

Champagne

Grand cru rosé

Crème de bleu d'Auvergne, raisin, noix et galette de sarrasin



PRÉPARATION
45 mn

CUISSON
20 mn

REPOS
2 h

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 150 g de bleu d'Auvergne
- 90 ml de crème liquide entière
- 125 g de farine de sarrasin
- 80 ml de bière
- 1 pincée de sel
- 1 grappe de raisin
- 50 g de noix
- Salade au choix

Crème de bleu : porter la crème liquide à ébullition.

Pendant ce temps, effriter le bleu en petits morceaux dans un bol, après en avoir retiré la croûte.

Verser dessus la crème bouillante et mélanger jusqu'à obtenir quelque chose d'homogène.

Réserver au froid pendant au moins 2 h.

Galette de sarrasin : mélanger la farine, la bière, 250 ml d'eau et une pincée de sel dans un bol.

Faire des petites crêpes dans une poêle bien chaude.

Finition et dressage : réaliser des quenelles de crème de bleu à l'aide d'une cuillère. En placer une dans chaque assiette et décorer avec quelques grains de raisin coupés, la salade et les noix. Déposer une galette chaude et déguster.



L'ACCORD PARFAIT DE SANDRA SAWOCK DE BARROS

Champagne Barnaut, Rosé Authentique, grand cru, brut rosé

C'est un champagne aux notes de fruits rouges frais et confits allant de la framboise bien mûre jusqu'à l'orange sanguine en passant par quelques accents de réglisse. Il montre une belle présence en bouche par sa matière pure et fortement aromatique. Les bulles s'associent à la texture de la crème de bleu pour révéler toute la puissance de cette cuvée.



Du côté de Ménilmontant, le restaurant Chatomat s'affiche avec seulement 22 couverts dans un savant non-décor et un confort spartiate en adéquation avec une cuisine de néo-bistronomie. Aux fourneaux, un duo créatif : Alice di Cagno (passée par Le Gavroche à Londres, L'Arpège à Paris...) et Victor Gaillard (Ledoyen à Paris, Spoon Paris et Londres...).

Alice di Cagno et Victor Gaillard

Le renouveau de la bistronomie

Jeunes talents Gault&Millau Île-de-France en 2013, Alice di Cagno et Victor Gaillard n'ont perdu ni l'envie et la bonne humeur qui les caractérisent ni l'esprit actuel et précis de leur cuisine.

Du tac au tac

La première fois que vous avez bu du champagne ?

A. di C. et V. G. : À l'occasion d'un réveillon en famille...

Votre accord mets et champagne préféré ?

A. di C. et V. G. : Avec une pièce montée.

Selon vous, quelle est la meilleure occasion pour boire du champagne ?

A. di C. et V. G. : Toutes les occasions sont bonnes !

Pour vous, que symbolise le champagne ?

A. di C. et V. G. : La célébration.

Un souvenir marquant en lien avec le champagne ?

A. di C. et V. G. : Apprendre à sabrer les bouteilles avec Sandra !!!

Un monde sans champagne, ce serait ?

A. di C. et V. G. : Un monde avec une France un peu plus petite...



SANDRA SAWOCK DE BARROS, SOMMELIÈRE

Sandra commence son parcours comme apprentie sommelière à La Tour d'Argent et une formation à l'école Ferrandi. C'est à L'Arpège, chez Alain Passard, que sa route croise celle d'Alice di Cagno. Elle part ensuite travailler aux Seychelles pour le groupe Constance Lemuria Resort. À son retour, elle passe 2 ans au Spring avec Daniel Rose avant de rejoindre Alice et Victor dans l'aventure Chatomat. Elle y compose une carte des vins restreinte mais riche de trouvailles.