



Spécial vins d'été

LA VIE EN Rosé

SUR LA PLAGE DE PAMPELONNE
OU SUR UNE TERRASSE PARISIENNE,
NOYÉ DANS LES GLAÇONS
FAÇON PISCINE OU JUSTE FRAPPÉ,
LE ROSÉ ÉVOQUE LA DOUCEUR
DES MOMENTS PARTAGÉS
ET S'ACCOMMODE
À TOUTES LES SAUCES.
QUATRE PERSONNALITÉS,
AMATRICES DE CE VIN PIMPANT,
NOUS CONFIENT COMMENT
ELLES L'AIMENT, COMMENT
ELLES LE DÉGUSTENT, ET LES
ACCORDS QU'ELLES PRÉFÈRENT.
RECETTES ET CONFIDENCES.



DAPHNÉ ROULIER



L'ANIMATRICE DE "L'EFFET PAPILLON", MAGAZINE D'ACTUALITÉ SUR CANAL+, DÉGUSTE SON ROSÉ EN AMATRICE ÉCLAIRÉE.



Votre instant rosé ?

« Quitte à effleurer le cliché, disons que je l'aime à la fraîche, entre chien et loup, quand les cigales commencent à la mettre un peu en veilleuse. En fait, le moment idéal, l'instant décisif pour les amateurs de photo, c'est quand la couleur du ciel se confond avec celle du vin. Comme le disait très justement la regrettée Françoise Rosay, héroïne audiardienne : "Toutes les occasions sont bonnes." J'ajouterais : "Y compris les mauvaises." »

L'accord parfait ?

« Léger et poissonneux. C'est un vin qui se boit frais,

mieux vaut lui éviter les chocs thermiques. Et comme il se boit facilement, il ne faut pas lui alourdir la tâche. »

Vos TOC ?

« Je préfère un bon vin dans un mauvais verre plutôt que l'inverse, et jamais de glaçons. Un vin doit être frappé, pas dissous. Et puis le manque de banquise se fait déjà trop cruellement sentir. »

La première et la dernière gorgée ?

« Je ne me souviens pas de la première. Je préfère ne pas imaginer la seconde. »

« L'Effet papillon », jusqu'au 1^{er} septembre, du lundi au vendredi, à 19 h 55, en clair sur Canal+.

CEVICHE DE DAURADE

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 10 MINUTES.

- 400 g de filet de daurade • 1 avocat • 8 radis
- 1 citron confit • 2 citrons verts + 1 jaune • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 4 brins de persil
- Tabasco • sauce soja.

DÉTAILLER les filets de daurade en cubes, les mettre dans un saladier, ajouter le citron confit coupé en fines lamelles, le jus des citrons verts, l'huile d'olive, mélanger. RÉSERVER au frais. RÉPARTIR dans quatre bols l'avocat coupé en cubes et les radis détaillés en lamelles. RÂPER au-dessus le zeste du citron jaune, ajouter 2 cuillères à soupe de jus de ce citron, quelques gouttes de Tabasco et le persil ciselé. MÉLANGER et ajouter la daurade marinée et un trait de sauce soja.

➤ **ASTUCE :** POUR UNE VERSION EXOTIQUE, REMPLACER L'HUILE D'OLIVE PAR DU LAIT DE COCO ET LE PERSIL PAR DE LA CORIANDRE.



PHOTOS BERNHARD WINKELMANN ET RACHID BELAK / BESTIMAGE - ASSIETTE CARAVANE, SET DE TABLE, HARMONY. PICTO IVAN SOLDÓ. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION