

Pineau des Charentes

Ode à la rencontre



Plaisir d'être ensemble, de partager un moment convivial autour de breuvages et de mets gourmands et savoureux, de retrouver des amis, un parent : les rencontres sont le sel de la vie. Le Pineau des Charentes est, cet été, le héros de multiples expériences originales propices aux rencontres. Recettes en fin de communiqué

Un savoir-faire à découvrir : À la rencontre des producteurs de Pineau des Charentes en région.

Cet été, en Charente et en Charente Maritime, 60 viticulteurs s'engagent pour faire vivre une expérience unique aux visiteurs sur leurs domaines. Du 12 juillet au 28 août, les amateurs de bons produits, amoureux de lieux authentiques et de belles personnalités seront accueillis par Emmanuel, Justine, Laurie, Edouard, Rachelle, Augustin et bien d'autres producteurs pour des moments 100 % Pineau des Charentes.

Tous les domaines participants sont à retrouver sur

www.lesrencontrespineau.fr (à partir du 12/07)

Simplicité rafraîchissante : la rencontre du Pineau des Charentes et de la glace

Cet été, on fait sauter les conventions et on déguste le Pineau des Charentes « on the rocks », servi dans un grand verre. À l'heure de l'apéritif, c'est une explosion de notes fruitées et acidulées.

À essayer en blanc, rouge ou rosé. Tchîn !

À l'heure de l'apéritif : la rencontre du Pineau des Charentes et des saveurs d'ailleurs



Direction l'Italie et la Dolce Vita avec des cannellonis melon, fromage frais, figes et noix.

Stop aux apéritifs color block et vive ces houmous colorés de maïs, petit-pois, betteraves ou carottes.

Cannellonis melon, fromage frais, figes et noix

Ingrédients

- 1 gros melon
- 200 g de fromage frais
- 6 figes sèches
- 1 branche de romarin
- 1 poignée de noix
- Sel et poivre du moulin

Coupez le melon en deux et taillez de fines tranches (à l'aide d'une mandoline ou au couteau). Otez les pépins et la peau. Coupez les figes sèches en petits morceaux, ciselez finement le romarin et concassez quelques noix. Mélangez le tout avec le fromage frais et assaisonnez. Enroulez chaque tranche de melon sur elle-même de manière à obtenir un petit rouleau. Garnissez l'intérieur de chaque rouleau de préparation au fromage frais et aux figes.

Dégustez bien frais, avec **un verre de Pineau blanc sur glace.**

Houmous colorés

Cette recette se décline de la même manière avec du maïs, des petits pois ou des carottes toutes couleurs.





Houmous betterave

Ingrédients

- 200g de betterave cuite, coupées en petits morceaux
- 200g de pois chiches précuits ou en conserve
- 3 càs de tahini
- 2 càs d'huile d'olive
- 1/2 petite gousse d'ail, coupée finement
- 3 càs de jus de citron
- 1/2 càc de sel
- 1 pincée de poivre
- Pains pitas

Versez tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajustez la texture avec un peu de lait végétal si désiré et dégustez **avec un verre de Pineau blanc sur glace.**

Le Comité National du Pineau des Charentes

Créé en 1949, le Comité National du Pineau des Charentes regroupe les syndicats de producteurs et négociants en Pineau des Charentes. Il est présidé pendant 3 ans alternativement par un producteur ou un négociant élu. Il représente et défend les intérêts de l'ensemble des acteurs de la filière. Il veille à la protection de l'Appellation, et réalise une mission de promotion du Pineau des Charentes en France et à l'étranger. www.pineau.fr