

EPAULE DE MOUTON (OU D'AGNEAU) A LA CHAMPENOISE *Cuvée Carte Noire*

Ingrédients : Pour 6 personnes :

une épaule de mouton de 1,250kg
200g de lard de poitrine
2 pieds de veau
4 tomates
carottes
oignons
70g de beurre
3 cuillerées d'huile d'olive
1/3 de verre de vinaigre de vin
2 cuillerées à soupe de fécule de pomme de terre
un bouquet garni
2 verres de vin blanc sec
½ bouteille de Champagne Brut
sel, poivre

Préparation

1. Piquez l'épaule de lard et faites-la mariner pendant 48H avec les carottes, les oignons, le bouquet garni, le vin blanc, l'huile d'olive, le vinaigre, sel et poivre.
2. Faites-la dorer en cocotte avec le beurre, les oignons et les carottes de la marinade.
3. Mouillez avec le Champagne.
4. Faites blanchir les pieds de veau. Ajoutez-les dans la cocotte.
5. Complétez le mouillement à hauteur des viandes avec un peu de bouillon (ou d'eau).
6. Ajoutez le bouquet garni et les tomates concassées.
7. Laissez cuire 2H.
8. Passez le jus de cuisson puis liez-le avec la fécule de pomme de terre délayée avec de l'eau froide et laissez cuire encore quelques minutes. Servez avec une garniture de pommes fondantes ou de laitues braisées



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

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

FONDUE SAVOYARDE AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Noire*

Ingrédients pour 8 personnes

1,6 kg de Beaufort,
8 verres à vin de Champagne,
1 gousse d'ail,
sel et poivre,
croûtons de pain secs

Préparation

Frottez un poêlon à fondue avec une gousse d'ail.
Versez le champagne et faites le frémir à feu moyen.
Ajoutez petit à petit le fromage tout en tournant avec une cuillère en bois.
Lorsque le fromage est fondu et bien mélangé au Champagne, servez avec des croûtons de pain secs.



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

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

ANDOUILLETES AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Noire*

Ingrédients pour 4 personnes

4 andouillettes,
2 échalotes,
20 g de beurre,
1 cuillère à soupe d'huile,
15 cl de champagne,
Persil haché, sel, poivre.

Préparation

Faire sauter rapidement les andouillettes dans une poêle avec le beurre et l'huile.

Ajouter les échalotes hachées, le champagne, sel et poivre.

Laisser mijoter doucement 4 minutes à couvert.

Dresser les andouillettes, saupoudrer de persil et napper de sauce.

Servir en printemps été avec un sauté de jeunes légumes ou un gratin dauphinois ou de courgettes, à l'automne – hiver avec une poêlée de pomme de terre ou champignons



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

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

MAGRET DE CANARD AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Noire*

Ingrédients pour 4 personnes

4 magrets de canard,
3 cuillérées à soupe d'huile,
20 g de beurre,
5 cl de crème fraîche,
20 cl de champagne,
1 oignon, sel, poivre.

Préparation

Enlever la peau des magrets.
Couper la viande en escalopes dans l'épaisseur.
Faire dorer chaque côté dans l'huile.
Saler et poivrer.
Retirer la viande réserver au chaud.
Jeter la graisse.
Faire fondre le beurre, ajouter l'oignon haché très finement, laisser cuire doucement, arroser de champagne, cuire à feu vif 5 minutes.
Incorporer la crème et à l'ébullition, réchauffer les escalopes dans la sauce 1 minute.
Servir bien chaud.



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

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 Carte Noire

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 rôti 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

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