

Glacé de concombres au Basilic

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

INGRÉDIENTS, 1 concombre, 1 petite branche de basilic, 2 cuillères à soupe de crème épaisse, 3 feuilles de gélatine, 2 cuillères à soupe de fromage blanc battu à 20 %, sel, poivre, Quelques gouttes de tabasco.

- 1 Épluchez le concombre, coupez et mixez.
- 2 Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide.
- 3 Ajoutez le fromage dans le mixeur.
- 4 Faire chauffer la crème et ajouter la gélatine. L'incorporer dans le mixeur avec la branche de basilic, les gouttes de tabasco, le sel et le poivre.
- 5 Servir très frais.

!Vin conseillé : L'Étoile ou Côtes du Jura, cépage Chardonnay, servir à 11 °C.



Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !