



CHAMPAGNE

Macquart-Lorette

à Ecueil

Rosé



6 chemin Glaises 51500 Ecueil - Tél. +33 (0)3 26 49 74 42 - www.champagne-macquart.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La recette d'Arnaud Lallement

Chef cuisinier à l'Assiette Champenoise



Oursin en gelée de pomme



Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 oursins
- Purée de fenouil :
- 2 cuillères d'huile d'olive
- 400 g de fenouil
- 30 g de curry
- 2 cl de crème
- 4 feuilles de gélatine + consommé crustacés
- 1 litre de fond blanc
- 1 litre de jus de coquillages

Préparation :

- Ouvrir les oursins aux ciseaux sur la partie supérieure, retirer délicatement tout ce qui est à l'intérieur.
- Récupérer uniquement les lobes.
- Les passer un peu sous l'eau pour les nettoyer.
- Nettoyer bien aussi la coque d'oursin.
- Au fond de la coque d'oursin, mettre une purée de fenouil au curry.
- On va émincer le fenouil. Le faire revenir à l'huile d'olive. Lui rajouter un peu de curry. Mouiller avec le fond blanc et jus de coquillage. Laisser cuire.
- Bien cuire 20 minutes le tout.
- On aura une purée de fenouil assez lisse une fois que l'on aura passé au tamis et ajouter la crème.
- Mettre au fond de la coque d'oursin de la purée. Mettre un peu de gelée de crustacés et sur le dessus au dernier moment rajouter une réduction de jus de pomme.
- Au moment du service, on rajoutera quelques dés de pomme granny smith, cela donnera une petite pointe d'acidité, on va pouvoir napper avec une crème de crustacés émulsionnée.



Dégustation par Frédéric Bouché

Chef sommelier à l'Assiette Champenoise

CHAMPAGNE MACQUART-LORETTE Brut Rosé

Robe : saumonée, attrayante. Bulles généreuses.

Nez : agréable, vif, sur des arômes de fruits rouges.

Bouche : expressive, marquée par des saveurs d'orange sanguine. Finale d'une grande fraîcheur, élégante et fruitée.

Commentaires :

champagne-macquart.fr