



MICKAEL NIZZERO - LA BRIQUETERIE - CHAMPAGNE EXTRA BRUT COMTESSE LAFOND

Progression

Décortiquer puis châtrer les langoustines, couper en cubes de taille moyenne.

Garniture

Tailler les chili en fine brunoise, ciseler la ciboulette, zester les agrumes en prenant soin de ne récupérer que les zestes. Préparer, laver et essorer la frisée. Laver et essorer les pousses.

Toast melba

Toaster du pain de mie sans croûte, dorer des deux cotés. Couper les toast en triangle puis en deux dans le sens de la largeur. Découper des triangles dans chaque tranche, frotter ces derniers contre la planche et repasser sous la salamandre de façon à faire relever les points.

Vinaigrette d'agrumes

Presser les jus des agrumes, passer au chinois et réserver dans un cul de poule. Assaisonner puis monter à l'huile d'olive à la façon d'une vinaigrette.

Champagne Extra Brut Comtesse Lafond

Le Champagne Extra Brut Comtesse Lafond est un champagne réservé aux amateurs de fraîcheur et de pureté. Son élégance et sa finesse permettent de révéler toute l'expression du Pinot Noir (60%) et du Chardonnay (40%) qui le compose. Elaboré uniquement lors d'années permettant de récolter des raisins de forts degrés potentiels et de faible acidité, cette sélection permet d'atteindre l'équilibre recherché légèrement agrémenté d'un trait de liqueur (4 g/l). Le vieillissement idéal est de quatre années en cave.

Robe brillante et limpide. Effervescence soutenue, cordon très présent, bulles vives. Nez intense et complexe. Large gamme aromatique : notes de fruits (agrumes, fruits blancs) et de fleurs. Attaque en bouche d'une belle vivacité ; Vin aérien et délicat, équilibré, sur une finale pleine de fraîcheur et de fruit. A servir entre 8 et 10°C ...

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

En images :

Ingrédients :

POUR 4 PERSONNES

Garniture

1 chili vert
1 chili rouge
1 botte de ciboulette
Zestes de citron vert
Zestes de citron jaune
Zestes d'orange
Sel/Poivre
Frisée
Vinaigrette
Pousses de betterave
Pousses de red chard
Caviar royal de Belgique

Vinaigrette d'agrumes

2 citrons verts
2 citrons jaunes
2 oranges
Huile d'olive Papillon
Sel/Poivre

Contacts:

Hostellerie La Briqueterie

4, route de Sézanne - 51530 VINAY

Tél. 03 26 59 99 99

briqueterie@relaischateaux.com ^[2]

www.labriqueterie.fr ^[3]

Champagne Comtesse Lafond

79, avenue de Champagne - 51200 Epernay

Tél. 03 26 32 26 40



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/tartare-de-langoustines-aux-senteurs-dagrumes-toast-melba-et-caviar-royal-de-belgique>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/tartare_langoustines.png?itok=f9VnBBA8

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

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