



Saint-Jacques dorées

Lentillons de Champagne, lait fumé

par Jacky Louazé - Le Foch à Reims

Ingredients

Pour 4 personnes

16 noix de Saint-Jacques
1/2 litre de lait entier
200 g de lentillons roses de Champagne
100 g lard fumé
1 bouquet garni
10 cl de crème liquide
1 cuillère à soupe d'aneth haché
Huile d'olive - Sel, poivre

- 1 - Dans un premier temps, faire bouillir le lait avec le lard et laisser infuser 1 heure.
- 2 - Cuire les lentilles avec le bouquet garni et saler en fin de cuisson.
- 3 - Égoutter les lentilles, ajouter la crème et l'aneth, puis assaisonner.
- 4 - Cuire les Saint-Jacques dans une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile d'olive une minute de chaque côté et les assaisonner.
- 5 - A l'aide d'un mixer plongeant, faire une mousse de lait en incorporant de l'air.
- 6 - Dresser les lentilles dans une assiette creuse, poser dessus les Saint-Jacques ainsi que la mousse de lait fumée.

Côté Champagne !

Blanc de Noirs - Brut

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 fait écho à la blondeur des Saint-Jacques. Les premières impressions olfactives de fruits et de fraîcheur végétale tiennent la note subtile des lentilles et de l'aneth, ensuite les notes rafraîchissantes répondent aux notes fumées et iodées de l'association de la mousse de lait et des coquilles. L'attaque crémeuse du champagne s'associe aux impressions tactiles, aériennes de la mousse de lait fumé puis la structure inédite, tonique et fraîche se reflète dans le fondu moelleux des lentilles à la crème et de la chair des coquilles.

**Le champagne tient la note en révélant toute sa personnalité complexe, gourmande et à l'amertume tonique en accompagnant la richesse des textures jusqu'à la finale énergique où sa note délicatement acidulée et amère fait miroir aux notes fumées et iodées :
une mise en bouche
pour les fêtes de fin d'année.**

FONDE EN 1858

MERCIER