

Vin des Dieux de François Pierre de La Varenne

Ce vin était particulièrement apprécié par le roi soleil, Louis XIV. Vous pouvez le servir en apéritif ou avec un dessert, car de par l'ajout des fruits, c'est un vin doux sucré. Il rappelle un peu l'hypocras, un autre vin du Moyen Âge qui lui contenait des épices.



Ingrédients :

- un litre de vin de Bourgogne
- deux pommes reinette
- deux citrons jaune
- 100 g de sucre semoule

Préparation

- Coupez les pommes et les citrons en tranches.



Coupez les pommes et les citrons en tranches

- Posez les dans un grand récipients, versez le sucre par dessus ainsi que le vin. Laissez macérer deux heures.



Ajoutez le sucre



Puis le vin

- Puis filtrez le vin au travers d'une passoire. Remettez le vin en bouteille et fermez avec un bouchon.



Puis filtrez le vin au travers d'une passoire



Mettre en bouteille

Vous n'avez plus qu'à le servir en apéritif. Voici la recette originale tirée du célèbre « Cuisinier français », un des plus célèbres livre de cuisine de cette époque...

Vin des Dieux.

Pelés des pommes de reinette , & de citrons, autant de l'un que de l'autre, les coupés par rouelles , ayés un bassin ou plat , faites un lit de pomme & de citron , & mettés dessus un lit de sucre en poudre , & continués selon la quantité que vous en desirés faire , & mettés de bon vin par-dessus jusques à ce qu'elles trempent , les couvrir & les laisser environ deux heures infuser, & le passés à la chauffe comme l'hypocras.

Recette originale du vin des Dieux



Un petit peu de culture et d'histoire...

François Pierre de La Varenne (1618-1678) est un cuisinier français.

Cuisinier du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône, La Varenne est l'auteur du *Cuisinier françois*, ouvrage capital marquant le passage de la cuisine médiévale d'antan à la grande cuisine moderne.

Contexte

Le xvii^e siècle a connu une révolution culinaire qui a fait passer la gastronomie française à l'ère moderne. Les saveurs lourdement épicées héritées de la cuisine du Moyen Âge sont abandonnées au profit des saveurs naturelles des produits. Les épices d'origine exotique (cannelle, cumin, gingembre, muscade, cardamome, nigelle, maniguette...) sont, à l'exception du poivre, remplacées par les fines herbes locales (persil, thym, laurier, cerfeuil, sauge, estragon...). Les saveurs aigres-douces sont bannies et toute trace de sucre (considéré comme une épice au Moyen Âge) hors des desserts est considérée comme une faute de goût. De nouveaux légumes comme le chou-fleur, l'asperge, les petits pois, le concombre ou l'artichaut sont introduits. Le soin apporté à la cuisson des viandes vise à conserver le maximum de leur goût. Les légumes doivent être frais et précoces. Le poisson, bénéficiant de l'amélioration des communications, doit être d'une fraîcheur irréprochable. Les mets doivent respecter l'intégrité gustative et visuelle des ingrédients au lieu de chercher à les masquer comme c'était le cas auparavant. Une phrase de La Varenne résume bien sa philosophie à ce sujet : « Quand je mange une soupe aux choux, je veux qu'elle ait goût de chou. »

Œuvre

Publié en 1651, Le Cuisinier françois est le premier livre de cuisine à mettre en pratique les considérables innovations culinaires accomplies en France au xvii^e siècle en codifiant de façon méthodique, à l'aide de règles et de principes, la cuisine. C'est le premier livre de cuisine où le lecteur moderne trouvera des recettes reconnaissables, comme le « bœuf à la mode », les « œufs à la neige », la « bisque »... On y trouve la première mention du bouquet garni, des fonds de cuisine, des réductions, de l'usage du blanc d'œuf pour clarifier les gelées, etc. On y trouve des liaisons à base de champignons, de truffes et d'amandes. Il contient la première recette de mille-feuilles. Les légumes sont extensivement traités. Une recette « avec du bon beurre frais, un peu de vinaigre, sel et muscade, et un jaune d'œuf pour lier la sauce » proposée pour accompagner les asperges y préfigure la sauce hollandaise. On y trouve également mentionnées pour la première fois des expressions professionnelles telles que « à la mode », « au bleu » ou « au naturel » aujourd'hui passées dans le vocabulaire spécialisé. Il a inventé la duxelles et surtout, remplacé les sauces à base de pain par les roux. Il a remplacé l'usage du saindoux en cuisine par le beurre. Le succès du Cuisinier françois a été tel qu'il a été publié à plus de 250 000 exemplaires avec environ 250 éditions et qu'il a été réimprimé en France jusqu'en 1815. C'est le premier ouvrage de cuisine à avoir été traduit en anglais. Il a connu des éditions pirates à Amsterdam et La Haye, et même une imitation, Le Cuisinier françois méthodique, éditée sans nom d'auteur à Paris en 1660.



