Dersou l'une des adresses phares à Paris.

Plus de renseignements www.wolfberger.com

FACEBOOK

www.facebook.com/vinsWeguisheim

TWITTER

@wolfberger_fr

INSTAGRAM

www.instagram.com/wolfberger_officiel/

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération