

Sushi aux crevettes

INGRÉDIENTS 600 gr de grosses crevettes décortiquées, 6 tasses à café de riz asiatique, 5 cl de vinaigre de riz / 6 tasses à café d'eau, 2 cuillères à café de sel / 2 cuillères à café de sucre.

1 Faites cuire le riz dans l'eau pendant 20 minutes à feu doux, vérifiez la cuisson, jusqu'à obtention d'un grain bien cuit, puis laissez reposer pendant 10 minutes. **2** Mélangez sel, sucre et vinaigre de riz puis arrosez le riz avec cette préparation, laissez reposer une 1/2 heure. **3** Moulez des boulettes de riz dans le creux de votre main, puis aplatissez légèrement, mettre la crevette fendue en deux sur la boulette. **4** Servez accompagné de sauce soja et de moutarde au raifort.

! Vin conseillé : Château Chalon, à servir entre 15 et 17 °C après l'avoir ouvert plusieurs heures.



Les accords parfaits

Débouchez votre Château Chalon à l'apéritif, agrémenté en toute simplicité de quelques dés de Comté. Avec une volaille fermière à la crème ou un poulet au vin jaune, vous saisissez tous les contours du plaisir offert par un Château Chalon. Révélez-le avec la saveur délicate des crustacés, et des poissons de rivière, telle la truite meunière aux amandes. Votre Château Chalon adore les fromages de pays, Comté, Mont d'Or ou Morbier mais il saura aussi relever les plats exotiques les plus épicés.

www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel: civj@jura-vins.com