



Sauternes

Le Sauternes à l'honneur du concours de cuisine Paul Bocuse

La lauréate du prestigieux concours a réalisé une madeleine au roquefort et fruits compotés au vin de Sauternes.

18/02/2016 à 10:35 par ebourribon



Les finalistes et le jury du concours de cuisine de l'institut Paul Bocuse.

Paul Bocuse, qui vient de fêter ses 90 ans, fait toujours figure de référence dans le monde de la cuisine. Il en est de même du concours de cuisine organisé par l'Institut qui porte son nom.

A l'occasion de l'édition 2016, le terroir sud-girondin s'y est fait remarquer puisque la recette qui a permis à Margaux Choisel d'être sacrée gagnante parmi près de 100 candidats met **le nectar de Sauternes** à l'honneur.

La candidate d'Annecy a regalé les papilles du jury avec sa recette de madeleines salées au roquefort et fruits compotés au Sauternes et s'est imposée face aux cinq autres finalistes originaires. Sélectionnés parmi 96 dossiers de candidatures, ils ont eu chacun 75 minutes et un budget de 30€ pour élaborer leur recette originale de madeleines salées face à un jury de professionnels et de gastronomes présidé par Alain Le Cossec, chef MOF exécutif de l'Institut Paul Bocuse, Philippe Jousse, Chef de l'École de Cuisine Gourmets – ancien Chef d'Alain Chapel 3*- et par la gastronome Mercotte.

« Ma recette est inspirée d'un célèbre accord mets et vins qui m'a fait découvrir à quel point le vin est un élément structurant de la dégustation. Ainsi, j'ai choisi d'illustrer l'accord surprenant du roquefort et du Sauternes. J'ai injecté le roquefort uniquement au cœur de la madeleine pour créer un contraste avec le reste du produit. La madeleine, quant à elle, est aromatisée avec une compotée de fruits qui exprime toutes les notes aromatiques que l'on retrouve habituellement dans le Sauternes » explique la lauréate.

A noter que le 2e prix a été attribué à la Girondine Stéphanie Clinard. Le candidate de Saint-Jean-d'Ilac a réalisé des madeleines au fenouil caramélisé, graines de fenouil et saumon fumé. Elle viendra suivre un cours de cuisine offert à l'Institut Paul Bocuse.

Vous voulez connaître la recette de la lauréate, [cliquez ICI.](#)

» 33210 Sauternes

ebourribon

Suivre

A voir aussi



Failliet Un cadavre découvert dans la Garonne



Agen Les joueurs du SUA en dédicace



Noaillan Mention passable pour la réforme des rythmes...



Langon Le site internet de la ville fait peau neuve

Ailleurs sur le web



Ma vie en couleurs

Crème de poivrons rôtis
par Annelise



Envie de Plus

La gomme magique de
Mr.Proprié



auto-moto

Vitesse au volant : que
dit la loi ?
[RÉGLEMENTATION...



LeGuide.com

Enfin l'abri de jardin
dont vous rêvez !

Recommandé par