

BLANQUETTE DE LOTTE AU CHAMPAGNE *Cuvée de Réserve*

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

CAKE AU CHAMPAGNE *Cuvée de Réserve*

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

EPAULE DE MOUTON (OU D'AGNEAU) A LA CHAMPENOISE *Cuvée de Réserve*

Ingrédients : Pour 6 personnes :

une épaule de mouton de 1,250kg
200g de lard de poitrine
2 pieds de veau
4 tomates
carottes
oignons
70g de beurre
3 cuillerées d'huile d'olive
1/3 de verre de vinaigre de vin
2 cuillerées à soupe de fécule de pomme de terre
un bouquet garni
2 verres de vin blanc sec
½ bouteille de Champagne Brut
sel, poivre

Préparation

1. Piquez l'épaule de lard et faites-la mariner pendant 48H avec les carottes, les oignons, le bouquet garni, le vin blanc, l'huile d'olive, le vinaigre, sel et poivre.
2. Faites-la dorer en cocotte avec le beurre, les oignons et les carottes de la marinade.
3. Mouillez avec le Champagne.
4. Faites blanchir les pieds de veau. Ajoutez-les dans la cocotte.
5. Complétez le mouillement à hauteur des viandes avec un peu de bouillon (ou d'eau).
6. Ajoutez le bouquet garni et les tomates concassées.
7. Laissez cuire 2H.
8. Passez le jus de cuisson puis liez-le avec la fécule de pomme de terre délayée avec de l'eau froide et laissez cuire encore quelques minutes. Servez avec une garniture de pommes fondantes ou de laitues braisées



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 de Réserve*

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

GIROLLES AU CHAMPAGNE *Cuvée de Réserve*

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de girolles fraîches,
100 g de lard frais,
1 bouteille de champagne,
1 bouquet garni,
sel, poivre.

Préparation

Nettoyer délicatement les girolles et enlever la terre.
Mettre les girolles dans une casserole, ajouter le lard coupé en petits dés, le bouquet garni, le sel et le poivre, recouvrir de champagne.
Faire cuire tout doucement 15 minutes.
Servir les girolles dans la cuisson.



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

FRUITS GIVRES SUR SABAYON DE CHAMPAGNE *Cuvée de Réserve*

Ingrédients pour 6 personnes

un Champagne "Blanc de Blancs" ou une cuvée "Réserve"

Pour le sabayon :

8 jaunes d'œufs

160g de sucre en poudre

1/3 de bouteille de Champagne brut ou demi-sec

2 cuillerées à soupe de cognac ou de vieux marc de champagne

Pour les fruits givrés :

2 ou 3 grappes de raisin muscat

du sucre cristallisé

2 blancs d'œufs.

A réaliser la veille

Préparation

- 1) Laver, sécher les grappes de raisins.
- 2) A l'aide de ciseaux, former de petits grappillons.
- 3) Battre les blancs à la fourchette de façon à obtenir une mousse très légère.
- 4) Tremper les grappillons dans les blancs battus, les égoutter légèrement puis les tremper dans le sucre.
- 5) Les poser sur une grille surélevée qu'ils sèchent bien.
- 6) Au moment de servir, réaliser le sabayon : battre les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement et obtention d'un mélange mousseux.
- 7) Délayer progressivement avec le Champagne et mettre au bain-marie pas trop chaud jusqu'à ce que la masse double de volume.
- 8) Fouetter jusqu'à mélange mousseux et onctueux.
- 9) Retirer du feu et ajouter le cognac ou le marc.
- 10) Servir sans attendre dans des coupes individuelles, accompagnées de raisins givrés.



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 de Réserve*

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

MAGRET DE CANARD AU CHAMPAGNE *Cuvée de Réserve*

Ingrédients pour 4 personnes

4 magrets de canard,
3 cuillérées à soupe d'huile,
20 g de beurre,
5 cl de crème fraîche,
20 cl de champagne,
1 oignon, sel, poivre.

