

Quelques suggestions d'accord autour de la cuvée...

Brut Rosé de Saignée



Sablé au parmesan, fraises au vinaigre balsamique

Ingrédients pour 4 personnes:

180 g de farine aux céréales et graines ; 150 g parmesan jeune ; 150 g beurre ; 1 pincée de fleur de sel ; 1 bonne poignée de roquette ; 12 grosses fraises très parfumées ; 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; poivre

Dans un saladier, avec les mains, mélangez la farine, le parmesan râpé, le beurre ramolli et la fleur de sel. Si la pâte est sèche, ajoutez un peu d'eau.

Roulez la pâte en boudin, réservez 1 h au frais.

Taillez ensuite 6 palets épais. Enfournez les sablés disposés sur une plaque à pâtisserie pendant 15 mn à 160 °C.

Pendant ce temps, émincez les fraises en fines lamelles, étalez-les dans un plat et arrosez-les d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de poivre.

Quand les sablés sont tièdes, tapissez-les de lamelles de fraises. Assaisonnez la roquette avec la marinade des fraises et saupoudrez légèrement de fleur de sel.

Déposez un buisson de roquette sur les sablés de parmesan et dégustez sans tarder.

Canapés italiens aux légumes

Ingrédients pour 4 personnes :

1 aubergine ; 1 poivron rouge ; 1 courgette moyenne ; 1 grand pain pita ; 1 morceau de parmesan ; 2 gousses d'ail ; huile d'olive extra-vierge ; sel, poivre du moulin ; vinaigre balsamique ; roquette

Lavez l'aubergine et la courgette, séchez-les et coupez-les en tranches fines dans la longueur. Lavez le poivron, coupez-le en deux, épépinez-le et coupez-le en tranches fines. Faites chauffer une bonne quantité d'huile dans une grande poêle et faites-y revenir les légumes au fur et à mesure sur les deux faces jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Épongez chaque tranche sur du papier absorbant. Salez, poivrez. Lavez et essorez la roquette. Coupez le pain en deux par le milieu puis coupez-le en carrés de 15 x 10 cm environ. Passez les morceaux de pain au four en position grill jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Épluchez l'ail et frottez-le sur le pain, arrosez d'huile d'olive et salez un peu. Râpez le parmesan en copeaux. Garnissez chaque morceau de pain de roquette et de légumes refroidis. Arrosez chaque bouchée d'un peu de vinaigre balsamique, décorez avec les copeaux de parmesan.

Escalopes de foie gras aux cerises

Ingrédients pour 4 personnes

500g de cerises anglaises ou de griottes ; 50g de beurre ; 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre ; 1 beau foie frais de canard dénervé et coupé en escalopes ; sel et poivre ; 3 cuillérées à soupe de vinaigre balsamique

Lavez les cerises, les équeuter et les dénoyauter. Les mettre dans une sauteuse avec le beurre. Les faire cuire 5 minutes, puis les saupoudrer de sucre en les laissant légèrement caraméliser pendant 2 à 3 minutes, en mélangeant. Réservez.

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive et y poêler les escalopes de foie gras, 2 minutes par face. Les saler et les poivrer, puis les réserver au chaud sur un plat de service lui-même chaud. Recouvrir aussitôt d'une feuille d'aluminium.

Jetez le gras rendu par le foie et mettre les cerises dans la poêle. Ajoutez le vinaigre balsamique et bien déglacez en grattant le fond à la spatule pour faire dissoudre tous les sucs. Mélangez longuement pour que vinaigre et caramel s'interpénètrent bien.

Pour servir, entourez les escalopes de foie gras et déguster aussitôt.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

6, rue de l'Abbé Bernard – 51 700 VERNEUIL - FRANCE

tél. : + 33 3 26 52 96 89 - port : + 33 6 82 45 66 65 –

e-mail : champagnelegougecopin@orange.fr