



Recette créée par Marc Tupin, Chef au restaurant "l'Hostellerie de Saint-Germain-les-Arlay

Tartellette d'escargots poêlés à la saucisse de Morteau et pleurotes

INGRÉDIENTS : 4 fonds de pâte feuilletée cuits à la taille désirée, 1 saucisse de Morteau cuite, 9 escargots cuits au court-bouillon par personne, 4 bouquets de salade, 250 g de pleurotes, 200 g d'épinards frais.

- 1 Faire tomber les épinards avec une noix de beurre et ¼ de gousse d'ail et réaliser la même chose avec les pleurotes.
- 2 Tailler finement la saucisse en lamelles et poêler les escargots.
- 3 Disposer sur le cercle de pâte feuilletée la tombée d'épinard, une rosace de saucisse de Morteau sur l'extérieur, les pleurotes à disperser, tout comme les escargots. Le bouquet de salade au centre avec une vinaigrette à l'huile de noix.



! Vin conseillé : Vin rouge du Jura, AOC Arbois ou AOC Côtes du Jura cépage Poulsard à servir entre 14 et 15 °C sortie de cave.

Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Pour révéler les saveurs d'une quiche ou d'un plat de poisson, pour arrondir une saucisse de Morteau ou une charcuterie de montagne, pour accompagner les plats exotiques, choisissez un Poulsard bien frais.

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