

Ratafia

Brie fermier et Pickles de trompettes de la mort



Pour 8 personnes :

- 1 Brie fermier de 250g bien fait
- 400g de trompettes de la mort
- 600g de vinaigre de vin rouge
- 280g de sucre roux

Pickles de trompettes : Laver puis préparer les trompettes. Avec le sucre, faire un caramel à sec, puis déglacer avec le vinaigre de vin rouge. Réduire de moitié puis ajouter les trompettes. Cuire doucement les champignons puis refroidir.

Brie : Couper le Brie fermier en deux parties égales dans le sens de l'épaisseur et placer les pickles de trompettes de la mort sur toute la surface de l'une des moitiés. Refermer le Brie. Les deux moitiés adhéreront d'autant mieux que le fromage sera crémeux et fait.

Dressage : Classiquement, ce fromage peut être servi avec une salade assaisonnée et de quelques noix. Le fromage est meilleur préparé 24h avant dégustation. Sortir 2h avant service pour être à température ambiante . le fromage peut être gardé 4 à 5 jours.

Alliance proposée : L'accord se fait sur les textures lâches et épaisses du vin et du mets. Ensuite il s'agit d'un «double» contraste d'école : gras-salé pour le fromage et acide-sucré du côté du vin. Pour finir, les notes automnales du vin et du mets se fondent en une belle synergie. Simple et enthousiasment.

«Champagne et Gastronomie» (méthode et recette) par Franck Wolfert et Richard Marchal