

## ANDOUILLETES AU CHAMPAGNE *Cuvée Saveur de Juliette*

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

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

## SUPREME D'OURSINS AU CHAMPAGNE *Cuvée Saveur de Juliette*

### Ingrédients pour 4 personnes

12 beaux oursins bien garnis de corail  
350 g de crème fraîche  
le jus d'un demi citron  
10 cl de champagne  
1 pincée de safran  
sel, poivre

### Préparation

Ouvrez les oursins à l'aide de ciseaux de cuisine.  
Videz le jus dans un bol et filtrez-le à plusieurs reprises.  
A l'aide d'une petite cuillère, récupérez le corail des oursins.  
Dans une casserole à fond épais, versez le champagne, la crème fraîche, le jus de citron, le jus d'oursins et le corail.  
Faites cuire à feu très doux pendant 10 min tout en écrasant le corail.  
Salez, poivrez et safranez.  
Passez au mixeur et servez aussitôt dans des tasses à consommer chaudes.



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

## FONDUE SAVOYARDE AU CHAMPAGNE *Cuvée Saveur de Juliette*

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

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

CHAMPAGNE

# Diogène Tissier & Fils

à  
CHAVOT-COURCOURT

## CREPES SOUFFLEES AU CHAMPAGNE *Cuvée Saveur de Juliette*

### Ingrédients pour 6 personnes

12 crêpes :	Appareil à souffler :	Sabayon :
150g de farine	4 œufs	4 jaunes d'œufs
2 œufs	75g de sucre en poudre	100g de sucre en poudre
1 pincée de sel	30g de farine	15cl de Champagne
1 cuillère de sucre en poudre	¼ de l de lait	
30g de beurre fondu	1 petit verre de liqueur de Grand Marnier	
¼ de l de lait		
1dl d'eau		
30g de sucre glace		

### Préparation

- 1) Préparez la pâte à crêpes.
- 2) Laissez-la reposer, puis préparez une douzaine de petites crêpes.
- 3) Empilez-les au fur et à mesure de la cuisson pour qu'elles restent moelleuses.
- 4) Dans une terrine, préparez l'appareil à souffler.
- 5) Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 6) Ajoutez la farine, puis le lait chaud.
- 7) Faites épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt.
- 8) Laissez donner 2 ou 3 bouillons, puis retirez du feu et faites tiédir.
- 9) Ajoutez alors le Grand Marnier, puis les blancs d'œufs battus en neige.
- 10) Déposez sur la moitié de chaque crêpe une cuillère de cette préparation, puis repliez par-dessus l'autre moitié.
- 11) Rangez les crêpes dans un plat beurré et faites "souffler" à feu vif.
- 12) Préparez le sabayon au bain-marie chaud, battez au fouet les jaunes d'œufs, le sucre et le Champagne jusqu'à ce qu'il se forme une mousse ferme et onctueuse.
- 13) Versez dans un récipient chaud.
- 14) Mettez les crêpes pendant 4min au four à 250°C (th 7/8), puis saupoudrez-les de sucre glace à travers une passoire.
- 15) Remettez-les au four pour terminer la cuisson.
- 16) Servez brûlant accompagné du sabayon chaud et d'une coupe de Champagne demi-sec.



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

## POULARDE AU CHAMPAGNE *Cuvée Saveur de Juliette*

« Une recette ancienne de la Bresse, facile à réaliser même pour une cuisinière débutante. A défaut de volaille de Bresse, un beau poulet fermier, une belle pintade ou une géline fera l'affaire. Peu d'ingrédients mais un bon champagne. Vous l'accompagnerez de pâtes fraîches ou de légumes racines sautés. »

### **Ingrédients pour 4 personnes**

1 poularde de 1,5 kg,  
2 c à s de farine,  
25 g de beurre,  
½ bouteille de champagne brut  
Sel fin, Poivre Sarawak du moulin

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

Découpez la volaille en 8 avec un ciseau à volaille (ou faites-le découper par votre volailler).

Salez et poivrez chaque morceau et roulez les morceaux dans la farine et secouez-les pour éliminer l'excédent de farine.

Dans une sauteuse, faites rissoler le beurre et faites colorer les morceaux de volaille sur toutes les faces.

Quand ils sont bien dorés, déglacez avec un verre de champagne et laissez cuire à bon feu.

Au fur et à mesure que le champagne s'évapore, roulez les morceaux dans le jus et versez de nouveau un verre de champagne jusqu'à ce que la volaille soit complètement cuite.

Déposez les morceaux sur le plat de service, allongez le jus de cuisson avec le reste de champagne ou quelques c à s de bouillon de volaille de volaille, vérifiez l'assaisonnement et montez la sauce avec du beurre frais et nappez les morceaux.

Servez immédiatement.



