

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



VERRINES DE FOIE GRAS AUX POMMES, CROUSTILLANT PAIN D'ÉPICES

ACCOMPAGNÉES DE SON CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS

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

NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitedenoisette.fr

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

Préparation: 10 min

Cuisson: 10 min

Niveau: Facile

Budget: Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 2 à 3 pommes
- 4 tranches de foie gras
- 2 tranches de pain d'épices
- 2 cuillères à soupe de chutney (optionnel)

- Préchauffer le four à 180°C
- Etaler les tranches de pain d'épices sur une plaque. Les enfourner 10 minutes et les laisser refroidir afin qu'elles durcissent.
- Eplucher les pommes et les couper en cubes. Dans une poêle avec une noix de beurre, les faire revenir 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient juste fondantes. Poivrer légèrement.
- Dans les verrines, disposer un lit de pommes poêlées tiédies, ajouter une touche de chutney, le foie gras coupé en cubes ainsi que quelques brisures de pain d'épices. Déguster immédiatement.

Pourquoi cette alliance ?

Un joli mariage avec ce champagne Blanc de Blancs dont la fine effervescence saura s'opposer au gras du foie. Son attaque dynamique donnera du caractère à l'ensemble de cette entrée et les touches de brioche légèrement toastée sublimeront les arômes du pain d'épices et du chutney.

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

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



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

HENRIOT BLANC DE BLANCS

Champagne

Nez expressif aux arômes floraux et pâtisseries, suivis par des notes épicées. L'attaque est dynamique, ample et puissante avec des arômes de brioche légèrement toastée.

Et aussi :
Coteaux-du Layon,
Bonnamy 2015

www.nicolas.com