

## FRUITS GIVRES SUR SABAYON DE CHAMPAGNE *Cuvée Vintage*

### Ingrédients pour 6 personnes

un Champagne "Blanc de Blancs" ou une cuvée "Réserve"

#### Pour le sabayon :

8 jaunes d'œufs

160g de sucre en poudre

1/3 de bouteille de Champagne brut ou demi-sec

2 cuillerées à soupe de cognac ou de vieux marc de champagne

#### Pour les fruits givrés :

2 ou 3 grappes de raisin muscat

du sucre cristallisé

2 blancs d'œufs.

A réaliser la veille

### Préparation

- 1) Laver, sécher les grappes de raisins.
- 2) A l'aide de ciseaux, former de petits grappillons.
- 3) Battre les blancs à la fourchette de façon à obtenir une mousse très légère.
- 4) Tremper les grappillons dans les blancs battus, les égoutter légèrement puis les tremper dans le sucre.
- 5) Les poser sur une grille surélevée qu'ils sèchent bien.
- 6) Au moment de servir, réaliser le sabayon : battre les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement et obtention d'un mélange mousseux.
- 7) Délayer progressivement avec le Champagne et mettre au bain-marie pas trop chaud jusqu'à ce que la masse double de volume.
- 8) Fouetter jusqu'à mélange mousseux et onctueux.
- 9) Retirer du feu et ajouter le cognac ou le marc.
- 10) Servir sans attendre dans des coupes individuelles, accompagnées de raisins givrés.



10, rue du général-Leclerc 51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47 Fax +33 (0)3 26 54 32 48  
[www.champagne-diogene-tissier.com](http://www.champagne-diogene-tissier.com)

Des Champagne de Qualité pour faire rimer  
TRADITION, TERROIR et CONVIVIALITÉ

## GIROLLES AU CHAMPAGNE *Cuvée Vintage*

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de girolles fraîches,  
100 g de lard frais,  
1 bouteille de champagne,  
1 bouquet garni,  
sel, poivre.

### Préparation

Nettoyer délicatement les girolles et enlever la terre.  
Mettre les girolles dans une casserole, ajouter le lard coupé en petits dés, le bouquet garni, le sel et le poivre, recouvrir de champagne.  
Faire cuire tout doucement 15 minutes.  
Servir les girolles dans la cuisson.



10, rue du général-Leclerc 51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47 Fax +33 (0)3 26 54 32 48  
[www.champagne-diogene-tissier.com](http://www.champagne-diogene-tissier.com)

Des Champagne de Qualité pour faire rimer  
TRADITION, TERROIR et CONVIVIALITÉ

CHAMPAGNE

# Diogène Tissier & Fils

à  
CHAVOT-COURCOURT

## CHAPON AUX POMMES ET SA SAUCE CHAMPAGNE *Cuvée Vintage*

**Cuisson des légumes** 15 g jus de citron (pommes) - 1 litre d'eau (cuisson panais) - 2 g de sel (panais) - 500 g de panais - 1 kg de pommes (6) - 70 g beurre allégé (pommes) - 1 litre d'eau (cuisson fenouil) - 2 g de sel (fenouil) - 700 g de fenouil - 1 litre d'eau (cuisson patate) - 2 g de sel (patate) - 900 g de patates douces

**Sauce au champagne** 85 g de champagne - 10 g de cassonade - 7 g de fond de veau - 65 g d'armagnac - 300 g de crème - Moulin à poivre - 2 g de cinq épices

**Cuisson chapon** 3,4 kg chapon - 40 g d'huile iso4 (chapon) - Moulin à poivre (chapon) - 2 g de sel (chapon) - 100 g de beurre allégé

### Préparation

1) Préparer le panais: Couper les deux extrémités, éplucher avec un économe. Laver, brosser sous l'eau courante. Couper en rondelles le panais. Verser l'eau dans une grande casserole, saler. Porter à ébullition...

2) Dès que l'eau est en ébullition, ajouter les rondelles de panais. Laisser remonter l'ébullition, cuire pendant 4 à 5 minutes. Vérifier régulièrement la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre de la rondelle. Stopper aussitôt la cuisson. Egoutter et garder au chaud.