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

## DARNES DE SAUMON AU CHAMPAGNE *Cuvée Saveur de Juliette*

### Ingrédients : Pour 6 personnes :

700 g de queue de lot et 350 g de saumon  
250 g de crevettes "bouquet "  
1/ 4 litre de bouillon volaille  
1/4 litre d'un bon champagne  
3/ 4 litre d'eau  
450 g de Carottes  
200 g de champignons de Paris  
100 g échalotes (3)  
1 Jus de citron  
150 g de crème fraîche épaisse  
25 g de maïzena  
Pluches de thym

### Cuisson du riz :

8 cl de Champagne Bouquet de persil  
1 dose de safran  
3/4 litre d'eau  
300 g de riz  
Sel, poivre du moulin

### Préparation

- 1) Couper le haut et le bas des carottes, éplucher. Si la tige qui se trouve à l'intérieur est dure, on l'appelle "bois" on l'enlève. Couper en dés. Réserver.
- 2) Pour éplucher, couper la tige et la racine de l'échalote, couper en moitiés dans le sens tige-racines, éplucher, attention à vos yeux. Couper en son centre pour avoir une assise et Emincer en fins bâtonnets.
- 3) Enlever la terre et la racine des champignons, passer simplement sous l'eau claire ou brosser à l'aide d'un pinceau. Couper en lamelles (escaloper) citronner. Réserver.
- 4) Commençons la blanquette...Verser l'eau (3/4 litre), le champagne, le bouillon dans un faitout ou une grande casserole. Porter à ébullition.
- 5) Verser les carottes et les échalotes dans le bouillon. Mélanger. Ajouter les champignons, le thym, sel et poivre, mélanger. Cuire pendant 30 à 40 minutes, mais arrêter la cuisson dès que les carottes sont cuites.
- 6) Dans une casserole, 8 cl de champagne, l'eau et le safran, saler. Porter à ébullition. Enlever la peau et les arêtes du saumon et de la lotte et couper en gros morceaux.
- 7) Verser dans le bouillon les carottes cuites pendant 15 minutes à petit frémissement. Ajouter les crevettes 5 minutes avant de terminer la cuisson du poisson.
- 8) Verser le riz en pluie, mélanger régulièrement jusqu'à sa cuisson. Egoutter, réserver au chaud.
- 9) Egoutter le poisson et les crevettes et réserver au chaud pendant la confection de la sauce. Prélever un demi litre de bouillon, réserver le reste pour un consommé ou un potage.



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

## TIRAMISU AUX FRAISES ET AU CHAMPAGNE *Cuvée Saveur de Juliette*

### Ingrédients pour 6 à 8 personnes

500 g de mascarpone,  
33 cl de crème légère,  
150 g de sucre,  
500 g de fraises,  
4 cuillères à soupe de champagne ou de "mousseux" (dans ce cas n'utiliser que 100 g de sucre),  
90 g de boudoirs ou biscuits à la cuiller

### Préparation

Nettoyez, équeutez, puis coupez les fraises en deux (voire plus suivant la grosseur).

Montez la crème en chantilly.

Mélangez le mascarpone avec le champagne, le sucre, puis incorporez délicatement la crème.

Faites tremper rapidement les biscuits dans un fond de champagne avec un peu d'eau, puis tapissez-en le fond d'un plat type plat à gratin à bords assez hauts pour pouvoir superposer les différentes couches.

Par-dessus les boudoirs, alternez une couche du mélange mascarpone champagne sucre crème, une couche de fraise, une couche du mélange, une couche de fraises, puis terminez par une couche de mascarpone.

Pour la décoration, vous pouvez disposer sur le dessus quelques morceaux de fraises, quelques feuilles de menthe et saupoudrer de sucre glace.



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 Saveur de Juliette***

### **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

## SAUMON AU FOUR AU CHAMPAGNE *Cuvée Saveur de Juliette*

### Ingrédients pour 4 personnes

1 saumon entier vidé,  
1/2 bouteille de champagne Brut ou demi-sec,  
30 cl de crème fraîche,  
2 carottes,  
3 tomates,  
2 oignons,  
3 gousses d'ail,  
2 branches de thym,  
2 feuilles de laurier,  
1 cuillère à soupe de persil haché,  
1 cuillère à soupe d'estragon haché,  
huile, sel, poivre.

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

Ebouillanter et peler les tomates. Les couper en morceaux.  
Peler et hacher les oignons et les carottes. Ecraser les gousses d'ail. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile.  
Y faire fondre les légumes 15 minutes avec le thym et le laurier émiétés, le persil et l'estragon, saler et poivrer.  
Poser le saumon dans un plat huilé, étaler dessus le mélange de légumes. Verser le champagne sur le saumon.  
Faire cuire 30 min au four à 220°C (thermostat 7-8).  
Récupérer le jus de cuisson et les légumes, les passer au chinois en pressant bien.  
Ajouter la crème fraîche et faire chauffer à feu doux.  
Levez les filets du saumon, les servir nappés de sauce bien chaude.



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

## SAUCISSES CHAMPENOISES *Cuvée Saveur de Juliette*

### Ingrédients pour 4 personnes

800g de saucisse paysanne,  
1 cuillère à soupe de moutarde,  
4 échalotes,  
1/3 de bouteille de champagne,  
15 cl de crème,  
sel, poivre.

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

Colorer les saucisses au grill, faire réduire le champagne et les échalotes finement hachées.

Après 10 minutes, mouiller avec 10 cl d'eau, ajouter les saucisses, laisser cuire doucement 10 minutes.

Incorporer la crème et la moutarde.

Saler, poivrer, continuer la cuisson encore 5 minutes 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](http://www.champagne-diogene-tissier.com)

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