

Gastrique de conscrits de Gamay (ou autre cépage)



Après les vendanges, on trouve dans les vignes, en principe sur la partie haute des ceps, les conscrits. Ce sont de petites grappes qui n'auraient pas été supprimées pendant la fructification de la vigne. Avec le soleil automnal, ils se concentrent en sucre et je les cueille avant que « le temps tourne ».

On peut les congeler tel quel pour s'en servir plus tard.

Donc :

200 gr de conscrits

1 c. à thé de sucre = 6 gr

1 c. à thé bon vinaigre balsamique (mais trop épais)

Poivre

Mettre les raisins (sans les rafles) dans une petite casserole émaillée et les cuire doucement une quinzaine de minutes avec un couvercle. Les écraser de temps en temps. Une fois que tous les grains ont éclaté, passer le tout dans une passoire fine afin de récolter le jus et la pulpe. Mettre en attente. Laver la casserole et faire caraméliser le sucre. Déglacer avec le vinaigre (=gastrique), puis remettre le jus des raisins. Laisser mijoter doucement au coin du feu et laisser épaissir.

Ne surtout pas saler.

Ne pas mettre de la crème, elle tournerait.

Si l'on veut un côté piquant, râper un peu de poivre long, ou parfumer avec du poivre rose séché.

Cette petite gastrique se sert avec parcimonie sur une viande grillée ou rôtie au four.

Elle se marie particulièrement bien avec une viande au goût affirmé, comme du chamois ou du lièvre.

Ci-dessous des médaillons de chamois coupés dans le filet. Pas facile à se procurer. En Valais c'est presque certain....ou à troquer avec un ami chasseur !



Anne