



Millebuis



GAUFRETTES CLUNYSOISES

& CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT "ROSE"

une recette du Petit carnet à l'usage des découvreurs de la Côte Chalonnaise



CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT "ROSE"

- L'œil : robe couleur or rose avec de légers reflets orangés.
 - Le nez : arômes de pétales de roses, de biscuit, d'amandes douces et de noyaux de cerises.
 - La bouche : aérienne, tendre et subtile, délicieusement fraîche, elle se prolonge sans fin sur les fruits rouges.
- Vin de fête, il accompagne également avec subtilité une cuisine raffinée.

&

LES GAUFRETTES CLUNYSOISES

Mélanger dans une terrine 300 g de sucre, 300 g de farine et 300 g de crème épaisse. Y ajouter un peu d'eau afin d'en faire une pâte très homogène.

Laisser reposer quelques heures puis, à l'aide d'un fer à gaufres, les confectionner à chaleur modérée.

Dès qu'elles sont cuites, les retourner sur un rouleau à pâtisserie afin de leur donner leur forme cylindrique.

Les mettre en boîte bien fermée où elles se conservent quelques jours.



Découvrez notre
**PETIT CARNET
À L'USAGE
DES DÉCOUVREURS
DE LA CÔTE CHALONNAISE**



et notre
CARTE EN LIGNE
www.millebuis.fr/carte

