



HUÎTRES AU CHAMPAGNE

PAR JEAN IMBERT

ACCOMPAGNÉES DE SON CHAMPAGNE LANSON
PÈRE & FILS

NICOLAS

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

Préparation : 10min
Temps de cuisson : 5min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- Huîtres n°3 : 4
- Daurade : 120g
- Crème épaisse : 30cl
- Ciboulette : 1/2 botte
- Fenouil : 1/2 pièce
- Crème aux herbes
- Sel, Poivre

Déroulé de la recette

- Dans un récipient, verser 1/2 bouteille de Champagne et le mettre au congélateur. Une fois le champagne congelé, réaliser un granité à l'aide d'une fourchette.
- Couper en tartare 4 huîtres numéro 3 et 120 grammes de daurade.
- Assaisonner le tartare avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Mélanger 30cl de crème épaisse, 1/2 botte de ciboulette et 1/2 fenouil coupé en petits dés.

Dressage

- Dans une coupelle, disposer le tartare d'huître au fond, ajouter une cuillère à soupe de crème aux herbes et saupoudrer de granité champagne.

Le petit plus

- Pour donner un peu de croustillant à la recette, ajouter quelques miettes d'un crumble de sarrasin.

Un peu d'histoire

Fondée en 1760, La Maison Lanson est l'une des plus anciennes Maison de Champagne. Restée fidèle à son héritage familial, elle élabore ses Champagnes selon la méthode traditionnelle et dans le respect de la nature, favorisant une viticulture durable. Garant de cet engagement, Hervé Dantan, Chef de Cave, signe des vins élégants, d'une fraîcheur incomparable, avec un beau potentiel de vieillissement. Gage de qualité et d'authenticité, les Champagnes Lanson séduisent les amateurs les plus exigeants, y compris la Cour d'Angleterre dont la Maison est fournisseur depuis plus de 100 ans.



Imprimé sur papier PEFIC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE LANSON PÈRE ET FILS

AOP CHAMPAGNE

Nez de fruits secs, de pêche jaune et d'abricot. Joli caractère tout en saveurs et en arômes. Belle finale minérale.

Pourquoi cette alliance ?

La minéralité de ce champagne s'accordera bien aux saveurs iodées de l'huître.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](https://www.nicolas.com)