



## Cœur de brie aux fruits secs

Mise en place et préparation: env. 15 min

Macération: env. 4 heures

1 dl de vin blanc

2 c. à soupe de concentré de poire  
(Birnel)

½ gousse de vanille, partagée en long

½ c. à café de baies roses en  
saumure, égouttées

1 citron non traité, un peu de zeste,  
en julienne

env. 70 g de fruits secs (p. ex. pêches,  
poires, abricots)

quelques cerises rouges confites

1 morceau de brie (env. 7×7 cm)

**MISE EN PLACE:** porter le vin blanc à ébullition avec tous les ingrédients, y compris le zeste de citron. Arroser les fruits secs et les cerises, laisser macérer à couvert env. 4 heures à température ambiante, puis retirer la vanille. Découper dans le brie un cœur d'env. 7 cm de large, partager dans l'épaisseur, réserver à couvert au frais.

**PRÉSENTATION:** sortir les cœurs de brie env. 30 min avant du réfrigérateur. Poser, croûte en haut, sur les assiettes, servir avec les fruits et le sirop.

**POUR GAGNER DU TEMPS:** faire macérer les fruits 1 jour à l'avance, garder à couvert au réfrigérateur.

## L'accord du vin

Un vin pétillant est tout à fait de circonstance pour un tête-à-tête en amoureux: surprenant, comme un **vouvray sec** du Val de Loire, fougueux comme un **cava** espagnol ou classique comme un **brut** de Champagne. Séduits par la magie des bulles dans les flûtes, vous pouvez très bien conserver ce vin pour la suite du repas. Autres possibilités: **chasselas**, **pinot gris** ou **soave**.

À propos des cœurs de brie aux fruits secs, on peut dire que si le fromage ferme l'estomac, le **veltliner sforzato** rouge et corsé apaise les cœurs. Remarque: le vin restant peut tout à fait se garder encore deux à trois jours au réfrigérateur.

### Températures de service:



**Champagne et cava:** 8 à 10°C.

Placez la bouteille dans un seau rempli d'eau glacée ou de suffisamment de glaçons. À une température constante, le champagne restera délicieusement pétillant.



**Chasselas, pinot gris** ou **soave:** 10°C. Attention de ne pas les servir trop froids.

Vous ne sentiriez plus leurs subtils arômes.



**Veltliner sforzato:** 16°C. Servi dans de grands verres à bordeaux ou à bourgogne, il est encore meilleur et peut développer pleinement son superbe bouquet.