

KRUG

x  
Riz



# PROGRAMME SINGLE INGREDIENT\* : CETTE ANNÉE, LA MAISON KRUG CÉLÈBRE L'INDIVIDUALITÉ AVEC **LE RIZ**



\* Le programme de ingrédient unique

Comme un chef choisit ses ingrédients avec soin pour élaborer un plat harmonieux, Julie Cavil, cheffe de caves de la Maison Krug, sélectionne chaque parcelle de vigne à récolter pour créer “ l’expression la plus généreuse du champagne ”. Ainsi, les vins issus de ces parcelles singulières sont considérés comme des “ingrédients uniques” du champagne Krug.

Cette perspective non conventionnelle fait écho au rêve du fondateur Joseph Krug, qui écrit dans son carnet personnel en 1843 :

« On ne peut pas obtenir de bons vins sans utiliser de bons éléments. »

Son approche non-conformiste de la création du champagne et son engagement pour une qualité sans compromis l’ont amené à considérer chaque parcelle de vigne, à travers son vin, comme un ingrédient unique des champagnes Krug. Aujourd’hui, cette philosophie de l’individualité définit le savoir-faire de la Maison.



# L'INDIVIDUALITÉ, AU CŒUR DES VALEURS DE LA MAISON, SE TRADUIT DANS L'INGRÉDIENT PROTAGONISTE DE SINGLE INGREDIENT\* : LE RIZ

Une parcelle, un vin, un ingrédient. Clé de voûte du savoir-faire de Krug, l'individualité est l'art de considérer chaque parcelle de vigne, et chaque vin né de cette parcelle, comme un ingrédient unique en soi.

Chaque année, depuis 7 ans, la Maison Krug célèbre cette philosophie avec Single Ingredient\* : un programme qui rend hommage à un ingrédient unique, dont l'histoire est liée à un terroir et à un savoir-faire culinaire particulier, révélé par la créativité des Chefs Ambassadeurs issus du monde entier.

Cette année, les chefs internationaux ont imaginé de nouvelles façons d'accommoder le riz, dans des recettes originales mêlant gastronomie et street-food, chacune étant pensée pour s'accorder avec Krug Grande Cuvée 170ème Edition ou Krug Rosé 26ème Edition. Les associations entre Krug et le Single Ingredient\* n'évoquent donc plus un simple accord culinaire, mais un véritable savoir-faire et une vision commune entre champagne et gastronomie.

\*Ingrédient unique



LE  
L'A

Pour la tou  
imaginées  
Krug se tr  
ouvrage, pr  
recettes co  
pourront re

PLUS DE  
ÉTOILES  
REPRÉSE  
LE RIZ'IT  
une occasi  
de chefs de  
du monde.

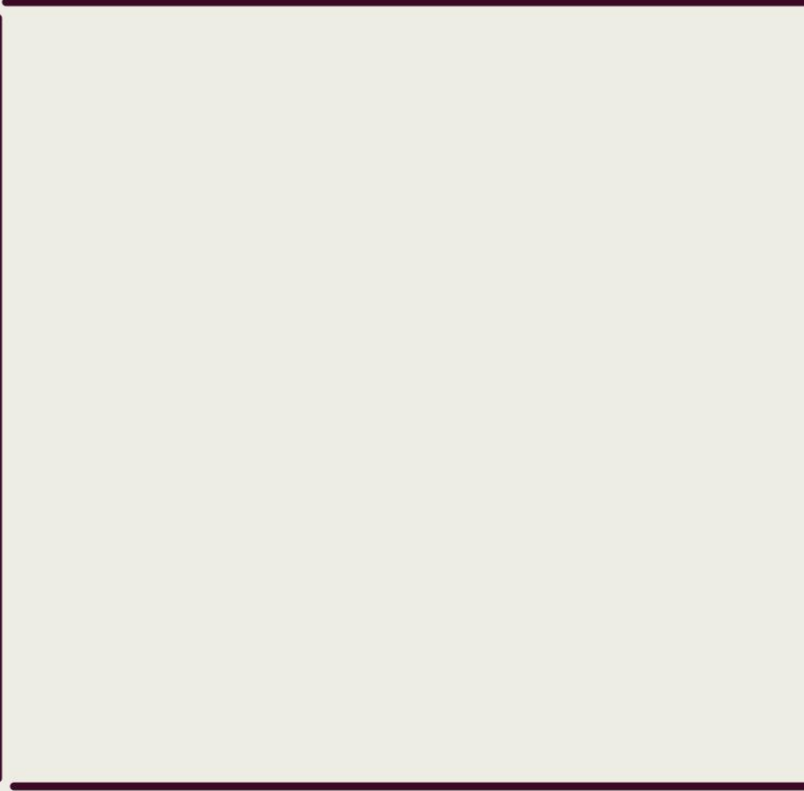
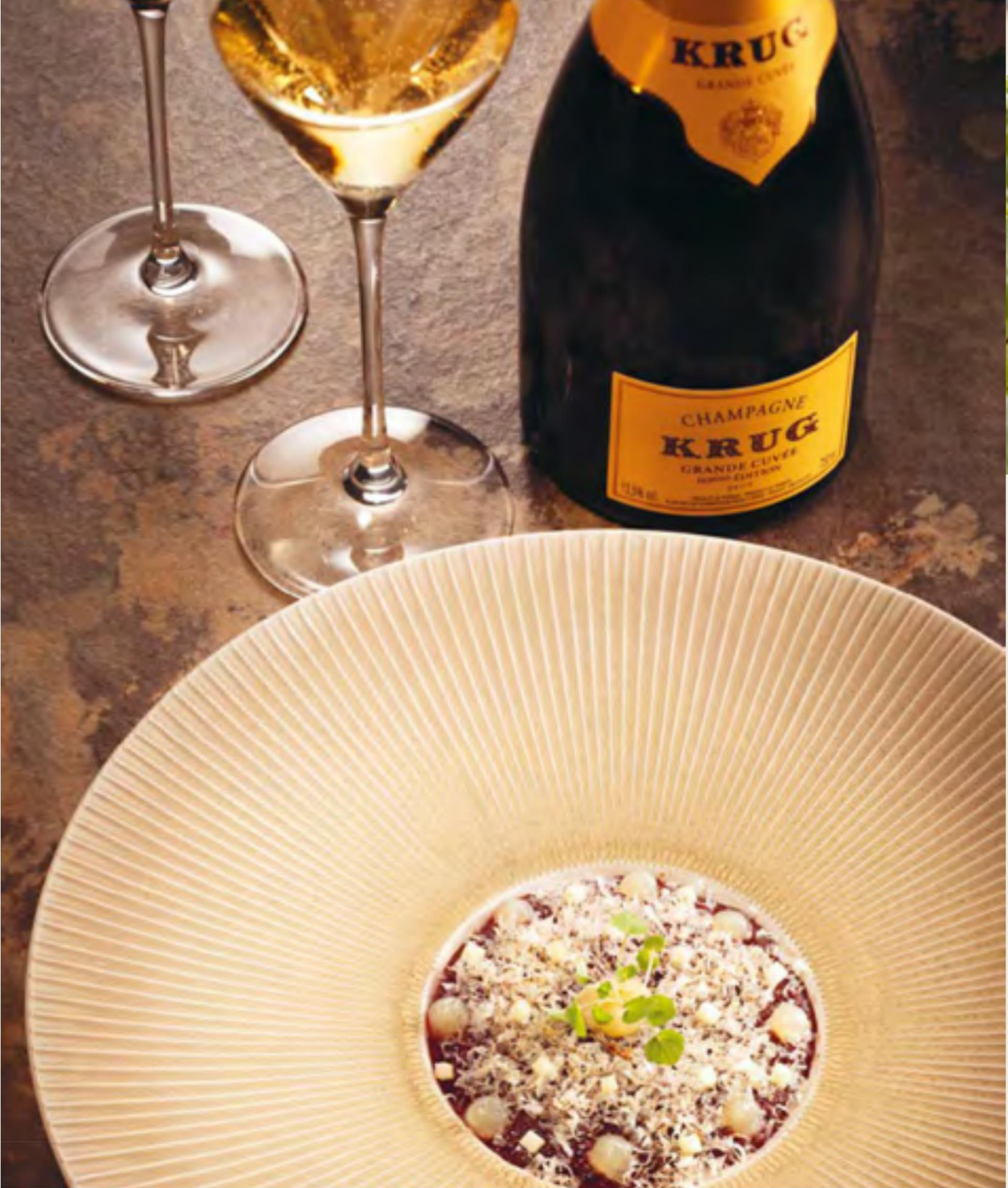
Présent dan  
disponible  
afin de per  
accords  
gastronomi

