

**HABITS DE
SAVEURS**
Collection 2018



GELÉE D'AGRUMES AU CHAMPAGNE ET GINGEMBRE,
GANACHE NOIRE AU POIVRE DE TIMUT, CRUMBLE ET SORBET CHAMPAGNE.

VINCENT DALLET - CHOCOLATIER CRÉATEUR
CHAMPAGNE DE VENOGE CORDON BLEU DEMI-SEC



GELÉE D'AGRUMES AU CHAMPAGNE ET GINGEMBRE, GANACHE NOIRE AU POIVRE DE TIMUT, CRUMBLE ET SORBET CHAMPAGNE. VINCENT DALLET - CHOCOLATIER CRÉATEUR

POUR 4 PERSONNES

GELÉE D'AGRUMES

8 oranges
4 clémentines
2 fruits de la passion
50 cl de champagne De Venoge
2,5 g de gélatine feuille végétale
(ou 20 g d'agar-agar)
Quelques morceaux de gingembre
confit

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Peler les agrumes à vif, en détaillant les quartiers un par un. Réserver.
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Récupérer le jus d'agrumes et de fruits de la passion. Ajouter quelques morceaux de gingembre confit.
Chauffer et ajouter la gélatine végétale, préalablement égouttée, ou l'agar-agar.

Mélanger le tout avec le champagne.
Garnir 4 belles flûtes à champagne avec les segments d'agrumes et couler dessus

la gelée d'agrumes-champagne.
Réserver le tout au réfrigérateur pendant 2h.

GANACHE MONTÉE

½ l de crème Fleurette 35 %
200 g de chocolat noir 70 % de cacao pur Venezuela
100 g de miel
2 g de poivre de Timut

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Porter à ébullition la crème et le glucose. La verser sur le chocolat, préalablement haché. Mélanger le tout et ajouter le poivre moulu. Mixer et réserver pendant 24h au réfrigérateur.
Au moment de servir, monter légèrement au fouet la ganache. A l'aide d'une poche à douille, recouvrir les desserts de la ganache montée.

PÂTE À CRUMBLE

100 g de beurre
100 g de farine

100 g de sucre
2 g de sel
100 g de poudre d'amandes

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mettre le beurre en consistance pommade. Ajouter le sel et le sucre. Mélanger au fouet. Ajouter la farine tamisée et pétrir grossièrement du bout des doigts la pâte. Elle doit rester granuleuse. Laisser reposer la pâte à crumble pendant 2h minimum au réfrigérateur. Une fois la pâte à crumble froide, la parsemer sur une plaque de cuisson et cuire le tout à 160°C. Réserver.

FINITION

Au dernier moment, parsemer de crumble. Et, juste avant de déguster, poser une quenelle de sorbet champagne De Venoge.

CHAMPAGNE DE VENOGE CORDON BLEU DEMI-SEC

Le Cordon Bleu Demi-Sec est élaboré à partir de plus de 45 crus en moyenne, sélectionnés parmi les trois cépages champenois. Issu du même assemblage que le Cordon Bleu Brut, sa douceur n'a d'égale que la finesse héritée de son frère Brut.

Impression gustative : une mousse abondante, alliant charpente et finesse. Une bouche fruitée aux nuances de miel d'acacia. Idéal pour le dessert.

Les étoilés de la
Champagne



Capitale du Champagne
EPERNAY

VINCENT DALLET CHOCOLATIER CRÉATEUR

26, rue du Général Leclerc - Epernay / 47, cours JB Langlet - Reims - Tél. : 03 26 55 31 08 - www.chocolat-vincentdallet.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION