

Beignets de perche, sabayon

de carottes au Vin Jaune et curry

■ *Recette créée par Emmanuel Dumont, chef de la Table des Halles à Besançon.*

INGRÉDIENTS, 12 filets de perche d'eau douce, 10 cl de Vin Jaune de la , bouteille de Clavelin de 62 cl, 6 jaunes d'œufs et, conserver les blancs, 3 carottes épluchées passées, à la centrifugeuse, sel, poivre, 200 g de beurre clarifié, 4 g de curry, 1 litre d'huile arachide, 2 œufs, 3 blancs d'œuf, 200 g de farine tamisée, 5 dl d'huile, 20 cl de bière.



- 1 Mélangez les œufs, la farine, la bière, huile, 10 g de sel.
- 2 Montez les blancs en neige et incorporez dans le mélange ci-dessus.
- 3 Réservez au frais.

Confectionnez les beignets

- 1 Faire chauffer l'huile à 180° C.
- 2 Prendre les filets de perche, détaillez en goujonnette, assaisonnez, sel et poivre.
- 3 À l'aide d'une fourchette, trempez chaque morceau de perche dans la pâte à beignet.
- 4 Mettre à frire dans l'huile jusqu'à coloration.
- 5 Égouttez et réservez au chaud sur du papier absorbant.

Confectionnez le sabayon

- 1 Pendre une casserole, mettre au bain-marie.
- 2 Ajoutez les jaunes d'œuf avec le Vin Jaune, le jus de carotte et le curry.
- 3 Fouettez jusqu'à obtenir une émulsion ruban, puis montez au beurre clarifié.
- 4 Assaisonnez.

!Vin conseillé : Vin Jaune, servir, entre 15° et 17° C, après l'avoir ouvert, quelques heures avant.



Les accords parfaits

Le Vin Jaune se marie avec bonheur aux volailles et poissons à la crème ainsi qu'à la cuisine exotique. Goûtez-le avec une croûte aux morilles ! Il magnifie une cassolette d'escargots, les écrevisses, et accompagne merveilleusement le foie gras. Sa puissance en fait le meilleur révélateur des fromages, y compris les plus forts. Mais vous pouvez aussi le déguster en apéritif, tout juste agrémenté de quelques dés de Comté.