\*\* Liste d'ét  
www.krug.co

# LE RIZ SELON KRUG

---

E  
n  
  
2  
0  
2  
2  
,  
  
l  
a  
  
M  
a  
i  
s  
o  
n  
  
K  
r  
u



g  
c  
é  
l  
è  
b  
r  
e  
  
u  
n  
  
i  
n  
g  
r  
é  
d  
i  
e  
n  
t  
  
u  
n  
i  
v  
e  
r  
s  
e  
l

:  
l  
e  
r  
i  
z  
.  
A  
l  
i  
m  
e  
n  
t  
q  
u  
e  
l  
a  
d  
y  
n  
a  
s  
t  
i  
e

M  
i  
n  
g

m  
ê  
l  
a  
i  
t

a  
u  
t  
r  
e  
f  
o  
i  
s

a  
u

m  
o  
r  
t  
i  
e  
r

q

u  
i  
  
s  
o  
u  
t  
e  
n  
a  
i  
t  
  
l  
e  
s  
  
p  
i  
e  
r  
r  
e  
s  
  
d  
e  
  
l  
a  
  
G  
r  
a

n  
d  
e

m  
u  
r  
a  
i  
l  
l  
e

d  
e

C  
h  
i  
n  
e  
,

l  
e

r  
i  
z

n  
o  
u  
r

r  
i  
t

a  
u  
j  
o  
u  
r  
d  
,  
h  
u  
i

l  
a

m  
o  
i  
t  
i  
é

d  
e

l  
a

p  
o

p  
u  
l  
l  
a  
t  
t  
i  
o  
n

s  
u  
r

l  
a

p  
l  
a  
n  
è  
t  
e  
.

A  
p  
p  
e  
l  
a  
n  
t

p  
a  
r

n  
a  
t  
u  
r  
e

à

u  
n  
e

g  
r  
a  
n  
d  
e

d  
i  
v  
e  
r  
s  
i  
t  
é

d  
a  
n  
s  
  
l  
,  
a  
s  
s  
i  
e  
t  
t  
e  
,  
  
l  
e  
  
r  
i  
z  
  
e  
s  
t  
  
l  
e  
  
m  
i  
r

o  
i  
r  
  
d  
e  
  
l  
,  
a  
v  
e  
n  
t  
u  
r  
e  
  
g  
a  
s  
t  
r  
o  
n  
o  
m  
i  
q  
u  
e  
  
à

t  
r  
a  
v  
e  
r  
s

l  
e  
s

â  
g  
e  
s  
.

B  
a  
s  
m  
a  
t  
i  
,

t  
h  
a  
ï  
,

r

o  
n  
d  
,  
c  
o  
m  
p  
l  
e  
t  
,  
s  
a  
u  
v  
a  
g  
e  
,  
l  
e  
r  
i  
z  
e  
s  
t

u  
n  
  
é  
l  
é  
m  
e  
n  
t  
  
v  
e  
r  
s  
a  
t  
i  
l  
e  
  
q  
u  
i  
  
e  
x  
p  
r  
i  
m  
e  
  
p

l  
e  
i  
n  
e  
m  
e  
n  
t

l  
,  
i  
n  
d  
i  
v  
i  
d  
u  
a  
l  
i  
t  
é

c  
h  
è  
r  
e

à

K  
r  
u  
g  
.

U  
n

i  
n  
g  
r  
é  
d  
i  
e  
n  
t

u  
n  
i  
q  
u  
e

q  
u  
i

s  
,

a

c  
c  
o  
r  
d  
e

à

d  
e

n  
o  
m  
b  
r  
e  
u  
x

p  
l  
a  
t  
s

n  
a  
t  
i  
o  
n  
a

u  
x  
  
e  
m  
b  
l  
é  
m  
a  
t  
i  
q  
u  
e  
s  
.

“  
L  
e  
  
r  
i  
z  
  
s  
e  
  
r  
e  
t  
r  
o  
u  
v

e  
d  
a  
n  
s  
p  
l  
u  
s  
i  
e  
u  
r  
s  
p  
a  
y  
s  
:  
l  
a  
p  
a  
ë  
l  
l  
a  
e  
n  
E  
s

p a g n e , l e r i s o t t o e n I t a l i e , l e s s u s h i s

a  
u  
J  
a  
p  
o  
n  
-  
c  
,  
e  
s  
t  
l  
,  
o  
p  
p  
o  
r  
t  
u  
n  
i  
t  
é  
d  
e  
d  
é  
c  
o

u  
v  
r  
i  
r  
  
d  
i  
f  
f  
é  
r  
e  
n  
t  
e  
s  
  
c  
u  
l  
t  
u  
r  
e  
s  
  
à  
  
t  
r  
a  
v  
e  
r  
s  
  
l  
a

g  
a  
s  
t  
r  
o  
n  
o  
m  
i  
e  
.  
D  
e  
r  
r  
i  
è  
r  
e  
u  
n  
p  
l  
a  
t  
à  
b  
a  
s  
e  
d

