



JEAN-BAPTISTE NATALI, HOSTELLERIE LA MONTAGNE - CHAMPAGNE DEMOISELLE BRUT E.O.

Réaliser une gelée de clémentine en faisant bouillir le jus de clémentine avec l'Agar-Agar.

Reverser dans un petit récipient pour le laisser prendre en épaisseur.

Vider le potimarron de ses graines.
Avec la trancheuse, couper de fines lamelles d'une épaisseur de 1 mm.

Rouler les lamelles de potimarron sur elles-mêmes et les placer dans un bol sur des fines tranches de foie gras cru.

Les remplir d'eau épaisse de clémentine, râper l'écorce de potimarron.

CHAMPAGNE DEMOISELLE BRUT E.O.

Une robe de couleur jaune pâle, lumineuse avec des reflets émeraude.

Cette cuvée à majorité de Chardonnay a un nez fin, floral, parsemé de notes d'agrumes (pamplemousse, mandarine) et un final sur la viennoiserie, légèrement épicé.

Une bouche fraîche, aux notes acidulées d'agrumes, qui se mariera parfaitement avec le recette du chef et sa gelée de clémentine.

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

En images :



[1]

Ingrédients :

Jus de clémentine 40 g
1/4 de potimarron
Agar-Agar 0,14 g
Suprême de clémentine râpée
Huile d'olive / fleur de sel
Poivre blanc
Foie gras cru

Contacts:

HOSTELLERIE LA MONTAGNE

10, rue de Pisseloup - 52330 Colombey-les-Deux-Églises
Tél. 03 25 01 51 69

www.hostellerielamontagne.com [2]

CHAMPAGNE DEMOISELLE

42, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. 03 26 61 62 63

www.vranken.net [3]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/foie-gras-cru-gelée-de-clementine>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_foie_gras_cru_clementine.png?itok=CDIL-xfT

[2] <http://www.hostellerielamontagne.com>

[3] <http://www.vranken.net>