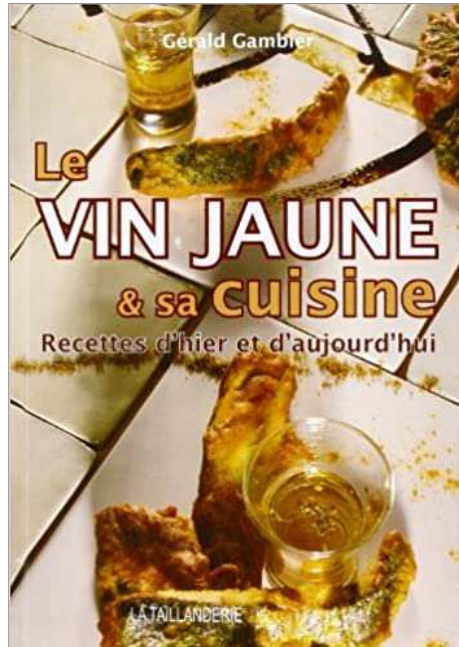


Gérald GAMBIEU, *Le Vin jaune et sa cuisine, cuisine d'hier et d'aujourd'hui* ", Éditions de la Taillanderie, coll. " Pluriels ", avril 2007, 64 p., 14 € [n° 3].



Fort bien illustré par les photos de Gérald Gambier, Denis Maraux et Daniel Gilet, l'ouvrage donne de multiples informations sur le vin jaune et soumet les recettes de cinq chefs-cuisiniers du Doubs et du Jura : Hugues Droz, Xavier Carrion, Pierre Béart, Thierry Moyne et Nicolas Pourcheresse. Tous proposent, bien évidemment, des plats confectionnés à base de vin jaune.

De façon assez surprenante, ces créateurs ont souvent allié le vin jaune à des saveurs issues des quatre coins du monde. Ainsi découvrons-nous une pastilla d'écrevisses au tandoori, des beignets de truite au curcuma et sauce nuoc-mam vin jaune ou des asperges braisées au vin jaune, curry et kumquats...

Les amoureux de la cuisine classique préféreront les recettes traditionnelles de coq au vin jaune et aux morilles, filet mignon de porc comtois aux arômes de savagnin, cassolette d'escargots de Bourgogne au vin jaune... Mais gageons que tous les lecteurs apprécieront certains desserts inédits comme le nougat glacé au vin jaune et angélique confite ou cet alléchant croustillant de chocolat et noix servi avec un sabayon de vin jaune.

*Annette Vial*