

Valorisation du  
CRÉMANT DE LOIRE  
BLANC 2019

Cuvée du 50e anniversaire de  
l'Université d'Angers

Accord mets et vin :

Aumônière de crevettes flambées au whisky sur sa fondue de poireaux  
et brunoise de granny sauce crémant de Loire

Étudiantes en LP MACAT - Parcours Métiers de la Gastronomie -  
ESTHUA Angers -2020/2021

**Marie JOUSSE, Manon PICAN, Chloé GESLIN, Héloïse MARCHAND**



Domaine des Galloires

## Sommaire

### **I – Introduction du projet**

- 1 - Le Crémant de Loire 2019 cuvée du 50<sup>e</sup> anniversaire de l'Université
- 2 – Le domaine des Galloires
- 3 – La fabrication du Crémant
- 4 – La distribution du Crémant en générale au domaine
- 5 – L'utilisation du Crémant habituellement
- 6 - Cible
- 7 - Analyse sensorielle du Crémant

### **II – Phase et méthodologie de recherche**

- 1 – Idées de recettes à priori
- 2 – L'aspect théorique : accords mets et vins

### **III – La recette définitive**

- 1 - La fiche technique
- 2 – Les justifications des choix de la recette
- 3 – Analyse sensorielle imaginée et espérée
- 4 – Argumentation commerciale

### **IV- Conclusion du projet**

- 1 – Vécu du groupe

### **Bibliographie**

### **Annexes**

*Annexe N°1 – Fiche de dégustation*

*Annexe N°2 – Fiche technique du plat*

## I – Introduction du projet

### 1 - Le Crémant de Loire 2019 cuvée du 50<sup>ème</sup> anniversaire de l'Université

À l'occasion des 50 ans de l'Université, l'association de l'université et le Domaine des Galloires se sont associés pour créer cette cuvée.

Ce crémant de Loire est un vin blanc de fines bulles d'Appellation d'Origine Contrôlée du Val de Loire. Il fait l'objet d'un cahier des charges strict. : il a des conditions de production très particulières comme la récolte manuelle afin de sélectionner au mieux les grappes, durée de conservation en cave, vieillissement 12 mois minimum sur lattes (dégustation en 2021), méthode traditionnelle respectée..

Cette cuvée est un vin composé de :

95% Chenin et 5% Chardonnay.



Il se déguste plutôt jeune, son potentiel de garde du vin est de 3 à 5 ans.

Le taux d'alcool est de 13%. Le vin ne présente pas de sucre résiduel. (0 g)

Il est considéré comme "**Brut Nature**", c'est-à-dire qu'il n'y a pas d'ajout de sucre ni dans la liqueur de tirage, ni dans la liqueur d'expédition. Le vin s'appuie simplement sur le sucre naturel du raisin, récolté un peu plus tardivement, mi-octobre.

### 2 – Le domaine des Galloires

Le domaine des Galloires est une histoire de famille, depuis 7 générations, les terres et les vignes sont cultivées par la famille Toublanc. Le Domaine des Galloires se situe au fond de l'Anjou et aux portes de la Bretagne, ce qui permet d'avoir une gamme de vins très variée, allant du crémant de Loire à l'Anjou, en passant par le Malvoisie et le Muscadet...

L'entrée du domaine est marquée par une chapelle en haut d'une colline, visible entre Champtoceaux et Drain.

C'est en 1967 que Léon et Jean Troublanc, deux frères, s'associèrent pour former le "GAEC Léon & Jean Troublanc", qui est alors le 13ème GAEC de Maine-et-Loire.

Puis en 1974, le GAEC prend le nom de "GAEC des Galloires". En 1981, Jean-Louis et Gabriel Troublanc reprennent le domaine, jusqu'à leur retraite en 2019, ce sont les frères et enfants qui continuent de faire perdurer le domaine.

La création de la cuvée vient d'une demande du président de l'université à l'occasion du 50e anniversaire de l'Université.

De nos jours, le domaine est dirigé par 4 associés : Christian, Maxime, Louis-Charles et Cécile, tous issus de la famille Troublanc.

### Le terroir :

Ce vignoble bénéficie d'un climat océanique tempéré, il se caractérise par des hivers doux et humides, et des étés plutôt frais avec un temps variable.

### L'encépagement :

Le domaine des Galloires est de 52 hectares, il est planté principalement en Gamay, Melon, Malvoisie, Cabernet Franc et Chenin blanc. Ils vendangent 20 ha manuellement, le reste est effectué mécaniquement.

L'exploitation compte au total 120 hectares, dont 52 hectares de vignes et le reste est consacré pour un élevage de vaches. D'ailleurs, ils utilisent tout le fumier (provenant de cet élevage) pour la plantation des vignes et leur entretien.

Le vignoble travaille en lutte raisonnée, ils font très attention à la manière dont ils traitent la vigne. Pour cela, ils utilisent le fumier provenant de leur élevage de vaches. Ils réduisent au maximum l'apport en sulfite, ce qui va permettre de stabiliser le vin. Il y a un enherbement naturel, ils utilisent un tapis pour éviter d'abîmer les baies, les fermentations sont thermo-régulées, et ils optent pour des pressurages doux. Ils n'utilisent pas d'herbicide.

## 3 – La fabrication du Crémant



La vendange a été réalisée manuellement dans des bacs à crémant, ici ce sont des étudiants de l'Université ainsi que le personnel qui ont participé.

Le crémant en général est élaboré selon la méthode traditionnelle, c'est la même méthode utilisée pour le Champagne. En revanche, cette cuvée est élaborée par une méthode intermédiaire (méthode qui est entre celle traditionnelle et ancestrale), car il n'y a pas de sucre ajouté.

Les jus de raisins subissent une double fermentation (pressurage lent pour préserver la finesse du raisin, mutage au froid et prise de mousse avec le sucre naturel des raisins). Une fois la prise de mousse effectuée, les bouteilles vont rester à l'horizontale, à l'abri de la lumière et dans un espace frais pendant minimum 12 mois.

Ensuite il est embouteillé sans ajout de sucre dans la liqueur de tirage d'où l'appellation "Brut Nature". Puis la bouteille est capsulée. La « prise de mousse » va s'opérer naturellement en bouteille : les levures vont transformer le sucre du raisin en alcool, ce qui va dégager du gaz carbonique. Il s'agit de la seconde fermentation.

Une semaine avant le « dégorgement », les bouteilles vont être ramenées petit à petit à la verticale, tête en bas ("sur pointe"), et remuées tous les jours afin que le dépôt glisse vers la capsule.

Les bouteilles sont ensuite dégorgées, c'est-à-dire qu'on enlève le dépôt issu de la deuxième fermentation.

L'habillage de la bouteille est simple, raffiné dans une forme connue dans l'Anjou. De plus l'étiquette fait l'objet à l'heure actuelle d'un concours au sein de toute l'Université.

## 5 – La distribution du Crémant au Domaine Des Galloires

Après avoir pris contact avec le Domaine des Galloires, nous avons pu constater que le crémant est distribué exclusivement en France et surtout dans la région du Pays de la Loire. C'est un producteur local qui s'occupe de sa distribution lui-même. Ils possèdent également une boutique en ligne afin d'attirer une plus large clientèle. Cependant, cette cuvée est dédiée à l'Université.

## 6 – L'utilisation du Crémant habituellement

Le crémant de Loire est un vin de fête, qu'on retrouve à chaque occasion. Il est souvent servi à l'apéritif, en cocktail, vif il amène l'appétit.

Nous pouvons le trouver à prix abordable voir à un prix équivalant au champagne.

Il peut être servi nature, en kir avec une crème de fruits, ou en cocktail comme dans une soupe angevine, faite de Cointreau et de sirop de canne.

Il peut également accompagner tout le long du repas ainsi que des desserts à base de fruits blancs pour équilibrer la fin du repas.

*Prenons l'exemple de quelques chiffres clés, concernant en 2017 le Crémant de Loire :*

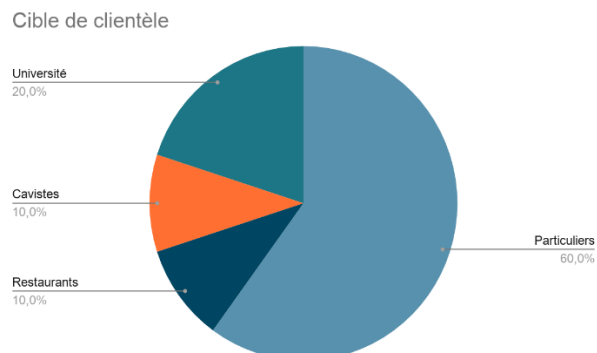
- **Superficie en production** : 2 280 hectares
- **Nombre de producteurs** : 600 viticulteurs, 8 caves coopératives et 30 maisons d'élaboration produisent du Crémant
- **Nombre de bouteilles vendus** : 16,5 millions

## 7 - Cible

Les clientèles ciblées sont principalement les *particuliers* (60%) mais également des *restaurateurs* (10%) et des *cavistes* (10%).

Elle touche toute tranche d'âge de clients.

La clientèle vient de la région Pays de la Loire.



Ce crémant de Loire élaboré pour le 50e anniversaire de l'Université, crée un lien entre le Domaine et les étudiants ainsi que le personnel de l'Université. Ce qui permet d'être sûr que ce vin touche cette cible. De ce fait, on a une certitude d'acheteurs pour cette cuvée.

## **8 - Analyse sensorielle du Crémant**

**Concernant le visuel du crémant (œil)**: une robe cristalline, parfaitement claire, avec des reflets jaune-vert et des nuances dorées.

**Concernant l'examen olfactif (nez)** : un premier nez avec des arômes de fruits blancs frais. Un deuxième nez ouvrant sur des arômes de mélisse, noisette, amande et enfin, un troisième nez qui révèle une touche de vanille ou grillée.

**Concernant l'examen gustatif (bouche)** : une attaque prenante en alcool mais tout en restant agréable grâce à ses fines bulles, laissant place à des arômes de fraîcheur et d'élégance distingués précédemment.

## **II – Phase et méthodologie de recherche**

### **1 – Idées de recettes à priori**

- Tarte aux framboises parfumée au litchi avec tuile chocolat blanc
- Revisite du chausson aux pommes façon crumble
- Tarte avec une crème saveur vanille façon tropézienne
- Tarte meringuée orange pamplemousse
- Tarte façon Tatin avec les arômes de fruits présents dans le crémant
- Aumônière de crevettes flambées au whisky avec fondue de poireaux et brunoise de granny sauce crémant de Loire
- Tartare de coquille saint jacques aux agrumes
- Volaille

### **2 – L'aspect théorique : accords mets et vins**

Après avoir assisté au cours d'analyse sensorielle sur le crémant de Loire 2019 cuvée du 50<sup>e</sup> anniversaire de l'Université, nous avons découvert une boisson intense en bouche avec de fines bulles, vin ample, généreux, frais en bouche, agrémentée de saveurs richement fruitées (agrumes confits).

Ainsi, nous avons pu mettre en relation notre cours réalisé par Jean-Michel Monnier.

Nous avons imaginé une association de couleurs entre l'assiette et celle du crémant.

Concernant la déclinaison de la recette, nous avons estimé le prix de cette bouteille à environ 7,30€ le litre, en s'accordant avec les prix habituellement fixés à ce type de vin du Domaine des Galloires.

De ce fait notre choix a été guidé par la règle d'harmonie des prix (relation entre prix du vin et sa qualité par rapport à la qualité des mets et du plat réalisés). En effet, nous cherchions à valoriser des produits accessibles, faciles à réaliser afin de créer une assiette en accord avec le prix du crémant de Loire et respecter le côté convivial lorsqu'on sert ce vin.

Le but est de trouver un équilibre dans cet accord vin et mets. L'association de couleurs qui rappelle le crémant est l'aumônière ainsi que la sauce réalisée.



Nous avons fait le choix de partir sur un plat à base de poisson puisque les fines bulles du crémant de Loire mettent en valeur les arômes du poisson. Comme nous avons beaucoup retrouvé l'acidité, dans ce crémant de Loire, nous nous sommes tournés vers un plat hivernal, réconfortant pour équilibrer ce vin. Le problème de saisonnalité n'était pas présent pour cette recette.

