



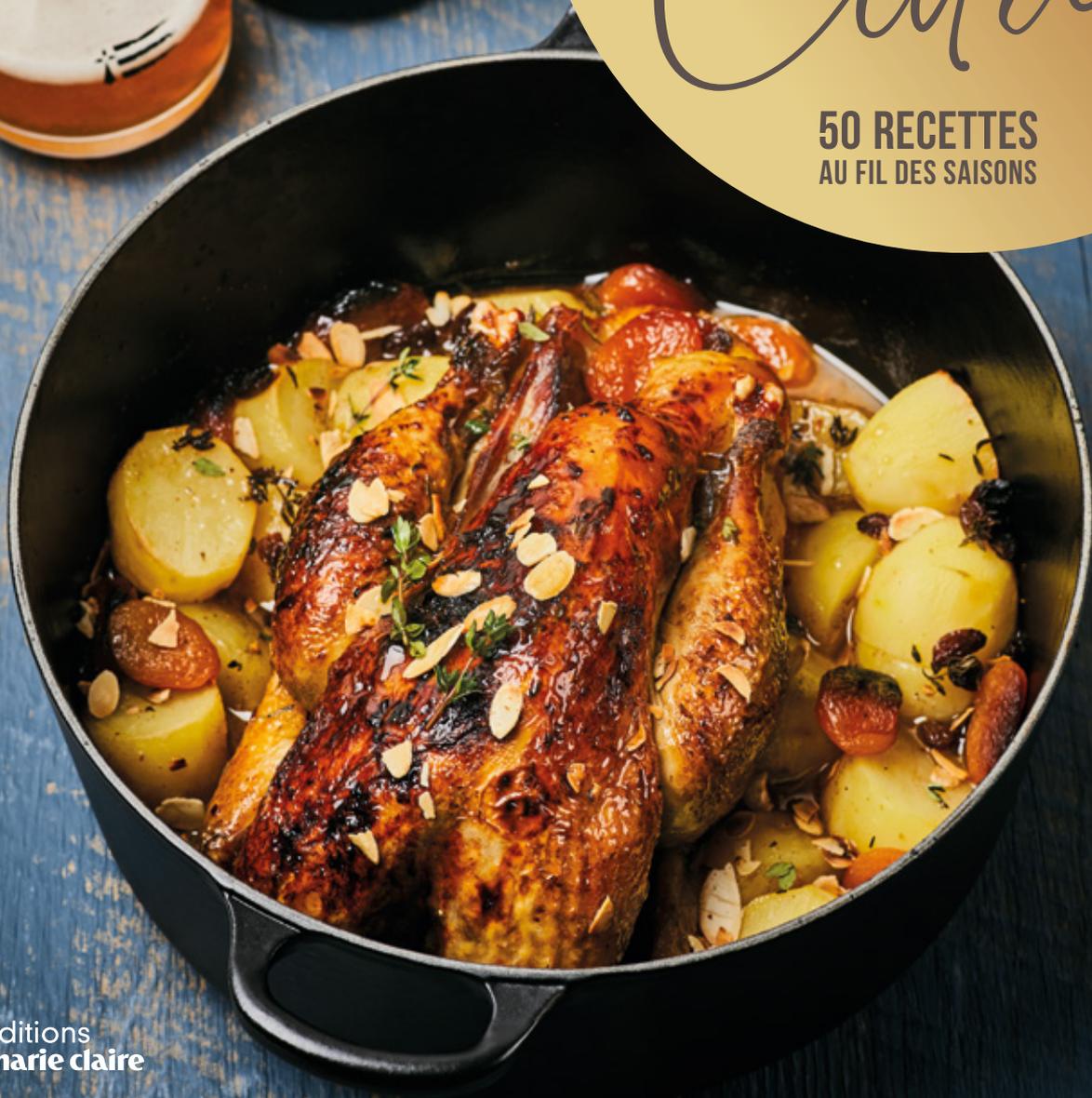
LOÏC RAISON
CIDRIER DE CARACTÈRE



AUDREY DORET

**ACCORDS
METS**
ET
Cidre

**50 RECETTES
AU FIL DES SAISONS**



Éditions
marie claire

Sommaire



INTRODUCTION 4

Loïc Raison : l'histoire d'un cidre de caractère.....	6
Du verger à la bouteille : la fabrication du cidre.....	8
La dégustation du cidre.....	10
Les cidres Loïc Raison.....	12
Les accords mets et cidre.....	14

PRINTEMPS 16

Mises en bouche.....	18
Plats.....	22
Desserts.....	34

ÉTÉ 42

Mises en bouche.....	44
Plats.....	48
Desserts.....	62

AUTOMNE 68

Mises en bouche.....	70
Plats.....	74
Desserts.....	88

HIVER 94

Mises en bouche.....	96
Plats.....	100
Desserts.....	112
Recettes de fêtes.....	118



WORLD
CIDER
AWARDS
GOLD

Loïc RAISON
CIDRIER DE CARACTÈRE

Réserve
BIÈRE AUX VITTES MALLÉES







ACCORDS METS ET *Cidre*

ÉQUILIBRE DES SAVEURS, PUISSANCE AROMATIQUE,
RONDEUR, STRUCTURE... LE CIDRE SE DÉGUSTE
VÉRITABLEMENT COMME UN VIN.



La sistronomie – concept inventé par Loïc Raison – est l'art de déguster le cidre et de le marier avec de belles recettes de saison. Des chefs étoilés le proposent même aujourd'hui en accompagnement de leurs mets les plus subtils.

Loïc Raison, en tant que maître sistronome, a conçu chacun de ses cidres afin qu'ils s'accordent, tout au long du repas, à des mets en particulier, et ce à toutes les saisons.

Le cidre Brut de Loïc Raison, sec et frais, s'associe parfaitement aux crustacés et aux fruits de mer.

Avec les viandes blanches et les poissons, osez le cidre de Dégustation, un cidre rond et riche.

Les cidres de caractère comme le Traditionnel et la Cuvée Réserve de Loïc Raison subliment les viandes rouges et fromages puissants.

Pour accompagner les fromages doux, optez pour un cidre Doux ou le cidre Rubis.

Enfin pour les desserts riches, la fraîcheur du brut sera votre meilleure alliée, tandis que pour des desserts légers, préférez le fruité du cidre doux ou du cidre rubis.

Au fil des saisons, découvrez 50 recettes, de l'apéritif au dessert, accompagnées de leur accord cidre.

Une façon conviviale, originale et gourmande de surprendre vos invités !



Éditions **marie claire**
14,90 € - ISBN : 979-10-323-0712-0
www.sotrendoo.com

