



Automne 2011

DÉLICES D'HIVER SIGNÉS CLOVIS

Avec son vinaigre à la pulpe de pruneaux et sa moutarde à l'estragon, Clovis propose de réveiller les saveurs hivernales et d'offrir une note d'originalité aux plats traditionnels de saison !

MOUTARDE À L'ESTRAGON

Elaborée à partir de véritables feuilles d'estragon, pour une saveur aussi suave que naturelle, la moutarde à l'estragon Clovis est idéale pour accompagner volailles et autres viandes blanches.

On aimera aussi jouer de sa fraîcheur pour assaisonner un fromage blanc et y tremper quelques crudités : un apéritif tout en légèreté même en plein hiver !



L'idée recette de Fabrice Maillot,
Chef du Restaurant au Petit Comptoir à Reims



TOURTE DE LAPIN RÔTI À LA MOUTARDE, À L'ESTRAGON ET AU YAOURT

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 lapin entier désossé
2 rouleaux de pâte feuilletée
4 oeufs entiers

Pour la marinade

3 yaourts nature
1 dl de crème épaisse
100 g de moutarde à l'estragon
1 verre de vin blanc sec
100 g d'échalote ciselée
Ail écrasé 1 gousse
Sel / poivre

Désosser le lapin entièrement et découper en gros dés, le mariner avec le yaourt, la moutarde, la crème fraîche épaisse, les échalotes, la gousse d'ail, le vin blanc sec et l'assaisonnement sel poivre pendant 12 heures.

Monter une tourte avec cette farce. Deux disques de pâte feuilletée, le premier doré à l'œuf, la garniture au centre, garder 3 cm de pâte à l'extérieur. Recouvrir avec le 2^{ème} disque décoré avec la pointe d'un couteau le couvercle. Dorer deux fois. Faire une cheminée au centre. Cuire au four à 180 °C pendant 40 minutes.



VINAIGRE À LA PULPE DE PRUNEAU

Le pruneau offre toute sa saveur légèrement sucrée et parfumée à ce vinaigre que l'on aimera employer pour agrémenter ses salades, sublimer un foie gras poêlé ou déglacer une viande, rehausser un filet mignon ou du gibier... Cette nouveauté Clovis révélera aussi les saveurs de certains fruits tels que la poire et saura se marier avec des desserts à base de chocolat.



L'idée recette de Fabrice Maillot,
Chef du Restaurant au Petit Comptoir à Reims



MOUSSELINE AU VINAIGRE DE PRUNEAU CLOVIS

Ingrédients (pour 6 personnes)

8 jaunes d'oeuf
10 cl de vinaigre de pruneau
1 Jus de citron
Sel / poivre
300 g de Beurre doux

Clarifier le beurre (faire fondre à feu doux pour séparer le beurre fondu du petit lait) au fouet.

Emulsionner les jaunes, sel, poivre, le vinaigre et le jus de citron à feu doux afin d'obtenir une mousseline onctueuse puis ajouter hors du feu le beurre clarifié comme pour monter une mayonnaise.

Servir pour accompagner des asperges ou un poisson rôti et aussi une viande grillée.

À PROPOS DE CLOVIS

Créée en 1976, Clovis est une marque des Établissements CHARBONNEAUX-BRABANT. Elle propose une large variété de vinaigres et moutardes, avec comme produits phares le Vinaigre et la Moutarde de Reims, et cultive un savoir-faire ancestral. Les produits Clovis sont plébiscités par les chefs comme par les gourmets avertis. Témoins de la culture champenoise et ambassadeurs d'un artisanat à part entière, ils participent à faire de la gastronomie française un véritable art de vivre.

Les produits Clovis sont distribués en Épicerie Fine et en Grande Distribution.
N° téléphone : 03 26 49 71 25
www.vinaigre.com

CONTACTS PRESSE

Agence Esprit des Sens
18, rue Bourgelat 69002 Lyon
Tél : +33 (0)4 78 37 17 50

Nataly Joubert
nataly.joubert@espritdessens.net

Laure Navech
laure.navech@espritdessens.net

www.espritdessens.com