

Roquefort en croûte de noix fraîches

avec épinards, jus de betteraves au vin jaune

■ Recette créée par Joël Césari, chef au restaurant la Chaumière à Dole

INGRÉDIENTS, 1 tranche de roquefort, 300 g d'épinards, 1 betterave rouge cuite, 2 cl de Vin Jaune, 30 g de beurre, noix fraîches concassées.

1 Équeutez et lavez les épinards, les faire tomber dans une casserole avec 30 g de beurre. Égouttez puis réservez. 2 Passez la betterave à la centrifugeuse, ajoutez le Vin Jaune. 3 Découpez le roquefort à l'aide d'un petit emporte-pièce rond, d'un seul côté. Passez le roquefort dans le concassé de noix fraîches.

!Vin conseillé : L'Étoile ou Côtes du Jura, cépage, Chardonnay, température de service 11 °C.



Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !