

Le Chablis Grand Cru Moutonne Monopole, Domaine Long-Depaquit Servi sur la tarte au saumon en gelée

Entrée très régulièrement réalisée par la cuisinière de la famille. Inspirée d'une recette réalisée par le meilleur pâtissier de Beaune, M. Bouché



INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée - 1 sachet de gelée au madère - 1 càs de beurre mou + 1 càs de crème fraîche épaisse - 7 ou 8 tranches de saumon fumé

Pour la cuisson à blanc : légumes secs (haricots blancs, lentilles ou pois)

Pour le dressage : aneth et quelques rondelles de citron

8 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

1 Abaisser la pâte dans un moule à tarte de 32 cm de diamètre, la piquer et la faire cuire à blanc (déposer sur celle-ci un papier sulfurisé recouvert de légumes secs) à 180° environ 30 minutes.

2 Pendant ce temps, préparer la gelée selon la recommandation du sachet et laisser refroidir.

3 Étaler le beurre mou et la crème sur le fond.

4 Ajouter les tranches de saumon.

5 Quand la gelée commence à peine à se solidifier, verser doucement sur la tarte en veillant à ce qu'elle soit bien répartie et pas trop épaisse.

6 Placer au réfrigérateur environ 2 h.

7 Décorer de ½ rondelles de citron et brins d'aneth.



CHABLIS MOUTONNE MONOPOLE Grand Cru Domaine Long-Depaquit

Belle robe limpide, de couleur or-vert aux reflets très brillants. Nez de fruits chamus (pêche, brugnion) avec quelques notes d'agrumes et florales (jasmin, violette). Bouche ample et généreuse, très typée par la minéralité mameuse du micro-terroir. Beaucoup de fraîcheur, un boisé léger et bien fondu, une longueur en bouche exceptionnelle.

Servir entre 10 et 12°C.