



MOUSSE FOIE GRAS

Saler, poivrer et poêler le lobe de foie gras. Mixer-le avec tous les ingrédients.

Déposer l'appareil dans un moule en silicone en forme de bille. Mettre au congélateur. Démouler quand les billes sont bien froides.

CÉLERI-RAVE

Eplucher le céleri boule. Tailler une partie du céleri avec un emporte-pièce en tube. Cuire les tubes de céleri avec l'huile d'olive, le thym et l'ail.

AIGRE-DOUX

Faire des spaghettis avec l'autre partie du céleri. Verser le vinaigre, le sucre et l'eau dans une casserole. Faire bouillir. Verser sur les spaghettis et laisser mariner.

PISTACHE

Tailler des croûtons dans un gâteau à la pistache. Sécher-les au four à 160°C pendant 10 minutes. Griller les pistaches au four. Les couper en deux.

DRESSAGE

Poser les billes de foie gras dans l'assiette et disposer 3 tubes de céleri et 2 spaghettis. Ajouter quelques pistaches et croûtons. Tailler dans une pomme Granny Smith des copeaux et en disposer 7 pièces dans l'assiette. Verser un peu de vinaigrette. Mettre quelques herbes sauvages. Déguster avec le Joyau de France Chardonnay 2007.

CHAMPAGNE BOIZEL JOYAU DE FRANCE CHARDONNAY 2007

Après huit ans de vieillissement dans les caves, cette cuvée pur Chardonnay exprime toute la personnalité des grands crus de la Côte des Blancs et révèle un grand potentiel de garde. La fraîcheur typique du millésime s'allie aux notes minérales racées et aux arômes toastés gourmands, en harmonie avec l'équilibre subtil des saveurs de cette création.

En images :



[1]

Ingrédients :

RECETTE POUR 4 PERSONNES

MOUSSE FOIE GRAS

280g de foie gras cuit
100g de lait
2g de gélatine
5g de sel
Poivre

CÉLERI-RAVE

1 céleri-rave
Thym - ail - huile d'olive

AIGRE-DOUX

250g de vinaigre blanc
125g de sucre
500g d'eau

PISTACHE

12 pistaches
100g de gâteau pistache

DRESSAGE

1 pomme Granny Smith
Herbes

Contacts:

RACINE

8 Rue Colbert, 51100 Reims
Tel. : 03 26 35 16 95
restaurant@racine.re [2]
www.racine.re [3]

CHAMPAGNE BOIZEL

46, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. 03 26 55 21 51

- [1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/foie_gras.png?itok=D7k68160
- [2] <mailto:restaurant@racine.re>
- [3] <http://www.racine.re>