



Chair de Tourteau en émietté

Bavaresis de fenouil et pickles

par Lucas Vannier - Le Château de Courcelles à Courcelles-sur-Vesle

- 1 - Préparer le mélange de tourteau, bien mélanger le tout puis réserver.
- 2 - Pour la purée, tailler les fenouils en morceau moyen, les mettre dans une casserole avec l'eau à hauteur et assaisonner de sel. Laisser cuire environ 20 minutes et mixer le tout, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
- 3 - Pour le bavaresis, faire chauffer la purée de fenouil avec la crème, puis mettre la gélatine et l'aneth. En dehors du feu finir avec la crème montée, verser dans un moule à une hauteur de 1 cm. Puis réserver au frais.
- 4 - Pour les pickles, faire chauffer le vinaigre, l'eau et le sucre. Monter à ébullition puis verser sur les tranches de fenouil et les laisser jusqu'à refroidissement total.

Ingrédients

Pour une personne

Mélange tourteau :

100 g de chair de tourteau
10 g de brunoise de fenouil
5 g échalotes ciselées - Aneth haché
Mayonnaise - Sel

Purée de fenouil :

3 fenouils - Sel

Bavaresis de fenouil à l'aneth :

300 g de purée de fenouil
50 g de crème
5 feuilles de gélatine
100 g de crème - Aneth haché

Pickles de fenouil :

250 g de vinaigre de riz
250 g d'eau - 20 g de sucre

Côté Champagne !

Brut Millésimé 2009

Seules les grands années donnent naissance au Millésime de Castellane conçu à partir d'une sélection rigoureuse des meilleurs raisins. Ces arômes complexes s'expriment sur une large palette allant des notes de pêche de vigne et de poire au sirop pour finir vers des notes d'agrumes.

Très belle longueur en bouche pour ce champagne d'exception tout en élégance et en plénitude qui apportera beaucoup de plaisir.

