

N°110



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

V I A N D E

Pavé d'autruche en croûte
de tomates et d'amandes



Photographies de Marie-Pierre Morel

NICOLAS

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Pour 4 personnes

4 pavés d'autruche de 150 à 200 g chacun

4 cuillères à soupe de tomates séchées réduites en purée

4 cuillères à soupe d'amandes hachées

Mélangez la purée de tomates avec les amandes et nappez-en le dessus des pavés d'autruche.

Faites rôtir dans un four à 220 °C pendant 12 à 15 minutes environ.

Servez avec une salade verte bien croquante.

- Nez : de fruits noirs rôtis.
- Bouche : savoureux, typé avec des tannins enrobés.



le conseil de votre caviste :

Jackaroo Shiraz 2004

Australie rouge

Et aussi :

Crozes Hermitage rouge 2005

En collaboration avec Marabout

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