



Tourte aux légumes potagers & à la Morteau

vins du
Jura

RECETTES

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

INGRÉDIENTS, 1 chou vert, 1 œuf + 1 blanc, 200 g d'épinard, 50 cl de lait, 50 g d'oseille, 100 g vert de bette, 1 laitue, 150 g de poireaux, Persil, estragon, ciboulette, coriandre, marjolaine, 1 Morteau cuite, tranchée, finement dans la longueur.

- 1 Ôtez les côtes des feuilles de chou, lavez, équeutez les épinards, l'oseille, préparez les feuilles de bettes. Lavez. Émincez en fines rouelles les tronçons de poireau.
- 2 Cuire séparément à la vapeur les feuilles de chou, les épinards et les bettes. Refroidissez et les déposer sur un linge.
- 3 Réunissez l'œuf, le blanc avec le lait, le sel, le poivre et les herbes hachées.
- 4 Tapissez le fond d'une tourte de feuilles de chou de manière à pouvoir les replier sur le dessus. Montez le gâteau, couche par couche en alternant les légumes et la Morteau et les éléments de liaison.
- 5 Refermez par les feuilles de chou. Cuire le gâteau couvert de papier aluminium au bain-marie à 180 °C pendant 1h.

Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Poulsard à servir entre 11° et 13 °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