

Accord mets et vins: joues de veau braisées, salsifis et feuilles de chou de Bruxelles & merlot du Tessin



Comme dans une couverture douillette, laissez-vous envelopper par le plat braisé de Walter Klose et par le merlot du Tessin, que l'experte en vins Britta Wiegelmann recommande en accompagnement.

La recette dominicale idéale devrait selon moi remplir trois critères: se réaliser pour ainsi dire d'elle-même, nécessiter un temps de cuisson assez long pour me clouer au canapé tout l'après-midi avec un bon livre, et offrir, outre un délicieux repas dominical, suffisamment de restes pour le lendemain. Tendres à souhait, les joues de veau accompagnées de salsifis et de feuilles de chou de Bruxelles de Walter Klose répondent à ces trois exigences. Braisées à feu doux pendant trois heures, elles fondent littéralement dans la bouche. En accompagnement, il leur faut un vin qui caresse tout autant le palais. Mon favori: un merlot du Tessin. Velouté et moelleux, il enveloppe agréablement les joues de veau et possède souvent une douceur fruitée



envoûtante et une note terreuse qui se marient à merveille avec les salsifis. Un vin qui fait du bien pour accompagner un repas qui fait du bien!