

10 – FOOD PAIRING DE FÊTE DE LAURINE

LAURINE, DE NOVA PINTE, NOUS PROPOSE UN FOOD PAIRING DE FÊTE, C'EST-À-DIRE UN ACCORD ENTRE UN PLAT ET UNE BOISSON.

COMME PLAT, ELLE PROPOSE UN RISOTTO AU PAVÉ BLEU, QUI EST UN BLEU DU NORD.

CE FROMAGE EST DOUX ET CRÉMEUX MALGRÉ SON PERSILLAGE, RECONNAISSABLE PAR SA FORME DE PAVÉ ET SA CROÛTE BLEUTÉE.

POUR ACCOMPAGNER CE PLAT, ELLE NOUS CONSEILLE LA BIÈRE NASHI DE LA BRASSERIE GRANDES MARÉES, QUI EST UNE GOSE FLORALE À LA POIRE OU MOCKTAIL À LA POIRE DONT ELLE NOUS DONNE LA RECETTE :

INGRÉDIENTS POUR 1 VERRE:

12 CL DE NECTAR DE POIRE

6 CL D'EAU PÉTILLANTE

2 CL DE SIROP DE CANNE

1 PINCÉE DE CANNELLE

1CL DE JUS DE CITRON FRAIS

QUELQUES GLAÇONS

EN DÉCORATION : 1 BRANCHE DE ROMARIN FRAIS

ET 1 LAMELLE DE POIRE



