

Préparation:
15 min
Cuisson:
10 min
Pour
4 personnes



LA RECETTE RAPIDE

QUEL VIN?

Chenin blanc

Philippe Bovet, Givrins (VD)

Aux reflets dorés, ce vin gourmand a des parfums de coing, de mangue et de melon. Ses accords à la fois fins et complexes accompagnent parfaitement le fromage de chèvre.

► La bouteille au départ de la cave: 26 fr. 50/75 cl. www.vignobles-online.ch



Baiocco

Merlot, Brivio Vini SA, Mendrisio (TI)

Intense, fruité et complexe, ce merlot tessinois rouge rubis est doux et fruité, doté d'un excellent équilibre, appréciant les fromages et les pâtes.

► La bouteille au départ de la cave: 16 fr./75 cl. www.brivio.ch



Vins sélectionnés par Swisswine

Tarte flambée au fromage de chèvre

Le fromage de chèvre et la pêche s'allient pour donner à cette tarte flambée spéciale un goût particulièrement intéressant. A tester! PAR HOME FOOD MEDIA

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de pâte pour tarte flambée alsacienne (2 x 160 g, env. 32x28 cm)
- 1 fromage de chèvre d'env. 150 g, en petits dés
- 2 pêches, en quartiers
- 200 g de crème fraîche
- 1 bouquet de thym, effeuillé
- ¼ de c. c. de sel
- poivre du moulin, grossièrement moulu

PRÉPARATION

Disposer les deux pâtes sur deux plaques du four chemisées de papier cuisson. Tartiner la crème fraîche sur les deux pâtes en laissant un bord libre d'environ 1,5 cm, assaisonner, répartir le thym, puis les tranches de pêche et enfin, par-dessus, le fromage de chèvre. Parsemer de poivre.

Placer au milieu du four préchauffé à 220 °C une plaque après l'autre et cuire chacune durant environ cinq minutes.

DRESSAGE

Couper les tartes flambées en morceaux rectangulaires et les disposer sur les assiettes. Servir avec du vin blanc ou du pro-secco, selon son goût.

SUGGESTION

Il est possible de remplacer la pâte à tarte flambée par une abaisse de pâte à pizza (env. 30 cm de diamètre). ■

Différents fromages de chèvre, appellations et origines. Le tout en images pour se mettre l'eau à la bouche! (app IPC Scanner).



LE VIN

aldente

PAR HOME FOOD MEDIA

ÉPESSES LAVAUX AOC RIVES D'OR

Une robe dorée pour plusieurs saveurs

Voici un beau chasselas qui a pris le soleil sur les coteaux de Lavaux. Son nez exprime les arômes typiques de ce cépage (fleurs de tilleul avec des fragrances de caramel) et révèle une jolie

fraîcheur. En bouche, on distingue de fines notes de levure. Un vin dense et vif, très présent, avec une belle finale très minérale. On le boira à l'apéritif, avec du poisson et des fruits de mer,

mais aussi avec une fondue et des fromages à pâte dure. Il accompagnera des moules dans l'émission *al dente*. ■

► *Epesses Rives d'Or*, 9 fr. 50/70 cl, Coop. Recettes de l'émission sur www.aldente.ch

L'émission «al dente» du samedi 29 septembre (18 h 30, RTS Un) réunit la Suisse, la France et les Etats-Unis pour un menu multiculturel, à savoir une salade César, des moules au pastis et à l'estragon et des têtes de choco aux framboises.

