



CHAMPAGNE

Daniel PERRIN

10200 URVILLE

Trifle à la rose et aux litchis et un champagne rosé

“CE CHAMPAGNE TAQUINE DE SES BULLES AUX TENDRES EFFLUVES DE FRAISE ET FRAMBOISE UN DESSERT A LA FOIS CROQUANT ET ONCTUEUX”.



“Mon accord préféré : Champagne Rosé brut, Daniel Perrin. Ce champagne offre la particularité d'une intense gourmandise soutenue par la structure de son cépage et agitée d'une bulle vibronnante et craquante qui transporte les effluves tendres de fraise comme de framboise sur le trifle. Il claque sous la langue pour un bouquet final de saveur.

Ce vin s'accorde aussi avec... toutes sortes de desserts à base de fruits rouges et de crème ou de citron. Essayez le aussi avec des desserts au chocolat, bûches, mousses ou moelleux”.

Karine Valentin, Chef de service vins.
Cuisine et Vins de France.

Trifle à la rose et aux litchis

FACILE ET ABORDABLE

PREPARATION : 40 MIN

CUISSON : 10 MIN

REFRIGERATION : 2 A 3 H

Prêt d'avance

POUR 4 PERSONNES

- 12 litchis
- 200 g de framboises fraîches (ou surgelées)
- 8 biscuits roses de Reims
- 2 cuil. à soupe de liqueur de framboise
- 2 cuil. à soupe d'eau de rose
- 20 cl de crème liquide très froide
- 100 g de sucre en poudre
- 4 pétales de roses
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuil. à soupe de sucre cristallisé

DANS UNE PETITE CASSEROLE, mettez les framboises et la moitié du sucre en poudre. Faites cuire doucement 10 min pour obtenir une compote. Ajoutez la liqueur, laissez refroidir complètement.

PENDANT CE TEMPS, pelez et dénoyotez les litchis. Hachez-les grossièrement au couteau et réservez-les avec leur jus.

MONTEZ LA CREME liquide très froide en chantilly avec le reste de sucre en poudre. Ecrasez les biscuits (sauf fi pour le décor) au rouleau à pâtisserie ou au mixeur. Répartissez la moitié de cette poudre dans quatre jolis verres hauts. Imbibez-la d'eau de rose. Disposez dessus une couche de compote de framboise, puis une couche de crème chantilly. Répartissez le reste de poudre de biscuits puis les litchis. Terminez par une couche de chantilly et parsemez le dessus des verres de quelques miettes de biscuit rose (avec le fi réservé). Laissez reposer au réfrigérateur 2 à 3 h.

QUELQUES MINUTES avant de servir, versez le sucre cristallisé dans un bol. Badigeonnez au pinceau les pétales de rose avec le blanc d'œuf puis roulez-les dans le sucre cristallisé. Décorez les trifles de ces pétales givrés.

(Recette : Irène Karsenty, Cuisine et Vins de France, N° 131.)



CHAMPAGNE

Daniel PERRIN

10200 URVILLE