
PAIN D'ÉPICE GLACÉ AU MACVIN

LE COMTOIS - LE BOURG - 39130 DOUCIER - Tél : 03 84 25 71 21

CHEF : CHRISTOPHE MENOZZI

DESSERT ■ POUR 4 PERSONNES ■ 30 MN DE PRÉPARATION (LA VEILLE)



4 filets de brochet sans peau, sans arête de 180 g chacun ■ 1 saucisse de Morteau de 400 g ■
20 cl de vin rouge ■ 50 g d'échalotes ■ 100 g de beurre ■ sel ■ poivre ■

Cuire la Morteau 20 mn à l'eau bouillante, puis la refroidir, l'éplucher, la couper par moitié dans le sens de la longueur et l'émincer de façon à obtenir de fines demi-rondelles ■ Beurrer un plat allant au four avec un peu de beurre, disposer les 4 filets de brochet, assaisonner avec le sel et le poivre, disposer dessus les demi-rondelles de Morteau en quinconce et enfourner à 180° pendant 10 mn ■ Pendant ce temps, ciseler finement les échalotes, les faire réduire avec le vin rouge presque à sec ■ Retirer du feu et monter avec le reste du beurre ■ Dresser le brochet, napper de beurre rouge ■



Vin conseillé :
Macvin du Jura

Les notes poivrées et épicées du Macvin relèvent les saveurs de ce pain d'épice glacé ans le registre de la fraîcheur.