

HABITS DE  
SAVEURS

Collection 2018



RIS DE VEAU CLOUTÉ AU CHORIZO,  
FRICASSÉE DE GIROLLES ET PETITS OIGNONS, JUS COURT DE BRAISAGE  
JEAN-DENIS RIEUBLAND – LE ROYAL CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE BOIZEL JOYAU DE FRANCE 2004

## RIS DE VEAU CLOUTÉ AU CHORIZO, FRICASSÉE DE GIROLLES ET PETITS OIGNONS, JUS COURT DE BRAISAGE

JEAN-DENIS RIEUBLAND – LE ROYAL CHAMPAGNE

### POUR 4 PERSONNES

800 g de ris de veau  
1 l de fond de volaille  
100 g de chorizo (iberico de bellota) en bâtonnets  
300 g d'oignons grelots nouveaux  
200 g de girolles  
1 gousse d'ail  
1 brin de thym  
4 tiges de persil plat  
30 g de champagne Boizel  
200 g de jus de veau  
20 g d'échalotes ciselées  
Sucre, beurre, poivre de Pondichéry,  
fleur de sel

### PRÉPARATION

Dégorger les ris de veau dans de l'eau glacée pendant 30 minutes, les égoutter, les portionner à 180 g puis les blanchir dans le fond de volaille frémissant. Réserver sous presse pendant 1h environ.

Parer et dénervier les ris de veau, les clouter avec 8 bâtonnets de chorizo chacun, puis réserver. Eplucher les oignons grelots, les glacer à brun. Nettoyer les girolles, les sauter avec la gousse d'ail et le brin de thym.

Déposer les feuilles de persil plat dans une assiette filmée, les passer dans un four à micro-ondes pendant 30 secondes, puis les sécher pendant 1h environ au-dessus du fourneau.

### PROCÉDÉ

Colorer les ris de veau dans un sautoir sur toutes les faces, déglacer au champagne puis mouiller avec le jus de veau. Finir de cuire en arrosant régulièrement (environ 4 minutes). Passer le jus, le réduire et l'assaisonner.

### FINITION

Poêler les girolles avec de l'échalote ciselée et du persil plat, puis assaisonner.

### PRÉSENTATION

Dresser 5 petits oignons glacés et les girolles. Déposer un ris de veau, des chips de persil plat sur les oignons et des fines tranches de chorizo sur les girolles. Verser le jus court.

## CHAMPAGNE BOIZEL JOYAU DE FRANCE 2004

La Maison Boizel a été créée en 1834 à Epernay. Depuis leurs caves sur l'Avenue de Champagne, les cinquième et sixième générations de la famille Boizel œuvrent aujourd'hui à l'élaboration de cuvées d'exception.

Créée en 1961 par René Boizel, la cuvée Joyau de France représente la quintessence du savoir-faire Boizel.

En 2004, les vendanges ont débuté le 25 septembre. Une lente maturation a permis d'obtenir des Chardonnays remarquables (Oger, Avize, Vertus) et des Pinots noirs élégants et structurés (Mailly et Vertus).

Le premier nez est fin et complexe avec quelques senteurs florales suaves, puis se développent des touches miellées et fruitées.

En bouche, très belle attaque droite et souple. Les arômes se confirment dans une subtile harmonie avec des senteurs de brioche, d'amandes grillées relevées par une très légère amertume et accompagnées par une minéralité saline.

La finale est longue et voluptueuse.

*Les étoilés de la*  
**Champagne**

  
Comité de  
l'Avenue de Champagne  
Epernay

Capitale du Champagne  
**ÉPERNAY**

**LE ROYAL CHAMPAGNE**

Bellevue, 51160 Champillon - [www.royalchampagne.com](http://www.royalchampagne.com)