



VOYAGE CULINAIRE EN ITALIE POUR LA SAINT-VALENTIN AVEC BOTTEGA

Posté par: A Prendre Sans Faim Date: lundi, février 08, 2021 / comment : 0

Dans cet article je vais vous présenter le livre de Sandro Bottega "The 100 Prosecco recipes" aux éditions Mondadori à travers un repas de Saint-Valentin italien original.



Voyage culinaire en Italie pour la Saint-Valentin avec Bottega

Publié en italien et en anglais le 24 novembre 2020, ce livre de 192 pages nous fait voyager à travers les collines de Prosecco, patrimoine de l'UNESCO (Italie, région de la Vénétie, à 50km au nord de Venise). C'est un endroit où la tradition et l'authenticité se conjuguent au nom du goût. Ce livre est en effet un recueil de recettes de l'entrée au dessert avec des histoires et des curiosités.

La tradition culinaire de ce territoire a su combiner les produits de l'agriculture et de l'élevage dans une cuisine créative riche en saveurs. Des recettes simples, modernes et authentiques qui rendent hommage aux gens simples et travailleurs qui vivent dans ces terres et qui ont préservés et créés cette culture.

Vous pouvez vous procurer ce livre en suivant ce lien : www.bottegaspa.com .

La société Bottega, dirigée par Barbara, Sandro et Stephano Bottega, est à la fois une cave et une distillerie. Fondée en 1977 par Aldo Bottega sous le nom de Distilleria Bottega, la société est basée à Bibano di Godega (TV), à 50km au nord de Venise, où elle produit grappas, vins et liqueurs destinés à une cible de haut et moyen-haut niveau. Parmi les grappas, commercialisées sous les marques Alexander et Bottega, on trouve de fines sélections de cépages individuels et des distillats mûris en barrique. La gamme des vins de Bottega comprend le Prosecco, dont le célèbre Bottega Gold, et d'autres vins mousseux de grande personnalité. Dans les deux caves indépendantes, à Valgatarà (valpolicella) et à Montalcino, sont produits Amorene, Ripasso, Brunello di Montalcino et d'autres grands vins rouges. L'offre de Bottega est complétée par la ligne Creams & Liquors, qui comprend une large gamme de liqueurs de fruits et de crèmes, telles que Limoncino, Gianduia, Fiordilatte, Pistache. La société, devenue Bottega S.P.A en 2013, distribue ses produits dans 140 pays à travers le monde.

Voici donc le repas de Saint-Valentin que j'ai choisi dans ce livre (cliquez sur les liens pour voir les recettes) :

- [Lemon Spritz](#)
- [Fiori e salvia fritti \(fleurs et sauge en beignets\)](#)
- [Risotto al Prosecco DOCG](#)
- [Crostata di mele cotogne \(tarte au coing\)](#)

LEMON SPRITZ

Posté par: A Prendre Sans Faim Date: lundi, février 08, 2021 / comment : 0

Une recette extraite du livre "The 100 prosecco recipes" de Sandro Bottega qui existe en italien et en anglais aux éditions Mondadori.



Lemon Spritz

Lemon Spritz

Pour 1 personne

Temps de préparation : 05 minutes

Temps total : 05 minutes

Ingrédients :

- 75ml de Prosecco DOCG
- 50ml de limoncino (liqueur de citron)
- 25ml de soda
- des glaçons
- des feuilles de menthe
- des quartiers de citron

Instructions :

1. Dans un verre à vin avec des glaçons mettre le Prosecco DOCG, la liqueur de citron, le soda et remuer.
2. Ajoutez des quartiers de citron et de la menthe fraîche.
3. Servir aussitôt.

FIORI E SALVIA FRITTI (FLEURS ET SAUGE EN BEIGNETS)

Posté par: A Prendre Sans Faim Date: lundi, février 08, 2021 / comment : 0

Une recette originale italienne extraite du livre de Sandro Bottega "The 100 Prosecco recipes " publié par les éditions Mondadori en italien et en anglais.



