



Credit photo : © Catherine Madani



## MIKADO DE GRESSINS

ACCOMPAGNÉS DU CELLIER DE JARRAS

*Une recette de Thomas Clouet  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**

**Préparation : 10 min****Niveau : Facile****Budget : Pas cher****POUR 6 PERSONNES**

- 1 tranche de jambon blanc
- 5 bâtonnets de surimi
- 1 paquet de gressins fins
- 10 radis
- Du fromage frais type St Môret®
- Quelques brins d'aneth

**Ustensiles**

- 1 mixeur
- 1 verre haut
- 1 assiette

- Coupez le jambon blanc en lanières de 1 cm de largeur. Lavez puis coupez les radis en fines rondelles. Mixez le surimi. Mélangez avec quelques pluches d'aneth dans une assiette plate.
- Tartinez de fromage frais la moitié supérieure des gressins.
- Faites adhérer le surimi sur le fromage sur un tiers des gressins.
- Collez les rondelles de radis sur le tiers suivant. Enroulez des lanières de jambon sur les derniers gressins.
- Placez les gressins dans un verre haut à moitié rempli de riz ou de gros sel. Servez immédiatement.

**Les bonus**

Préparez ces gressins au dernier moment car l'humidité du fromage frais les ramollit rapidement. Profitez de cette recette pour faire goûter ou découvrir de nouveaux aliments à vos enfants.

**Pourquoi cette alliance ?**

Ce vin très parfumé saura apporter de la vivacité et du caractère à ces bouchées croquantes et printanières.

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

**CELLIER DE  
JARRAS**

*Cellier de Jarras  
Cuvée Saint-Louis IGP  
Sable de Camargue  
rosé 2014*

Nez de zestes  
d'agrumes.  
Bouche : Bon équilibre,  
rond, finale croquante.

**Et aussi :**  
**1620 Chardonnay 2013  
IGP Oc**



Cette recette est extraite du livre  
«Petit apéro entre amis» aux éditions La Martinière

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

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