



Lucas vannier - Château de Courcelles Champagne Esterlin Cuvée Cléo Blanc de blancs

PERDRIX ROUGE :

6 portions dans un perdreau

Cuire pendant 1 heure à 58°C.
Réchauffer les filets dans un beurre clarifié tiède.

RAVIOLE DE TÊTE DE VEAU POÊLÉE :

1 tête de veau
Garniture aromatique
Farce de chanterelles

Cuire la tête de veau dans de l'eau avec une garniture aromatique pendant toute une journée. Une fois cuite, récupérer la tête de veau pour en faire des petits rouleaux. Une fois refroidis, les tailler en lamelles pour confectionner les ravioles.
Réduire le jus de cuisson jusqu'à obtention d'une texture gélatineuse.

TUILE TÊTE DE VEAU :

Jus de tête de veau réduit
Recouvrir le fond de la poêle avec le jus et réduire jusqu'à obtention d'une tuile.

CANNELLONI DE BETTERAVE :

1 betterave rouge
1 échalote
100 g de céleri-rave
100 g de chanterelles

Cuire la betterave rouge à la vapeur à 90°C et tailler de fines lamelles.
Confectionner la farce, faire suer les échalotes, la brunoise de céleri et finir la cuisson avec les chanterelles hachées et l'assaisonnement.

CONSOMMÉ DE TÊTE DE VEAU

1 tête de veau
10 champignons de Paris
7 échalotes
2 oignons
2 betteraves
Thym et laurier p.m.
1 l de porto rouge
300 g de vin blanc
1 l de jus de veau
3 l d'eau

Blanchir la tête de veau séparément.
Faire suer les champignons, échalotes, oignons, puis les betteraves. Ajouter le vin et réduire à sec. Ajouter le porto et le porter à ébullition puis ajouter le reste des ingrédients et la

Contacts:

CHÂTEAU DE COURCELLES

F-02220 Courcelles-sur-Vesle
Tel. 03 23 74 13 53
reservation@chateau-de-courcelles.fr ^[2]
www.chateau-de-courcelles.fr ^[3]

CHAMPAGNE ESTERLIN

25, avenue de Champagne
03 26 59 71 52
www.champagne-esterlin.com ^[4]

tête de veau. Laisser cuire à couvert pendant une journée.
Récupérer uniquement le jus et le faire réduire à la
consistance souhaitée.

CHAMPAGNE ESTERLIN CUVÉE CLEO BLANC DE BLANCS

Visuel : Aspect clair et limpide, cristallin avec de légers
reflets verts.

Nez : Beaucoup de fraîcheur avec une belle complexité et
une certaine maturité ; des notes de fruits blancs, pommes,
poires

Bouche : Très riche avec beaucoup de gourmandise ainsi
que quelques notes miellées. On perçoit également un côté
salin et une bonne longueur avec une certaine persistance
aromatique.

Conclusion : Un grand champagne avec un bon équilibre
entre la fraîcheur et des notes plus évoluées.

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

En images :



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/en/node/278>

Links

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_20175.jpg?itok=pJjE9lk5

[2] <mailto:reservation@chateau-de-courcelles.fr>

[3] <http://www.chateau-de-courcelles.fr>

[4] <http://www.champagne-esterlin.com>