

SUPREME D'ECREVISSES AU CHAMPAGNE *Cuvée Rosé*

Un plat froid pour un buffet de fêtes, très raffiné et d'une belle délicatesse.

Ingrédients pour 6 personnes

40 écrevisses vivantes,
1 mirepoix de légumes,
½ bouteille de champagne sec,
150 g de beurre
¾ de l de Velouté d'écrevisses en bocal,
5 feuilles de gélatine,
½ l de crème fleurette,
Pluches de cerfeuil,
pelures de truffes ou 1 bocal d'oeufs de saumon
(Si vous ne trouvez pas d'écrevisses fraîches, vous pouvez utiliser des écrevisses surgelées ou des langoustines fraîches).

Préparation des ingrédients

Châtrez les écrevisses.

Dans une sauteuse, faites sauter les écrevisses dans la mirepoix et ajoutez le champagne et finissez la cuisson à couvert 10 mn.

Egouttez-les et conservez et filtrez le jus de cuisson. Décortiquez les queues et réservez-les au frais.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Pilez finement les carapaces avec 150 g de beurre. Faites bouillir le velouté.

Versez le mélange dans le velouté bouillant avec les feuilles de gélatine et le jus de cuisson des écrevisses et faites bouillir 5 minutes pour que les débris d'écrevisses dégagent leur arôme.

Pendant ce temps, fouettez la crème fleurette.

Préparation Filtrez à travers un chinois au dessus d'une terrine placée sur de la glace.

Remuer la préparation avec un fouet pour la faire refroidir et quand elle commence à prendre, incorporez la crème fouettée.

Versez dans le plat de service et mettez au froid pour faire prendre la mousse.

Au moment de servir décorez le dessus avec les queues d'écrevisses, les pluches de cerfeuil et les pelures de truffes ou les œufs de saumon, voire de caviar.



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

GELEE D'AGRUMES AU CHAMPAGNE ROSE *Cuvée Rosé*

Ingrédients pour 6 personnes

2 pamplemousses
20 cl de jus d'orange
40 g de sucre
4 cl de champagne rosé
1,5 feuille de gélatine

Préparation

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis égouttez et bien essorer.

Faites chauffer doucement le jus d'orange avec le sucre.

Ajoutez la gélatine et le champagne puis remuez et retirez du feu.

Pelez à vif les agrumes. Détaillez tous les quartiers et rangez-les en les alternant dans le fond des coupes de service.

Coulez la gelée dessus puis réservez au frigo.



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 Rosé*

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

SAUCISSES CHAMPENOISES *Cuvée Rosé*

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

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

SUPREME D'OURSINS AU CHAMPAGNE *Cuvée Rosé*

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

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

TIRAMISU AUX FRAISES ET AU CHAMPAGNE *Cuvée Rosé*

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

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