



## Meilleur Vin rouge

### Languedoc Château Notre Dame du Quatorze Cuvée À Fleur d'eau 2013

Le domaine narbonnais de George Ortolà figure dans la sélection « Black Reserve » de la coopérative Val d'Orbieu. Cette « short list » distingue quelques terroirs d'exception du Languedoc parmi plus de 2000 adhérents, et propose des cuvées conçues sous la supervision de l'œnologue Olivier Dauga. La robe de celle-là est intense, son nez diffuse des notes de tapenade et de fruits noirs légèrement vanillées. En bouche, le vin est puissant et charpenté avec des tanins encore un peu stricts. Caroline de Furstoss estime qu'il ne gagnera pas en souplesse avant 2016-2017.

### COOKIE GÉANT À LA POËLE (6 pers.)

Dessert > Facile > Bon marché

Préparation : 15 mn

Cuisson : 18-20 mn

- ▶ 90 g de beurre salé à température ambiante + 10 g pour la poêle
- ▶ 130 g de cassonade
- ▶ 1 gros œuf
- ▶ 1 c. à café d'extrait de vanille liquide ou en poudre
- ▶ 140 g de farine
- ▶ ½ c. à café de sel
- ▶ ½ c. à café de levure chimique
- ▶ 150 g de chocolat pâtisseries haché grossièrement

Préchauffez le four sur th. 6/180°.

• Beurrez la poêle en fonte (passant au four). Travaillez le beurre en pommade. Ajoutez la cassonade et travaillez avec une cuillère en bois. • Ajoutez l'œuf entier et l'extrait de vanille. Ajoutez la farine, la levure et le sel, puis le chocolat. Ne travaillez pas trop la préparation. • Transvasez dans la poêle beurrée et enfournez 18-20 mn. • Laissez tiédir 5 mn avant de servir.