



*Lycée viticole  
de Rouffach*



Région : Alsace

Cépage : Riesling

Sol : Marno-calcaire

Couleur : Blanc

Vinification : Vendange manuelle - Elevage sur lies fines 6 mois

**Prix : 10 €**

### Accord mets et vin :

Crevettes - Coquillages - Poissons grillés  
Choucroute - Baeckeofe - Viandes blanches

### Idée de recette

Préchauffer le four à Th.6 (180°C).  
Après avoir beurré le plat, déposez les fleurettes de brocoli et de chou-fleur au fond du plat.  
Recouvrez de pommes de terre coupées en morceaux, puis mettez de saucisses découpées en rondelles.

Pour la sauce béchamel :

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, puis ajoutez la farine et mélangez.

Retirez du feu, puis ajoutez le lait et un peu de vin blanc. Salez, poivrez et ajoutez la muscade. Replacez sur feu doux et laissez épaissir, sans cesser de mélanger.

Répartissez sur le gratin et enfournez pour 40 min.

***Bonne dégustation !***

En conversion AB

**Or Concours Vins de Macon**

Température de dégustation : 9° C

Durée de garde : 7 ans et plus

