



Meurette d'escargots et pieds de porc

au Pinot Noir du Jura

■ Recette créée par Emmanuel Dumont, chef de la Table des Halles à Besançon.

INGRÉDIENTS, 6 douzaines d'escargots, 3 pieds de porc cuits préparés, par votre charcutier, 1 échalote ciselée, 1 bouteille de Pinot Noir du Jura, 1 bouquet garni, sel, poivre, 150 g de beurre, Noix de muscade.

- 1 Faire suer l'échalote ciselée dans une casserole avec 25 g de beurre.
- 2 Mouillez avec la bouteille de vin Pinot Noir du Jura. 3 Ajoutez le bouquet garni et râpez un peu de noix de muscade. Laissez réduire de moitié.
- 4 Passez la réduction au chinois étamine. Bien fouler jusqu'à dessèchement.
- 5 Montez la sauce avec le reste de beurre.
- 6 Assaisonnez sel, poivre et conservez au chaud au bain-marie.

Préparez les pieds de porc

- 1 Prendre les pieds de porc, les tiédir soit au four ou dans un bouillon.
- 2 Désosse les pieds de porc, coupez-les en petits morceaux.

Confectionnez la meurette

- 1 Prendre la sauce au vin, ajoutez les pieds de porc et les escargots.
- 2 Laissez mijoter à feu doux, vérifiez l'assaisonnement.

!Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Pinot Noir, servir entre 13° et 16° C, légèrement frais.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Le Pinot noir ensorcèlera vos volailles, un saumon ou un thon grillé.