

ez-vous



Shopping *de fête*

Champagne!



On se fait plaisir avec la Cuvée Brut Piper-Heidsieck, authentique, élégante, équilibrée. Le fin du fin. Pour Noël, sa boîte écrin se transforme en un vase raffiné.
22,95 euros
la bouteille simple;
42,95 euros
Le Flower Vase.

Pas de table de fête sans champagne... La marque Nicolas Feuillate a demandé à la styliste Corinne Cobson de créer pour l'occasion une nappe de Noël. Présentée dans un sac de toile, elle est proposée en édition limitée avec la Cuvée Brut Réserve Particulière.
90 euros.



Pintade truffée aux marrons

Pour 4 personnes
Préparation: **30 minutes**
Cuisson: **1 heure**

1 pintade prête à cuire
1 truffe de 40 g
500 g de marrons entiers cuits
150 g de foies de volailles
100 g de jambon blanc
50 g de mie de pain
10 cl de lait
1 œuf
1 cuillère à soupe de persil haché
1 échalote
2 cuillères à soupe de fine champagne
1 pincée de cannelle, de clou de girofle, de poivre de Cayenne et de noix de muscade
20 g de beurre
sel, poivre

*Vin conseillé
un côtes-du-rhône
crozes-hermitage
ou un bordeaux château
patache d'aux.*

Salez, **poivrez l'intérieur de la pintade.** Coupez la moitié de la truffe en petites lamelles, décollez la peau de la pintade et **glissez-les sous la peau.**

Pelez et hachez finement l'échalote. **Coupez les foies de volailles en petits morceaux,** hachez le jambon blanc.

Dans une poêle antiadhésive, faites fondre le beurre, **faites-y blondir l'échalote,** ajoutez les foies de volailles et faites-les revenir 2 minutes.

Versez le tout dans un saladier, ajoutez le jambon, la mie de pain humectée avec le lait, l'œuf battu, 100 g de marrons émiétés, le persil, les épices, du sel et du poivre. **Mélangez et arrosez avec la fine champagne.**

Avec une râpe grosse grille, râpez la moitié restante de la truffe au-dessus du saladier. **Mélangez.** Allumez le four thermostat 7 (210 °C).

Tassez la farce à l'intérieur de la pintade et cousez l'ouverture.

Posez la pintade sur un plat à four et faites-la cuire 1 heure. **Arrosez souvent.**

Lorsque la volaille est cuite, laissez-la reposer 10 minutes. Portez la pintade sur la table et découpez-la devant les invités. **Accompagnez du reste de marrons,** réchauffés dans un peu de jus de cuisson.

Idée en plus: vous pouvez également accompagner cette pintade d'un gratin de bettes.



Les amateurs de brut rosé apprécieront l'excellent rapport qualité-prix de la Cuvée Brut Mosaïque Rosé signée Jacquart, toute de fuchsia habillée.
Prix conseillé:
29 euros.

Cette cuvée sensuelle et délicate, en quantité limitée, a mûri sept ans dans les caves de la maison Pol Roger. Un millésime d'une très grande classe. **La Cuvée Pol Roger Brut Vintage 1998, 40 euros, proposée avec un seau à glace design 50 euros.**

