



Filet de Saint-Pierre poêlé

Artichaut en deux façons et émulsion Barigoule infusée à la Réglisse

par Thomas Debouzy - La Briqueterie à Vinay

Ingredients

Pour une personne

1 filet de Saint-Pierre
1 citron vert
2 bâtons de réglisse

Purée d'artichaut :
5 artichauts « globe »

Poivrade d'artichaut, cuisson barigoule :

2 l d'eau
500 ml de vin blanc
300 ml d'huile d'olive
50 g de sel
12 g de poivre
2 gousses d'ail
1 céleri branche
Thym - Laurier

1 - Cuire le filet de Saint-Pierre sur une plancha assaisonné de sel. Une fois cuit, à l'aide d'une microplane, mettre les zestes de citron vert sur le filet.

2 - Eplucher les gros artichauts, les mettre dans un rondau avec du jus de cuisson barigoule à hauteur. Laisser cuire, ensuite mixer et passer au chinois fin. Assaisonner de sel fin.

3 - Tourner les artichauts poivrade et enlever le foie à l'aide d'une boule parisienne, les plonger dans une chauffante d'eau avec du vinaigre blanc pendant 10 secondes et les retirer pour les cuire ensuite dans la barigoule. La cuisson se fait à l'aide d'une sonde.

Au moment du service, couper les artichauts en deux et colorer une face sur la plancha.

4 - Prendre la base de cuisson barigoule des artichauts, dans un rondau, crémer et monter avec un peu de beurre, ensuite infuser deux bâtons de réglisse ouverts en deux pendant 10 minutes et passer le tout au chinois.

Côte Champagne !

**Princes
Extra Brut**

La cuvée des Princes fut créée en 1864 par Joseph de Venoge en hommage aux Princes d'Orange.

Son élégante carafe rappelle les habitudes de la grande aristocratie européenne du début du XX^e siècle qui décantait le champagne en flacons de cristal.

Son assemblage est issu d'une sélection minutieuse entre les Pinots Noirs de la Montagne de Reims, les meilleurs crus de Pinot Meunier et les merveilleux Chardonnays de la Côte des Blancs.

Très faiblement dosée (4 g/l), cette cuvée se caractérise par des arômes délicats de fruits et des notes d'épices.



DEPUIS 1837

de VENOGE
CHAMPAGNE