



Granité de Reuilly gris aux épices



Ingrédients

- 50 cl de Reuilly gris
- 1 gousse d'ail
- cannelle
- poivre
- badiane en poudre
- gingembre en poudre

Accord du Sommelier

Un Vin de Reuilly gris,
d'un rose très pâle aux arômes
délicats de menthe, poivre,
pêche blanche et framboise.

Servir entre 8 et 12°C

Recette du Chef pour 10 pers

1. Faire chauffer 50cl de gris de Reuilly avec 100grs de sucre et une gousse de vanille.
2. Après ébullition, faire flamber pour éliminer l'alcool.
3. Ajouter ensuite de la Badiane en poudre, de la cannelle, un jus de citron, un peu de poivre au moulin.
4. Laisser refroidir puis placer au congélateur.
5. Toutes les heures, gratter la préparation en profondeur à la fourchette afin de former des paillettes.
6. Servir en accompagnement d'une poire rôtie au miel et amandes grillées servie chaude.



Retrouvez toutes les recettes
des Vins du Centre-Loire sur
www.vins-centre-loire.com



Restaurant "Le Saint Jean II"
Philippe Perrichon

1, rue hôtel Dieu
18200 SAINT AMAND MONTROND