

Île flottante au chocolat frappé abricots secs et pain perdu

INGRÉDIENTS : 125 g de crème fleurette, 125 g de lait, 50 g de chocolat à 70%, 20 g de sucre et 1 gousse de vanille, 2 blancs œufs, 40 g de sucre, jus citron, 4 tranches de pain, 1 l de lait, 2 œufs, 50 g de sucre + 2, 3 gouttes vanille liquide, 50 g d'abricots secs, 50 g de beurre.



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

- 1 Porter à ébullition la crème, le lait, la vanille fendue et grattée et le sucre semoule. Verser sur le chocolat, mixer puis réserver au froid.
- 2 Monter les blancs en neige, former des boules et cuire au micro-ondes 20 à 40 secondes suivant la taille de la boule à 500 W.
- 3 Tremper les tranches de pain dans le mélange lait, œufs, sucre, laisser imbiber puis colorer à la poêle.
- 4 Dans le fond de l'assiette, disposer le chocolat froid, ajouter délicatement la boule de blanc d'œuf en neige, décorer d'éclats de caramel, lamelle d'abricots secs et 2 ½ tranches de pain perdu.

! **Vin conseillé :** Vin de Paille,
à servir entre 4°C et 8° C.



Les accords parfaits

Offrez-lui le menu par les deux bouts : Dégustez sa douceur et sa volupté dès l'apéritif, puis avec un foie gras ou un magret aux épices. Il renforce aussi les fromages à pâte persillée et les desserts confits. Et avec le chocolat, il est fondant !

www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel: civj@jura-vins.com