

DOMAINE

*De Lahaye*

*Jean-Pierre et Guillaume TISSOT*

## Fiche recette

### Salade de fruits secs

#### Achats:

Pour 4 personnes.

250 Gr de pruneaux.

250 Gr de figues.

125 Gr d'abricots secs.

125 Gr de dattes.

125 Gr de raisins secs.

50 Gr de noisettes entières non émondées (avec la peau brune).

50 Gr d'amandes entières non émondées.

1/2 l de thé aux épices.

#### Recette:

La veille, dénoyauter les pruneaux et les dattes.

Faire macérer les fruits ensemble.

Ajouter un verre de Macvin au dernier moment .

Servir avec un verre de Macvin.

Cette recette se garde très bien au réfrigérateur plusieurs jours.

Elle en est même meilleure.



#### **Macvin** (en vente sur le site : 13€)

Cet apéritif est le résultat de la subtile alliance d'environ 1/3 de marc du Jura vieilli 2 ans en fûts de chêne et de 2/3 de jus de raisins frais.

Son élevage dure au moins 1 an en fûts de chêne. Il doit être servi très frais et titre 18 degré d'alcool. Il vous ravira accompagné d'un melon ou d'une salade de fruits secs comme nous vous le conseillons dans la rubrique recettes.

Domaine De Lahaye

45 Impasse Jeanne d'Arc 39210 Nevy sur Seille

Email : domainedelahaye@yahoo.fr

Tél : + 33 (0)3.84.44.99.38 Mobile : 06.80.38.54.06

www.domaine-de-lahaye.fr