

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



CIGARES AU LAGUIOLE ASPERGES ET CONFIT D'ÉCHALOTES

ACCOMPAGNÉS DE SON 1620 CHARDONNAY
VIOGNIER

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 6 PERSONNES

- 1 paquet de feuilles de bricks
- 1 petite botte d'asperges vertes
- 6 échalotes
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à café de thym
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 œuf
- 180g de Laguiole
- Quelques graines de pavot (facultatif)

• Préparer un confit d'échalotes en faisant revenir les échalotes ciselées dans un filet d'huile d'olive avec le thym, du sel et du poivre, le tout jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajouter ensuite le miel et laisser caraméliser quelques minutes sur feu doux. Déglacer au vinaigre en remettant sur feu vif pendant 1 bonne minute. Votre préparation doit avoir une consistance de confit: ni trop pâteux, ni trop liquide. Réserver.

• Laver les asperges, couper le pied si nécessaire et faire cuire dans une casserole d'eau bouillante, entre 6 à 8 minutes. Les passer sous l'eau froide pour qu'elles gardent leur couleur et tailler chaque asperge en petits cubes.

• Couper chaque feuille de brick en deux. Déposer à une des extrémités une pointe de confit d'échalotes, quelques dés d'asperges et un bâtonnet de Laguiole. Rouler chaque feuille, comme pour former un nem.

• A l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque rouleau avec l'œuf légèrement battu. Parsemer de graines de pavot et glisser au four 10 à 12 minutes.

• Déguster tiède, avec le fromage juste fondant mais pas trop brûlant!

Pourquoi cette alliance ?

Son nez d'amande donnera de la douceur face au fromage. Son côté rond et nerveux apportera de l'équilibre à cette recette tout en faisant ressortir les différents arômes.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur www.lesnouveauxfromagers.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LA SUGGESTION
DU CAVISTE

**1620
CHARDONNAY
VIOGNIER**

*IGP Pays d'Oc blanc
2014*

Nez ouvert et frais d'amande
Grand équilibre, net,
plein, rond, nerveux,
finale tendue et
enrobée.

Et aussi :
**Clairette de Die
Jaillance Grande
Tradition millésimée**

www.nicolas.com