D'autre part, nous avons souhaité dresser les crevettes accompagnées de leur fondue de poireaux d'une manière originale et simple à réaliser à la fois. C'est grâce à cette recette salée d'aumônière qu'on retrouve le côté raffiné recherché par le groupe.

### III – La recette définitive

#### 1 - La fiche technique

**Nom de la recette** : Aumônière de crevettes flambées au whisky sur sa fondue de poireaux et brunoise de granny sauce crémant de Loire.

[Cf annexe N°2 – Fiche technique plat]

#### 2 – Les justifications des choix de la recette

Tout d'abord, nous avons choisi de réaliser un plat chaud afin d'accompagner ce crémant. Ce vin de fines bulles, offre un équilibre séduisant entre vivacité et fraîcheur en bouche, ce qui permet d'obtenir un accord équilibré. C'est un accord étonnant et tout en contraste en présence de la chair délicate de la crevette et ce goût étonnant apporté par le whisky.



**Crevette** : C'est un crustacé décapode qui peut provenir des eaux marines ou d'eau douce. Nous avons choisi les crevettes car c'est un accord original avec ce crémant. Elles s'associent bien avec la fraîcheur des bulles de ce vin de fines bulles. La crevette apporte un goût iodé.



**Aumônière** : Nous avons choisi de réaliser des aumônières garnies d'ingrédients salés. Elles vont être refermées de manière à former une bourse. Elle apporte une touche croustillante à la recette et apporte différentes saveurs. Elle donne une présentation soignée à l'assiette. Elle donne envie de découvrir ce qu'il y a à l'intérieur de l'aumônière.



**Whisky** : Le whisky est une eau-de-vie obtenue par la distillation d'une ou plusieurs céréales comme l'orge, le blé et le seigle. Pour le flambage, il faut un alcool d'au moins 40% ce qui est le cas pour le whisky qui est à environ 50%. Le whisky a cette capacité de pouvoir être flambé avec des mets salés comme sucrés. Il apporte différents arômes en fonction de son année, également du chêne grâce au fût. Le whisky apporte une touche de boisé et de brugnons et de pains de céréales.



Poireau : C'est un des légumes phares de l'hiver. Il contient de nombreux atouts nutritionnels comme les fibres, les vitamines et les minéraux. La fondue de poireaux est cuite puis servie chaude. Il s'agit d'un légume à bulbe qui appartient à la famille des alliacées. Les poireaux accompagnent le plat, ils sont fondants et ronds en bouche.



Granny : Cette brunoise permet de faire une touche de rappel avec la note de fruits frais de pommes présente dans le crémant. Cette pomme est caractérisée par sa couleur verte et sa chair acidulée très rafraîchissante. Sa chair blanche est peu parfumée, peu sucrée et acidulée, c'est ce qui fait sa particularité. C'est l'aliment du plat qui apporte la touche sucrée. La pomme taillée en brunoise apporte du croquant.

Sauce : Dans le but d'harmoniser les saveurs du plat, et de faire un rappel sur l'accord réalisé, nous faisons une sauce au crémant de Loire. Elle permet d'apporter un équilibre avec cet accord sucré/salé. Elle apporte de la finesse et de la subtilité au plat.

### 3 – Analyse sensorielle imaginée et espérée

#### Dressage de l'assiette :

Napper le centre de l'assiette de la sauce crémant de Loire et poser une aumônière (fourrée de fondue de poireau et de crevettes) dessus. Décorer avec deux crevettes (préalablement flambées au whisky), la brunoise de granny et un peu de croquant grâce aux racines des poireaux grillées et des feuilles de persil ou de basilic.

**-Visuelle** : Les couleurs du plat sont variées et vives, elles tendent plutôt vers le vert par le poireau et la brunoise de granny faisant rappeler le goût "jeune" du vin grâce à la saveur de pomme verte. L'aumônière apporte une couleur jaune or qui rappelle la robe claire de couleur jaune or du vin, parfois pâle, laissant apercevoir des reflets d'argent ou d'or. Ainsi cela donne envie de découvrir ce qu'il y a à l'intérieur.

#### **-Olfactif** :

Cette recette est riche en arômes tout comme le crémant de Loire.

