



LES TOURTEAUX

Cuire les tourteaux dans un court bouillon bien assaisonné 5 à 7 minutes.

Une fois refroidis, casser la carapace et récupérer la chair du coffre et des pattes. Assaisonner d'huile d'olive. Saler et poivrer.

CRÈME DE COURGETTES

Cuire les courgettes à l'eau bouillante salée. Les sortir de l'eau et les plonger dans de l'eau glacée. Les égoutter puis les mixer. Ajouter la crème fleurette. Saler et poivrer.

LES TUILES AU PARMESAN

Râper finement le parmesan. Poser quatre petits tas de parmesan dans une poêle antiadhésive. Cuire au four thermostat 8, environ 7 minutes. Refroidir et décoller les tuiles puis réserver.

DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Dans une assiette, mettre 4 cuillères de chair de tourteaux. Ajouter la crème de courgettes. Poser sur le tourteau des rondelles de radis et le parmesan séché. Finir avec un trait d'huile d'olive.

CHAMPAGNE MICHEL GONET BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLÉSIME 2010

Cépage : 100 % Chardonnay 2010.
Terroir : Issu des grands crus de la Côte des Blancs : Le Mesnil-sur-Oger et Haute Motte
Vinification : En cuve inox avec fermentation malolactique.
Dégorgement avant expédition.
Dosage : Extra Brut 3g/L.
Dégustation : Fruité, fleur de tilleul, acidulé, fraîcheur, facile à boire.

En images :



[1]

Ingrédients :

1 court bouillon pour cuire les tourteaux
2 gros tourteaux vivants
2 courgettes
150g de crème liquide
10g de parmesan râpé
8 radis-boule rouges
Huile d'olive

Contacts:

RESTAURANT AUBERGE LE RELAIS À REUILLY

2, rue de Paris - 02850 Reuilly-Sauvigny
Tél. : 03 23 70 35 36
auberge.relais.de.reuilly@wanadoo.fr [2]
www.relaisreuilly.com [3]

CHAMPAGNE MICHEL GONET

37, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. 03 26 57 50 56
<http://www.gonet.fr> [4]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/cremeux-de-courgettes-chair-de-tourteaux-radis-et-parmesan-seche>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/cremeux_courgettes.png?itok=IkUO6W1W

[2] <mailto:auberge.relais.de.reuilly@wanadoo.fr>

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

[4] <http://www.gonet.fr>