



Spécial champagne easy chic

Volailles de HAUT VOL

INCONTOURNABLES DES FÊTES, CES MORCEAUX CHOISIS
JOUENT L'HARMONIE AVEC DE DÉLICIEUX FLACONS.



EN ACCORD. AVEC LE MAGRET : le Meunier Vieilles Vignes collection privée des champagnes Collet (38 €), AVEC LES INVOLTINI : le Meuret 2012 de William Deutz (90 €), AVEC LA SALADE DE FOIES DE VOLAILLE : le Blanc de Blancs grand cru de Pierre Mignon (38 €).

LE BON DRESS CODE

MAGRETS DE CANARD ROSSINI

Assaisonner 4 escalopes de foie gras avec du sel aux 8 poivres. Couper 2 magrets en deux, entailler la peau, les cuire 10 à 15 minutes à la poêle en les retournant. Avant de servir, poêler à feu vif le foie gras 30 secondes de chaque côté. Servir les magrets surmontés de foie gras avec des pommes poêlées.

INVOLTINI À LA TARTUFATA

Étaler sur 4 fines escalopes de poulet de la sauce à la truffe (tartufata), les rouler et les ficeler. Les poêler 15 minutes de tous les côtés. Ajouter 4 tranches de coppa et quelques feuilles de sauge, et laisser cuire 2 minutes. Servir les involtini avec la coppa, la sauge et des carottes sautées au beurre.

SALADE DE FOIES DE VOLAILLE À LA GRENADE

Faire sauter 200 g de foies de volaille, parsemer de sésame et retirer de la poêle. Les poser sur une salade. Déglacer la poêle avec 2 cuillerées à soupe de balsamique à la grenade, verser sur les foies. Parsemer de graines de grenade et servir aussitôt.