



1 Épluchez les pommes, les vider et coupez en cubes. Dans une poêle, les faire caraméliser avec la moitié du beurre et le sucre. 2 Baissez le feu et couvrir, cuire 5 min. Il faut que les pommes commencent à être fondantes, mettre le restant du beurre. Mélangez, puis ajoutez le curry et le Vin Jaune. 3 Servir chaud. Accompagner si vous le souhaitez d'une glace au nougat.

Pommes sautées curry et Vin Jaune

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

INGRÉDIENTS, 4 pommes golden, 50 g de beurre, 1 cuillère à café rase de curry, de Madras, 1 cuillère à soupe de Vin Jaune, 4 cuillères, à soupe de sucre en poudre.

Vin conseillé : Vin Jaune, à servir entre 15° et 17° C, après l'avoir ouvert quelques heures avant.

Les accords parfaits

Le Vin Jaune se marie avec bonheur aux volailles et poissons à la crème ainsi qu'à la cuisine exotique. Goûtez-le avec une croûte aux morilles ! Il magnifie une cassolette d'escargots, les écrevisses, et accompagne merveilleusement le foie gras. Sa puissance en fait le meilleur révélateur des fromages, y compris les plus forts. Mais vous pouvez aussi le déguster en apéritif, tout juste agrémenté de quelques dés de Comté.

