



## Crème de chorizo

À marier avec...

Roquette et Cazes 2016, Douro



**Ingrédients pour 4 personnes**

1 chorizo

25cl de crème épaisse

1 gousse d'ail

1 poivron

**Suppléments :** Persil • Huile d'olive



**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

**Difficulté :** 

**Découpez** le poivron et l'ail en petits morceaux.

**Coupez** également les chorizo en petits dés et mettez-les dans une casserole. Ajoutez la crème et laissez cuire pendant 15 minutes à feu moyen.

**Chauffez** un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir le poivron, l'ail et le persil.

**Mixez** la crème au chorizo.

**Versez-la** dans un petit bol de service et ajoutez le mélange de la poêle. Mélangez.

**Laissez** refroidir et résevez au frais pendant 4 heures.

**Servez-la** avec des toasts ou du pain frais.



## Navarin d'agneau aux olives

À marier avec...

Roquette et Cazes 2016, Douro



### Ingrédients pour 4 personnes

1kg de collier et d'épaule d'agneau

200g d'olives vertes dénoyautées

200g de carottes

200g de navets

200g de petits pois

200g de pommes de terre nouvelles

500g de tomates

25cl de bouillon de volaille

2 gousses d'ail

1 bouquet garni

1 cuil. à soupe d'huile

*Suppléments : Sel • Poivre*



**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 1 heures 25 minutes

**Difficulté :** 

**Coupez** la viande en cubes et faites-les revenir dans une huile chaude.

**Lorsqu'ils** sont dorés, mettez-les dans une cocotte, ajoutez de l'eau à leur hauteur et ajoutez également le bouquet garni, les tomates découpées et l'ail épluché.

**Ajoutez** le bouillon au mélange, assaisonnez et laissez mijoter 1 heure.

**Pendant ce temps** pelez et coupez les légumes en cubes. Ajoutez-les à la viande lorsqu'elle est cuite. Incorporez aussi les olives et laissez cuire 15 minutes.

**Équitez** les petits pois et faites-les cuire 10 minutes dans une casserole d'eau salée.

**Mélangez** les petits pois au navarin et servez bien chaud.



## Sabayon de chocolat

À marier avec...

**Roquette et Cazes 2016, Douro**



**Ingrédients pour 4 personnes**

**200g** de chocolat

**100g** de sucre

**30cl** de crème liquide

**4** jaunes d'œufs

**2** pincées de cannelle



**Préparation:** 30 minutes

**Difficulté :** 

**Cassez** le chocolat en morceaux dans un petit bol et faites-le fondre au bain-marie.

**Versez** le sucre dans une casserole, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et laissez fondre au bain-marie afin d'avoir un joli sirop brillant.

**Battez** les jaunes d'œuf, dans une grande jatte, pour les faire mousser. Ajoutez le sirop petit à petit en continuant de battre le mélange.

**Incorporez** également le chocolat fondu et la cannelle en fouettant constamment la préparation.

**Fouettez** la crème en chantilly puis incorporez-la délicatement à l'appareil.

**Répartissez** le sabayon dans des coupes disposez-les frais jusqu'au moment de servir.