

CHAMPAGNE

Diogène Tissier & Fils

à
CHAVOT-COURCOURT

CREPES SOUFFLEES AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Blanche*

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

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

BLANQUETTE DE LOTTE AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Blanche*

Ingrédients pour 6 personnes

4 pommes de terre
4 darnes de saumon frais (de 200 à 250 g chacune)
2 jaunes d'œufs
200 g de margarine
25 cl de champagne brut
2 oignons hachés
sel, poivre
Un peu de jus de citron

Préparation

- 1) Faites revenir l'oignon haché dans un peu de margarine. Lorsque l'oignon commence à devenir translucide, versez le Champagne. Salez légèrement et déposez les darnes de saumon. Laissez-les cuire à feu doux dans ce jus pendant une quinzaine de minutes.
- 2) Pendant ce temps, faites fondre la margarine restante dans une casserole à feu très lent. Battez les jaunes d'œufs pour les incorporer à la margarine fondue. Ajoutez à l'ensemble une cuillère à soupe de jus de citron et quelques pincées de sel et de poivre.
- 3) Otez le saumon du feu. Retirez la peau et les arêtes. Disposez les darnes dans un plat à gratin. Laissez réduire à feu doux le jus restant de la cuisson du saumon.
- 4) Ajoutez-lui le mélange margarine et jaunes d'œufs. Passez la sauce ainsi réalisée au chinois avant d'en napper les darnes.
- 5) Enfourez pour une quinzaine de minutes en arrosant régulièrement le saumon avec la sauce. Servez accompagné de petites pommes de terre vapeur.



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

POULARDE AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Blanche*

« 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

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

FOIE GRAS AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Blanche*

Ingrédients pour 15 parts

1 kg de foie gras cru (canard ou oie),
20 g de sel,
4 g de poivre,
noix de muscade 1,5 g environ,
1 bouteille de Champagne,
2 pincées de sucre

Préparation

Prendre soin de retirer délicatement les nerfs et vaisseaux du foie à l'aide d'une pince à épiler ou d'un couteau avec la pointe en faisant bien attention de ne pas trop sectionner les petits nerfs.

Ensuite mettre le tout dans un récipient.

L'assaisonner de sel de poivre des deux pincées de sucre, de noix de muscade.

Une fois fait, bien mélanger délicatement, puis verser le champagne en couvrant aux 3/4.

Laisser mariner toute une nuit.

Le lendemain égoutter la marinade bien laisser détremper.

Mettre le foie gras en torchon bien serré puis entourer encore de papier alu.

Ficeler à chaque extrémité, puis au milieu sans trop serrer.

Mettre au bain marie pendant 25 mn à 120/130°C.

Une fois cuit retirer du bain marie et laisse refroidir sur une grille.

Cela doit rendre un bon foie gras légèrement rosé au milieu avec un petit goût très agréable



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

FRAISES DES BOIS AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Blanche*

Ingrédients pour 6 personnes

600 g de fraises très parfumées, fraises des bois de cueillette ou de culture ou fraises variété « Plougastel » ou « Mara des bois »,
75 g de sucre,
3 dl de champagne,
180 g de crème fleurette,
30 g de sucre glace.

Préparation

Lavez et équeutez les fraises.

Versez la crème dans un récipient que vous mettez dans le compartiment glaçon de votre réfrigérateur.

Dans le plat de service ou des coupelles individuelles, mettez les fraises avec le sucre en poudre et la moitié du champagne, recouvrez d'une assiette et mettez à réfrigérer une heure.

Au moment de servir, battez la crème au batteur pour la monter en chantilly, quand elle commence à être ferme, versez le sucre glace et continuez à battre, puis ajoutez peu à peu le champagne restant tout en continuant à fouetter le mélange.

Versez cette crème fouettée sur les fraises et 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

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

**TAGLIATELLES A LA FONDUE DE POIREAUX,
AUX NOIX DE PETONCLES ET AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Blanche***

Ingrédients pour 6 personnes

500 g de tagliatelles,
2 blancs de poireaux,
une vingtaine de noix de pétoncles,
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
sel,
éventuellement un peu de crème fraîche,
champagne

Préparation

Faire cuire les tagliatelles.
Émincer très finement les blancs de poireau et les faire revenir 10 mn à feu doux.
Saler.
Y ajouter les noix de pétoncles et les faire cuire quelques minutes à feu moyen.
Ajouter un peu de crème fraîche délayée rapidement avec l'équivalent de 2 coupes de champagne.
Mélanger le tout avec vos tagliatelles et servir très 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

LANGOUSTE SAUCE CREMEUSE AU CHAMPAGNE *Cuvée Carte Blanche*

Ingrédients pour 4 personnes

3 langoustes,
300 g de champignons,
90 g de jambon blanc,
150 g d'échalotes hachées,
60 cl de fumet de poisson,
20 cl de champagne brut,
70 g de crème fraîche liquide,
15 g de maïzena, sel, poivre

Préparation

Coupez les langoustes en tronçons.
Hachez finement les champignons, les échalotes et le jambon, salez, poivrez et mouillez avec le champagne.
Laissez mariner au moins 2 heures au frais.
Filtrez et réservez le champagne.
Faites dorer la langouste sur tous les côtés puis ajoutez le hachis champignons-jambon.
Ajoutez champagne et le fumet de poisson. Laissez mijoter 20 min.
Ôtez les tronçons de langouste de la casserole et réservez-les au chaud.
Délaissez la maïzena dans la crème puis versez dans le jus de cuisson.
Laissez épaissir sur feu très doux.
Nappez la langouste de sauce et 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

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