

Le Chablis 1er Cru Les Lys, Domaine Long-Depaquit

Servi sur la salade de fenouil et roquette au jambon cru, copeaux de parmesan et pignons de pin

Entrée servie lors d'un déjeuner à la salle à manger familiale Saint-Nicolas



INGRÉDIENTS

1 bulbe de fenouil - 200 gr de salade de roquette - 2 càs de pignons de pin - 2 tranches de jambon cru - 50 gr de tomates confites
1 morceau de 60 g de parmesan - 1 citron vert bio - 4 càs d'huile d'olive sel et poivre

4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

1 Réaliser la vinaigrette : râper finement le zeste du citron vert au-dessus d'un saladier, presser le fruit, assaisonner de sel et de poivre puis verser l'huile d'olive en fouettant à la fourchette.

2 Laver le bulbe de fenouil et l'essuyer. Trancher et éliminer la base, ainsi que la première enveloppe qui est souvent dure et filandreuse. Après l'avoir coupé en deux dans le sens de la hauteur, l'émincer très finement à la mandoline ou à l'aide d'un robot ménager.

3 Laver la salade de roquette et l'essorer.

4 Faire dorer les pignons de pin pendant quelques secondes dans une poêle préalablement chauffée.

5 Couper les tranches de jambon cru et les tomates confites en petits morceaux. A l'aide d'un couteau économe, détailler le parmesan en copeaux.

6 Déposer le fenouil et la roquette dans le saladier contenant la vinaigrette, bien mélanger. Ajouter les petits morceaux de jambon cru et de tomates confites, mélanger à nouveau.

7 Dresser cette salade sur 4 assiettes, parsemer de copeaux de parmesan et de pignons de pin et servir sans attendre.



CHABLIS LES LYS
1er Cru
Domaine Long-Depaquit

Ce premier cru présente une couleur attrayante, jaune pâle aux reflets verts. Au nez, il dévoile de subtils arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est élégante et ciselée, avec un léger caractère iodé typique de l'appellation. Belle finale tout en longueur et en fraîcheur.

Servir entre 11 et 13°C.