



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Méli-Melo De Fruits rouges Au Muscadet Sur Lie

Ingrédients : pour 4 personnes
Temps de préparation : 5 minutes

20 cl de Muscadet sur Lie
100 g de fraises
100 g de framboises
100 g de fraises des bois
50 g de cassis
50 g de groseilles
100 g de sucre

Préparation :

Mettre les fraises pendant 2 heures au frais saupoudrées de 100 g de sucre et arrosées de 20 cl de Muscadet sur Lie. Avant de servir, ajouter les autres fruits rouges et les groseilles pour décorer.

Suggestion d'accompagnement : petits sablés nantais

Mélanger dans l'ordre :

250 g de beurre (moitié demi-sel, moitié doux) en pommade,
150 g de sucre,
4 œufs,
250 g de farine

Laisser reposer 1 heure au frais. Etaler la pâte et découper des ronds à l'aide d'un verre. Cuire au four environ 15 minutes à 180°.

Notre conseil : Vous pouvez servir votre méli-mélo avec une boule de glace vanille ou une pointe de crème chantilly.

Conseil du sommelier : Servir un Oser Rosé une gourmandise ! Bulle Demie sec 8° d'alcool