

Bavarois aux raisins

du Jura macérés

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

INGRÉDIENTS, 1/2 l de lait, 60 g de sucre, 6 jaunes d'œufs, 200 g de raisins macérés, 5 feuilles de gélatine, 350 g de crème fraîche.



1 Mettez le lait à bouillir. Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. 2 Blanchissez dans un saladier les jaunes et le sucre. Lorsque le lait bout, versez-le sur l'appareil. Mettez 160 g de raisins dans le mixeur, ajoutez l'appareil et faites tourner pendant 2 min puis passez au chinois. 3 Faites cuire la crème aux raisins sur le feu jusqu'à ce qu'elle nappe. Mixez une seconde fois. Ajoutez la gélatine égouttée, montez la crème fraîche en chantilly, puis l'incorporer délicatement à la crème à peine froide. 4 Mettez l'appareil à bavarois dans les moules y ajouter 50 g de raisins et laisser prendre au froid. Démoulez-les quand ils sont bien pris. 5 Servez-les avec une chantilly détendue avec l'alcool des raisins et décorez d'un raisin.

!Vin conseillé : Macvin du Jura.
Servir entre 6 et 8 °C.



Les accords parfaits

Soufflé de dés de Comté et de quelques noix à l'apéritif, le Macvin du Jura sera déjà bien accompagné... Mais il sait aussi faire merveille en entrée avec un melon frais garni d'une fine tranche de jambon fumé. En cuisine, il sert le talent des plus fins cordons bleus, qui le réduisent en caramel délicat pour rehausser un foie gras. Au dessert, il accompagne un pain d'épices rafraîchi d'une glace vanille.