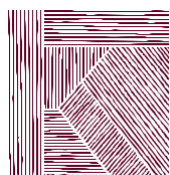
e  
r  
i  
z  
s  
e  
c  
a  
c  
h  
e  
u  
n  
g  
r  
a  
n  
d  
s  
a  
v  
o  
i  
r  
-  
f  
a  
i  
r  
e  
q  
u

i  
p  
a  
s  
s  
e  
p  
a  
r  
f  
o  
i  
s  
i  
n  
a  
p  
e  
r  
ç  
u  
,  
c  
o  
m  
m  
e  
c  
e  
l  
u  
i  
d  
d

e  
s  
a  
c  
u  
l  
t  
u  
r  
e  
o  
u  
d  
e  
s  
a  
p  
r  
é  
p  
a  
r  
a  
t  
i  
o  
n  
·  
S  
e  
l  
o

n  
l  
a  
t  
e  
c  
h  
n  
i  
q  
u  
e  
e  
t  
l  
e  
s  
t  
y  
l  
e  
d  
u  
c  
h  
e  
f  
,  
i  
l

n  
,  
a  
u  
r  
a  
  
p  
a  
s  
  
l  
a  
  
m  
ê  
m  
e  
  
e  
x  
p  
r  
e  
s  
s  
i  
o  
n  
:  
J  
u  
l  
i  
e  
  
C  
a



V  
i  
l  
-  
C  
h  
e  
f  
f  
e  
d  
e  
C  
a  
v  
e  
s  
d  
e  
l  
a  
M  
a  
i  
s  
o  
n  
K  
r  
u  
g

# LES MOIS KRUG : DES ACCORDS AUDACIEUX ET DES CHEFS INVENTIFS

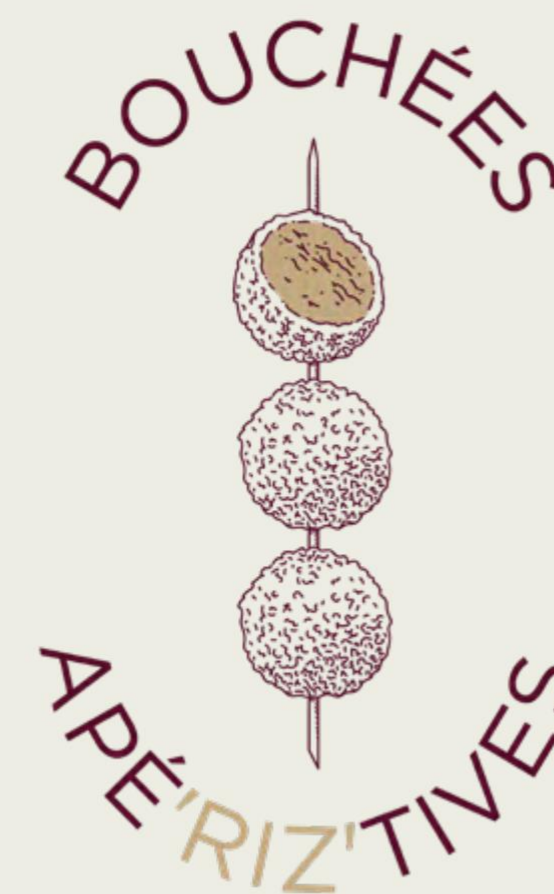
## 6 CHALLENGES

À l'occasion du 7<sup>ème</sup> ingredient du programme « Single Ingredient »\*, la Maison Krug a lancé six défis culinaires pour trouver l'accord idéal autour de Krug x Riz. Les établissements et chefs partenaires souhaitant participer ont ainsi imaginé des accords simples et inattendus, autour de : **KRUG GRANDE CUVÉE 170<sup>ÈME</sup> ÉDITION ET/ OU KRUG ROSÉ 26<sup>ÈME</sup> ÉDITION.**

Les amateurs de fines bulles sont invités à découvrir l'ingrédient unique autour des accords mets et champagnes, proposés par les établissements participants. Cette opération intitulée « Les Mois Krug », se déroule en juin/juillet, puis reverra le jour en octobre et novembre 2022, dans une centaine d'établissements\*\*. Ils proposeront une mise au verre, accompagnée de bouchées, plats ou menus inédits réalisés autour de l'ingrédient unique.

\*Ingrédient unique

\*\*Liste exhaustive des établissements faisant les Mois Krug disponible sur demande



## - BOUCHÉES

Délicieuses bouchées amuse-bouches dont le caractère culinaire remarquable

## - DÉFI XXL

Les recettes, se transformant en passant d'une période

## - ROSÉ & RIZ

Krug Rosé est le partenaire gastronomique au service de surprises là où le champagne rosé. Sa douceur Krug Rosé remplace

## - PASSAGE

Véritables expressions du jour, riz et raisin de ingrédients nobles à l'infinité d'associations avantages d'un régime

## - CUISINE

Des métropoles aux marchés aux « food » un pilier incontournable de la gastronomie moderne

## - DOUCEUR

Les multiples facettes de la polyvalence de Krug et la découverte de ce

LES  
CRÉATIONS



# KRUG X RIZ

---

LES  
CHÈFS  
DÉVOIENT  
LEURS  
RECETTES  
!

C  
e  
t  
t  
e  
  
a  
n  
n  
é  
e  
,  
  
9  
  
c  
h  
e  
f  
s  
  
f  
r  
a  
n  
ç  
a  
i  
s  
  
s  
e  
  
s  
o  
n

t  
d  
'  
o  
r  
e  
s  
e  
t  
d  
é  
j  
à  
p  
r  
ê  
t  
é  
s  
à  
c  
e  
t  
e  
x  
e  
r  
c  
i

c  
e  
  
c  
r  
é  
a  
t  
i  
f  
  
p  
o  
u  
r  
  
r  
é  
v  
é  
l  
e  
r  
  
l  
e  
  
r  
i  
z  
·  
À  
  
c  
h

a  
q  
u  
e  
  
d  
é  
f  
i  
,  
  
s  
e  
s  
  
s  
p  
é  
c  
i  
f  
i  
c  
i  
t  
é  
s  
  
e  
t  
  
s  
e  
s  
  
c

O  
n  
t  
r  
a  
i  
n  
t  
e  
s  
  
c  
r  
é  
a  
t  
i  
v  
e  
s  
  
:  
  
