

Cuvée Grand Cellier

Huîtres Gillardeau en fine gelée et caviar d'Aquitaine

«Cette petite entrée est comme une promenade au bord de la mer. La fraîcheur et le goût iodé nous mettent l'eau à la bouche. On entend presque les mouettes chanter.»



Pour 4 personnes :

Les huîtres : 12 huîtres Gillardeau n°2, 300g d'épinards, 240g de saumon fumé, 300g de chair de crabe, 1 citron confit, 1 pincée de coriandre fraîche hachée, sel, poivre

La gelée : jus d'huîtres, 70g de Champagne, 1 à 2g de gélatine, 3 pluches d'aneth

La sauce : 300g de jus d'huîtres (ou coquillages), 150g de crème épaisse, 2 cuillères à café de jus de citron

Finition et dressage : 4 tranches de pain de seigle, 2g de caviar d'Aquitaine

Les huîtres : Ouvrez et décoquillez les huîtres, pochez-les dans leur jus et ébarbez-les. Réservez le jus. Hachez les bardes avec le saumon fumé. Mélangez la chair de crabe avec les bardes hachées, le saumon, la coriandre, le citron confit. Rectifiez l'assaisonnement. Faites cuire les feuilles d'épinards 30 secondes dans l'eau bouillante salée, retirez et laissez refroidir. Etalez les feuilles d'épinards sur un torchon. Roulez les huîtres dans les feuilles d'épinards. Dans de petites verrines, disposez la chair de tourteau au fond et les huîtres par dessus. Accompagnez d'une tranche de pain de seigle grillée.

La gelée : récupérez le jus d'huîtres. Ajoutez 1/3 du Champagne puis la gélatine (1g pour 100g de jus) et l'aneth. Versez la gelée dans les verrines aux 3/4. Réservez au réfrigérateur.

La sauce : Mixez le jus d'huîtres avec la crème épaisse et le jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement.

Finition et dressage : Sortez les verrines 10 minutes avant de servir, passez la sauce dans un mixeur et versez l'écume dans les verrines. Ajoutez une petite quenelle de caviar par verre. Servez avec une tranche de pain de seigle grillée.

Pour accompagner ce mets : Vilmart Grand Cellier. Tout en finesse, le Champagne Vilmart Grand Cellier dégage une myriade de bulles fines et élégantes, s'associant à merveille aux saveurs fragiles et iodées des huîtres. La cuvée Grand Cellier est un assemblage de 70 % de Chardonnay et de 30 % de Pinot Noir.

Ce Champagne est vieilli 10 mois en foudre pour gagner en complexité et en richesse aromatique tout en gardant sa fraîcheur et sa vivacité. L'attaque en bouche est vive, libérant des notes d'agrumes comme le pamplemousse et la mandarine, laissant ensuite place au final légèrement citronné qui rehausse toute la fraîcheur iodée de ce plat. Sa texture suave et souple caresse harmonieusement l'onctuosité de la fine gelée et nous offre un moment de pure harmonie au nez et au palais.

«Chefs, Saveurs Champagne», Portraits et recettes des étoilés de la Champagne par Ragnar Fridriksson