Fiori e salvia fritti (fleurs et sauge en beignets)

Fiori e salvia fritti (fleurs et sauge en beignets)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps total : 10 minutes

Ingrédients :

- des feuilles de sauge
- des fleurs comestibles (rose, acacia, fleurs de sureau, fleurs de courgettes, bleuets...)
- 300g de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 200ml de bière brune
- de l'huile à friture
- une pincée de fleur de sel

Instructions :

1. Lavez les feuilles de sauge et les fleurs comestibles puis les égoutter dans du papier essuie-tout.
2. Préparer une pâte à beignet en mélangeant dans la farine l'œuf, l'huile d'olive puis la bière. Reposer au frais pendant une heure. Rajoutez un peu d'eau froide selon la texture pour fluidifier un peu la pâte.
3. Chauffez de l'huile dans une poêle, plongez les fleurs et la sauge une à une dans la pâte à beignet puis dans la poêle. Retourner dès qu'elles commencent à colorer (c'est très rapide) puis éponger sur du papier essuie-tout. Servir joliment décoré dans un plat de service saupoudré d'un peu de fleur de sel en apéritif.

RISOTTO AL PROSECCO DOCG

Une recette originale de risotto italien extraite du livre de Sandro Bottega "The 100 Prosecco recipes" aux éditions Mandadori qui existe en italien et en anglais.



Risotto al Prosecco DOCG

Risotto al Prosecco DOCG

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 05 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps total : 35 minutes

Ingrédients :

- 750ml d'eau
- 50g de beurre doux
- 1 échalote émincée
- 1 cuillère à café de thym et 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 350g de riz arborio
- 50ml de Prosecco DOCG
- sel
- poivre
- 50g d'huile d'olive extra vierge

Instructions :

1. Bouillir l'eau et infuser le thym et les herbes de Provence, salez et poivrez ce bouillon aromatisé.
2. Dans une casserole fondre le beurre, y dorer l'échalote émincée. Ajoutez le riz le rendre translucide en remuant sans cesse puis ajoutez 100ml du bouillon. Laisser absorber puis remettre du bouillon peu à peu en remuant sans cesse et en laissant absorber jusqu'à épuisement. Baissez alors à feu doux et prolongez la cuisson en remuant de 12 à 15 minutes pour rendre le riz bien crémeux et al dente.
3. Hors du feu ajoutez l'huile d'olive et remuer à nouveau pour homogénéiser la préparation. Servir dans un plat en creusant un puits dans le centre du riz et y ajouter un peu de Prosecco DOCG.

CROSTATA DI MELE COTOGNE (TARTE AU COING)

Posté par: A Prendre Sans Faim Date: lundi, février 08, 2021 / comment : 0

Une recette italienne extraite du livre de Sandro Bottega "The 100 Prosecco recipes" aux éditions Mandadori disponible en italien et en anglais.



Crostata di mele cotogne (tarte au coing)

Crostata di mele cotogne (tarte au coing)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps total : 40 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte sablée au citron:

- 300g de farine
- 1 œuf et 2 jaunes d'œufs
- le zeste d'un citron bio
- 150g de beurre doux ramolli
- 150g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture:

- 600g de marmelade de coing (rayon du monde ou épicerie portugaises)



Crostata di mele cointe (tarte au coing)

Instructions :

1. Commencez par la pâte sablée au citron. Mélangez dans un saladier la farine avec le sel, le sucre et le zeste de citron. Ajoutez en sablant avec les doigts le beurre pour l'intégrer en crumble. Faire un puits y mettre les œufs et rapidement rabattre la pâte en boule. Couvrir de film alimentaire et reposer au frais pendant au moins 20 minutes.
2. Sur un plan de travail fariné étalez les 2/3 de la pâte et la mettre dans un moule à tarte. Couvrir avec la marmelade de coing. Etalez le reste de pâte puis découper des bandes et les disposer par dessus.
3. Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante, 2ème grille) cuire pendant environ 30 minutes pour dorer.

•