



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

- 1 Crème : mixer le mascarpone avec le Comté râpé, incorporer le vin Jaune, assaisonner.
- 2 Tailler très fin la pomme de terre, passer de l'huile et cuire au four à 110°C pendant 1 heure.

Le Comté en 2 affinages, millefeuille de crème de Comté aux noix et mesclun

INGRÉDIENTS : 2 beaux morceaux de Comté par personne (1 de 12 mois et 1 de 24 mois d'affinage), 125 g de mascarpone, 125 g de Comté fruité râpé, 2,5 cl de Vin Jaune, 1 pomme de terre, quelques noix et feuilles de mesclun

! Vin conseillé : Vin jaune ou Château Chalon, à servir entre 14°C et 16°C, débouché 12 h avant de servir.



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