



Foie Gras

et Anguille

par Kazuyuki Tanaka - Racine à Reims

Ingredients

Pour 4 personnes

4 fines tranches de foie gras (env. 160 g)
400 g d'anguille fumée
Céleri boule
1 branche de céleri
1/2 oignon
100 g de vinaigre à sushi
Sel
Poivre

- 1 - Eplucher le céleri. Le laver. Le tailler en losange. L'étuver. Avec les parures du céleri et y faire une purée. Suer un oignon, ajouter le céleri. Mouiller. Cuire. Mixer. Assaisonner.
- 2 - Couper des tranches de céleri boule avec une mandoline. Faire bouillir l'eau, le vinaigre et le sucre. Verser sur les bandes de céleri. Laisser refroidir.
- 3 - Eplucher le céleri branche. Couper en diagonale. Cuire à l'anglaise et refroidir avec la cuisson.
- 4 - Lever les filets de l'anguille. Enlever la peau. Étaler du film alimentaire. Déposer les deux filets l'un contre l'autre. Refermer avec le film et faire un boudin. Faire monter en température de l'eau dans une casserole à 55°C. Mettre le boudin d'anguille dans la casserole. Cuire 10 minutes. Couper en tronçons. Passer au chalumeau.
- 5 - Trancher le lobe de foie gras en fines tranches. Saler et poivrer les tranches. Griller un seul côté de la tranche de foie gras au chalumeau. Réserver.
- 6 - Dressage : Mettre des pointes de purée de céleri sur l'assiette, puis l'anguille. Déposer le foie gras sur l'anguille. Mettre quelques losanges de céleri boule et rave. Disposer des tubes de céleri branche aigre doux. Déguster.

Côté Champagne !

Depuis sa création en 1834 à Epernay, le Champagne Boizel est l'œuvre d'une même famille. La sixième génération poursuit avec passion la quête de l'excellence, la guidant à des choix exigeants dans l'élaboration de ses cuvées.

Cuvée Sous Bois 2000

Vinifiée en fûts anciens selon les méthodes traditionnelles du début du XX^e siècle, cette cuvée issue de la vendange 2000 est composée de 40 % de Chardonnay (Chouilly, Vertus, Cramant), 50 % de Pinot Noir (Aÿ, Mailly, Mareuil-sur-Aÿ) et de 10 % de Meunier (Chigny-les-Roses).

ÉPERNAY FRANCE



CHAMPAGNE
BOIZEL
MAISON FONDÉE EN 1834