

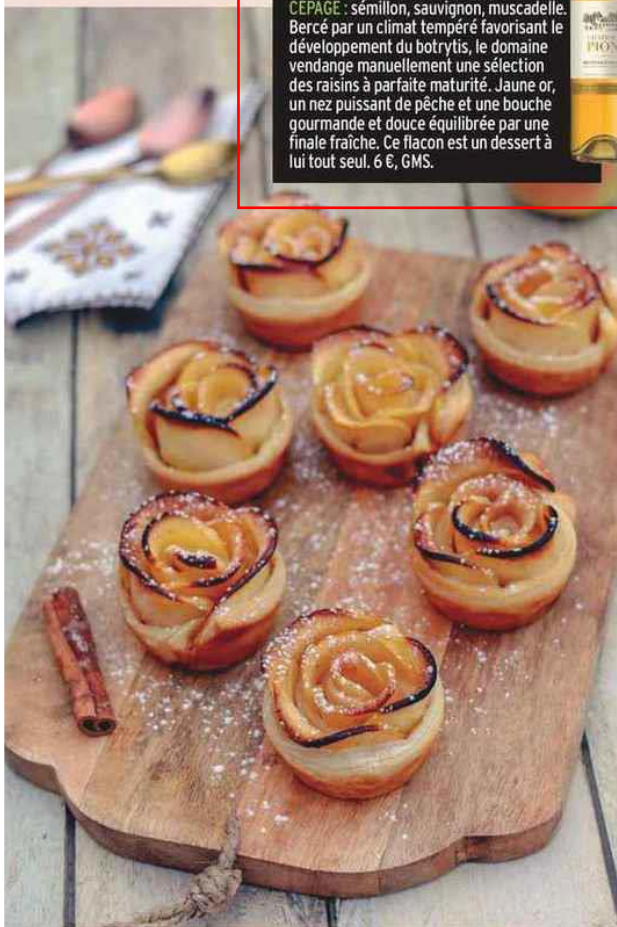
UNE SEMAINE EN CUISINE
AVEC LE CHATEAU PION

[...]

Cuisine et Vins de France



NOTRE BON ACCORD
Monbazillac, château Pion 2018.
CÉPAGE : sémillon, sauvignon, muscadelle.
Bercé par un climat tempéré favorisant le développement du botrytis, le domaine vendange manuellement une sélection des raisins à parfaite maturité. Jaune or, un nez puissant de pêche et une bouche gourmande et douce équilibrée par une finale fraîche. Ce flacon est un dessert à lui tout seul. 6 €, GMS.



Rose feuilletée à la pomme et cannelle

POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 30 MIN | UN PEU DÉLICAT | BON MARCHÉ

• 2 pommes • 30 g de sucre en poudre • 20 g de sucre glace • 30 g de beurre • 350 g de pâte feuilletée • 1 bâton de cannelle • 1 c. à café de cannelle en poudre

1. Faites chauffer l'eau avec le sucre en poudre et le bâton de cannelle et la cannelle en poudre. Laissez cuire à ébullition pendant 5 min.
2. À l'aide d'un vide pomme, ôtez le cœur des pommes puis coupez-les en rondelles d'1 mm d'épaisseur. Recoupez les rondelles en deux et placez-les dans le sirop à la cannelle. Laissez-les confire dedans 10 min, puis égouttez les sur une feuille de papier absorbant.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte feuilletée en rectangle. Découpez des bandes de pâte de 4 cm sur 24 cm. Faites fondre le beurre 10 secondes au micro-ondes. Badigeonnez chaque bande à l'aide d'1 pinceau avec le beurre fondu. Déposez des tranches de pommes sur la partie haute de la bande en les faisant légèrement dépasser et en les chevauchant. Rabattez la partie inférieure de la pâte sur les pommes. Roulez la pâte sur elle-même pour obtenir une rose.
4. Déposez les roses au fur et à mesure dans les alvéoles d'un moule à muffin en silicone. Enfourez pour 30 min de cuisson. Attendez quelques minutes avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace juste avant de déguster tiède.

Brioche perdue au thé

POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 2 MIN | FACILE | ABORDABLE

• 6 tranches épaisses de brioche • 2 œufs • 2 c. à soupe de sucre en poudre • 2 c. à soupe de sucre glace • 50 g de beurre • 25 cl de lait • 2 sachets de thé vert aromatisé aux fruits

1. Faites chauffer le lait à feu doux et laissez les sachets de thé infuser pendant 5 min, puis retirez-les.
2. Fouettez les œufs entiers avec le sucre et versez le lait refroidi sur le mélange. Trempez dedans les tranches de brioche sur leurs deux faces quelques secondes.
3. Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites dorer les tranches 1 min de chaque côté. Saupoudrez de sucre glace et servez tiède.

NOTRE BON ACCORD
Mâcon-villages, Domaine de la Croix Salain 2017.
CÉPAGE : chardonnay
Bientôt certifié agriculture biologique ce vin de la Cave de Lugny affiche une couleur jaune clair, un nez de fruits mûrs et une bouche souple et délicate, presque acidulée, parfaite avec le côté brioche dorée du dessert. 10 € à la cave, GMS, Nicolas et en ligne.

