

**Les meilleures recettes signées  
des chefs d'oc de Montpellier & leurs accords mets vins**

**Chefs**  
d'OC  
MONTPELLIER

**LES MEILLEURES RECETTES**  
*Signées*  
**DES CHEFS D'OC  
DE MONTPELLIER**  
& LEURS ACCORDS METS VINS



## ŒUF À LA NEIGE

COULANT AU JUS DE PASSION,  
FRUIT ROUGE DE SAISON

*de Jacques & Laurent Pourcel*



### PRÉPARATION

#### BLANC D'ŒUF :

- 1 Monter au batteur les blancs en neige, ajouter le sucre. Bien serrer le tout.
- 2 Y verser la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide, égouttée et fondue au micro-onde.
- 3 Mouler les blancs en neige dans des cercles de 8 cm de diamètre et 4 cm de hauteur.
- 4 Les cuire au four 160°C pendant 4 mn, et 4 mn de plus four éteint.
- 5 Refroidir.

#### FINITION :

- 1 Tailler les fruits rouges en deux. Les assembler dans un récipient, les sucrer légèrement.
- 2 Creuser l'intérieur de chaque blanc en neige avec une cuillère parisienne. Les garnir de jus de passion.
- 3 Disposer chaque blanc sur les assiettes, poser les fruits rouges tout autour.
- 4 Décorer de points de coulis et de meringue sèche.



### *Accord Mets & Vins*

#### MAS DE DAUMAS GASSAC

##### "ROSÉ FRIZANT" 2017

##### Vin mousseux

Assemblage de Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Pinot noir, Sauvignon, Petit Manseng et Muscat, c'est un vrai vin Rosé, mais si proche du jus de fruit. Un vin qui enchante le palais avec la fraîcheur des fines bulles, la suavité des arômes de fruits, ainsi qu'un degré d'alcool modéré !



DESSERT

  
NOMBRE  
DE PERSONNES  
**6**

  
TEMPS  
DE PRÉPARATION  
**20mn**

  
TEMPS  
DE CUISSON  
**15mn**

  
NIVEAU  
DE DIFFICULTÉ  
**1/3**

**INGRÉDIENTS :**

**BLANC D'ŒUF**

\* 150 g de blanc d'œuf  
\* 110 g de sucre semoule

\* 2 feuilles de gélatine  
\* 0,5 dl de coulis  
de fraises

\* 1 dl de coulis  
de jus de passion  
(pulpe surgelée)

\* 100 g de fraises  
\* 18 pièces de framboises