



LUDOVIC PUZENAT, AUX ARMES DE CHAMPAGNE - CHAMPAGNE DEMOISELLE, LA PARISIENNE MILLESIME 2007

Mettre à cuire les pieds de cochon avec la carotte, l'oignon, le vin blanc et mouiller à hauteur. Cuire doucement pendant 3 heures. Egoutter les pieds, puis les désosser.

Passer le bouillon obtenu au chinois et ajouter la gélatine ramollie, saler, poivrer et vous obtiendrez une gelée.

Tailler finement la carotte et l'oignon, ajouter les lentillons et le bouquet garni. Mouiller à l'eau à hauteur et cuire 1 heure. Puis égoutter les lentillons, saler, poivrer.

Ciseler l'échalote, faire suer avec le beurre, ajouter les escargots et cuire avec le persil et l'ail haché pendant 2 minutes.

Monter la crème en la fouettant puis ajouter 20 g de moutarde à l'ancienne.

Disposer dans une verrine les lentillons, puis le cochon, les escargots, mouiller à hauteur avec la gelée puis laisser prendre 12 heures au réfrigérateur. Mettre la crème de moutarde.

Champagne Demoiselle La Parisienne Millésime 2007

Plaisir de l'oeil : Sa teinte jaune clair étincelante comprend des reflets verts. L'effervescence est délicate avec des bulles fines et persistantes.

Plaisir du nez : Le nez est fin et floral avec des arômes de citronnelle et de fleurs blanches telle l'aubépine. Puis des arômes de viennoiserie évoquant la brioche apparaissent.

Plaisir du goût : La bouche est fraîche, avec des notes acidulées d'agrumes comme le citron, ou encore la mandarine. La finale est légèrement vanillée.

Harmonies de dégustation : La Parisienne 2007 est un vin idéal à l'apéritif, accompagné de différentes verrines dont celle de lentillons de champagne, escargots et pied de porc élaborée par le chef Ludovic Puzenat.

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

Ingrédients :

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pied de cochon :

3 pieds de cochon
1 carotte
1 oignon
25 cl de vin blanc
2 feuilles de gélatine

Lentillons :

200 g de lentillons
1 carotte
1 oignon
1 bouquet garni

Escargots :

2 douzaines d'escargots
1 échalote
10 g de beurre
1 gousse d'ail
1 botte de persil

Mousse moutarde :

100 g de crème
20 g de moutarde à l'ancienne

Contacts:

Aux Armes de Champagne

Avenue du Luxembourg - 51460 L'EPINE

Tél. 03 26 69 30 30

accueil@aux-armes-de-champagne.com ^[2]

www.aux-armes-de-champagne.com ^[3]

Champagne Demoiselle

42, avenue de Champagne - 51200 Epernay

Tél. 03 26 61 62 63

www.vranken.net ^[4]

En images :



^[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/verrine-de-lentillons-de-champagne-escargots-et-pieds-de-porc>

Liens

^[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/habits_de_saveurs_verrine_lentillons_1.png?itok=AHTzA7PH

^[2] <mailto:accueil@aux-armes-de-champagne.com>

^[3] <http://www.aux-armes-de-champagne.com>

^[4] <http://www.vranken.net>