

**HABITS DE
SAVEURS**

Collection 2017



ANGUILLE FUMÉE TRAVAILLÉE EN FILET OU EN CRÈME ET
DÉCLINAISON AUTOUR DE LA BETTERAVE

THOMAS DEBOUZY - HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE
CHAMPAGNE COMTESSE LAFOND PRIVATE COMTESSE 2005

ANGUILLE FUMÉE TRAVAILLÉE EN FILET OU EN CRÈME ET DÉCLINAISON AUTOUR DE LA BETTERAVE THOMAS DEBOUZY - HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE

INGRÉDIENTS

70 g d'anguille fumée
30 g d'œufs de truite
15 g de mascarpone
2 mini betteraves jaunes
2 mini betteraves rouges
1 betterave de Chioggia
1 barquette de Scarlet Cress
1 betterave jaune
2 betteraves rouges
180 g de betterave crue rouge
21 g de vinaigre de vin rouge
30 g d'eau
36 g de sel
24 g d'agar-agar
20 g de carraghénane

PRÉPARATION

Lever les filets d'anguille fumée puis en tailler six beaux cubes.
Afin de réaliser une crème d'anguille,

mixer toutes les parures, passer au tamis et, dans un cul de poule, incorporer le mascarpone à l'aide d'un fouet.

Laver et éplucher les betteraves crues rouges, les tailler en gros morceaux puis mixer et passer au chinois étamine.

Faire chauffer dans une casserole le jus de betterave, le vinaigre de vin rouge, l'eau et le sel.

A frémissement, incorporer l'agar-agar et la carraghénane au fouet.

Verser le liquide dans une plaque gastro et réserver au frais.

Laver et éplucher une mini betterave jaune et une rouge et tailler des copeaux à la mandoline.

Laver et emballer dans de l'aluminium les deuxièmes mini betteraves jaune et rouge.

Mettre du gros sel au fond d'une

casserole, y déposer les mini betteraves emballées et recouvrir de gros sel.

Mettre en cuisson à 180°C pendant environ 35 minutes.

Une fois cuites, sortir les mini betteraves de l'aluminium et enlever la peau à l'aide d'un petit couteau.

Laver et éplucher la betterave Chioggia puis couper des tranches. Les tailler ensuite à l'aide d'un emporte-pièce.

DRESSAGE

Tailler un rond de gelée à l'aide d'un grand emporte-pièce rond et le poser sur une assiette. Disposer par dessus les cubes d'anguille, les mini betteraves cuites au sel, la crème d'anguille, puis les œufs de truite sur les cubes, les copeaux de betteraves et les Scarlet Cress.

CHAMPAGNE COMTESSE LAFOND PRIVATE COMTESSE 2005

Le Private Comtesse 2005 est le fruit de l'assemblage de 56 % de Chardonnay, 39 % de Pinot Noir et 5 % de Pinot Meunier. Les raisins entrant dans la composition de l'assemblage sont issus de Premiers Crus des meilleurs terroirs.

Le Private Comtesse 2005 dévoile une couleur jeune et étincelante, d'un jaune clair rehaussé de reflets vert amande. La bulle est fine et dynamique.

Le nez témoigne de la fraîcheur du vin : notes de fleurs blanches (prune jaune, bergamote). L'aération révèle de la douceur avec des petites notes de viennoiseries (biscuit, miel d'acacia) soulignées par une fraîcheur minérale.

Race et longueur signent le palais où se retrouvent la fraîcheur des agrumes et une splendide minéralité. L'ensemble présente une grande pureté et une belle longueur où la subtile effervescence confère une texture raffinée et une acidité à la fois vibrante et soyeuse.

Le Private Comtesse 2005 se conservera avantageusement après plusieurs années de maturation supplémentaire.

Les étoilés de la
Champagne



Comité de
l'Avenue de Champagne
Epernay

Capitale de Champagne
EPERNAY

HOSTELLERIE LA BRIQUETERIE

4, Route de Sézanne - 51530 Vinay - Tel. : 03 26 59 99 99 - briqueterie@relaischateaux.com - www.labriqueterie.fr

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