Les arômes qui ressortent le plus du plat sont ceux de la crevette riche en parfums et de la sauce crémant de Loire qui rappelle le côté gourmand du vin. Cependant, le parfum du whisky reste discret, mais apporte délicatement quelque chose en plus et se marie à merveille avec les crustacés. Il nous semble intéressant de sentir le verre de Crémant en même temps afin de faire des accords entre les arômes du plat et du crémant.

Cette association permet de donner du caractère et enrichit les saveurs du plat.

**-Gustatif** : A la dégustation, nous pouvons imaginer différentes textures en bouche.

Le croustillant est apporté par l'aumônière et par la brunoise de granny.



Les crevettes flambées au whisky apportent de la fraîcheur au plat. Le whisky met en avant cette association sucrée-salée.

La sauce au crémant nous fait un rappel de cet accord vin et mets, qui s'accorde parfaitement avec le plat et représente le côté gourmand du vin.

#### **4 – Argumentation commerciale**

Ce plat chaud est composé d'une aumônière de crevettes, flambées au whisky et accompagnée d'une fondue de poireaux et d'une brunoise de granny.

Le tout est accompagné d'une sauce crémant de Loire.

Ce plat est coloré, chaud, avec une association sucrée-salée.

Le whisky enrichit les saveurs de ce type de plat avec une association sucrée-salée.

La brunoise de granny va apporter un côté sucré qui va contrebalancer et équilibrer les crevettes flambées.

Le croustillant est apporté par l'aumônière.

De ce fait, l'harmonie de couleurs et de saveurs permet de mettre en valeur ce plat et surtout le crémant de Loire.

### **IV- Conclusion du projet**

#### **1 – Vécu du groupe**

Dès le début, dans notre groupe composé de 4 personnes, nous avons réussi à nous projeter tous ensemble sur ce sujet. C'est en partageant nos idées que nous nous sommes vite mises d'accord sur la recette. Même si au début nous étions convaincus d'accorder un dessert avec ce vin.

Nous avons finalement imaginé un plat.

Malheureusement ce projet n'a pas pu se concrétiser comme prévu... La crise sanitaire a engendré des modifications, on a pu seulement imaginer cette recette et non la réaliser.

De ce fait, nous n'avons pas pu nous retrouver pour faire des essais en cuisine.

Certes ce n'était pas des conditions idéales pour ce projet, mais on a dû s'adapter à cette situation.

Cela n'a pas empêché à chacun de donner son avis afin que nous obtenions un résultat équilibré et harmonieux.

Hormis cette impossibilité de réaliser le projet comme convenu, ce travail d'accord mets et vin est très intéressant dans cette formation puisque cela permet de faire un lien concret avec nos cours d'accords mets et vins et d'être libre de laisser parler son imagination.

Alors libre à vous de tester cette recette, si cela vous a mis l'eau à la bouche !

## Bibliographie

### → Documents électroniques

-**Site Web** : La Famille Toublanc : **Domaine Des Galloires** [En ligne].[Page consultée le 20 janvier 2021]. Disponible sur : <https://galloires.com/>

-**Site web** : chiffres clés de la page 5 [https://cremants.com/wp-content/uploads/2019/03/Crémant\\_DP\\_2018\\_F.pdf](https://cremants.com/wp-content/uploads/2019/03/Crémant_DP_2018_F.pdf)

-**Site web** : logo université Angers

<https://www.univangers.fr/fr/universite/fonctionnement/services-centraux/dcom/logo.html>

### -**Images issues d'Internet :**

● Photos du Domaine Des Galloires : <https://galloires.com/>

● Image de l'aumônière : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Duo-de-chevre-et-poire-en-aumoniere-1989272>

● Image du whisky : <https://privatewhiskysociety.com>

● Poireau : <https://www.meillandrichardier.com/poireau-hiver-2-race-vernor.html>

● Pomme Granny : <https://www.potagercity.fr/produits/tout-savoir-sur-la-pomme-granny-smith/272>