f  
o  
r  
m  
a  
t  
  
b  
o  
u  
c  
h  
é

e  
s  
  
a  
p  
p  
r  
i  
t  
i  
v  
e  
s  
,  
  
f  
o  
r  
m  
a  
t  
  
a  
d  
a  
p  
t  
é  
  
à  
  
l  
a  
  
c  
u

i  
s  
i  
n  
e  
  
d  
e  
  
r  
u  
e  
,  
  
c  
u  
i  
s  
i  
n  
e  
  
1  
0  
0  
%

v  
é  
g  
é  
t  
a  
r  
i  
e



n  
n  
e  
,  
r  
e  
c  
e  
t  
t  
e  
s  
  
s  
u  
c  
r  
é  
e  
s  
...  
F  
a  
c  
i  
l  
e  
s  
  
à  
  
r  
e  
p

r  
o  
d  
u  
i  
r  
e  
  
à  
  
l  
a  
  
m  
a  
i  
s  
o  
n  
,  
  
l  
e  
s  
  
r  
e  
c  
e  
t  
t  
e  
s  
  
c

o  
n  
c  
c  
t  
é  
e  
s  
  
a  
u  
t  
o  
u  
r  
  
d  
u  
  
r  
i  
z  
  
s  
o  
n  
t  
  
p  
a  
r  
t  
a  
g

é  
e  
s  
  
p  
a  
r  
  
l  
e  
s  
  
C  
h  
e  
f  
s  
  
A  
m  
b  
a  
s  
s  
a  
d  
e  
u  
r  
s  
,  
  
p  
o  
u

r  
p  
e  
r  
m  
e  
t  
t  
r  
e  
  
a  
u  
x  
  
a  
m  
a  
t  
e  
u  
r  
s  
  
d  
e  
  
K  
r  
u  
g  
  
d  
e

r  
é  
a  
l  
i  
s  
e  
r  
  
c  
e  
s  
  
a  
c  
c  
o  
r  
d  
s  
.  
  
**À**  
  
**L**  
**A**  
  
**R**  
**E**  
**N**  
**C**  
**O**  
**N**  
**T**

R  
E  
D  
E  
4  
D  
E  
C  
E  
S  
C  
H  
E  
F  
S  
E  
T  
D  
E  
L  
E  
U  
R  
V  
I  
S

**I  
O  
N  
D  
U  
R  
I  
Z**  
:  
-  
R  
i  
z  
n  
o  
i  
r  
a  
c  
q  
u  
e  
r  
e  
l  
l  
o  
c  
r

é  
m  
e  
u  
x  
,  
c  
h  
i  
p  
i  
r  
o  
n  
s  
a  
u  
t  
é  
a  
u  
c  
h  
o  
r  
i  
z  
o  
e  
t  
p

e  
r  
s  
i  
l

p  
l  
a  
t  
,

p  
a  
r  
m  
i  
g  
i  
n  
o

r  
e  
g  
g  
i  
a  
n  
o  
,

p  
a  
r

**H**

É  
L  
È  
N  
E

D  
A  
R  
R  
O  
Z  
E

-

M  
a  
r  
s  
a  
n

-

P  
a  
r  
i  
s

(  
7  
5  
)

-

L  
a  
  
t  
a  
r  
t  
e  
l  
e  
t  
t  
e  
  
a  
u  
  
r  
i  
z  
  
a  
u  
  
l  
a  
i  
t  
,  
  
p  
a  
r  
  
**A  
R**

**N  
A  
U  
D  
  
L  
A  
L  
L  
E  
M  
E  
N  
T  
  
&  
  
G  
R  
È  
G  
O  
R  
Y  
  
M  
A  
S  
S  
E**  
  
-  
  
L  
,  
a  
s

s  
i  
e  
t  
t  
e

c  
h  
a  
m  
p  
e  
n  
o  
i  
s  
e

-

R  
e  
i  
m  
s

(  
5  
1  
)

-

B  
a  
r  
r

e  
c  
r  
o  
u  
s  
t  
i  
l  
l  
a  
n  
t  
e  
d  
e  
r  
i  
z  
b  
a  
s  
m  
a  
t  
i  
-  
R  
i  
z  
c  
r  
o

u  
s  
t  
i  
l  
l  
a  
n  
t  
,  
s  
é  
r  
i  
o  
l  
e  
c  
a  
v  
i  
a  
r  
,  
p  
a  
r

**A  
R  
N  
A  
U  
D  
F  
A**

Y  
E

—

L  
a

C  
h  
è  
v  
r  
e

d  
,

O  
r

—

E  
z  
e

(  
0  
6  
)

-

R  
i  
s  
o  
t  
t

o  
,  
s  
a  
f  
r  
a  
n  
d  
e  
d  
r  
a  
i  
l  
l  
a  
n  
t  
,  
c  
o  
p  
e  
a  
u  
x  
d  
e  
f  
e  
r

a  
f  
u  
m  
é  
,  
é  
c  
u  
m  
e  
d  
e  
c  
h  
a  
m  
p  
a  
g  
n  
e  
,  
p  
a  
r  
**P  
A  
T  
R  
I  
C  
E**

V  
A  
N  
D  
E  
R

-

L  
e  
s

F  
r  
e  
s  
q  
u  
e  
s

à

l'  
h  
ô  
t  
e  
l

R  
o  
y  
a  
l  
,  
E  
v

i  
a  
n  
-  
l  
e  
s  
-  
B  
a  
i  
n  
s  
  
(  
7  
4  
)

# 1 LA TARTELETTE AU RIZ AU LAIT,

PAR ARNAUD LALLEMENT &  
GRÉGORY MASSE - L'ASSIETTE  
CHAMPENOISE - REIMS (51)

HORS D'OEUVRE - 6 PERSONNES  
TEMPS - 2H30  
PRÉPARATION - 1H  
CUISSON - 1H30

## INGRÉDIENTS

### POUR LA TARTELETTE EN FEUILLE DE RIZ

Feuilles de riz  
Eau  
Beurre

### POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU LAIT DE RIZ

400g de lait de riz  
40g de sucre  
36g de farine de maïs  
2 œufs  
2 gousses de vanille

### POUR LA GELÉE À LA VANILLE

100g de glaçage neutre 10 gousses de vanille

### POUR LE RIZ SOUFLÉ CARAMÉLISÉ

125g de riz soufflé nature 25g de sucre

Eau

### POUR LA SPHÈRE DE RIZ AU LAIT

500g de lait  
50g de riz rond  
25g de sucre

### POUR L'ENROBAGE DE CHOCOLAT

500g de chocolat blanc Opalys (Valrhona)  
150g de beurre de cacao

**ACCORD :** Krug Grande Cuvée 170<sup>ème</sup>  
Edition

## DÉROULÉ DE LA RECETTE

### 1 — LA TARTELETTE EN FEUILLE DE RIZ

À l'aide d'un pinceau, humidifier légèrement la feuille de riz pour la ramollir. Badigeonner la feuille de beurre fondu chaud. La découper à l'aide d'un emporte-pièce rond et la placer dans un moule à brioche, presser avec un second moule, puis retailer les bords avec un couteau. Cuire à 160 °C (320 °C) pendant 7 minutes.

### 2 — LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU LAIT DE RIZ

Faire chauffer le lait et la vanille. Mélanger le sucre avec la farine de maïs puis ajouter les œufs, blanchir. Lorsque le lait est bouillant, verser les  $\frac{3}{4}$  du mélange sucre / farine / œufs, fouetter et faire cuire pendant 2 minutes à feu moyen. Réserver au réfrigérateur (à faire la veille). Fouetter la crème pâtissière pour la lisser avant de l'utiliser.

