



Recette catalane pour ce vin:
Tarte aux noix

Clafouti aux fruits rouges



Nous recommandons pour cette recette
Le Rivesaltes Grenat

INGRÉDIENTS

- fruits rouges (au choix)
- 2 oeufs entiers
- 2 jaunes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 25 cl de crème fraîche entière liquide
- 100 gr de farine
- glace vanille

PRÉPARATION

1. Mélanger les oeufs, les jaunes, le sucre, le sucre vanillé et la farine. Ajouter la crème fraîche.
2. Dresser les fruits dans un moule beurré, verser la pâte.
3. Mettre four chaud 250°C pendant 20 mn.
4. Servir avec 1 boule de glace vanille.

"Bon Profit, Salut!"
-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré
F-66200 Elne

domaine@sol-payre.com
www.sol-payre.com