

Pommes sautées curry et Vin Jaune

■ Recette créée par Nadine Troussard, Chef au restaurant, le Relais de Pont d'Héry

INGRÉDIENTS, 4 pommes golden, 50 g de beurre, 1 cuillère à café rase de curry, de Madras, 1 cuillère à soupe de Vin Jaune, 4 cuillères, à soupe de sucre en poudre.

1 Épluchez les pommes, les vider et coupez en cubes. Dans une poêle, les faire caraméliser avec la moitié du beurre et le sucre. 2 Baissez le feu et couvrir, cuire 5 min. Il faut que les pommes commencent à être fondantes, mettre le restant du beurre. Mélangez, puis ajoutez le curry et le Vin Jaune. 3 Servir chaud. Accompagner si vous le souhaitez d'une glace au nougat.

Vin conseillé : Vin Jaune, à servir entre 15° et 17° C, après l'avoir ouvert quelques heures avant.



Les accords parfaits

Le Vin Jaune se marie avec bonheur aux volailles et poissons à la crème ainsi qu'à la cuisine exotique. Goûtez-le avec une croûte aux morilles ! Il magnifie une cassolette d'escargots, les écrevisses, et accompagne merveilleusement le foie gras. Sa puissance en fait le meilleur révélateur des fromages, y compris les plus forts. Mais vous pouvez aussi le déguster en apéritif, tout juste agrémenté de quelques dés de Comté.