

N°54



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Espuma de champagne à la mûre



recette extraite de Espumas & Chantilly de Paul Simon
© Mirabout. Photos de Ilis Stone & Aida Comelero

NICOLAS

Préparation : 10 min - 3 h de réfrigération

Pour 10 personnes

**50 cl de champagne | 10 cl de crème de mûre | 3 feuilles de gélatine
1 bouteille de champagne brut**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition le champagne avec la crème de mûre. Incorporer la gélatine ramollie en fouettant bien.

Verser dans le siphon, ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz (selon la taille du siphon), secouer à la verticale, tête en bas, et garder au réfrigérateur 3 heures au minimum.

Au moment de servir, remplir une coupe de champagne à moitié.

Secouer vivement le siphon, tête en bas, remplir d'espuma champagne.

- Nez : notes minérales.
- Bouche : nerveux, tendu et long.



le conseil de votre caviste :
le Champagne recommandé
pour cette recette :
Veuve Galié brut

En collaboration avec Marabout

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