



---

DOMAINE PICHOT

---

*Vouvray*



*Recettes pour un vin blanc Brut,  
le Brut Vintage*

### **Ballottines de saumon fumé au mascarpone**

---

Ingrédients : Tranches fines de saumon fumé, Mascarpone ou fromage frais (type carré frais), 1 citron non traité, quelques brins de ciboulette

Prélever le zeste du citron pour la décoration, presser le jus et mélanger la quantité selon votre goût au mascarpone. Former avec un morceau de la tranche de saumon un petit cône déposer le sur un toast ou sur une assiette de salade et le garnir de crème au citron (avec poche à douille cannelée). Parsemer de zeste de citron et de ciboulette ciselée.

### **Amuse-bouches divers pour cocktail et apéritif**

---

#### **Sushis et sashimis**

---



---

DOMAINE PICHOT

---

*Vouvray*



*Recettes pour un vin blanc Brut,  
le Brut Vintage*

### **Tarte meringuée au citron**

---

Ingrédients : une pâte sablée, 45 g de maïzena, le zeste d'1 citron non traité,  
1 dl de jus de citron, 3 dl d'eau froide, 125 g de sucre en poudre,  
3 jaunes d'œufs, 15 g de beurre

Pour la meringue : 3 blancs d'œufs en neige, 200 g de sucre glace

Faire cuire la pâte à blanc au four. Râper le zeste du citron dans une casserole avec 1 dl de jus de citron, la maïzena et 3dl d'eau froide. Chauffer en tournant jusqu'à ébullition et épaississement . Laisser refroidir légèrement.

Ajouter les jaunes d'œufs en tournant vivement, le beurre et le sucre.

Verser l'appareil sur la pâte précuite. Monter la meringue, nappez-en la tarte et repasser à four moyen environ 25 min. Servir froide.

### **Assortiment de desserts**

---