

HABITS DE  
SAVEURS

Collection 2018



TARTARE DE BŒUF AUX HUÎTRES, ÉCUME D'EAU DE MER

JACKY LOUZÉ - LE FOCH

CHAMPAGNE MICHEL GONET - COEUR DE MESNIL 2009 - BLANC DE BLANCS GRAND CRU



## TARTARE DE BŒUF AUX HUÎTRES, ÉCUME D'EAU DE MER JACKY LOUAZÉ - LE FOCH

### POUR 4 PERSONNES

12 huîtres (Marennes d'Oléron)  
400 g de bœuf (filet ou rumsteak)  
1 cébette ciselée  
3 c à soupe d'huile d'olive  
1/2 l d'eau de mer  
1 c à soupe de lécithine de soja  
1 c à café de citron confit  
2 échalotes  
10 cl de vinaigre blanc  
1/4 l de crème fouettée  
Fleur de sel  
Poivre du moulin

### PROCÉDÉ DE FABRICATION

Hacher les échalotes finement, ajouter le vinaigre et faire réduire à sec dans une casserole. Lorsque la réduction est froide, ajouter la crème fouettée. Réserver au frais.

Ouvrir les huîtres, récupérer la chair et tailler chacune en 3 ou 4 morceaux. Laver les coquilles.

Tailler le bœuf en petits dés, ajouter les huîtres, la cébette, le citron confit, l'huile d'olive et assaisonner avec la

fleur de sel et le poivre du moulin.

Mettre l'eau de mer avec la lécithine de soja dans un saladier. Mixer afin d'obtenir une mousse aérienne.

Dans chaque coquille, déposer 1 noix de crème fouettée à l'échalote. Dresser dessus le tartare ainsi que l'écume de mer.

## CHAMPAGNE MICHEL GONET

### COEUR DE MESNIL 2009 - BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Cette cuvée est la parfaite représentation du charme du Terroir «les hautes-mottes» au Mesnil-sur-Oger. Un dosage brut à 6gr/L et l'absence de fermentation malolactique, lui confèrent une délicate fraîcheur.

La robe est de couleur or verte, aux fragrances anisées d'amandes, légèrement briochée, de fruits mûrs acidulés, avec une note confiturée de rhubarbe. Un nez expressif, qui vous promène dans un verger champenois.

En bouche, la puissance du Millésime est bien présente avec des arômes de fruits mûrs, capiteux et enrobant. La finesse et l'élégance des saveurs & des arômes harmonisés par le vieillissement en cave et un dosage minutieux. En finale, une belle longueur minérale avec des saveurs d'agrumes.

Un Champagne tout en dentelle avec un caractère féminin bien marqué.



### LE FOCH

37, boulevard Le Foch - 51100 Reims - Tél. : 03 26 47 48 22 - contact@lefoch.com - www.lefoch.com

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