

**HABITS DE  
SAVEURS**  
Collection 2018



DAURADE, RADIS ET ANANAS

KAZUYUKI TANAKA - RACINE

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT CUVÉE BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS 2004

## DAURADE, RADIS ET ANANAS KAZUYUKI TANAKA - RACINE

### INGRÉDIENTS

1 daurade  
½ ananas  
100 g de gros sel  
50 g de sucre  
2 g de graine de coriandre  
8 radis  
1 radis noir  
1 branche de thym  
1 gousse d'ail  
20 g de beurre  
100 g d'eau  
50 g de vinaigre blanc  
20 g de sucre  
Purée de citron  
100 g de yaourt  
PM sauce soja

### PROCÉDÉ DE FABRICATION

Écailler, vider et lever les filets de daurade. Mélanger le gros sel, le sucre et les graines de coriandre. Enrober les filets de la préparation pour les faire mariner.  
Laisser poser au réfrigérateur pendant 2h30. Rincer.

Tailler en tronçons. Enlever la peau de l'ananas. Tailler des tranches d'1 cm d'épaisseur. Ensuite, faire des cubes.

Faire chauffer le vinaigre, l'eau et le sucre. Verser sur les cubes d'ananas. Laver les radis. Les couper en deux. Mettre dans une casserole avec du thym, de l'ail, du beurre et couvrir avec de

l'eau. Faire un couvercle avec du papier sulfurisé. Cuire jusqu'à évaporation du liquide. Le radis doit rester un peu ferme. A l'aide d'une mandoline, faire des copeaux de radis noir. Les faire tremper dans l'eau froide. Mélanger le yaourt et la sauce soja.

### DRESSAGE

Déposer des tronçons de daurade dans l'assiette. Déposer les cubes d'ananas et les radis. Mettre des pointes de purée de citron et de sauce yaourt. Terminer par des copeaux de radis noir. Déguster.

## CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT CUVÉE BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS 2004

La cuvée Belle Epoque Blanc de Blancs 2004 est l'expression la plus pure du Chardonnay issu de la Côte des Blancs : florale et complexe ; les raisins, soigneusement sélectionnés, proviennent de deux parcelles emblématiques de la Maison Perrier Jouët : « Bouron Leroi » et « Bouron du Midi », situées au cœur du village de Cramant.

Au nez, des arômes purs, intenses de fleurs blanches : acacia, aubépine, lilas et fleur de sureau avec des touches miellées ; complétés par de délicates notes fruitées, telles que la poire, le citron confit, le gingembre. En finale, des notes briochées, beurrées et vanillées.

En bouche, un vin élégant, frais, avec une richesse aromatique. La finale est longue et persistante, mais toujours dans l'élégance.