

Billes de melon

et jambon de montagne sur granité de Macvin

■ Recette créée par Frédéric Plathey, chef au restaurant "Le Verbe Aimer" à Chille.

INGRÉDIENTS, 1/2 l d'eau, 1 pièce de melon, 2 dl de Macvin, 3 tranches, de jambon de montagne, 100 g de sucre, 3 g de baies roses, quelques feuilles de basilic.



!Vin conseillé : Macvin du Jura,
à servir entre 6° et 8° C.

Les accords parfaits

ougné de dés de Comté et de quelques noix à l'apéritif, le Macvin du Jura sera déjà bien accompagné... Mais il sait aussi faire merveille en entrée avec un melon frais garni d'une fine tranche de jambon fumé. En cuisine, il sert le talent des plus fins gastronomes, qui le réduisent en caramel délicat pour rehausser un foie gras. Au dessert, il accompagne un pain d'épices rafraîchi avec une glace vanille.



1 Confectionnez le Granité (si possible la veille). Mettre à chauffer l'eau, le sucre jusqu'à ébullition, ajoutez le Macvin et les baies roses, réserver au congélateur. **2** Ouvrir le melon en deux, le vider et réaliser de petites boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Réservez au froid. **3** Coupez le jambon de montagne, en fines lamelles, faire de même pour le basilic. **4** Grattez le granité à l'aide d'une fourchette, pour former des paillettes, remplir à moitié les assiettes creuses, ajoutez les boules de melon, la julienne de Montagne et le basilic. Décorez avec quelques baies roses et un bouquet de basilic. Arrosez de Macvin juste avant de servir.