

HABITS DE
SAVEURS

Collection 2018



ÉMIETTÉ DE TOURTEAU AUX AGRUMES & COULIS D'HERBES
LUCAS VANNIER - CHÂTEAU DE COURCELLES
CHAMPAGNE COLLARD-PICARD CUVÉE SÉLECTION



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
EPERNAY - FRANCE

ÉMIETTÉ DE TOURTEAU AUX AGRUMES & COULIS D'HERBES
LUCAS VANNIER - CHÂTEAU DE COURCELLES

POUR 4 PERSONNES

ÉMIETTÉ DE TOURTEAU

240 g d'émietté de tourteau
30 g de mayonnaise
1/2 échalote ciselée
5 g de persil haché

GELÉE D'AGRUMES

1 pamplemousse
5 oranges
1 citron vert
10 g de sucre
Feuilles de gélatine

GEL AGRUMES

1 pamplemousse
3 oranges
1 citron
10 g de sucre
Feuilles de gélatine

COULIS D'HERBES

2 bottes de cerfeuil
2 bottes de persil
2 bottes de coriandre

Pour l'émietté de tourteau, mélanger tous les ingrédients tout en vérifiant l'assaisonnement. Réserver au frais pendant quelques minutes.

Peler à vif les agrumes. Retirer les segments et les mettre dans une casserole avec le sucre à feu doux. Laisser compoter 20 minutes, puis ajouter 2 feuilles de gélatine pour 250 g de compote. Débarrasser dans le contenant souhaité, puis réserver au frais pendant 15 minutes.

Une fois la gelée prise, mettre le tourteau dessus. Presser les agrumes,

puis verser le jus et le sucre. Réduire à feu doux de moitié.

Ajouter 3 feuilles de gélatine pour 100 g de jus. Réserver au frais pendant 15 minutes. Une fois la gelée prise, mixer le tout à l'aide d'un mixeur à soupe afin d'obtenir la consistance d'un coulis.

Hacher grossièrement les herbes, puis les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Récupérer les herbes, puis mixer le tout afin d'obtenir un coulis.

Dresser l'assiette en posant l'épietté de tourteau sur une couche de gelée d'agrumes.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD
CUVÉE SÉLECTION

Robe or clair. Nez franc aux tonalités fruitées et fumées friandes. La bouche mise sur la fraîcheur, la tension et délivre les mêmes arômes intenses et persistants.

Ce champagne blanc de noirs est issu uniquement du premier jus du raisin appelé cuvée. La fermentation alcoolique avec levures indigènes puis la vinification sans fermentation malolactique sont faites en cuves inox thermorégulées. Lors de l'assemblage, nous ajouterons plus de 50 % de vins de réserve élevés en foudres de chêne.

Après plus de quatre années de vieillissement en cave, cette cuvée est prête à être dégustée à l'apéritif ou sur une entrée à base de produits de la mer. Un champagne fruité à l'effervescence raffinée.

Assemblage: Meunier 50 % + Pinot noir 50 %

Dosage: 6.8 g/l

les étoilés de la
Champagne

Comité de
l'Avenue de Champagne
Epernay

Capitale du Champagne
EPERNAY

CHÂTEAU DE COURCELLES

F-02220 Courcelles-sur-Vesle - Tel. 03 23 74 13 53 - reservation@chateau-de-courcelles.fr - www.chateau-de-courcelles.fr

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