

CAKE AU CHAMPAGNE *Cuvée Extra Brut*

Ingrédients pour 10 personnes

5 œufs,
1 verre d'huile (200 ml),
300 g de sucre,
300 g de farine,
1 paquet de levure,
1 paquet de sucre vanillé,
1 petite bouteille de KRITER par exemple (soit 200 ml)

Préparation

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à blanchissement.
Ajouter progressivement la farine, levure, sucre vanillé, l'huile et le champagne.
Bien mélanger.
Ajouter délicatement les blancs battus en neige.
Enfourner dans un moule à cake à 180°C (th 6), pendant 45 min environ



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

RIS DE VEAU AU CHAMPAGNE *Cuvée Extra Brut*

Ingrédients pour 4 personnes

4 ris de veau dégraissés,
25 g de beurre de qualité,
25 cl de champagne premier prix,
25 cl de crème fraîche,
10 cl de fond de veau,
sel, poivre,
80 g de riz sec par personne,
500 g oignons,
1,5 litre de bouillon de volaille

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

Faire revenir les ris de veau dans le beurre bien chaud environ 4 minutes sur chaque face, les saler et poivrer puis les réserver au chaud. Déglacer la sauteuse avec le champagne.

Porter à ébullition puis ajouter le fond de veau délayé, reporter à ébullition, ajouter la crème remettre les ris de veau dans la sauteuse et laisser mijoter 30 minutes à feu doux.

Faire cuire le riz dans le bouillon de volaille avec les oignons émincés. Saler et poivrer à votre goût.



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

SAINT JACQUES SAUCE CHAMPAGNE *Cuvée Extra Brut*

Ingrédients pour 6 personnes

18 noix de Saint-Jacques avec corail,
3 échalotes,
200 g de champignons,
50 g de beurre,
sel, poivre,
37 cl de champagne,
1 jaune d'œuf,
75 g de crème fraîche

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

Faire revenir les échalotes pelées et hachées avec les champignons émincés.

Ajouter les noix et les coraux des Saint-Jacques, assaisonner, mouiller avec le champagne et laisser cuire 10 min à feu doux.

Filtrer, garder le jus et réserver le reste au chaud. Faire réduire le jus de cuisson de moitié sur feu vif.

Incorporer le jaune d'œuf battu avec la crème fraîche hors du feu en fouettant vivement.

Verser sur les noix de Saint-Jacques et les champignons et servir.



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