### 3 — LA GELÉE À LA VANILLE

Gratter la gousse de vanille et mélanger la vanille au glaçage neutre.

### 4 — LE RIZ SOUFLÉ CARAMÉLISÉ

Faire cuire l'eau et le sucre à 110 °C, ajouter le riz soufflé nature, réduire le feu de moitié et remuer continuellement jusqu'à ce que le riz soit caramélisé (brun clair). Verser sur une assiette, laisser reposer quelques instants puis égrainer le riz soufflé caramélisé. Laisser refroidir complètement, conserver dans un récipient hermétique.

### 5 — LA SPHÈRE DE RIZ AU LAIT

Faire bouillir le lait, ajouter le riz rond. Remuer régulièrement jusqu'à cuisson complète (ajouter le sucre en fin de cuisson). Remplir un moule en demi-sphères en silicone, puis congeler (à préparer la veille).

### 6 — L'ENROBAGE DE CHOCOLAT

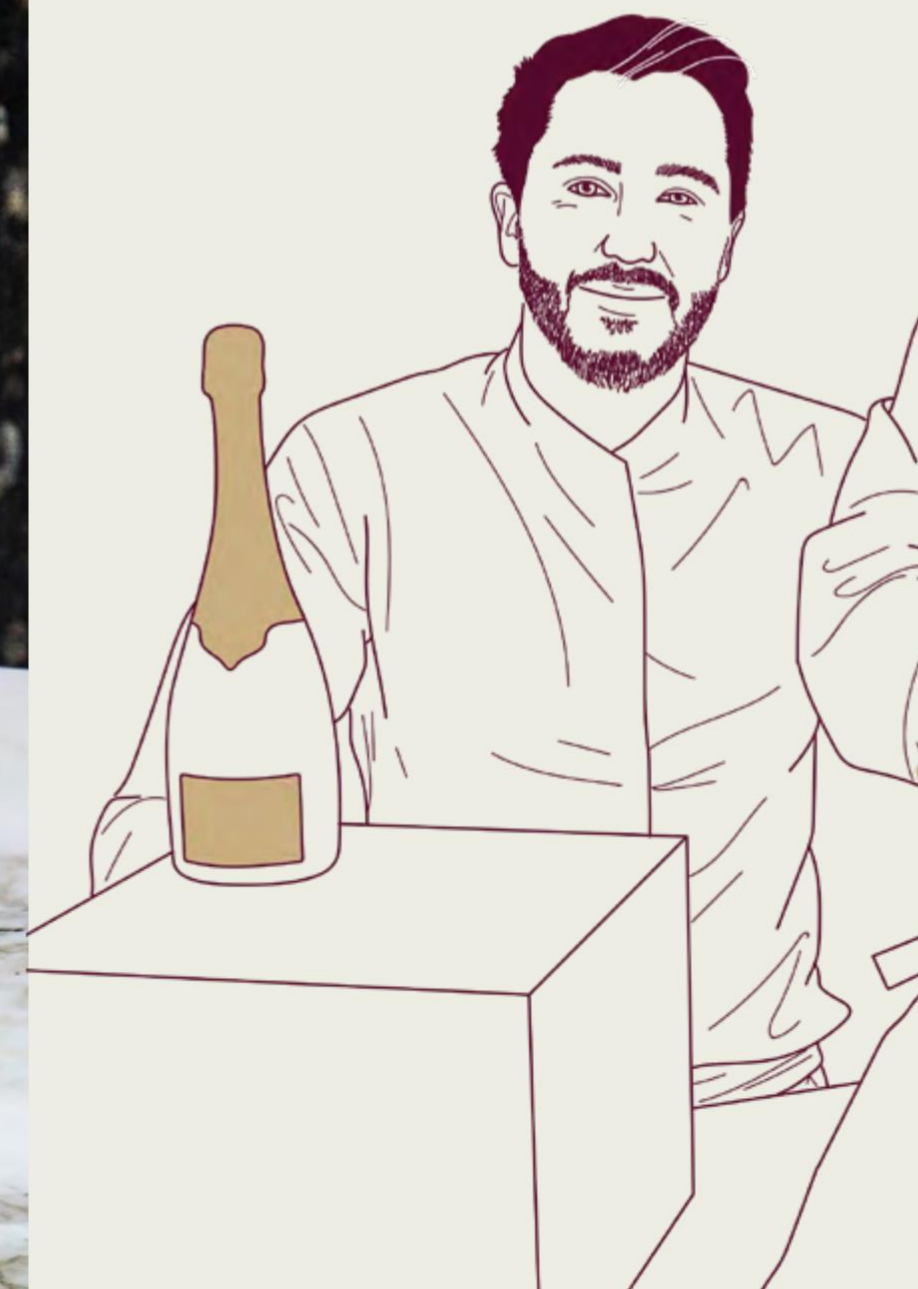
Faire fondre le b...  
sur le chocolat. M...  
atteindre 35-40

## DRESSAGE

Assembler les...  
le chocolat à...  
décongeler au...  
Dans le fond de...  
cm d'épaisseur...  
amandes et rec...  
sphère de riz au...  
en parsemant c...  
grain de riz ind...  
pour les faire a

## ÉQUIPEME

Un moule, idéa



# 2 RIZ NOIR ACQUERELLO CRÉMEUX, CHIPIRON SAUTÉ AU CHORIZO ET PERSIL PLAT, PARMIGINO REGGIANO,

PAR HÉLÈNE DARROZE -  
MARSAN - PARIS (75)

HORS D'OEUVRE - 6 PERSONNES  
TEMPS - 1H05  
PRÉPARATION - 40 MIN  
CUISSON - 25 MIN

## INGRÉDIENTS

### POUR LE RIZ

1 échalote  
200g de riz Carnaroli Acquerello  
20ml de vin blanc sec  
20g de graisse de canard  
1L de bouillon de poulet  
10g d'encre de seiche  
10ml de crème fouettée  
Sel Piment d'Espelette

### POUR LE RAGOÛT DE CHIPIRONS

2 chipirons  
(calamars), 500/600 g  
chacun 90g de chorizo  
8 copeaux de tomates  
confites Le jus d'un ½ citron  
250ml de jus de crustacés (ou  
bouillon de poulet)  
30g de beurre 10ml  
d'huile d'olive 2 brins  
de persil plat 50g de  
graisse de canard Sel

Piment d'Espelette

### POUR LA CRÈME DE PARMIGIANO REGGIANO

50g de Parmigiano Reggiano  
60g de crème

### POUR LE COULIS DE PERSIL

2 bottes de persil  
Sel

### POUR L'HUILE DE CHORIZO

50g de chorizo  
70 ml d'huile de pépins de raisin  
3g de piment d'Espelette

**ACCORD :** Krug  
Grande Cuvée 170<sup>ème</sup>  
Edition



## DÉROULÉ DE LA RECETTE

### 1 — LE PARMIGIANO REGGIANO

Verser la crème liquide dans une casserole. Porter à ébullition, puis, hors du feu, ajouter le parmesan. Couvrir avec du film alimentaire et laisser infuser pendant deux heures. Mélanger, puis filtrer.

