



Sablé aux ananas Victoria

■ Recette créée par Joël Césari, chef au restaurant la Chaumière à Dole

INGRÉDIENTS, Ananas confit, 1 Ananas coupé en tranche, 50 cl de vin blanc Chardonnay, 50 g de sucre, 50 g de beurre, Sablé, 100 g de beurre, 50 g de sucre glace, 2 g de sel, 150 g de farine, 1 jaune d'œuf, Sorbet, 150 g de lait, 35 g de lait, en poudre, 110 g de lait de coco, 50 g de sucre.

1 Pour le sablé, mélangez le beurre et le sucre glace : ajoutez le sel, la farine et le jaune d'œuf. 2 Épluchez l'ananas à l'aide d'un couteau. Le couper en tranche. Faire fondre le beurre avec le sucre et le Chardonnay. Sur une plaque, déposez les tranches d'ananas et versez par-dessus le mélange. 3 Cuire au four 20 minutes à 150° C. 4 Pour le sorbet, mélangez le tout et faire prendre à la sorbetière.



!Vin conseillé : Crémant du Jura,
à servir à 6° C.

Les accords parfaits

Brut ou demi-sec, sa légèreté agrémenté cocktails comme repas de fête. Le crémant annonce la jovialité, mariez-le... avec les amis ou la famille ! Il saura tout autant faire swinguer un apéritif, une ronde de desserts fruités ou chocolatés, et même pourquoi pas un sushi de truite aux courgettes...