

Crédit photo : Shutterstock



PETITS ROULÉS PRINTANIERIS

ACCOMPAGNÉS DE SON BEAUJOLAIS BLANC

NICOLAS

Préparation : 50 min

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de farine de blé
- 80 g de beurre mou
- 15 cl d'eau
- Basilic frais
- 1 pot de mascarpone
- 12 tranches de saumon fumé
- Sel, poivre.

• Mélangez la farine et 1 c. à c. de sel. Mixez le basilic très finement. Malaxez du bout des doigts, le beurre et la farine, puis ajoutez l'eau et le basilic. Découpez la pâte en 12 parts et formez 12 boules. Laissez reposer 30 min. au frais.

• Étalez les boules au rouleau à pâtisserie pour en faire de fines galettes de la taille d'une assiette. Faites-les cuire dans une poêle très chaude, 1 min. de chaque côté, sans matière grasse. Laissez refroidir.

• Fouettez le mascarpone avec du sel et du poivre. Nappez-en généreusement les galettes et déposez une ou deux tranches de saumon fumé. Roulez-les galettes et découpez en petits tronçons. Consolidez avec un pique en bois. Placez au frais avant de servir.

Pourquoi cette alliance ?

Un mariage idéal avec ce vin blanc pourvu d'une structure légère et ronde qui rafraîchira les papilles face à l'onctuosité du fromage et du poisson.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

BEAUJOLAIS BLANC

*Les Ronzettes 2013
Beaujolais blanc*

Nez d'amande.
Bon équilibre, rond,
nerveux avec une
finale enrobée.

Et aussi :
Beaujolais rosé 2014



www.nicolas.com