

CELLIER



DÉCOUVREZ
LES INCONTOURNABLES
~~~ POUR DES ~~~  
**ACCORDS GOURMANDS**

**4 RECETTES + 4 VINS**



Avec ses notes de pomme et de poire, ce blanc moelleux se marie bien à la salade et à la texture du fromage de chèvre.

## SALADE DE CHÈVRE CHAUD

**PORTIONS : 4** \* Préparation : 25 minutes \* Cuisson : 12 minutes

### INGRÉDIENTS

|        |                                                                       |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|
| 2      | endives, lavées                                                       |
| 2      | cœurs de laitue romaine, lavés                                        |
| 2      | poires fermes, parées et coupées en deux                              |
|        | Le jus de 2 citrons                                                   |
| 125 ml | (1/2 tasse) de farine                                                 |
| 1      | œuf battu                                                             |
| 250 ml | (1 tasse) de chapelure                                                |
| 4      | tranches de bûche de chèvre affiné d'environ 100 g (3 1/2 oz) chacune |
| 125 ml | (1/2 tasse) de beurre                                                 |
| 250 ml | (1 tasse) de noisettes mondées et coupées en deux                     |
|        | Sel et poivre                                                         |

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Tailler les endives et les cœurs de laitue en huit quartiers. Couper chaque poire en huit quartiers. Déposer le tout dans un grand bol et arroser de quelques gouttes de jus de citron pour empêcher l'oxydation.

Dans trois bols creux, mettre séparément la farine, l'œuf et la chapelure. Enfariner les tranches de chèvre et les tremper dans l'œuf, puis dans la chapelure. Réserver sur une assiette.

Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen-vif avec 30 ml (2 c. à soupe) de beurre. Dorer chaque tranche de chèvre environ 1 minute de chaque côté. Transférer sur une plaque tapissée de papier-parchemin et enfourner pendant 5 minutes.

Dans la même poêle à feu vif, faire fondre le reste du beurre et griller les noisettes. Saler et poivrer. Poursuivre la cuisson en remuant la poêle, environ 5 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une belle coloration et jusqu'à ce que le beurre soit caramélisé. Retirer du feu et ajouter le reste du jus de citron. Réserver.

Partager la salade dans quatre assiettes, déposer une tranche de chèvre sur chacune et arroser le tout de vinaigrette. Déguster aussitôt.



**FRANCE**  
DOMAINE DU TARIQUET,  
LES PREMIÈRES GRIVES  
2013, VIN DE PAYS  
CÔTES-DE-GASCogne

19,90 \$ 00561274, 750 ML  
11,5% ALC./VOL.

Récolté tardivement, à l'arrivée des premières grives, le gros manseng gorgé de sucre expose son côté exotique et moelleux.

**CÉPAGE : GROS MANSENG**

**ARÔMES**  
CITRON CONFIT, MIEL,  
POMME MÛRE, POIRE

**ACIDITÉ - DISCRÈTE**

**SUCRE - DOUX**

**CORPS - MI-CORSÉ**

**BOUCHE - GRASSE**

**BOIS - ABSENT**