



BENOIT VISBECQ - CHATEAU DE COURCELLES - CHAMPAGNE DE CASTELLANE CUVÉE COMMODORE 2004

Pâte briochée

Tiédifier le lait et délayer la levure. Dans le bol d'un Robot ou dans un saladier verser la farine, le sucre, le sel, le mélange lait levure et les trois oeufs. Pétrissez environ quinze minutes afin que la pâte se décolle. Incorporer progressivement le beurre en petits cubes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrir d'un linge humide et laisser et réserver deux heures au réfrigérateur.

La crème chocolat blanc fleur d'oranger

Fondre le chocolat blanc et verser sur celui-ci les 110g de crème préalablement chauffée. Une fois la ganache réalisée, incorporer les 270g de crème froide. Réserver trois heures au réfrigérateur.

Les pommes rainettes

Eplucher et vider cinq pommes rainette. Détailler les en cubes d'environ trois centimètre. Dans une poêle saupoudrer 25g de sucre et le faire caraméliser sans eau à feu doux.

Déglacer le caramel avec 40g de beurre frais et déposer les pommes. Laisser les fruits cuire ainsi lentement jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Réserver.

Sortir la pâte du réfrigérateur et l'abaisser au rouleau à pâtisserie afin d'obtenir un cercle d'environ 22cm. Déposer ce disque sur une plaque de cuisson et laisser la pâte pousser afin qu'elle double de volume. Dorer celle-ci à l'aide d'un oeuf entier et cuire dans un four réglé à une température de 170°C ou T6. A l'issue de la cuisson déposer la tarte sur une grille pour la faire refroidir.

A l'aide d'un fouet monter la crème chocolat blanc fleur d'oranger comme si vous montiez une crème chantilly. Garnissez une poche de pâtissier muni d'une douille ronde. Ouvrir en deux la tarte à l'aide d'un couteau scie et garnir la partie inférieure de crème en veillant à laisser le centre libre pour déposer nos pommes cuites et refroidies. Une fois le garnissage terminé recouvrir l'ensemble du deuxième disque. Il est conseillé de réserver la tarte au minimum trente minutes au réfrigérateur avant de la servir.

Champagne de Castellane Cuvée Commode 2004

Exclusivement élaborée à partir de Premiers Crus et de Grands Crus, la cuvée Commode est destinée aux épicuriens à la recherche de leur grand champagne, pour faire plaisir et se faire plaisir. Issu d'un assemblage de 50% de Chardonnay (Cramant, Le Mesnil sur Oger, Avize, Cuis) et de 50% de Pinot Noir (Hautvillers, Dizy, Aÿ, Bouzy, Mutigny, Chamery), ce champagne exceptionnel honorerait les mets les plus fins.

Le Millésime 2004 se caractérise par son élégance, sa structure et la richesse de ses arômes qui en font un grand vin de repas.

Ingrédients :

POUR 8 PERSONNES

Pâte briochée

250g de farine
25g de lait entier
6g de levure de boulanger
25g de sucre
5g de sel
3 oeufs entiers
150g de beurre

La crème chocolat blanc fleur d'oranger

160g de chocolat blanc
80g de crème liquide entière (110+270g)
Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

Contacts:

Château de Courcelles

Courcelles-sur-Vesle

Tél. 03 23 74 13 53

reservation@chateau-de-courcelles.fr [2]

www.chateau-de-courcelles.fr [3]

Champagne de Castellane

63, avenue de Champagne - 51200 Epernay

Tél. 03 26 51 19 19

Visites : visites@castellane.com [4]

www.castellane.com/fr [5]

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

En images :



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/tarte-briochee-pomme-rainette-fleur-doranger>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/tarte_briochee.png?itok=Tv7Ale0n

[2] <mailto:reservation@chateau-de-courcelles.fr>

[3] <http://www.chateau-de-courcelles.fr>

[4] <mailto:visites@castellane.com>

[5] <http://www.castellane.com/fr>