

Salade du jardin

à la crème de mangue & sureau
Plusieurs variétés de jeunes pousses de salades,
avec du radis et des fines herbes

■ Recette créée par recettes de, Benoît ROTSCI, Chef au restaurant Christophe Menozzi

INGRÉDIENTS, 1 mangue bien mûre, 3 dl d'huile d'olives, Fleurs de sureau, 1 citron.



- 1 Épluchez la mangue, en détacher la pulpe, la mettre dans un mixeur.
- 2 Infusez les fleurs de sureau dans l'huile d'olive tiédi, refroidir.
- 3 Montez la sauce en mixant la pulpe de mangue, versez en filet l'huile comme pour une mayonnaise. 4 Assaisonnez la salade avec un trait d'huile d'olive et de jus de citron. 5 Dressez un fond d'assiette de sauce de mangue et la salade en bouquet au centre.

!Vin conseillé : L'Étoile ou Côtes du Jura, cépage, Chardonnay, servir à 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 !