3) Eplucher les patates douces avec un couteau économe, laver sous l'eau courante. Egoutter.

4) Egoutter les pommes, éponger. Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive. Le travail de nettoyage et lavage est terminé...

5) Les pommes sont dans l'eau citronnée, les fenouils, panais et patates douces lavés et prêts pour être taillés. Recouvrir d'un papier film et placer au réfrigérateur avant d'être utilisé. Placer dans la poêle avec le beurre chaud, cuire sur les deux faces à feu moyen surtout pas vif. Garder au chaud.

6) Couper en lamelles les fenouils. Verser l'eau dans une grande casserole, ajouter le sel. Egoutter le fenouil et réserver au chaud.

7) Couper en dés les patates douces. Verser l'eau, puis le sel et porter à ébullition. Verser les patates douces. Porter à ébullition cuire 5 minutes. Tester la cuisson en piquant un morceau de patate douce avec une fourchette, elle doit pénétrer facilement. Egoutter et réserver au chaud.

8) Préchauffer le four pour la cuisson du chapon. Le thermostat à 7 (210°C). La cuisson va durer entre 1h30 à 2 heures.

9) Pour la sauce au champagne et armagnac. Dans une casserole moyenne, verser le champagne. Ajouter la cassonade. Mettre votre feu à feu doux et avec un fouet, faire fondre la cassonade. Ajouter le fond de veau, mélanger, laisser légèrement épaissir. Verser l'armagnac, et laisser cuire 1 à 2 minutes pour épaissir un peu. Ajouter la crème entière, mélanger.

10) Donner 5 à 6 tours de moulin à poivre. Verser les cinq épices, saler.

11) Goûter régulièrement pour connaître la transformation du goût de la sauce et de pouvoir éventuellement rectifier l'assaisonnement. Goûter et rectifier l'assaisonnement, regarder l'onctuosité : elle doit napper votre cuillère. Vous pourrez la réchauffer en ajoutant un peu d'eau et la porter à ébullition, goûter et stopper la cuisson mettre en saucière et servir aussitôt avec le chapon et les légumes.

12) Le chapon est préparé, nettoyé, lavé. Placer le chapon dans le plat à rôtir de votre four. Avec un pinceau badigeonner d'huile toute la surface du chapon dessus dessous. Donner quelques tours de moulin à poivre sur la surface du chapon, saler. Parsemer de petits morceaux de beurre.

13) Placer le chapon au four, la cuisson va durer environ selon les fours de 1h30 à 2 heures. Vérifier la cuisson en plantant une grosse aiguille à brider dans la chair elle doit ressortir sans trace de sang. Découper le chapon, disposer les morceaux sur un plat ou servir à l'assiette.



10, rue du général-Leclerc 51530 CHAVOT-COURCOURT

Tél. +33 (0)3 26 54 32 47 Fax +33 (0)3 26 54 32 48

[www.champagne-diogene-tissier.com](http://www.champagne-diogene-tissier.com)

Des Champagne de Qualité pour faire rimer  
TRADITION, TERROIR et CONVIVIALITÉ

## HUITRES GRATINEES AU CHAMPAGNE *Cuvée Vintage*

### Ingrédients : Pour 6 personnes :

20 cl de crème  
3 échalotes hachées  
24 belles huîtres creuses  
1 jus d'1/4 de citron  
20 cl de Champagne Brut  
3 jaunes d'œufs  
50 g de beurre frais  
poivre  
1 brin d'aneth finement haché

### Préparation

- 1) Ouvrez les huîtres au-dessus d'un saladier pour récupérer toute l'eau, séparez les huîtres des coquilles toujours en récupérant l'eau et réservez-les.
- 2) Placez une étamine sur un autre saladier et passer l'eau pour enlever les impuretés.
- 3) Ajoutez à l'eau des huîtres les jaunes d'œufs, la crème fraîche, 10 cl de champagne, l'aneth hachée et le jus de citron.
- 4) Mélangez le tout de façon à obtenir un liquide homogène, poivrez.
- 5) Dans une sauteuse, faites chauffer une noix de beurre à feu moyen, ajoutez les échalotes hachées avec les 10 cl de champagne restant, poivrez.
- 6) Laissez réduire jusqu'à ce qu'il reste un tout petit peu de liquide dans la sauteuse.
- 7) Ajoutez ensuite le mélange crème, œuf et eau des huîtres dans la sauteuse, laissez réduire de moitié pendant plus ou moins 10 minutes à feu moyen en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 8) La sauce ne doit surtout pas bouillir.
- 9) Ajoutez les huîtres et laissez-les pocher 3 minutes, retirez les huîtres et replacez-les dans leur coquille.
- 10) Incorporez le beurre ramolli en petit morceau à la sauce au champagne et battez vigoureusement hors du feu.
- 11) Nappez chaque huître dans sa coquille avec la sauce.
- 12) Passez les huîtres au four préchauffé à 250°C pendant 3 minutes pour que la sauce prenne une belle couleur dorée.



10, rue du général-Leclerc 51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47 Fax +33 (0)3 26 54 32 48  
[www.champagne-diogene-tissier.com](http://www.champagne-diogene-tissier.com)

Des Champagne de Qualité pour faire rimer  
TRADITION, TERROIR et CONVIVIALITÉ

## ROASTBEEF SAUCE CHAMPAGNE ET FOIE GRAS *Cuvée Vintage*

### Ingrédients pour 4 personnes

un roastbeef de 1,5 kg,  
50 à 100 g de foie gras,  
50 cl de champagne,  
champignons (morille, trompette, girolle)

### Préparation (durée Préparation : 10 mn , Cuisson : 30 mn. )

Faire cuire le roastbeef au four 15 mn par livre.  
Une fois cuit, garder le roastbeef au chaud, puis prendre le jus de cuisson et le mettre dans une sauteuse.  
Faire chauffer le jus puis délayer le foie gras dedans jusqu'à obtention d'un jus bien lisse.  
Ajouter le champagne laisser chauffer.  
Ajouter si besoin un peu de farine pour épaissir la sauce.  
Découper le roastbeef et napper de la sauce obtenue, puis servir bien chaud, accompagné des champignons cuits en poêlée et de pâtes fraîches.



10, rue du général-Leclerc 51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47 Fax +33 (0)3 26 54 32 48  
[www.champagne-diogene-tissier.com](http://www.champagne-diogene-tissier.com)

Des Champagne de Qualité pour faire rimer  
TRADITION, TERROIR et CONVIVIALITÉ

## **VOLAILLE SAUTÉE AU CHAMPAGNE DE VIGNERON Cuvée Vintage**

### **Ingrédients : Pour 6 personnes :**

Un poulet de Bresse ou une pintade d'1,500kg environ  
½ dl de marc de champagne  
2 cuillerées de farine  
6 échalotes  
50g de beurre  
3 jaunes d'œuf  
¼ de crème fraîche  
250g de champignons de saison  
Champagne : une demi bouteille de Champagne Brut, sel, poivre

### **Préparation**

1. Découpez le poulet de manière à faire six belles portions.
2. Faire blondir les morceaux dans le beurre avec les échalotes hachées.
3. Saupoudrez le tout de farine, laissez-les à peine blondir.
4. Salez, poivrez et flambez avec le marc de Champagne.
5. Versez la bouteille de Champagne petit à petit. Laissez cuire rapidement à découvert, 15mn environ.
6. Nettoyez et émincez les champignons. Faites les sauter dans une noix de beurre.
7. Ajoutez-les dans la cocotte, 10mn avant la fin de la cuisson.
8. Au moment de servir, faites réduire des 4/5, liez la sauce avec la crème et les jaunes d'œuf (à partir de ce moment la sauce ne doit plus bouillir). La sauce doit être liée, blonde et bien nappante.



10, rue du général-Leclerc 51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47 Fax +33 (0)3 26 54 32 48  
[www.champagne-diogene-tissier.com](http://www.champagne-diogene-tissier.com)

Des Champagne de Qualité pour faire rimer  
TRADITION, TERROIR et CONVIVIALITÉ