

Verrine de Chocolat

chantilly au Vin Jaune, tuile craquante

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

INGRÉDIENTS, 200 g de chocolat noir, 180 g de beurre fondu, 600 g de crème liquide, 460 g de sucre semoule, 4 cl de Vin Jaune, 225 g de jus d'orange, 30 g de sucre glace, 75 g de farine, 40 g de cacao.

1 Faire fondre le chocolat au bain-marie. 2 Monter la crème liquide en chantilly. 3 Ajouter 400 g de crème au chocolat, incorporer délicatement et ajouter le Vin Jaune et le sucre glace aux 200 g de crème qu'il vous reste. 4 Dans un verre, verser la mousse chocolatée à moitié et recouvrir de chantilly au Vin Jaune, réserver au frais. 5 Confectionner l'appareil à tuile, mélanger tous les éléments, beurre fondu, sucre, jus d'orange, farine, cacao et étaler finement sur une plaque de cuisson. Cuire à four chaud, thermostat 8 pendant 2 min, et leur donner la forme voulue. 6 Dresser le verre de chocolat et Vin Jaune sur une sous-tasse et ajouter les tuiles pour l'accompagnement.

!Vin conseillé : Un Vin Jaune. Température de service : 16 °C, l'ouvrir quelques heures avant.



Les accords parfaits

Le Vin Jaune se marie avec bonheur aux volailles et poissons à la crème ainsi qu'à la cuisine exotique. Goûtez-le avec une croûte aux morilles ! Il magnifie une cassolette d'escargots, les écrevisses, et accompagne merveilleusement le foie gras. Sa puissance en fait le meilleur révélateur des fromages, y compris les plus forts. Mais vous pouvez aussi le déguster en apéritif, tout juste agrémenté de quelques dés de Comté.