



# 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!