



## Kazuyuki Tanaka - Racine Champagne de Castellane brut rosé

### POUR 4 PERSONNES

#### TERRINE DE FOIE GRAS

250 g de foie gras  
3 g de sel  
0,75 g de poivre blanc  
10 cl de porto blanc  
10 cl de cognac

Saler et poivrer les lobes de foie gras.  
Les faire mariner dans du cognac et porto blanc pendant une nuit. Les disposer dans une terrine. Cuire pendant 20 minutes au four à 170°C. Sortir la terrine du four et presser les lobes.

#### FIGUES CARAMÉLISÉES

100 g de figues  
10 g de sucre  
2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès

Couper les figues en 4. Les mettre dans une casserole.  
Saupoudrer de cassonade. Compoter.

#### BISCUITS ROSES

Faire sécher des biscuits roses. Les mixer.

#### ECAILLES DE POMME

1 pomme verte

Laver la pomme. Tailler des tranches fines à l'aide d'une mandoline. Avec un emporte-pièce, découper des rondelles.

#### DRESSAGE

Démouler la terrine de foie gras. Tailler des tranches.  
Enrober le tour des tranches avec la chapelure de biscuit rose. Disposer dans l'assiette. Faire une quenelle avec la compotée de figues.

Mettre quelques copeaux de pommes et mettre quelques herbes sauvages.  
Déguster.

#### CHAMPAGNE DE CASTELLANE BRUT ROSÉ

Le Brut Rosé de Castellane est un champagne généreux, né pour le plaisir du regard, du nez et du palais, auxquels il offre une palette de couleurs et d'arômes. Il illustre parfaitement la magie de l'assemblage : marier les vins des différents terroirs et des différents cépages pour en révéler la richesse dans des harmonies de goûts et de couleurs.

**Composition** : Assemblage réalisé à partir de 40 % de Pinot Noir, 30 % de Pinot Meunier et 30 % de Chardonnay. Cette

#### Contacts:

##### RACINE

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

##### CHAMPAGNE DE CASTELLANE

63, avenue de Champagne  
03 26 51 19 19  
[www.castellane.com](http://www.castellane.com) <sup>[4]</sup>

composition sera assemblée par la suite à de grands vins rouges provenant des meilleurs terroirs de Pinot à hauteur de

15 à 17 % suivant les années.

**Dégustation** : Le Brut Rosé arbore une délicate couleur saumon. Il possède un nez fruité, floral, complexe et distingué aux arômes délicats de fraise et de groseille. En bouche, fraîcheur et rondeur se marient avec tendresse sur des notes de fruits des bois et de compote de fraises

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

#### En images :



[1]

---

**Source URL:** <https://habitsdelumiere.epernay.fr/en/node/283>

#### Links

[1] [https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds\\_201715.jpg?itok=vQmxeUvw](https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_201715.jpg?itok=vQmxeUvw)

[2] <mailto:restaurant@racine.re>

[3] <http://www.racine.re>

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