Le Cuisinier
françois est le
premier livre de
cuisine

(source: https://fr.wikipedia.org/wiki/François_Pierre_de_La_Varenne)

Résultat du tirage au sort du thermomètre de cuisson

Le tirage au sort vient d'avoir lieu. L'adresse email gagnant (ou de la gagnante) commence par « **panicaud** ».

Un email vient de lui être envoyé pour l'avertir de sa bonne fortune.

Merci à tous d'avoir participé !

Dany

Le prix était un thermomètre de cuisson:



thermometre pour cuisson basse température au four

Suivez-nous sur Facebook, Twitter, Google+ ou Pinterest

Vous pouvez maintenant nous suivre sur les réseaux sociaux:

Facebook: <https://www.facebook.com/dany.gourmantissimes>

Twitter: [@gourmantissimes](https://twitter.com/gourmantissimes)
– <https://twitter.com/gourmantissimes>

Google+: [Les Gourmantissimes](https://plus.google.com/106990083079356983031/posts) –
<https://plus.google.com/106990083079356983031/posts>

Pinterest: <http://pinterest.com/gourmantissimes/>

N'hésitez pas à partager nos articles sur les réseaux sociaux auxquels vous participez !

Yoni Saada signe le tablier de Dany

Lors du déjeuner au restaurant « Les Miniatures », dirigé par le chef Yoni Saada, candidat de Top Chef 2013, Yoni a accepté très gentiment de dédicacer le tablier de Dany, déjà dédicacé la veille par son amie Naoëlle d'Hainaut, la grande gagnante de Top Chef 2013.



Yoni vient de signer le
tablier de Dany

Relais-Château « La Butte au bois », et son restaurant « La Source »



le parc

La butte aux bois est un magnifique manoir au coeur de la réserve naturelle de Hoge Kempen près de Maastricht.. Une hostellerie de charme qui vous propose également le meilleur spa de Belgique (avec piscine intérieure) mais surtout un sublime restaurant » La source ». Cet hôtel de luxe Relais & Châteaux quatre étoiles met tout en œuvre pour gâter ses clients au maximum. C'est de loin mon adresse préférée en Belgique pour une escapade détente ou un weekend en amoureux.

Vous trouverez ci dessous un exemple de la carte proposée lors de mon séjour dans ce petit paradis ainsi que des photos des plats que nous avons commandés .



Foie gras (chaud – froid)
Gingembre | yuzu | noisette
1° service



Foie gras (chaud – froid)
Gingembre | yuzu | noisette

2° service



Homard & lard de poitrine
Asperges du Maasland | curry
vert | pomme | céleri en
branches



Pigeon d'Anjou BBQ
Navets | feuilles de navet |
Champignons du hêtre |
céréales



Bar & langoustine
Asperges du Maasland |
morilles | miso | agrumes



'Jivara lacte' Valrhona
Cacahuètes | kaffir |
caramel



Chocolat blanc
Gingembre | agrumes

Entrées

Langoustine & crabe de la mer du Nord (3 préparations) Avocat carotte orange miso	€ 33,50
Anguille d'IJselmeer & sépia Herbes fraîches variétés de radis boulgour yanté	€ 26,50

<p>Maquereau à la Grecque moderne Laitue concombre tomate olive feta</p>	€ 25,50
<p>Homard & lard de poitrine Asperges du Maasland curry vert pomme céleri en branches</p>	€ 32,50
<p>Foie gras (chaud – froid) Gingembre yuzu noisette</p>	€ 27,50
<p>Rouget barbet Coques Bergamote fenouil algues</p>	€ 27,50

Entremets et Plats

<p>Bar & langoustine Asperges du Maasland morilles miso agrumes</p>	(entremets plat de résistance) € 34,50 44,50
<p>Sole & couteaux Pamplemousse amande céleri</p>	(entremets plat de résistance) € 34,50 44,50
<p>Bœuf grain fed USA aux 2 façons Légumes printaniers moelle fumée ail noir</p>	(entremets plat de résistance) € 29,50 39,50
<p>Pigeon d'Anjou BBQ Navets feuilles de navet Champignons du hêtre céréales</p>	(demi entier) € 29,50 39,50
<p>Agneau de Sisteron Artichaut pruneaux 5 épices</p>	(entremets plat de résistance) € 33,50 42,00

Desserts

<p>Chariot de fromages Sélection de fromages régionaux Belges</p>	€ 18,50
--	---------

'Jivara lacte' Valrhona Cacahuètes kaffir caramel	€ 14,50
Rhubarbe Yaourt baies des bois verveine	€ 14,50
Chocolat blanc Gingembre agrumes	€ 14,50

Restaurant » La Source »

Paalsteenlaan 90

3620 Lanaken

Belgique

0032 (0) 89 73 37 70

www.labutteauxbois.be
