

**HABITS DE
SAVEURS**

Collection 2017



RAVIOLES TÊTE DE VEAU,
CANNELLONI DE BETTERAVE ET PERDRIX CONFITE
LUCAS VANNIER - CHÂTEAU DE COURCELLES
CHAMPAGNE ESTERLIN CUVÉE CLEO BLANC DE BLANCS

**RAVIOLES TÊTE DE VEAU,
CANNELONI DE BETTERAVE ET PERDRIX CONFITE**
LUCAS VANNIER - CHÂTEAU DE COURCELLES

PERDRIX ROUGE

6 portions dans un perdreau

Cuire pendant 1 heure à 58°C.
Réchauffer les filets dans un beurre clarifié tiède.

RAVIOLE DE TÊTE DE VEAU POÊLÉE

1 tête de veau
Garniture aromatique
Farce de chanterelles

Cuire la tête de veau dans de l'eau avec une garniture aromatique pendant toute une journée. Une fois cuite, récupérer la tête de veau pour en faire des petits rouleaux. Une fois refroidis, les tailler en lamelles pour confectionner les ravioles. Réduire le jus de cuisson jusqu'à obtention d'une texture gélatineuse.

TUILE TÊTE DE VEAU :

Jus de tête de veau réduit

Recouvrir le fond de la poêle avec le jus et réduire jusqu'à obtention d'une tuile.

CANNELONI DE BETTERAVE

1 betterave rouge
1 échalote
100 g de céleri-rave
100 g de chanterelles

Cuire la betterave rouge à la vapeur à 90°C et tailler de fines lamelles. Confectionner la farce, faire suer les échalotes, la brunoise de céleri et finir la cuisson avec les chanterelles hachées et l'assaisonnement.

CONSOMMÉ DE TÊTE DE VEAU

1 tête de veau
10 champignons de Paris
7 échalotes
2 oignons
2 betteraves
Thym et laurier p.m.
1 l de porto rouge
300 g de vin blanc
1 l de jus de veau
3 l d'eau

Blanchir la tête de veau séparément. Faire suer les champignons, échalotes, oignons, puis les betteraves. Ajouter le vin et réduire à sec. Ajouter le porto et le porter à ébullition puis ajouter le reste des ingrédients et la tête de veau. Laisser cuire à couvert pendant une journée. Récupérer uniquement le jus et le faire réduire à la consistance souhaitée.

CHAMPAGNE ESTERLIN
CUVÉE CLEO BLANC DE BLANCS

Visuel : Aspect clair et limpide, cristallin avec de légers reflets verts.

Nez : Beaucoup de fraîcheur avec une belle complexité et une certaine maturité ; des notes de fruits blancs, pommes, poires

Bouche : Très riche avec beaucoup de gourmandise ainsi que quelques notes miellées. On perçoit également un côté salin et une bonne longueur avec une certaine persistance aromatique.

Conclusion : Un grand champagne avec un bon équilibre entre la fraîcheur et des notes plus évoluées.