



Accord mets et vins: pommes au four avec glace à la crème acidulée et crème au vin rouge et Brachetto d'Acqui



Britta Wiegmann, experte en vins, recommande un mousseux rouge doux du Piémont pour accompagner le dessert raffiné d'Andreas Caminada.

Lorsqu'un dessert contient du vin rouge, on serait tenté de penser qu'il suffit de l'accompagner... de vin rouge. Eh bien pas forcément. La recette des pommes au four avec glace à la crème acidulée et crème au vin rouge d'Andreas Caminada, par exemple, contient non seulement de la crème au vin rouge, mais aussi des pommes et du chocolat, ainsi que de la glace à la crème acidulée, qui apporte une belle touche de fraîcheur. N'importe quel vin rouge serait éliminé d'office face à une telle diversité de textures et d'arômes, sans parler du sucre. Tous, sauf le Brachetto d'Acqui. Le brachetto est un ancien cépage du Piémont, à



partir duquel on élabore traditionnellement un vin mousseux doux, aux arômes de fruits mûrs et au parfum de rose. C'est une véritable spécialité que même les grands maîtres comme Braidà, la maison qui a contribué à la renommée mondiale du barbera par le passé, cultivent jusqu'à aujourd'hui. Par sa douceur, ce mousseux ne craint pas les desserts. Ses bulles se mêlent très bien à la fraîcheur de la glace et il excelle avec le chocolat de toute façon. J'en ai toujours quelques bouteilles à la cave.