Préparation

Enlever la peau des magrets.
Couper la viande en escalopes dans l'épaisseur.
Faire dorer chaque côté dans l'huile.
Saler et poivrer.
Retirer la viande réserver au chaud.
Jeter la graisse.
Faire fondre le beurre, ajouter l'oignon haché très finement, laisser cuire doucement, arroser de champagne, cuire à feu vif 5 minutes.
Incorporer la crème et à l'ébullition, réchauffer les escalopes dans la sauce 1 minute.
Servir bien 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

PARFAIT GLACE AU CHAMPAGNE DU VIGNERON *Cuvée de Réserve*

Ingrédients pour 5 ou 6 personnes

3dl de Champagne brut
3dl de crème fraîche fleurette
8 jaunes d'œufs
200g de cassonade blonde en poudre
une pincée de sel

Préparation

- 1) Mettre la crème fleurette en terrine, dans la partie haute du réfrigérateur, dès la veille au soir.
- 2) Dans une autre terrine, mettre les jaunes d'œufs, la cassonade et le sel.
- 3) Mélanger au fouet, puis plonger la terrine au $\frac{3}{4}$ dans un bain-marie assez doux et fouetter longuement jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse et mousse abondamment.
- 4) Incorporer ensuite le Champagne versé en filet, toujours en fouettant.
- 5) Retirer la terrine du bain-marie et continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit bien froide.
- 6) Fouetter la crème fleurette bien froide en chantilly et l'incorporer le plus délicatement possible à la préparation aux œufs en soulevant la masse sans battre ni fouetter.
- 7) Verser dans un moule à glace, ou à défaut dans un moule à charlotte.
- 8) Mettre au congélateur pour au moins 12h.
- 9) Pour démouler la préparation, plonger le moule quelques secondes dans de l'eau tiède.
- 10) Servir dans des coupes et arroser d'un filet de Champagne au dernier moment.



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

ROASTBEEF SAUCE CHAMPAGNE ET FOIE GRAS *Cuvée de Réserve*

Ingrédients pour 4 personnes

un roastbeef de 1,5 kg,
50 à 100 g de foie gras,
50 cl de champagne,
champignons (morille, trompette, girolle)

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

Faire cuire le roastbeef au four 15 mn par livre.

Une fois cuit, garder le roastbeef au chaud, puis prendre le jus de cuisson et le mettre dans une sauteuse.

Faire chauffer le jus puis délayer le foie gras dedans jusqu'à obtention d'un jus bien lisse.

Ajouter le champagne laisser chauffer.

Ajouter si besoin un peu de farine pour épaissir la sauce.

Découper le roastbeef et napper de la sauce obtenue, puis servir bien chaud, accompagné des champignons cuits en poêlée et de pâtes fraîches.



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

SABAYON AU CHAMPAGNE ET AU CITRON *Cuvée de Réserve*

Ingrédients pour 6 personnes

40 cl de champagne,
8 jaunes d'œufs,
180 g de sucre en poudre,
2 pincées de vanille en poudre,
1 c. à café de zeste de citron,
1 c. à soupe de sirop de fraise,
1 c. à soupe de sirop de citron,
sucre cristallisé

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

Mettez les jaunes d'œufs dans une casserole à fond épais.
Ajoutez le sucre en poudre, la vanille et les zestes de citron.
Travaillez à la spatule jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit moussieux.

Posez la casserole dans un bain-marie. Mettez sur feu doux.
Incorporez alors le champagne progressivement et sans cesser de fouetter.

Faites cuire ainsi jusqu'à ce que la préparation fasse un ruban.
Retirez-la du feu et réservez-la. Trempez le bord des coupes dans le sirop de fraise ou de sirop de citron puis dans le sucre cristallisé.

Versez ensuite le sabayon dans les coupes en prenant soin de ne pas toucher les bords.

Servez le sabayon tiède avec des petits biscuits à la cuillère ou des spéculoos.



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