### 2 — LE JUS DE PERSIL

Laver bien chaque brin. Ensuite, les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Les immerger immédiatement après dans un bol rempli d'eau glacée, puis les retirer très rapidement. Les mélanger à un peu d'eau de cuisson pour obtenir un coulis épais.

### 3 — L'HUILE DE CHORIZO

Hacher grossièrement le chorizo et le mettre dans une petite casserole avec l'huile et le piment d'Espelette. Chauffer doucement, puis laisser infuser pendant 2 heures. Filtrer.

### 4 — LA PRÉPARATION DES CHIPIRONS

Nettoyer les calamars. Séparer d'abord les corps des têtes, en prenant soin d'enlever les becs. Séparer également les nageoires du corps des calamars. Passer ensuite tout sous l'eau. Sécher bien sur du papier absorbant.

### 5 — LE RIZ NOIR

Hacher l'échalote. Faire fondre dans une sauteuse avec un peu de graisse de canard, en veillant à ne pas la laisser brunir. Jeter ensuite le riz, le nacrer avec la graisse, puis verser le vin blanc. Réduire à sec. Ajouter ensuite le bouillon de poulet au riz. Laisser cuire pendant une vingtaine de minutes, en remuant avec une spatule en bois et en versant régulièrement du bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé.

### 6 — LA CUIS

Ajouter enfin assaisonner de garniture, taille Tailler le chor brunoise. Effeu un peu de gra chauffer. Quand en dés. Saisir à joliment coloré tomates confite du piment d'Es et le jus de c minutes. Ajoute

### DRESSAG

Répartir le rago Verser sur le ri persil, une gout de chorizo. Serv

# 3 BARRE CROUSTILLANTE DE RIZ

## BASMATI - RIZ CROUSTILLANT, SÉRIOLE CAVIAR,

PAR ARNAUD FAYE -  
LA CHÈVRE D'OR – EZE (06)

HORS D'ŒUVRE - 12 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

#### POUR LA BARRE DE RIZ CROUSTILLANTE

Lait de coco - 200g  
Fond blanc de volaille ou fumet de poisson –  
200g  
Mascarpone - 25g  
Parmesan rapé - 60g  
Agar agar – 2g  
Une noisette de beurre

#### POUR LE TARTARE DE SÉRIOLE AU MISO ET AU FENOUIL

Filet de sériole - 200g  
Mini fenouils - 2  
Huile d'olive  
Citron jaune - 1  
Piment d'espelette  
Sel  
Brins d'aneth - 4  
Pâte de miso brune – 20g  
Brins de ciboulette - 4

#### POUR LA FINITION

Caviar – 100g  
Brins d'aneth - 3  
Fleurs de fenouil - 12

**ACCORD :** Krug Grande Cuvée  
170<sup>ème</sup> Edition



### DÉROULÉ DE LA RECETTE

#### 1 — LA BARRE DE RIZ CROUSTILLANTE

Faire fondre une noisette de beurre dans le fond blanc de volaille ou le fumet de poisson. Mélanger avec le mascarpone et le parmesan rapé. Mouiller avec le fond blanc de volaille ou le fumet de poisson. Cuire à couvert au four à 180 °C pendant 10 minutes. Laisser refroidir. Égrainer le riz, ajouter le mascarpone et le parmesan rapé. Cuire à couvert dans 50 gr de lait de coco à hauteur. Laisser reposer une nuit. Le lendemain, tailler des petites barres de riz et les faire dorer dans l'huile de pépins de raisin.

#### 2 — LE TARTARE DE SÉRIOLE

Tailler la sériole en petits cubes et les mélanger dans un saladier avec de la glace en dés, le jus d'un demi-citron jaune et le zeste du citron. Ajouter un filet d'huile d'olive, le piment d'espelette, le sel, le haché, la ciboulette ciselée et le vinaigre de riz. Ajouter la brunoise crue des minis fenouils.

#### DRESSAGE

Dresser une cuillère de tartare de sériole sur la barre croustillante de riz tiède. Ajouter un brin de ciboulette, un fleur de fenouil et d'un brun de

# 4 RISOTTO, SAFRAN DE DRAILLANT, COPEAUX DE FERA FUMÉ, ÉCUME DE CHAMPAGNE,

PAR PATRICE VANDER -

LES FRESQUES À L'HÔTEL ROYAL, EVIAN-LES-BAINS

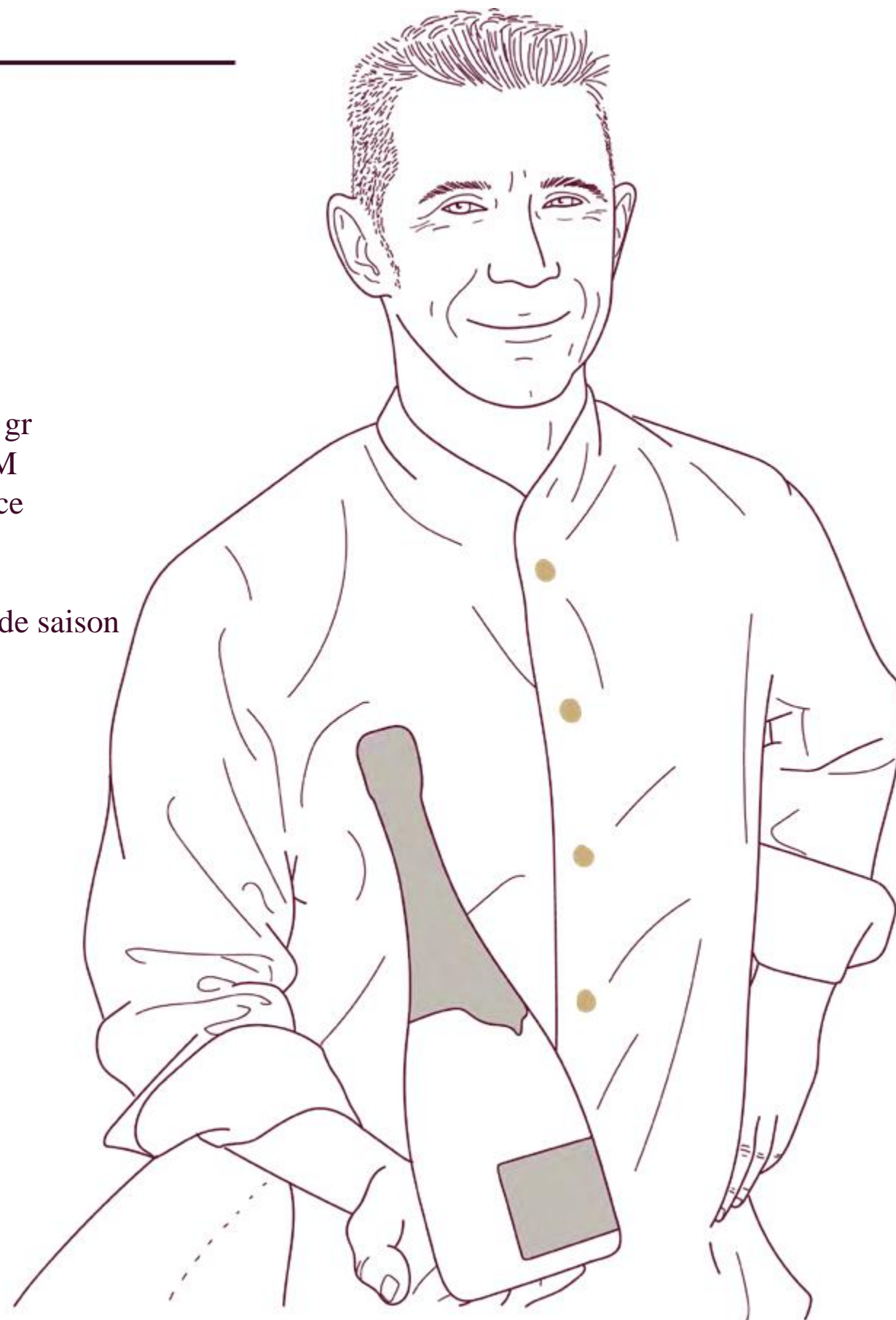
HORS D'OEUVRE - 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

