



**Jérôme FECK, Hostellerie La Briqueterie, Vinay
Champagne Pol Roger Brut Réserve**

POUR 6 PERSONNES

6 GROS ŒUFS BIO DE CHAMPAGNE

Les cuire 50 min à 64°C

POUR LA SAUCE

Faire suer 400g d'oignons avec une gousse d'ail, déglacer avec une bouteille de Champagne, laisser réduire quelques temps puis mouiller avec 250ml de bouillon de poule et 250ml de crème liquide.

Laisser cuire encore quelques minutes, assaisonner, mixer et passer au chinois fin.

POUR LA GARNITURE

250g de champignons : sauter à cru au beurre et à l'ail, assaisonner.

1 petit pak choï : blanchir 30 secondes dans de l'eau bouillante et saler puis rafraîchir sur de la glace.

100g de lard fumé : griller à sec dans une poêle antiadhésive.

Une botte d'oignons nouveaux : étuver au beurre demi-sel.

Réaliser des toasts avec du pain noir.

Quelques lamelles de légumes crus pour décorer.

40g de truffes fraîches de Champagne.

CHAMPAGNE POL ROGER BRUT RÉSERVE

Le Brut Réserve Pol Roger arbore une belle robe jaune paille et une effervescence abondante et fine. Son nez, puissant et engageant, révèle au départ des arômes de fruit (poire, mangue...) et déploie ensuite des senteurs légères de chèvre-feuille et de jasmin blanc, puis se poursuit sur des notes briochées et vanillées.

Derrière une attaque franche et dynamique, le vin offre une belle harmonie et une agréable fraîcheur, tout en présentant une certaine structure. En bouche, des saveurs de fruits cuits (gelée de coing, confiture d'abricot) voisinent avec bonheur avec des fragrances de cire d'abeille et de miel d'acacia.

Faite de notes à la fois fruitées (zeste d'orange confite, mandarine...) et épicées (cardamome, anis vert), la persistance aromatique est remarquable.

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

En images :

Contacts:

HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE

4, Route de Sézanne - 51530 Vinay

Tel. : 03 26 59 99 99

briqueterie@relaischateaux.com [2]

www.labriqueterie.fr [3]

CHAMPAGNE POL ROGER

34, avenue de Champagne - 51200 Epernay

Tél. 03 26 59 58 00

www.polroger.com [4]



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/loeuf-meurette-au-champagne>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/oeuf_meurette.png?itok=XBMvIK0a

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

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

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