



Recette créée par Marc Tupin, Chef au restaurant "l'Hostellerie de Saint-Germain-les-Arlay

- 1 Réaliser le risotto, suer une échalote avec de l'huile d'olive, mouiller avec la moitié du vin blanc, laisser réduire puis ajouter en plusieurs fois le fond blanc. Cuire environ 15 à 18 mn. Ajouter 50 g de Comté râpé et le Vin Jaune.
- 2 Étaler à la forme désirée le Comté râpé sur un papier cuisson et passer au four à 190°C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.
- 3 Préparer les grenouilles en gigolette puis les saisir avec une noix de beurre, mouiller avec le reste de vin blanc.
- 4 Dresser dans un cercle le risotto avec des parures de morilles et grenouilles, disposer les gigolettes dessus, les morilles et la tuile de Comté. Pour la sauce, prendre le jus de cuisson des grenouilles et crémier légèrement

Risotto aux morilles et grenouilles au Vin Jaune, chips de Comté

INGRÉDIENTS : 200 g de riz à risotto, 2 échalotes, 1,5 dl de fond blanc, 5 cl de Vin Jaune, 1 dl de vin blanc Jura typé Savagnin, 200 g de Comté, 24 grenouilles, 100 g de morilles cuites, 5 cl de crème

! Vin conseillé : Vin jaune ou Château Chalon, à servir entre 14°C et 16°C, débouché 12 h avant de servir.



Les accords parfaits

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

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