Riz Arborio - 250 gr  
Fera Fumé - 160 gr  
Safran de Drailant - 1 gr  
Oignon cebette - 40 gr  
Bouillon de poule - 1l  
Champagne Rosé - 16 cl  
Parmesan Regiano - 60 gr  
Huile d'Olive - 4 cl  
Beurre frais (Facultatif) - 20 gr  
Sel, Piment d'Espelette - PM  
Branche de thym frais - 1 pce  
Gousse d'ail - 1 pce  
Crème de Bresse - 20gr  
Riquette sauvage ou Herbe de saison

## ACCORD :

Krug Rosé  
26<sup>ème</sup> Edition



## DÉROULÉ

### 1 — LE RISOTTO DRAILLANT

Détailler la Fera Fumée en copeaux.  
Râper 20 gr de parmesan.  
Faire un économe. Faire revenir l'oignon  
cebette. Dans une casserole, verser  
la moitié de l'huile d'olive et faire  
gousser d'ail et safran de Drailant.  
Mélanger de façon à obtenir une  
émulsion en ajoutant le bouillon  
remuant jusqu'à l'évaporation de  
la moitié du champagne.  
Verser le bouillon et faire cuire à  
immersion du risotto.  
Renouveler l'opération.  
Le risotto doit cuire à la  
consistance de la crème.  
Ajouter le parmesan râpé et  
l'huile d'olive.  
Rectifier le sel et le poivre.  
Ajouter la gousse d'ail.  
Rectifier le champagne rosé.

### 2 — LA MOUTURE

Dans une petite casserole, verser  
le champagne.  
Faire cuire à ébullition.  
Rectifier le sel et le poivre.  
Filtrer énergiquement.

### DRESSAGE

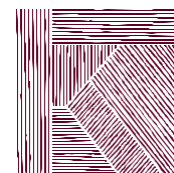
Dresser le risotto dans une assiette  
assez large. Déposer le copeau de  
fera fumé, que l'on aura préalablement  
pointé d'écume de champagne.  
Ajouter la soupe. Agrémenter de  
la riquette pour finir.

# À PROPOS DE LA MAISON KRUG

Krug est la seule Maison de Champagne qui recrée tous les ans des cuvées de prestige depuis sa création.

La Maison a été fondée en 1843 à Reims par Joseph Krug, homme visionnaire non conformiste, doté d'une philosophie exempte de tout compromis, n'avait qu'un rêve : celui d'offrir le meilleur champagne chaque année, indépendamment des aléas climatiques. En respectant l'identité de chaque parcelle pour préserver et révéler le caractère de son vin, et en constituant une vaste bibliothèque de vins de réserve issus de nombreuses années différentes, Joseph Krug a pu accomplir sa vision.

Avec une approche très originale de la création de champagne, il a décidé d'aller au-delà de la notion de millésime afin de créer, chaque année, l'expression la plus généreuse de la Champagne. Ainsi, il a su fonder une Maison d'exception, dont tous les champagnes sont des cuvées de prestige. Six générations de la famille Krug se sont succédé, et continuent de perpétuer ce rêve, tout en enrichissant la vision et le savoir-faire du fondateur.



« Pendant des siècles, nos conventions, c'est pourquoi notre anticonformisme se perpétue faisons. »

**Olivier Krug - Directeur de la 6<sup>ème</sup> génération de la famille Krug**

# CAPTURER L'INDIVIDUALITÉ

Pour Joseph Krug, fondateur de la Maison, chaque raisin est unique, chaque personnalité, chaque saveur issue d'une parcelle est une part de la recette qui donne toute sa dimension à ce champagne d'exception au caractère si singulier. Son approche non-conformiste de la création du champagne et son engagement pour une qualité sans compromis l'ont amené à cette philosophie de l'individualité, qui définit le savoir-faire de la Maison Krug.

Dans une approche très originale de l'élaboration du champagne, Krug respecte ainsi l'individualité de chaque parcelle, en cueillant chaque raisin au jour de sa maturité parfaite : exécutées progressivement, les vendanges s'adaptent au rythme de chaque vigne. Chaque parcelle mûrit ensuite durant quelques semaines dans son propre fût, pour développer son caractère et donner ainsi toute l'harmonie et la subtilité du champagne Krug.



