

## Recette

Roulé d'omelette  
au saumon fumé

**INGRÉDIENTS** pour 12 roulés :  
400 g de saumon fumé, 3 œufs, 100 g de fromage blanc battu, 2 courgettes, 2 branches d'aneth, poivre.

**PRÉPARATION** : 20 minutes, plus cuisson 25 minutes.

Faites chauffer une casserole d'eau salée. Laver les courgettes et essuyez-les. À l'aide d'une mandoline ou d'un robot, prélevez des lamelles de courgettes dans la longueur. Plongez-les dans l'eau bouillante pendant 5 minutes : elles doivent rester fermes. Égouttez-les.

Préchauffez le four à 180° (th. 6). Nappez un plat à gratin carré ou rectangulaire d'une feuille de papier d'aluminium en la laissant déborder. Couvrez le plat de tranches de saumon fumé sur une surface de 25 cm<sup>2</sup>, sans laisser d'espace.

Dans un saladier, battez les œufs avec le fromage blanc, 1 pincée de poivre et l'aneth ciselé. Couvrez entièrement le saumon de cette préparation. Enfouissez et laissez cuire 20 minutes. Retournez l'omelette sur un plat et retirez délicatement le papier d'aluminium. Disposez les lanières de courgette sur toute la surface du saumon. Appliquez un film par-dessus et retournez le tout sur un autre plat.

Roulez délicatement l'omelette assez serré, enveloppez-la de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur au moins deux heures. Au moment de servir, coupez l'omelette en tranches.

**VARIANTE :**

Avec les mêmes ingrédients, une présentation différente. Lavez les courgettes, râpez-les, faites-les dégorger avec du gros sel plusieurs heures, égouttez-les bien et faites-les revenir à la poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile et 1 gousse d'ail écrasée, jusqu'à évaporation de l'eau. Battez les œufs en omelette et mélangez-les aux courgettes. Versez cette préparation dans un plat et faites-la cuire 20 minutes au four. Dans un bol, mélangez le fromage blanc, du poivre et de l'aneth. Laissez refroidir l'omelette, retournez-la sur un film alimentaire, nappez-la de sauce et couvrez-la de tranches de saumon. Roulez le tout bien serré. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

**Petits plats et cassolettes (Éditions Atlas).**



Photo Philippe EXBRAYAT

## Tour de table

Le petit roi  
gourmand  
du Bliesgau

Il est le wonderboy de sa cité historique dans ce cœur bucolique de la Sarre que constitue le Bliesgau. Cliff Hämmerle, fin, filiforme, blond, beau gosse, qui apprit le métier cher Margaret Bacher, ex-grande dame de la cuisine sarroise à Hombourg, a revu moderne ce qui fut la charcuterie de ses parents pour en faire une plaisante demeure. Il y a Barrique, le côté gastro, chic, sobre, avec ses dix-huit couverts, et Landgenuss, la partie bistrot, gaie, ludique. On peut déjeuner dans le second et dîner dans le premier. Dans tous les cas, il y aura les mêmes produits exigeants, poissons de grande fraîcheur, légumes bio, viandes de haute volée venues de chez le voisin Petermann à Oberwürzbach. Bref, tout ce qui se propose de l'un ou l'autre côté, sous le sceau de l'exquise Franco-Sarroise Stéphanie Hämmerle, native de Forbach, est frappé du sceau de la qualité grande.

Des exemples de ce qui sera servi ? Des amuse-bouche malicieux, comme la petite tarte flambée au munster de Böckweiler avec raisins et lardons, le cornet au tartare de bœuf avec sa glace à la moutarde, la variation dite "ciel et terre" (*Himmel und Erde*) avec boudin de Hassel, pomme fruit et pomme Pont Neuf plus foie gras, l'œuf de caille avec épinard et jambon de biche ou avec les sushi à l'orge perlée, bœuf bouilli façon "tafelspitz" et langoustine. Qu'on accompagne d'un müller thurgau 2012 joliment minéral, de chez Fürst en Franconie.

Ensuite ? Légumes d'été au chèvre d'Erfweiler et avec leur thon mi-cuit, qu'on escorte d'un 2011 Pinot Blanc R du Dr Siemens à Serrig, en vallée de la Moselle. Puis ce sera l'omble

chevalier de Ballweiler avec girolles et pêche, sauce bisque, flanqué d'un riesling vendanges tardives élégant et sec Saumagen de Jens Bühler en Palatinat. Il y aura encore le fin ragoût de sanglier de Blieskastel servi dans un verre, avec petits pois à la menthe, puis l'entrecôte de Niederwürzbach Dry Aged, longuement mûre, au maïs, oignons, prune et jus au porto qu'accompagne à merveille un pinot noir 2007 Kalkmergel de Knipser en Palatinat.

Fortiche, technique, un brin aigre-douce, bref franco-allemande, s'appuyant sur des produits de belle extraction, cette cuisine enracinée charme sans mal. *In fine*, on se régale d'une tarte à la groseille légèrement meringuée avec sa glace turbinée minute à la vanille et ses framboises, sur laquelle le Rieslaner (croisement de riesling et sylvaner) vendanges tardives 2009 de Fürst fait l'heureux contrepoint.

Les menus sont bien pondus et, dans les deux formules, cette table moderne séduit. Il y a aussi la terrasse pour l'été, plus deux chambres toutes neuves, pour l'étape d'un soir. Réservez, ce sera l'occasion de découvrir le bucolique Bliesgau.

**Gilles PUDLOWSKI**

**Très bonne table :**

**Hämmerle's Restaurant Barrique,**  
Bliestalstrasse 110a, Blieskastel  
(Allemagne). Tél. 0049 68 42 521 42.  
Menus : 60 €, 67 €, 76 €.

**Bon rapport qualité-prix :**

**Langenuss, même adresse.**  
Menus : 30 €, 35 €, 39,50 € (vins  
compris).

Les coups de cœur  
du sommelier

La consommation du rosé ne cesse de croître en France. Il y a vingt ans, il représentait 11 % des vins vendus en grande distribution. Ce taux, passé à 20 % en 2006, a atteint 28 % en 2012, soit la moitié de la consommation de rouge (55 %). Le blanc (17 %) est largement dépassé. Devant ce succès, des régions peu portées sur cette couleur s'y mettent.

Comme le Beaujolais, bien représenté par le **Rosé d'une Nuit** du **Château de Corcelles**. Les rosés pâles étant à la mode, celui-ci, issu d'une très courte macération de gamay, est bien positionné. En bouche, l'équilibre est parfait entre la fraîcheur et la gourmandise. Le fruité d'agrumes destine ce vin à accompagner des salades ou du poisson en sauce. Prix : 8, 50 €.

Encore plus pâle est le **Sancerre rosé** du **Domaine de la Garenne** (tél. 02 48 79 35 79). On connaît les sancerres blancs, réguliers dans l'excellence. Ce rosé de pinot noir à les mêmes qualités, le même abord sec et minéral, avec en plus des saveurs de petits fruits rouges. À essayer sur du saumon fumé ou une salade aux crevettes. Il a été médaillé d'or au dernier Concours général agricole de Paris. Son prix : 12 €.

La **Réserve spéciale** de l'**Union des vignerons de Saint-Pourçain** est une autre version du gamay, d'un rose plus foncé que le **Rosé d'une Nuit**, et avec un net penchant pour le côté "bonbon". Un vin plutôt pour les palais féminins ? Prix : 4,15 € (tél. 04 70 45 42 82).

Le plus nordique est le **Tradition** du **Domaine Brazillier**, un Coteaux du Vendomois issu, comme il se doit, du cépage pineau d'Aunis que l'on reconnaît aux notes d'épices en finale. C'est un gris, donc très pâle lui aussi. Son fruité de groseille et sa suavité en font un vin pour accompagner des plats exotiques, voire de la charcuterie. 5 € (tél. 02 54 72 77 79).

