



ARNAUD LALLEMENT, L'ASSIETTE CHAMPENOISE/RESTAURANT A. LALLEMENT - CHAMPAGNE BOIZEL GRAND VINTAGE 2007

POUR 8 PERSONNES

TUILES PAIN D'ÉPICES

250 g de sucre
300 g de pain d'épices séché
Faire un caramel à sec avec le sucre puis verser sur le pain d'épice séché.
Refroidir puis mixer en poudre.
Saupoudrer sur silpat à l'aide d'un pochoir (7 cm sur 1,5 cm).
Cuire à four chaud à 200°C pendant 3 min. Compter 80 tuiles.
Réserver dans un endroit sec.

COMPOTE D'ORANGE / BILLES ORANGE

1 litre de jus d'orange
100 g de sucre
15g de pectine N.H
2 feuilles de gélatine
2 pincées d'acide citrique
Réduire le litre de jus d'orange à 500 g.

Ajouter le sucre et la pectine, bouillir 1 mn puis ajouter l'acide citrique et la gélatine.
Couler en flexiplat 48 dômes de 2 cm de diamètre sur 1,5 cm de hauteur.
Réserver au réfrigérateur puis démouler la moitié pour en faire des sphères.
Planter les cure-dents dans les boules formées puis mettre au congélateur.
Tremper chaque bille dans le jus d'orange pectiné restant, puis réserver au réfrigérateur.

MOUSSE MASCARPONE AU PAIN D'ÉPICES

120 g de crème mascarpone
90 g de crème liquide
30 g de poudre pain d'épices
Mélanger mascarpone et crème liquide.
Monter au fouet puis incorporer la poudre de pain d'épices.
Mettre en poche à douille n°8.
Réserver au réfrigérateur.

GELEE CHAMPAGNE

12,5 cl de champagne
25 g de sucre
5 g de pectine N.H
1 feuille de gélatine
QS Peta Zeta

Faire chauffer 5 cl de champagne. Mélanger la pectine et le sucre puis cuire 1 min avec le champagne.
Ajouter la feuille de gélatine puis refroidir avec le restant de

Contacts:

HÔTEL L'ASSIETTE CHAMPENOISE / RESTAURANT A. LALLEMENT

40, avenue Paul Vaillant-Couturier - 51430 Tinquieux
Tél. 03 26 84 64 64
www.assiettechampenoise.com ^[2]

CHAMPAGNE BOIZEL

46, avenue de Champagne - 51200 Epernay
Tél. 03 26 55 21 51

champagne.

Couler en cadre d'1 cm de hauteur puis tailler des cubes, 3 par assiette.

DRESSAGE

Garnir les tuiles de pain d'épices avec la mousse mascarpone.

Disposer dans l'assiette puis ajouter les 3 billes d'orange et les 3 cubes de gelée champagne préalablement trempée dans le petazeta.

CHAMPAGNE BOIZEL GRAND VINTAGE 2007

Une cuvée remarquable de caractère, sublimant le Millésime 2007. Élégant et raffiné, ce grand champagne exprime la magnifique personnalité de l'année 2007 tout en étant résolument Boizel.

L'assemblage est composé de 40 % de Chardonnay, 50 % de Pinot noir et 10 % de Pinot meunier, dont 3 % de l'ensemble élevé en fut de chêne.

La robe vieil or aux nuances blond cendré, signe d'une belle maturité, est lumineuse et traversée de fines bulles persistantes.

Les notes légèrement ambrées signent 7 années d'un patient vieillissement sur lies ayant permis une belle concentration des arômes et des saveurs.

Le nez, ouvert et large, offre des notes gourmandes biscuitées aux accents de fruits secs (amande). De délicats parfums de fleurs, de fruits mûrs (abricot) et de réglisse confèrent à cette cuvée un caractère affirmé tout en subtilité dans une impression de douceur et de tendresse.

La bouche est fraîche, vive, avec une belle franchise associée à une sensation de vinosité et de délicatesse.

Un très grand champagne, puissant et intense, d'une élégance rare.

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

En images :



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/tuiles-croustillantes-aux-saveurs-dorange-et-champagne>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_2015_tuiles_croustillantes.png?itok=U4KkT1nC

[2] <http://www.assiettechampenoise.com>