



## Christophe Bernard - La Grillade gourmande Champagne A.Bergère Millésime 2009

### POMMES DE TERRE

Cuire les pommes de terre à l'eau salée.  
Les couper en deux puis les creuser.  
Remplir chaque demi pomme de terre avec du foie gras cru assaisonné.  
Reconstituer la pomme de terre puis la lier avec une tranche fine de poitrine fumée.  
Réserver au frais dans un petit plat.

### OIGNONS CONFITS

Eplucher et émincer finement les oignons.  
Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse.  
Faire revenir les oignons émincés dans cette sauteuse, saler, poivrer et sucrer légèrement.  
Laisser compoter doucement les oignons à feu doux.

### CRÈME DE CHÂTAIGNE

Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole pour y faire revenir, sans coloration, 1 oignon haché et 30 g de poitrine fumée coupée en petits dés.  
Une fois bien revenus, ajouter 300 g de châtaignes épluchées et laisser suer de nouveau 5 minutes.  
Mouiller avec 0,7 l de bouillon de poule.  
Porter à ébullition et ajouter ensuite 150 g de crème liquide.  
Saler et poivrer légèrement.  
Laisser cuire environ 30 minutes à frémissement.  
Passer au mixeur puis au chinois.  
Vérifier l'assaisonnement.

### DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Passer les pommes de terre environ 5 minutes au four à 220°C.  
Disposer un petit tapis de confiture d'oignon dans le fond d'une assiette chaude.  
Poser dessus les petites pommes de terre puis napper de crème de châtaigne.

## CHAMPAGNE A.BERGERE MILLÉSIME 2009

Sa couleur jaune paille clair donne la note d'un champagne riche et évolué. Des arômes grillés et fruités se développent délicatement en bouche. Rare et élaboré uniquement lors d'années de récolte exceptionnelle, ce Millésime révèle aux esthètes, comme aux amateurs de champagnes, un plaisir inimitable.

**Composition** : 50 % Chardonnay, 40 % Pinot Meunier, 10 % Pinot Noir. Oeil : jaune avec des reflets légèrement dorés.

**Nez** : opulent et axé autour du monde du noyau, avec des notes caractéristiques du meunier ; la fraise confite.

**Bouche** : bouche de grand volume qui libère des arômes

### Ingrédients :

#### POUR 4 PERSONNES

16 pommes de terre grenaille de Noirmoutier  
80 g de foie gras de canard  
16 tranches de poitrine fumée  
4 oignons jaunes  
Huile d'olive  
20 g de beurre  
30 g de poitrine fumée  
300 g de châtaignes  
0,7 l de fond de volaille  
150 g de crème liquide  
Sel et poivre

### Contacts:

#### LA GRILLADE GOURMANDE

16, rue de Reims - 51200 Epernay  
Tél. : 03 26 55 44 22  
[grilla2gourmande@aol.com](mailto:grilla2gourmande@aol.com) [2]  
[www.lagrilladegourmande.com](http://www.lagrilladegourmande.com) [3]

#### CHAMPAGNE A.BERGERE

40, avenue de Champagne  
03 26 32 07 19  
<http://champagne-andrebergere.com> [4]

d'évolution. Structure généreuse avec une belle tension en final. Se développant sur le palais et conditionnant la longévité de cet assemblage avec un léger grillé. Grande longueur qui se termine sur des notes grillées.

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

**En images :**



[1]

---

**Source URL:** <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/petites-pommes-de-terre-en-chemise-de-poitaine-fumee-farcies-au-foie-gras-oignons-confits-et>

**Liens**

[1] [https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds\\_20179.jpg?itok=Cl\\_cvTPb](https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_20179.jpg?itok=Cl_cvTPb)

[2] <mailto:grilla2gourmande@aol.com>

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

[4] <http://champagne-andrebergere.com>