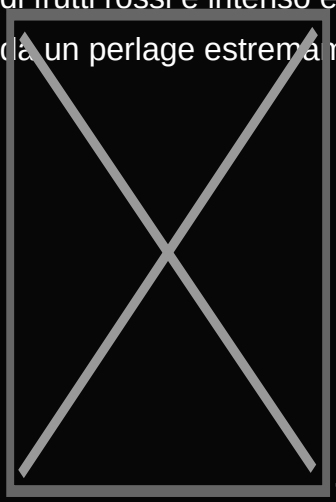
San Valentino: la ricetta dello chef Quetglas da abbinare al Brut Rosé Feuillatte

nf-tartare-salmonebrut-rose-5f98d67b

Non servono occasioni speciali per bere champagne Nicolas Feuillatte, ma San Valentino è certamente un evento importante che merita una serata magica, un momento in cui celebrare l'amore e la gioia di essere innamorati. Il brand Nicolas Feuillatte, sinonimo di eleganza e contemporaneità nel mondo dello Champagne, con il fascino della sua filosofia 'enchanter la vie' invita a cogliere ogni attimo per lasciarsi incantare da un'emozione e dalla bellezza, cercando di prendere il meglio che la vita può offrire, perché il lusso è emozione e piacere.

In occasione della festa degli innamorati, il marchio più giovane tra le "Grandes Maisons de Chamapgne" propone una deliziosa ed originale ricetta studiata dallo chef stellato Adrian Quetglas da abbinare al suo Brut Rosé. Questo champagne armonioso e deliziosamente fruttato è il risultato di una selezione di svariati Crus che creano uno Champagne dalla grande freschezza ed eleganza. L'aroma di frutti rossi è intenso e sviluppa note di mirtillo, ribes nero e lampone; delicato al palato, è sostenuto da un perlage estremamente fine.



Tartare di salmone alle alghe e mousse di avocado

Ingredienti per la tartare
100 g di filetto di salmone

10 ml di salsa kimchi
3 ml di salsa di soia
sale/pepe q.b.
7 ml di olio
1 g di coriandolo fresco tagliato
2 ml di succo di limone
20 g di verdure marinate
35 ml di mousse di avocado
Insalata di alghe Chuka Wakame

Il salmone
Congelare il filetto di salmone per almeno 4/5 ore. Una volta tolto dal freezer, tagliare il salmone a cubetti di 0,5 cm. Lasciare i cubetti in frigorifero per almeno 20/30 minuti per farli scongelare. Successivamente aggiungere il sale, il pepe, la salsa di soia, la salsa kimchi, il succo di limone e il coriandolo.

Mousse di avocado
Per questa tartare sono sufficienti 35 ml di mousse ma per realizzare correttamente la ricetta è necessario prepararne 600 ml. Quello che avanzerà potrà essere utilizzato per un'insalata o in accompagnamento a del pesce per esempio.

Per 600 gr di mousse
400 g di avocado
6 g di Wasabi
250 ml di panna fresca
30 ml di succo di limone
2 g di sale
2 g di pepe
300 ml di latte
Unire tutti gli ingredienti in una bacinella e frullarli per ottenere una mousse omogenea.

Verdure marinate
2 l di succo di melograno
200 g di cetriolo
200 g di pera
200 g di radicchio

50 ml di aceto di mele
100 ml di succo di barbabietola

Per la marinatura
riscaldare il succo di melograno fino a ridurlo a un litro. In seguito aggiungere l’aceto, il sale, il pepe e il succo di barbabietola. Lasciar raffreddare. Tagliare le verdure a cubetti e aggiungere la marinatura, mettere il tutto dentro un recipiente chiuso ermeticamente e lasciar riposare per 8 ore in frigorifero. Infine, scartate la marinatura e le verdure sono pronte.

Impiattamento
Aiutandosi con un coppasta tondo posto al centro del piatto, mettere uno strato di tartare di salmone, aggiungere poi uno strato di verdure, un po’di insalata di alghe Chuka Wakame e infine la mousse di avocado. Da accompagnare con una flute di Brut Rosé Nicolas Feuillatte raffreddato a 12°. Voilà, la prelibatezza è servita.