

ACCORDS METS ET VIN

Cuvée : Cuvée Joseph Sébastien Pons

Appellation : AOP Côtes Du Roussillon

Couleur : Blanc

S'accorde parfaitement avec des poissons en sauce, une volaille et des poêlées de champignons frais (morilles,...).

Accord idéal avec des fromages à pâte dure (parmesan, comté).



Risotto aux girolles (*pour 4 personnes*)

- 75 cl de bouillon
- 250 g de riz
- 200 g de girolles (ou autres champignons)
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 3 c. à s. de crème
- 20 g de parmesan
- Thym et Romarin

Pelez et émincez finement l'oignon. Faites-le fondre dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez le riz et laissez-le quelques minutes. Versez le vin blanc et laissez cuire sur feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit absorbé.

Ajoutez les champignons coupés en gros morceaux, puis les herbes.

Poursuivez la cuisson en ajoutant peu à peu le bouillon chaud. Laissez le riz l'absorber avant d'en rajouter. Remuez souvent.

Lorsque que le riz est cuit, ajoutez le parmesan et la crème, remuez bien et servez chaud.

Bonne dégustation