



MARTIAL BERTHUIT - AUBERGE LE RELAIS - CHAMPAGNE BOIZEL GRAND VINTAGE 2003

Préparation

Éplucher la poire puis la couper en 4 morceaux. Faire un sirop avec 400 g de sucre et 250 g d'eau et mettre les morceaux de poire à confire. Retirer les morceaux de poire dès qu'ils ont une belle couleur dorée. Dans un moule en forme de gouttière de préférence mettre un film plastique à l'intérieur. Couper le magret de canard en fines tranches dans la longueur et en tapisser la gouttière. Couper le foie en tranches de 1,5 cm, saler et poivrer. Faire dorer les tranches dans une poêle antiadhésive puis les mettre dans la gouttière en alternant avec les quartiers de poire, terminer avec une tranche de foie gras.

Couler la gelée, refermer la gouttière avec le film et mettre en presse 48 heures au réfrigérateur. Cette préparation peut être faite quelques jours à l'avance. Démouler la gouttière. Mettre une belle tranche de 2 cm de presse de foie gras dans une assiette. Servir avec un mesclun et une tranche de pain au levain grillé.

CHAMPAGNE BOIZEL GRAND VINTAGE 2003

Les conditions climatiques exceptionnelles de l'année 2003, qui a vu tour à tour se succéder des périodes de gelées printanières, de fortes averses de grêles puis de chaleurs extrêmes, ont fait de l'élaboration de ce vintage un défi hors-normes. Tout l'art de l'assemblage a été nécessaire pour obtenir une cuvée harmonieuse, fraîche et ample.

C'est un millésime intense avec beaucoup de rondeur, d'ampleur, de profondeur, où chaque arôme vient sublimer l'autre.

Les arômes sont typiques des années de belle maturité, avec des notes de fruits jaunes miellés, d'amande grillée, de brioche, de fruits secs qui se prolongent jusqu'en finale.

En bouche se dévoilent des saveurs plus évoluées et épicées soutenues par une belle fraîcheur.

Assemblage : 30 % Chardonnay, 70 % Pinot Noir

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

En images :



[1]

Ingrédients :

POUR 6-8 PERSONNES

INGREDIENTS

1 foie de canard de 550 g
1 magret de canard de 450 gr séché
1 poire conférence
60 gr de gelée
Sel et poivre
1 pain au levain
400 gr de sucre
250 gr d'eau

Contacts:

RESTAURANT AUBERGE LE RELAIS A 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 BOIZEL

46, avenue de Champagne - 51200 Épernay

Tél. 03 26 55 21 51

www.boizel.com [4]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/presse-de-magret-et-foie-gras-de-canard-aux-poires-confites-et-pain-au-levain-grille>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/presse_de_magret.png?itok=RTjyS0VC

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

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

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

