

Bouche d'agneau

à la marjolaine & miel de sapin

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

INGRÉDIENTS, 200 g d'agneau haché, 100 g de miel de sapin, 2 œufs avec du vinaigre balsamique, 1 tranche de pain, de campagne rassis, 1 oignon, 1 bouquet de marjolaine, 1 cuillère à café de quatre épices, huile friture.

1 Émiettez le pain dans un saladier, le maniler avec 1 dl d'eau. Laissez gonfler. 2 Hachez l'oignon et y ajouter la marjolaine concassée. Mettre la viande dans un grand saladier y ajouter les ingrédients précédents, plus les œufs. 3 Pétrissez bien l'appareil. Salez, poivrez et ajoutez les 4 épices. 4 Formez de petites bouchées, les plonger dans l'huile chaude. Retirer au terme de la cuisson et les déposer sur du papier absorbant. 5 Servir chaud avec la sauce au miel acidulée.

!Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Trousseau, à servir entre 14° et 16°C.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Le Trousseau plus tannique se marie à merveille avec vos viandes grillées comme une côte de bœuf, vos petits gibiers en sauce, et aussi les fromages les plus affinés comme le morbier.