



Christophe Bréard - Auberge le Relais Champagne Boizel Grand Vintage 2008

FOIE GRAS :

1 kg de foie gras de canard entier
5 g de sel
2 g de poivre
2 g de 4 épices

Eveiner le lobe de foie gras puis l'assaisonner avec le sel et le mélange d'épices. Le mouler dans un film en boudin et le cuire à cœur avec un thermosonde à 20°C puis le mouler dans un cadre rectangulaire.

Le laisser prendre au frais pendant 24h.

SABLE BISCUIT ROSE

200 g de biscuit rose
175 g de beurre pommade
50 g de sucre cassonade

Réaliser un beurre pommade et mélanger la cassonade et le biscuit rose réduit en poudre puis étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé environ 5 mm d'épaisseur. Laisser durcir au frais pendant une nuit.

MONTAGE DU FOIE GRAS

Démouler le foie gras du cadre, puis découper votre sablé aux dimensions de votre foie gras. Appliquer le dessus et le dessous (chauffer légèrement la partie de votre foie gras où vous mettez le sablé pour qu'il adhère bien).

CHUTNEY DE COING

0.10 cl de vinaigre d'alcool
1 kg de coing
0.200 g de sucre cassonade
0.005 g de sel

Réaliser un caramel avec la cassonade blonde et déglacer au vinaigre, puis y ajouter le coing taillé en petits dés. Laisser compoter environ 2h30 à feu très doux.

CHAMPAGNE BOIZEL GRAND VINTAGE 2008

L'assemblage est composé à parts égales de 50 % de Chardonnay de la Côte des Blancs et de 50 % de Pinot noir de la Montagne de Reims. Seule la première presse (la cuvée) est utilisée.

Au regard, la robe est or chaud avec de fines bulles persistantes.

Le nez dévoile une large palette d'arômes intenses et gourmands. Amande, frangipane, orange confite et brioche s'entrelacent dans un très bel équilibre.

En bouche, le vin est complexe, profond, soutenu par une texture soyeuse, raffinée. Les notes pâtisseries élégantes se confirment.

Contacts:

RESTAURANT AUBERGE LE RELAIS À 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

03 26 55 21 51

www.champagne-boizel.fr ^[4]

La richesse des arômes s'allie à la finesse, l'ampleur à la fraîcheur dans une finale étincelante.
Un très grand millésime, intense et raffiné.

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

En images :



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/terrine-de-foie-gras-aux-biscuits-roses-de-reims>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_20177.jpg?itok=PS-fAkU9

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

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

[4] <http://www.champagne-boizel.fr>