

Ravioles de céleri & morilles au Vin Jaune

■ Recette créée par Joël Césari Chef au restaurant la Chaumière – Dole

INGRÉDIENTS, 1/2 boule de céleri, 50 g de morilles séchées, à tremper puis à couper en 2, 15 cl de crème liquide, 1 dl de Vin Jaune, Fleur de sel et poivre, 1 échalote ciselée.

1 Faites revenir les échalotes dans un sautoir avec un peu d'huile d'olive, ajoutez les morilles. Déglacez avec le Vin Jaune, incorporez la crème. Salez, poivrez et réservez. 2 À l'aide d'une mandoline, coupez finement la boule de céleri, mettez une casserole d'eau à bouillir, plongez le céleri et laissez cuire 1 minute. Retirez dans un bac d'eau froide puis égouttez. 3 Dans un sautoir, posez le céleri avec un peu d'huile d'olive, faites chauffer. 4 Sur une assiette, posez 3 petits tas de morilles. Dessus, posez le céleri, versez la crème réduite dessus et autour.



!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.