

Papillote de fraises à la fleur d'oranger

■ Recette créée par recettes de, Benoît ROTSCI, Chef au restaurant Christophe Menozzi

INGRÉDIENTS, 60 g de sucre, 60 g poudre d'amande, 250 g de fraises, eau de fleur d'oranger, 2 feuilles de pâte à filo, Amandes effilées, 60 g de beurre mou.



- 1 Lavez les fraises et coupez-les en deux. Dans une jatte, mélangez le beurre au sucre, poudre d'amande et l'eau de fleur d'oranger. Obtenir une pâte homogène.
- 2 Huilez une plaque du four à l'aide d'un pinceau, beurrez les 4 demi-feuilles de filo, parsemez d'amandes effilées.
- 3 Donnez à la papillote une forme d'éventail en la resserrant sur un côté.
- 4 Disposez au centre la crème d'amande puis les fraises.
- 5 Saupoudrez de sucre glace. Mettre au four à 160 °C, 6 à 8 min jusqu'à coloration. Servez chaud.



!Vin conseillé : Un crémant du Jura.
Servir à 6 °C.

Les accords parfaits

Souigné 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 cordons bleus, qui le réduisent en caramel délicat pour rehausser un foie gras. Au dessert, il accompagne un pain d'épices rafraîchi d'une glace vanille.