

Tarte au céleri branche et fromage de chèvre

” Au rayon du céleri, je demande les branches! Je suis une fana absolue du céleri branche, alors voici une recette rapide, entre tarte et cheesecake: ma recette de la tarte au céleri branche et fromage de chèvre, sésame doré en plus!



Que boire avec ma tarte au céleri branche et fromage de chèvre?



Je t'ai sélectionné un vin de Producta Vignobles pour cette recette de tarte au céleri branche et fromage de chèvre. Voici un Entre-Deux-Mers, Cuvée Prestige 2015 du Château La Peyrière. Sur des terres de sables, d'argiles et de calcaire (Pierre blonde de Bordeaux), ce domaine magnifie le Sauvignon, lui ôtant ces notes que je trouve désagréables d'abricot écœurant, et révèle ses potentiels de fruité éclatant et de minéralité structurante.

La cuvée Prestige La Peyrière est composée de Sauvignon blanc à 80% et de Sémillon à 15% (5% de Muscadelle). C'est un vin sur la fraîcheur et les agrumes, notamment le pamplemousse. Mais des notes plus rondes et légèrement épicée et exotique (léger boisé, vanille et mangue), une bouche un peu grasse et un développement sur des amandes toastées lui apportent beaucoup d'équilibre. Ce vin est à consommer avec des légumes sautés, des fromages frais et des produits de la mer poêlés ou grillés. C'est un vin que j'aime bien au printemps, dès les premiers beaux jours, pour déguster quelques coquillages à l'apéritif, une salade complète ou les tartes salées où se mêlent légumes et fromages.

Château La Peyrière, Cuvée Prestige, 2015, Médaille d'Or OR Lyon 2017, 5€ chez Leclerc et Système U.

Retrouvez tout l'article et la recette sur le blog :

<https://www.panierdesaison.com/2019/03/tarte-au-celeri-branche-et-fromage-de-chevre.html>