

# La Cancoillotte dans tous ses états

**INGRÉDIENTS** : 500 g de Cancoillotte nature, 2 pommes de terre à chair ferme, 4 tranches de lard, 50 g de beurre, 5 cl de savagnin, 1,5 dl de crème.



Recette créée par Marc Tupin, Chef au restaurant "l'Hostellerie de Saint-Germain-les-Arlay

- 1 Cuire les pommes de terre en robe des champs, puis les rôtir pour obtenir une belle coloration.
- 2 Passer les tranches de lard à la poêle à feu doux (plus rapide) ou laisser sécher au four à 200°C pendant ¼ heure.
- 3 Chips : prendre 100 g de Cancoillotte, délayer avec une demi-cuillère à café de fécule détendu à l'eau; à l'aide d'un pinceau, tirer de longues bandes sur un papier sulfurisé et passer au four à 190°C jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.
- 4 Mousse : 100 g de Cancoillotte détendue avec 1,5 dl de crème et 1 cl de Savagnin, sel, poivre, mettre dans un siphon, gazer.
- 5 Avec le reste de Cancoillotte, incorporer le Savagnin, le beurre puis servir chaud.

**! Vin conseillé :** Vin blanc AOC Côtes du Jura, Arbois ou L'Étoile, tradition ou floral, servir à 11°C.

## Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille Saint Jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !

