



Carpaccio de Saint-Jacques

à la Mangue et Luzerne, Caviar Petrossian

par Jérôme Feck - L'Angleterre à Châlons-en-Champagne

- 1 -** Commencer par la préparation des vinaigrettes :
Pour la première, au combawa et luzerne, mélanger tous les ingrédients. Mixer puis réserver.
Pour celle à la mangue, même opération, assembler le tout.
- 2 -** Dans un second temps, nettoyer 12 belles noix de Saint-Jacques.
- 3 -** Emincer les en fines tranches façon carpaccio et disposer les en cercle dans une assiette en insérant une feuille d'épinard entre chaque.
- 4 -** Saler, poivrer, assaisonner les avec les deux vinaigrettes réalisées précédemment.
- 5 -** Décorer de quelques cubes de mangue, de pousses d'herbes et de caviar.

Ingredients

Pour 4 personnes

12 noix de Saint-Jacques
Pousses d'herbe
Caviar Petrossian

Vinaigrette au combawa et luzerne :
1 zeste de citron combawa
60 gr de purée de luzerne et d'épinard
1 feuille de gélatine

Vinaigrette à la mangue :
60 gr de purée de mangue
½ jus d'orange
½ jus de citron
2 cuillères à soupe d'huile de colza

Côté Champagne !

Blanc de Blancs

Le septième Chef de Caves de Perrier-Jouët, Hervé Deschamps, a choisi de bâtir cette cuvée exceptionnelle autour du Chardonnay exclusivement, reprenant ainsi l'esprit novateur de la Maison et ses deux siècles d'expertise quant à ce cépage emblématique. Il a sélectionné puis assemblé les Chardonnays issus des meilleurs terroirs de la région.

La vivacité envoûtante et lumineuse du Perrier-Jouët Blanc de Blancs sera parfaite à l'apéritif.

Dégusté en début de soirée ou par une belle journée ensoleillée, il apportera énergie et éclat à vos instants les plus chers.

