



Foie Gras Sangria

Clémentine, Verveine, Baie des Batak

par Jérémie Thébaut - Les Armes de Champagne à l'Épine

Ingredients

Pour une terrine

650 g de Foie gras de Canard
1 L de Sangria - Sel - Poivre
Garniture : 6 Clémentines

Verveine : 4 Feuilles
Baie des Batak - Cardamome
Sucre 150 g - Eau 500 g
Salade : 3 Clémentines

5 g de Vinaigre de Riz
5 g de Liqueur de Sureau
Huile d'Olive - Fleur de Sel
Crumble : 150 g Chapelure Blanche
100 g de Beurre Pommade
70 g de Farine - 30 g de Cassonade
Zeste Clémentine

Coulis de Clémentine : 30 g de Pulpe
Xanthane

- 1 - Pour la préparation du foie gras, réduire la sangria de 3/4. Dénervier le lobe de foie gras puis assaisonner. Pocher le lobe dans un bac gastro avec la sangria au four vapeur à 85°C. Egoutter le lobe pour extraire l'excédent de graisse, puis le disposer dans un film alimentaire. Bien serrer le film alimentaire puis réserver au frais minimum 24h.
- 2 - Pour la garniture, éplucher la clémentine. Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau, le poivre, la verveine et la cardamome. Mettre la clémentine sous vide avec un peu de sirop. Réserver au frais puis tailler la clémentine en 4.
- 3 - Réaliser la salade de clémentines : Peler-les à vif puis tailler des segments en deux puis assaisonner au moment de vinaigre de riz, de fleur de sureau, d'huile d'olive et de fleur de sel. Eponger sur un papier avant dressage.
- 4 - Mélanger le tout dans un cul de poule pour le crumble, puis étaler l'appareil sur un silpat. Cuire au four à 170°C pendant 15 minutes.
- 5 - Réaliser le coulis de clémentines en collant la pulpe à la xanthane, puis mettre le coulis en petite pipette pour le dressage.

Côté Champagne !

Les Vignes de Nuit

100 % Chardonnay Champagne Extra Brut

Cette cuvée est le fruit de raisins provenant d'une seule parcelle de Chardonnay dans le terroir d'Étoges. Vinification et élevage en fût.

À la dégustation, nous retrouvons des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de pêches blanches des vignes, caractéristiques des terroirs calcaires de la Vallée du Petit Morin.

Issue d'une sélection de nos meilleurs raisins lors d'années exceptionnelles, cette cuvée pourra être dégustée à tous moments et elle comblera les mets les plus fins.


CHAMPAGNE
A. BERGÈRE
SINCE 1949