

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



CUILLÈRES APÉRITIVES AU LANGRES

ACCOMPAGNÉES DE SON CIDRE ECUSSON BRUT

*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 : 10 min

Niveau : Facile

Cuisson : 10 min

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 1 petit fromage de Langres
- 2 pommes
- 30g de raisins secs blonds
- 4 cuillères à soupe de sirop de cidre
- Quelques cerneaux de noix
- 1 noisette de beurre salé

Matériel spécifique: cuillères apéritives

- Préparer les pommes un peu en avance pour leur laisser le temps de refroidir : éplucher les pommes et les couper en fines lamelles.
- Dans une poêle avec la noisette de beurre, poêler les pommes avec les raisins blonds.
- Couper le feu avant que les pommes ne passent au stade de la compote.
- Dans des cuillères apéritives, disposer un quartier de pomme poêlée refroidie.
- Recouvrir d'un petit morceau de Langres.
- Ajouter un cerneau de noix et arroser généreusement de sirop de cidre.

Cette recette peut être préparée un peu en avance, pour que le fromage s'imbibe du sirop: les cuillères n'en seront que meilleures !

Pourquoi cette alliance ?

Ce cidre offrira une bouche fraîche et fruitée qui équilibrera le gras du fromage et renforcera les notes de pomme. Le sirop de cidre, ainsi que les éclats de noisettes donneront une finale douce et croquante à la fois.

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

**ECUSSON
- CIDRE DE
RÉCOLTANT
BRUT**

*PUR JUS - VARIÉTÉ
GROS CAILLET -
VERGERS DU DUCHÉ
DE LONGUEVILLE*

Nez frais de pomme verte. Bon équilibre, du caractère, nerveux.

Et aussi :

**Charles Lafitte brut
Tradition Champagne**

www.nicolas.com



Imprimé sur papier REFC, issu des forêts gérées durablement