# L'ART DE L'ASSEMBLAGE

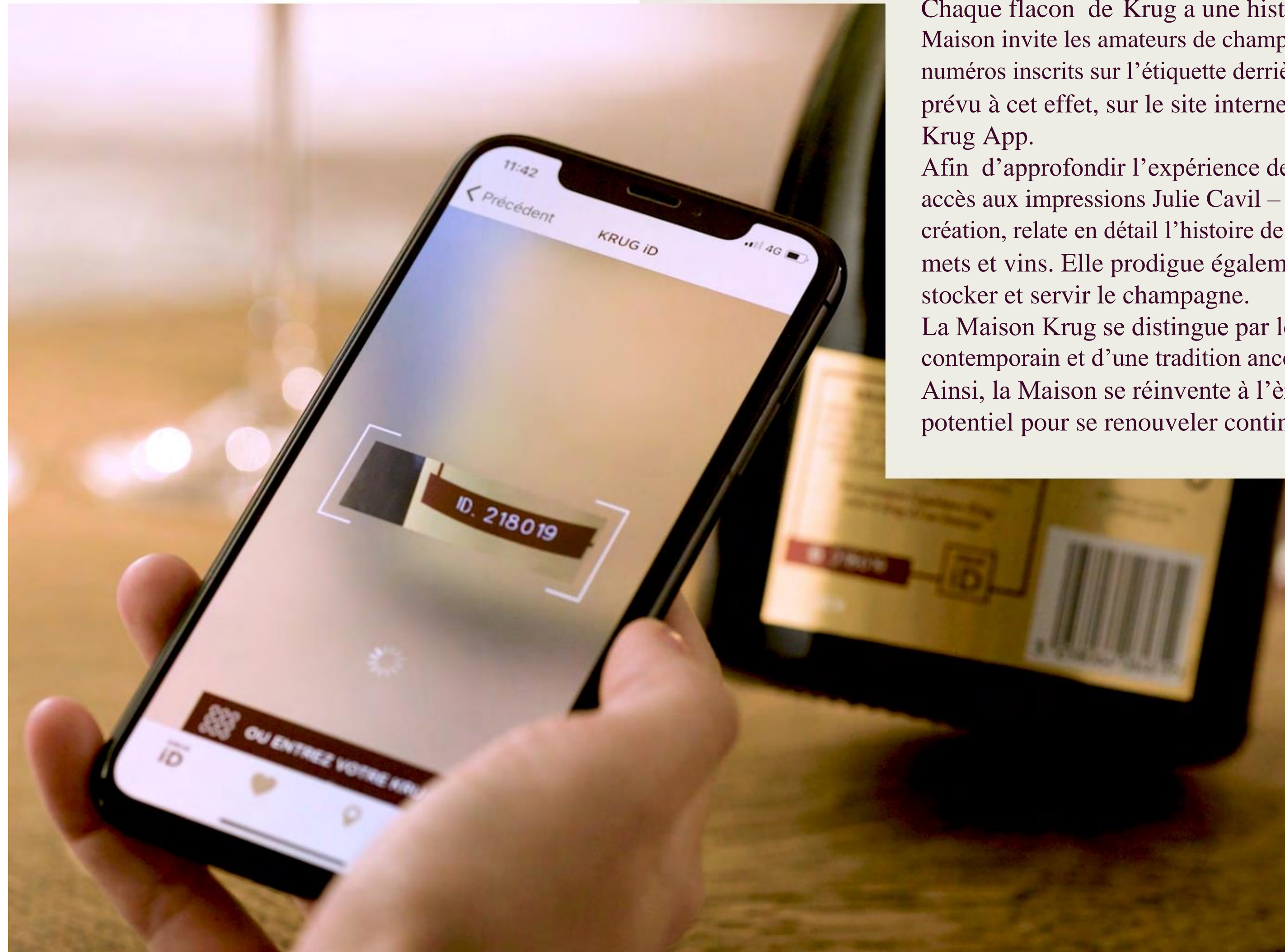
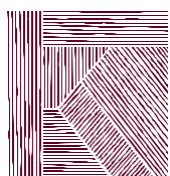
Cultiver les différences chez Krug signifie que chaque année, Julie Cavil, cheffe de cave, sélectionne dans environ 400 vins, chacun issu d'une parcelle unique, pour capturer leur essence pour le comité de dégustation, elle audite plus de 250 vins de l'année et 150 vins de réserve. La vaste bibliothèque de la Maison permet de réaliser la vision du fondateur : créer chaque année, quels que soient les aléas climatiques, le champagne possible.

La sélection individuelle et minutieuse de chaque parcelle de vigne, et le soin exceptionnel apporté à l'art de l'assemblage confèrent aux champagnes Krug leur grande richesse.

# LE BON VERRE ET LA BONNE TEMPÉRATURE

En 2011, la Maison Krug a signé une collaboration avec Riedel, la célèbre entreprise spécialisée dans la fabrication de verres en cristal, pour créer un verre qui révèle le plus généreusement l'ampleur des saveurs et des arômes de Krug Grande Cuvée. L'emblématique verre Joseph est né, en hommage au célèbre fondateur de la Maison.

La forme du verre Joseph en cristal est idéale pour laisser les bulles s'exprimer pleinement, offrant ainsi une remarquable expérience de dégustation. La Maison recommande de servir ses champagnes entre 9°C et 12°C, parce que des températures plus fraîches limitent l'expression des saveurs et des arômes.



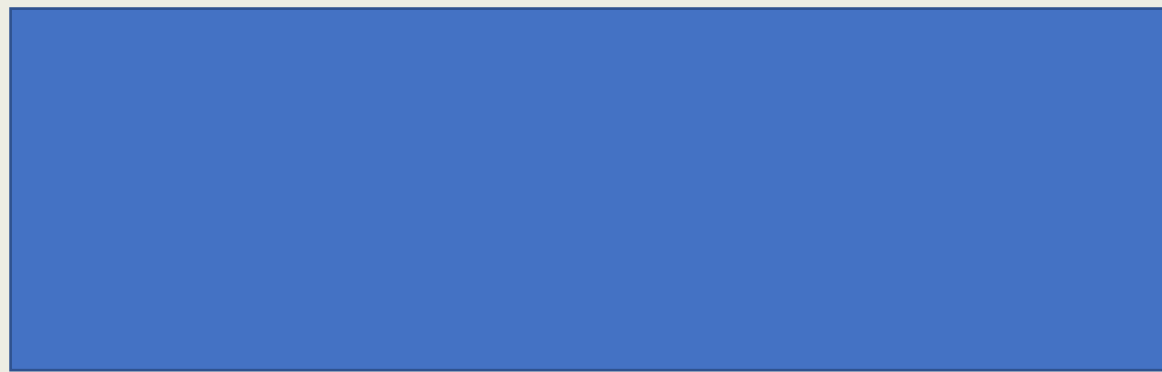
## KRUG ID : L'APP CONT

Chaque flacon de Krug a une histoire. La Maison invite les amateurs de champagne à découvrir les numéros inscrits sur l'étiquette derrière le verre prévu à cet effet, sur le site internet ou via la Krug App.

Afin d'approfondir l'expérience de dégustation, l'accès aux impressions Julie Cavil – la nouvelle création, relate en détail l'histoire de la Maison, mets et vins. Elle prodigue également des conseils pour stocker et servir le champagne.

La Maison Krug se distingue par la modernité de son design contemporain et d'une tradition ancestrale. Ainsi, la Maison se réinvente à l'ère numérique pour préserver son potentiel pour se renouveler continuellement.

# CONTACTS PRESSE



[www.krug.com/fr](http://www.krug.com/fr)

**#KRUGCHAMPAGNE**