



1 Enlevez la peau de l'ananas et les yeux. 2 Coupez-le en cubes après avoir enlevé le centre. 3 Faire chauffer 1/2 litre d'eau, laissez-y infuser les sachets de thé, retirez-les puis mettre le sucre. Remuez. 4 Mettre ce sirop au frais au moins 1 heure. Servir dans une assiette creuse. Ananas, thé et la boule de sorbet. Vous pouvez accompagner ce dessert avec un gâteau 4/4 parfumé au jasmin.

Soupe d'Ananas au Thé blanc Sorbet pamplemousse

■ Recette créée par Nadine Troussard, Chef au restaurant, le Relais de Pont d'Héry

INGRÉDIENTS, 1 ananas, Eau, Sucre, 3 sachets de thé blanc, 1 bac de 1 litre, de sorbet pamplemousse.

!Vin conseillé : Un vin de Paille,
servir entre 4° et 8 °C.

Les accords parfaits

Offrez-lui le menu par les deux bouts : Dégustez sa douceur et sa volupté dès l'apéritif, puis avec un foie gras ou un magret aux épices. Il renforce aussi les fromages à pâte persillée et les desserts confits. Et avec le chocolat, il est fondant !



www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel: civj@jura-vins.com