

L'Évasion des Sens

04 juin 2021

CHOUX À LA MOUSSE DE FRAISES GARIGUETTE, POIVRE ET MENTHE



La saison des fraises commence ; une recette printanière de choux à la mousse de gariguettes et son Sancerre rosé qui l'accompagne.

Quelle fraise manger ?

La gariguettes est la star des fraises, la plus connue ! On la reconnaît à sa sublime robe vermillon et à son parfum raffiné, qui révèle une chair fondante et juteuse, ainsi qu'un goût sucré aux notes acidulées. Sa meilleure période : de mars à juin.

Quel vin sur ce dessert ?

J'ai sélectionné un Sancerre Rosé 2020 « les belles vignes » du Domaine Fournier.

Pour cette cuvée, de vieilles vignes de Pinot Noir (âge entre 10 et 30 ans) qui se plaisent bien sur les collines sancerroises et offrent des vins complexes.

Sur une robe rose litchi, les arômes de framboise, de fraises laissent s'exprimer un nez fruité et en bouche émergent les fruits rouges de Bourgogne. Autant dire que ce vin là se marie très bien avec un dessert fruité, de surcroît aux fraises.

12,90 € ; www.fournier-pere-fils.com et chez certains cavistes.

