



## MOUSSE FOIE GRAS

Saler, poivrer et poêler le lobe de foie gras. Mixer-le avec tous les ingrédients.

Déposer l'appareil dans un moule en silicone en forme de bille. Mettre au congélateur. Démouler quand les billes sont bien froides.

## CÉLERI-RAVE

Eplucher le céleri boule. Tailler une partie du céleri avec un emporte-pièce en tube. Cuire les tubes de céleri avec l'huile d'olive, le thym et l'ail.

## AIGRE-DOUX

Faire des spaghettis avec l'autre partie du céleri. Verser le vinaigre, le sucre et l'eau dans une casserole. Faire bouillir. Verser sur les spaghettis et laisser mariner.

## PISTACHE

Tailler des croûtons dans un gâteau à la pistache. Sécher-les au four à 160°C pendant 10 minutes. Griller les pistaches au four. Les couper en deux.

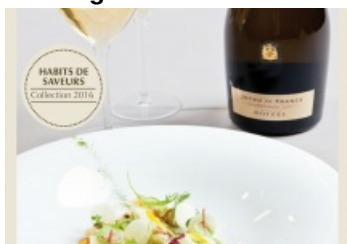
## DRESSAGE

Poser les billes de foie gras dans l'assiette et disposer 3 tubes de céleri et 2 spaghettis. Ajouter quelques pistaches et croûtons. Tailler dans une pomme Granny Smith des copeaux et en disposer 7 pièces dans l'assiette. Verser un peu de vinaigrette. Mettre quelques herbes sauvages. Déguster avec le Joyau de France Chardonnay 2007.

## CHAMPAGNE BOIZEL JOYAU DE FRANCE CHARDONNAY 2007

Après huit ans de vieillissement dans les caves, cette cuvée pur Chardonnay exprime toute la personnalité des grands crus de la Côte des Blancs et révèle un grand potentiel de garde. La fraîcheur typique du millésime s'allie aux notes minérales racées et aux arômes toastés gourmands, en harmonie avec l'équilibre subtil des saveurs de cette création.

## En images :



[1]

## Ingrédients :

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### MOUSSE FOIE GRAS

280g de foie gras cuit  
100g de lait  
2g de gélatine  
5g de sel  
Poivre

#### CÉLERI-RAVE

1 céleri-rave  
Thym - ail - huile d'olive

#### AIGRE-DOUX

250g de vinaigre blanc  
125g de sucre  
500g d'eau

#### PISTACHE

12 pistaches  
100g de gâteau pistache

#### DRESSAGE

1 pomme Granny Smith  
Herbes

#### Contacts:

#### RACINE

8 Rue Colbert, 51100 Reims  
Tel. : 03 26 35 16 95  
[restaurant@racine.re](mailto:restaurant@racine.re) [2]  
[www.racine.re](http://www.racine.re) [3]

#### CHAMPAGNE BOIZEL

46, avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 55 21 51

- [1] [https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/foie\\_gras.png?itok=D7k68160](https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/foie_gras.png?itok=D7k68160)
- [2] <mailto:restaurant@racine.re>
- [3] <http://www.racine.re>