## Annexe N°1 – Fiche de dégustation

| Fiche de dégustation des vins   |   |                  |             |            |                       | JM Monnier Oenologue              |   |         |   |          |                 |
|---|---|------------------|-------------|------------|-----------------------|-----------------------------------|---|---------|---|----------|-----------------|
| N° du Vin :   | Crémant de Loire Blanc  | millésime:       |             |            | AOC: Crémant de Loire | Propriétaire:                     | Domaines Des Galloires  | cuvée:  | 50e anniversaire de l'université d'Angers |          |                 |
| <b>aspect visuel de la robe</b>   |   |                  |             |            |                       | <b>Le Palais : le gout du vin</b> |   |         |   |          |                 |
| <b>Couleur</b>  | Blanc   | rosé             | rouge       | Tranquille | Fines bulles          | <b>Matiere / Charpente</b>        | fluette   | légère  | étouffée                                  | dense    | chamue          |
| <b>Intensité colorante</b>  | Très faible   | Claire           | moyenne     | intense    | T. intense            | <b>Dominante gustative</b>        | acidité   | velouté |   | alcool   | tannins         |
| <b>Nuance de couleur</b>  | blanc   | jaune vert       | serin       | or         | ambré                 | <b>Douceur</b>                    | sec   | rond    | tendre                                    | moelleux | liqueureux      |
|   | rosé  | rose violine     | saumon      | orangée    | cuivré                | <b>Acidité</b>                    | absente   | faible  | moyenne -                                 | moyenne+ | mordante        |
|   | rouge   | violine          | rubis       | grenat     | tuilé                 | <b>Tanins</b>                     | absents   | légers  | denses                                    | secs     | astringents     |
| <b>Limpidité</b>  | laiteuse  | trouble          |             | limpide    | brillante             | <b>Alcool</b>                     | faible  |         | moyen                                     |          | fort            |
| <b>Viscosité / Larmes</b>   | Peu   | nombreuses       | /           | fines      | épaisses              |                                   | (vin aqueux)  |         | (vin équilibré)                           |          | (vin alcooleux) |
| <b>Bulles</b>   | absence   | fines            |             | moyennes   | grossieres            | <b>Impression aromatique</b>      | faible  | légère  | moyenne                                   | dense    | puissante       |
| <b>L'olfaction : le nez du vin</b>  |   |                  |             |            |                       | <b>Description aromatique</b>     | Empyreumatique, acide, frais, arômes de fruits frais comme la pomme verte |         |   |          |                 |
| <b>Premiere impression</b>  | net   |                  | leger doute |            | pas net               |                                   |   |         |   |          |                 |
| <b>Intensité aromatique</b>   | faible  | légère           | moyenne     | dense      | puissante             |                                   |   |         |   |          |                 |
| <b>description aromatique</b>   | <u>Dominante</u> : -levurien (sens fort), - arôme cadavérique, capiteux |                  |             |            |                       | <b>Fin de Bouche</b>              | courte  |         | moyenne                                   |          | longue          |
| côté floral : frais, côté fruits frais : pomme verte, côté brioché : noisette, amandes,bière blonde, arôme tabac : feuilles séchées |   |                  |             |            |                       |                                   |   |         |   |          |                 |
| <b>évolution</b>  | jeune (frais)   | en cours (fermé) | d'évolution | évalué     | fatigué (passé)       |                                   |   |         |   |          |                 |
| <b>Conclusion / évaluation de la qualité</b>  |   |                  |             |            |                       |                                   |   |         |   |          |                 |
| <b>Niveau de qualité</b>  | défectueux  | médiocre         | acceptable  | bon        | excellent             |                                   |   |         |   |          |                 |
| <b>Potentiel de garde</b>   | trop jeune  | parfait          |             | gagnerait  | trop vieux            |                                   |   |         |   |          |                 |
|   | pour boire maintenant   |                  |             | à vieillir | déchamé               |                                   |   |         |   |          |                 |
|   |   |                  |             |            |                       | <b>Notes:</b>                     |   |         |   |          |                 |

Annexe N°2 – Fiche technique du plat

|  |                     |                  |                     |       |         |          | <b>Base</b>  |               |            |       |
|--|---------------------|------------------|---------------------|-------|---------|----------|--------------|---------------|------------|-------|
|  |                     |                  |                     |       |         |          | 4 personnes  |               |            |       |
| <b>Descriptif</b>  |                     |                  | <b>Photo</b>        |       |         |          |              |               |            |       |
| <b>Aumônière de crevettes flambées au whisky sur sa fondue de poireaux, brunoise de Granny Smith et sauce crémant de Loire</b>   |                     |                  |                     |       |         |          |              |               |            |       |
| Phases essentielles de progression   | Denrées             |                  | Phases essentielles |       |         |          | Valorisation |               |            |       |
|  | Nature              | Unité            | A                   | B     | C       | D        | Total        | Prix unitaire | Prix total |       |
| <p><b>A) Fondue de poireaux :</b><br/>Eplucher et couper finement le poireau. Le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit fondant. Le faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive, de la crème et des oignons.</p> <p><b>B) Crevettes flambées au whisky</b><br/>Décortiquer les crevettes, puis les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive, du sel et de l'ail émincé. Flamber le tout au whisky.</p> <p><b>C) Pliage et cuisson</b><br/>Laisser refroidir les préparations pour ne pas perforer la feuille de brick. Placer les préparations au centre d'une feuille philo puis remonter les bords vers le haut, les faire tenir avec un pic en bois ou une ficelle de cuisson. Faire colorer les feuilles de bricks au four 5min à 180°.</p> <p><b>D) Sauce au crémant et brunoise de Granny Smith</b><br/>Dans une petite russe faire chauffer le crémant. Dans un bol battre les jaunes d'œufs et les mélanger à la crème liquide. Hors du feu incorporer le contenu du bol dans le crémant en remuant bien. Couper la pomme en brunoise.</p> <p><b>Dressage :</b><br/>Napper le centre de l'assiette de la sauce crémant de Loire et poser une aumônière dessus. Décorer avec deux crevettes, la brunoise de granny et un peu de croquant grâce aux racines des poireaux grillées et de la ciboulette.</p> | <b>Crèmerie</b>     |                  |                     |       |         |          |              |               |            |       |
|  | Crème fraîche       | kg               | 0,040               |       |         |          |              | 0,040         | 5,0        | 0,20€ |
|  | Œufs Extra-frais    | Pièce            |                     |       |         | 2 jaunes |              | 2,000         | 0,2        | 0,40€ |
|  | <b>Poissonnerie</b> |                  |                     |       |         |          |              |               |            |       |
|  | Crevettes           | kg               |                     | 0,300 |         |          |              | 0,300         | 16,5       | 4,95€ |
|  | <b>Epicerie</b>     |                  |                     |       |         |          |              |               |            |       |
|  | Feuilles filo       | Pièce            |                     |       |         | 4,000    |              | 0,125         | 5,3        | 0,66€ |
|  | Huile d'olive       | L                | pm                  | pm    |         |          |              | 0,010         | 6,0        | 0,06€ |
|  | Sel                 | kg               | pm                  | pm    |         |          | pm           |               |            |       |
|  | Poivre              | kg               | pm                  | pm    |         |          | pm           |               |            |       |
|  | <b>Légumerie</b>    |                  |                     |       |         |          |              |               |            |       |
|  | Poireaux            | kg               | 0,250               |       |         |          |              | 0,250         | 1,4        | 0,35€ |
|  | Oignons             | kg               | 0,045               |       |         |          |              | 0,045         | 1,5        | 0,07€ |
|  | Ail                 | pièce            |                     |       | 1gousse |          |              | 0,010         | 6,0        | 0,06€ |
|  | Ciboulette          | kg               |                     |       |         |          | pm           | 0,010         | 4,0        | 0,04€ |
|  | Pommes Granny Smith | kg               |                     |       |         |          | 0,150        | 0,150         | 1,4        | 0,21€ |
|  | <b>Economat</b>     |                  |                     |       |         |          |              |               |            |       |
|  | Whisky              | L                |                     | 0,05  |         |          |              | 0,050         | 23,0       | 1,15€ |
|  |                     | Crémant de Loire | L                   |       |         |          | 0,30         | 0,300         | 12,9       | 3,87€ |



**UFR ESTHUA  
TOURISME ET CULTURE**

UNIVERSITÉ D'ANGERS



**Marie JOUSSE, Manon PICAN, Chloé GESLIN, Héloïse MARCHAND**