

HABITS DE  
SAVEURS

Collection 2017



LE CITRON JAUNE

ARNAUD LALLEMENT - L'ASSIETTE CHAMPENOISE  
CHAMPAGNE DE VENOGE CUVÉE DES PRINCES BLANC DE NOIRS



## LE CITRON JAUNE

### ARNAUD LALLEMENT - L'ASSIETTE CHAMPENOISE

#### INSERT CITRON

600 g de jus de citron jaune  
240 g de sucre  
9 g de pectine NH pour nappage  
90 g de Classic Citron  
150 g de citron vert confit  
150 g de citron jaune confit  
1,5 g de zeste de citron jaune  
1,5 g de zeste de citron vert  
1 cuillère à café de gomme de xanthane

Prélever la peau des citrons jaunes et verts avec un éplucheur à pomme.

Blanchir 4 à 5 fois puis cuire dans un sirop à 30°C pendant 2 heures sans ébullition.

Hacher en petits cubes. Faire bouillir le jus de citron, ajouter le mélange sucre / pectine en pluie et finir par la gomme xanthane.

Garder l'ébullition pendant 4 minutes, ajouter le Classic Citron et laisser refroidir rapidement.

Mélanger les zestes des citrons verts et jaunes.

Ajouter, mélanger puis couler cette préparation dans des moules flexibles demi-sphères de 4 cm de diamètre.

Congeler.

#### CRÉMEUX CITRON

680 g d'œufs  
324 g de sucre  
216 g de jus de citron jaune  
360 g de beurre  
2,4 g de feuilles de gélatine  
30 g de Classic Citron  
18 g de poudre de citron

Dans un cul de poule au bain-marie, cuire les œufs avec le jus de citron et le sucre jusqu'à épaississement. Ajouter le beurre, la gélatine, la poudre et le Classic Citron. Mixer et laisser refroidir. Pour 1,100 kg de crémeux, ajouter 2 citrons caviar, les zestes de 2 citrons jaunes et 100 g de crème montée. Mouler dans des flexibles de 6 cm de diamètre. Ajouter l'insert citron et congeler.

#### PULVÉRISAGE JAUNE

300 g de beurre de cacao  
300 g de chocolat Opalys  
1,2 g de colorant jaune

Fondre au bain-marie le chocolat Opalys et le beurre de cacao en casserole.

Mélanger les deux, ajouter les colorants et mixer. Chinoiser.

Garder en étuve à 40°C.

#### MONTAGE

Réunir deux demi-sphères afin d'obtenir une boule. La lisser.

Souder à l'aide de votre doigt, faire une pointe de crème montée de chaque côté, lisser à la spatule pour donner la forme d'un citron. Planter un pic en bois et congeler.

Tremper les citrons dans le pulvérisage bien fluide et les poser sur une plaque de la façon souhaitée. Placer cette plaque au congélateur le temps de préparer un poste de pulvérisage. Pulvériser les citrons de part et d'autre puis passer un petit coup de décapeur thermique afin de donner l'aspect d'un vrai citron. Mettre au réfrigérateur.

#### DRESSAGE

Placer les citrons sur l'assiette. Coller une feuille de citronnier et faire quelques traits de chocolat avec un cornet.

## CHAMPAGNE DE VENOGE

### CUVÉE DES PRINCES BLANC DE NOIRS

La Maison de Venoge ressuscite la mythique Cuvée des Princes créée dès 1864 par Joseph de Venoge en hommage aux Princes d'Orange. Son élégante carafe caractéristique rappelle les habitudes de la grande aristocratie européenne du début du XXème siècle qui décantait le champagne en flacons de cristal.

Composée principalement de Premiers et Grands Crus issus de la Montagne de Reims, complétés par une sélection parcellaire de la commune des Riceys, la cuvée Princes Blanc de Noirs se caractérise par une certaine vinosité et une grande richesse aromatique qui ne compromettent en rien sa fraîcheur. Des arômes de fruits rouges frais et de cassis donnent à ce blanc de noirs un caractère enjôleur.

*Les étoilés de la*  
**Champagne**



Capitale du Champagne  
**EPERNAY**

HÔTEL L'ASSIETTE CHAMPENOISE / RESTAURANT A. LALLEMENT

40, avenue Paul Vaillant-Couturier - 51430 Tinquaux - Tél. : 03 26 84 64 64 - [www.assiettechampenoise.com](http://www.assiettechampenoise.com)

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