



MICHAEL NIZZERO, LA BRIQUETERIE - CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, CUVÉE BELLE EPOQUE ROSE 2004

Préparation pour les garnitures

Préparez les brocolis en petite fleurette et cuire à l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Epluchez les avocats et retirez les noyaux, en faire une purée à l'aide d'un mixeur, émulsionnez avec l'huile d'olive et le jus de citron, assaisonnez avec le sel et poivre. Réservez dans une casserole dans un endroit tiède. Taillez les poivrons rouges en bâtonnets et ébouillantez pendant 1 minute dans un sirop composé de 100 ml d'eau et 100 gr de sucre. Lavez les feuilles d'épinards, séchez les et assaisonnez avec une vinaigrette classique.

Préparation pour la viande

Assaisonnez des 2 côtés avec du sel et du poivre. Dans une poêle bien chaude, ajoutez un filet d'huile d'olive, poêlez le chevreuil des 2 côtés pendant 3 minutes puis passez le au four pendant 6 minutes à 180 degrés. Retirez la viande puis déglacez à l'aide du vinaigre. Ajoutez le fond et la crème puis réduisez de moitié.

Dressage

Placez la purée dans le bas de l'assiette en formant une virgule, placez les brocolis avec le poivron rouge, quelques cassis, les pousses d'épinards dans le milieu, la viande dessus et terminez en saçant.

Champagne Perrier-Jouët, Cuvée Belle Epoque Rosé 2004

La cuvée Belle Epoque Rosé 2004 a une robe saumon pâle où de fins cordons de bulles libèrent de délicats arômes de roses, de pivoines et de framboise.

Une bouche, l'attaque vive favorise l'expression des arômes de pamplemousse et de grenade.

La rondeur et l'harmonie se poursuivent en une finale soyeuse.

Cette harmonie et cette élégance permettent d'imaginer un mariage subtil avec des viandes rouges délicates, rehaussées avec une sauce à base de fruits rouges.

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

En images :



[1]

Ingrédients :

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 longe de chevreuil coupé en 4 portions de 180 gr
2 avocats bien mûrs
20 baies de cassis
1 brocoli
1 poivron rouge
100 gr de sucre
200 gr de pousses d'épinards
100 ml d'huile d'olive
1 trait de jus de citron
200 ml de fond de gibier
100 ml de crème liquide

Contacts:

Hostellerie La Briqueterie

4, route de Sézanne - 51530 Vinay

Tél. 03 26 59 99 99

briqueterie@relaischateaux.com [2]

www.labriqueterie.fr [3]

Champagne Perrier-Jouët

28, avenue de Champagne - 51200 Epernay

Tél. 03 26 53 38 00

www.perrier-jouet.com [4]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/en/node/61>

Links

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/habits_de_saveurs_dos_chevreuil.png?itok=rF3btDEY

[2] <mailto:briqueterie@relaischateaux.com>

[3] <http://www.labriqueterie.fr>

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