

# Cappuccino de Crevettes

## Caviar d'aubergines

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

**INGRÉDIENTS**, 600 g de crevettes, 1 Citron Lime, 150 ml de crème liquide, 1 aubergine, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, sel, poivre, paprika.

1 Coupez les aubergines en deux, taillez la chair en croix, salez, poivrez. 2 Mettre à cuire en papillote pendant 3/4 d'heure au four. 3 Retirez la pulpe, mélangez avec l'ail haché et l'huile d'olive, faire sécher quelques minutes à la poêle et laisser refroidir. 4 Épluchez les crevettes, rincez-les sous l'eau froide, les mixer dans un robot, salez, poivrez. 5 Ajoutez jus du citron, paprika et moulinez. 6 Ajoutez la crème pendant le mixage jusqu'à obtention d'une crème fouettée. 7 Montez en couches crevettes et caviar d'aubergines dans un verre.

**Vin conseillé** : Côtes du Jura, cépage Savagnin, à servir entre 14° et 16°C.

### Les accords parfaits

Débouchez votre Savagnin 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 blanc typé du Jura. Révélez-le avec la saveur délicate des crustacés, et des poissons de rivière, telle la truite meunière aux amandes. Votre blanc typé adore les fromages de pays, Comté, Mont d'Or ou Morbier mais il saura aussi relever les plats exotiques les plus épicés.

