



## Jacky LOUZÉ, Le Foch, Reims Champagne De Venoge Cuvée des Princes Blanc de blancs

Faire laver la daurade par votre poissonnier. Tailler en petits cubes régulièrement. Assaisonner avec la fleur de sel, le poivre du moulin, la cébette émincée finement, 5 cl d'huile d'olive et le jus d'un demi-citron vert. Disposer 3 petits tas dans une assiette. Décortiquer les langoustines, bien enlever l'intestin et assaisonner de fleur de sel et poivre du moulin.

Dans une poêle antiadhésive, mettre un beau filet d'huile d'olive et cuire les langoustines à l'unilatéral pendant 2 minutes (selon la grosseur).  
Disposer une langoustine sur chaque tartare.  
Râper du citron vert sur chaque langoustine.

Mélanger l'eau de mer avec un ½ jus de citron vert et la lécithine de soja. Mixer avec un mixer plongeant afin d'obtenir une mousse.  
En déposer un peu sur chaque langoustine.

### CHAMPAGNE DE VENOGÉ CUVÉE DES PRINCES BLANC DE BLANCS

La Maison de Venoge ressuscite la mythique Cuvée des Princes créée dès 1864 par Joseph de Venoge en hommage aux Princes d'Orange. Son élégante carafe caractéristique rappelle les habitudes de la grande aristocratie européenne du début du XXe siècle qui décantait le Champagne en flacons de cristal.

#### IMPRESSION GUSTATIVE :

Composée uniquement de Premiers et Grands Crus (Mesnil-sur-Oger, Trépail) assemblés rigoureusement par notre Chef de Cave, le Prince Blanc de Blancs est doté d'une superbe minéralité et d'un grand pouvoir de vieillissement. De subtils arômes de fleurs blanches et d'agrumes soulignent sa fraîcheur et son élégance qui séduiront particulièrement à l'apéritif ou sur des entrées légères. 100% Chardonnay.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ –  
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

#### En images :



[1]

#### Ingrédients :

#### RECETTE POUR 6 PERSONNES

1 daurade royale de 600g environ  
18 pièces de langoustines  
½ l d'eau de mer  
2 citrons verts  
Fleur de sel de Guérande  
Huile d'olive, poivre du moulin  
1 botte de cébette  
1 cuillère à soupe de lécithine de soja

#### Contacts:

##### LE FOCH

37, boulevard Le Foch - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 47 48 22  
[contact@lefoch.com](mailto:contact@lefoch.com) [2]  
[www.lefoch.com](http://www.lefoch.com) [3]

##### CHAMPAGNE DE VENOGÉ

46, avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 53 34 34  
[www.champagnedevenoge.com](http://www.champagnedevenoge.com) [4]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/en/node/271>

#### Links

[1] [https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/tartare\\_daurade.png?itok=Qm6l0xmE](https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/tartare_daurade.png?itok=Qm6l0xmE)

[2] <mailto:contact@lefoch.com>

[3] <http://www.lefoch.com>

[4] <http://www.champagnedevenoge.com>