
CRÊPES MOUSSELINE AU VIN DE PAILLE

RESTAURANT LE BOIS GOURMAND - 443, ROUTE DE PONTARLIER - 39300 CHAMPAGNOLE - Tél : 03 84 52 66 66 - Fax : 03 84 52 66 67
CHEF : ELIE SCAFER - <http://www.bois-dormant.com>

DESSERT ■ POUR 2 PERSONNES ■ 45 MN DE PRÉPARATION/CUISSON



CRÈME MOUSSELINE ■ 30 g de farine ■ 25 cl de lait ■ 80 g de sucre ■
4 jaunes d'œuf ■ 30 g de beurre ■ 100 g de crème montée ■ 10 cl de Vin de Paille ■
PÂTE À CRÊPES ■ 100 g de farine ■ 20 cl de lait ■ 2 œufs entier ■ 10 g de beurre ■

Réaliser la crème mousseline ■ Mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et la farine, verser le lait bouillant, refaire cuire 2 minutes ■ Incorporer le beurre et débarrasser ■ Laisser refroidir ■ Ajouter la crème montée et le Vin de Paille ■ Faire les crêpes, les fourrer de crème mousseline, déposer sur assiette et saupoudrer de sucre glace ■ Glacer légèrement à la salamandre ou au grill du four ■ Servir tiède ■

Vin conseillé :
Côtes du Jura Vin de Paille.

Autres suggestions :
Crémant du Jura

Les arômes de pomme, de coing et de fruits exotiques d'un Vin de Paille, relevés de poivre et de cannelle, donnent tout son relief olfactif à ce dessert délicat.

Un Crémant aux senteurs d'aubépine et de fruits blancs pourra également être associé.