



Vincent Dallet - Chocolatier créateur Champagne Perrier-Jouët Blanc de blancs

POUR 4 PERSONNES

8 oranges bio
4 clémentines bio
2 fruits de la passion bio
50 cl de champagne
2,5 g de gélatine de feuille végétale ou
20 g d'agar-agar

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Peler les agrumes à vif, en détaillant les quartiers un par un.
Réserver.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Récupérer le jus d'agrumes et des fruits de la passion,
chauffer et ajouter la gélatine végétale préalablement
égouttée ou l'agar-agar. Mélanger le tout avec le
champagne.

Garnir 4 belles flûtes à champagne avec les segments
d'agrumes et couler dessus la gelée d'agrumes -
champagne.

Réserver le tout au réfrigérateur pendant 2 heures.

PENDANT CE TEMPS

Abaisser 500 g de pâte feuilletée le plus finement possible.

Piquer à l'aide d'une fourchette.

Laisser reposer pendant 1 heure.

Préchauffer votre four à 200°C.

Saupoudrer les 2 faces de sucre glace.

Cuire jusqu'à coloration. Réserver sur grille.

CRÈME « MADAME AU POVRE DE TIMUT POUR 5 PERSONNES »

250 g de lait entier
4 tours de moulin de poivre de Timut
6 jaunes d'œufs
60 g de sucre
35 g de farine
200 g de crème fleurette

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Faire bouillir le lait et le poivre de Timut.

Blanchir les jaunes avec le sucre, afin d'obtenir un mélange
mousseux.

Y ajouter la farine tamisée.

Mélanger énergiquement au fouet.

Verser hors du feu ce mélange sur le lait bouillant. Mélanger
le tout et porter 1 minute à ébullition.

Mettre votre crème pâtissière à refroidir dans un plat.

Une fois refroidie, réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, monter la crème fleurette en chantilly.

Reprendre la crème pâtissière et la travailler au fouet pour
obtenir une crème bien onctueuse.

Incorporer la chantilly dans la crème pâtissière et mélanger

Contacts:

VINCENT DALLET CHOCOLATIER CRÉATEUR

26, rue du Général Leclerc - Epervain

47, cours JB Langlet - Reims

Tél. : 03 26 55 31 08

www.chocolat-vincentdallet.fr [2]

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

28, avenue de Champagne

03 26 53 38 00

www.perrier-jouet.com [3]

le tout à la Maryse, afin d'avoir une crème « madame » lisse et onctueuse.

PRÉSENTATION FINALE

Découper 8 ronds de 6 cm de diamètre de feuilletage caramélisé.

Prendre les flûtes à la gelée d'agrumes, garnir de crème Madame à l'aide d'une poche à douille. Poser dessus un disque de feuilletage, recouvrir une nouvelle fois de crème, puis poser le dernier disque. Terminer par la crème et parsemer de segments d'agrumes. Donner un tour de moulin de poivre de Timut. Déguster.

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS

Cuvée d'une grande précision, Perrier-Jouët Blanc de Blancs capture avec finesse et légèreté toute la fraîcheur et la vivacité du Chardonnay, cépage emblématique du savoir-faire de la Maison depuis 1811. En créant cette cuvée 100 % chardonnay, le septième Chef de caves de la Maison Perrier-Jouët, Hervé Deschamps révèle les arômes floraux et délicat de ce cépage signature : une sélection des meilleurs crus où le chardonnay exprime toute sa pureté, une touche de vins de réserve à hauteur de 15 % et un dosage très faible de 8 g.

Afin de lui garder toute sa fraîcheur, sa finesse et sa vivacité, le Chef de caves Hervé Deschamps a fait le choix d'un vieillissement sur lattes de plusieurs années dans le silence des caves de la Maison.

Perrier-Jouët Blanc de Blancs est un champagne d'une grande pureté, d'un or clair lumineux. Des parfums de fleurs blanches, acacia, sureau se mêlent à des notes de citron et de fruits blancs. En bouche, sa bulle est fine et délicate, l'attaque est subtile et élégante, ensuite une persistance harmonieuse envahit le palais.

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

En images :



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/en/node/282>

Links

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_201713.jpg?itok=ojQQJe6B

[2] <http://www.chocolat-vincentdallet.fr>

[3] <http://www.perrier-jouet.com>