

FOIE GRAS AU CHAMPAGNE *Ratafia*

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

VOLAILLE SAUTÉE AU CHAMPAGNE DE VIGNERON *Ratafia*

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

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