

Benoit Visbecq Château de Courcelles & Champagne de VENOGE



CORNET CHOCOLAT ET CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

4 PERSONNES

Crèmeux caramel

100 g de sucre
290 g de lait
3 jaunes d'œufs
20 g de sucre
25 g de maïzéna
1 feuille de gélatine
3 g de fleur de sel
160 g de beurre

Chantilly au chocolat

250 g de chocolat à 70%
900 g de crème liquide

Crèmeux caramel : Mettre les 100 g de sucre dans une casserole et le faire caraméliser sans eau. Déglacer le caramel avec le lait. Dans un saladier, mélanger les jaunes, les 20 g de sucre et la fécule. Verser le lait au caramel dans ce mélange et cuire l'ensemble dans la casserole en veillant à maintenir trois minutes d'ébullition en remuant. Incorporer le beurre froid en morceaux, le sel et enfin la gélatine. Réserver au froid.

Chantilly au chocolat : Chauffer la crème liquide et faire fondre partiellement le chocolat au bain-marie.

Verser la crème en plusieurs fois sur le chocolat en remuant par le centre à l'aide d'une cuillère souple en plastique. Réserver 6 heures au froid.

Finition : Monter la chantilly au chocolat à l'aide d'un batteur et garnir le fond d'un cornet ou d'une verrine. Déposer dessus des éclats de praliné de biscuits ou de macaron. Garnir de crèmeux au caramel préalablement retravaillé à la spatule. Déguster.

ASSOCIATION

CHAMPAGNE DE VENOGE CORDON BLEU DEMI-SEC

Le Cordon Bleu Demi-sec est élaboré à partir de plus de 45 crus en moyenne, sélectionnés parmi les trois cépages champenois ¼ Chardonnay, ¼ Pinot Meunier, ½ Pinot Noir. Issu du même assemblage que le Cordon Bleu Brut, sa douceur n'a d'égale que la finesse héritée de son frère Brut. Une mousse abondante, alliant charpente et finesse. Une bouche fruitée aux nuances de miel d'accacia.

HABITS DE SAVEURS

Benoit Visbecq *Château de Courcelles*

Déjeuner ou dîner au château, en contemplant le parc, goûtant aux meilleurs vins, est une expérience inoubliable que vous souhaiterez partager avec vos amis.

Le Chef, Thibaut Serin-Moulin et son chef pâtissier, Benoit Visbecq, vous invitent à un moment de plaisir pur.

Adresse

Château de Courcelles, F-02220 Courcelles-sur-Vesle
Tel. 03 23 74 13 53 - Fax : 03 23 74 06 41
reservation@chateau-de-courcelles.fr
www.chateau-de-courcelles.fr



Champagne de VENOGÉ *Cordon Bleu Demi-Sec*

La diversité est le maître-mot de la Maison de Venoge : des cuvées individuelles, conçues pour exprimer toute la richesse d'un terroir, la typicité d'un cépage et les possibilités d'alliance gastronomique.



les étoiles de la
Champagne


CHAMPAGNE
de VENOGÉ
DEPUIS 1837


Comité de
l'Avenue de Champagne
Epernay