



**HABITS DE  
SAVEURS**  
Collection 2017

CHOCOLAT - FOIE GRAS  
JACKY LOUAZÉ - LE FOCH  
CHAMPAGNE MERCIER BLANC DE NOIRS

MERCIER

CHAMPAGNE

## CHOCOLAT - FOIE GRAS JACKY LOUAZÉ - LE FOCH

### POUR 6 PERSONNES

200 g de terrine de foie gras  
2 jaunes d'œufs  
120 g de crème liquide  
250 g de chocolat 70 %  
50 cl de jus d'orange  
Sel fin et poivre

Réduire le jus d'orange aux trois quarts.  
Réserver.

Dans un mixeur, mettre le foie gras en gros morceaux, les jaunes d'œufs et la crème liquide chaude.

Mixer, saler et poivrer.

Débarrasser dans une petite plaque allant au four de façon à ce que la hauteur de l'appareil à foie gras ne dépasse pas 2 cm de hauteur.

Cuire dans un four à 100°C exactement comme une crème brûlée.

Le foie gras doit être encore tremblant quand il sort du four. Réserver au froid.

Fondre le chocolat au bain-marie et l'étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé avec un rouleau. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Tailler les chocolats à la forme de votre goût. Mettre le foie gras dans une poche à douille. Intercaler foie gras et chocolat comme un millefeuille.

Ajouter une cuillère de jus d'orange réduit.

## CHAMPAGNE MERCIER BLANC DE NOIRS

La cuvée Blanc de Noirs exprime une déclinaison du style Mercier « Frais, Fruité, Intense et Spontané » avec une mise en avant originale sur les cépages Pinot Noir et Meunier. La belle robe délicatement ambrée correspond au doré du foie gras.

Les premières impressions olfactives de fruits et de fraîcheur végétale répondent aux notes sucrées salées du millefeuille de foie, de chocolat et aux notes d'orange.

L'attaque crémeuse du champagne s'associe aux impressions tactiles, moelleuses du foie puis la structure inédite, tonique et fraîche se reflète dans le croquant du feuilletage de chocolat et la note acidulée du zeste d'orange.

Le champagne nous révèle toute sa personnalité complexe et gourmande en accompagnant la richesse du chocolat et le contraste des textures jusqu'à la finale énergique et sa note délicatement amère. Une douceur pour les fêtes de fin d'année.

Christophe BONNEFOND, Chef de Cave Mercier

  
les étoilés de la  
Champagne

  
Comité de  
l'Avenue de Champagne  
Epernay

Capitale du Champagne  
EPERNAY

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