



CUISINONS POUR DE BON

AUTOMNE / HIVER • 2021



COLLECTION AUTOMNE / HIVER

RECETTES POUR UNE SAISON AUTOMNE/HIVER COLORÉE

PHOTOS & RECETTES MARINE NEGLOT

Ça y est, le froid est bel et bien arrivé ! Et avec lui les beaux produits de saison que l'on adore chez Pourdebon. C'est par exemple l'époque des courges que nous avons ici détournées dans des recettes originales, et plus généralement des plats bien chauds et réconfortants. C'est aussi la période des repas festifs de fin d'année qui ont pour but de faire plaisir à nos proches (et de nous régaler) !

Pourdebon a donc réalisé pour vous 43 recettes automnales et/ou hivernales à l'aide des producteurs et de leurs délicieux produits. Merci à tous ceux qui nous ont accompagné pour cette édition !

SOMMAIRE

- 02 Introduction
- 03 Apéritifs
- 08 Entrées automnales
- 13 Entrées hivernales
- 23 Plats d'automne
- 32 Plats d'hiver
- 38 Desserts & boissons

APÉRITIFS



Cigares au cantal

Nombre de personnes : 8
 Temps de préparation : 15 min
 Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 12 feuilles de brick
- 200 grammes de cantal
- 1 oeuf battu

Préparation

- Coupez vos feuilles de brick en deux.
- Repliez le côté rond, de manière à obtenir un grand rectangle.
- Coupez votre cantal en petits boudins d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
- Déposez le petit boudin au centre de votre rectangle de feuille de brick.
- Enroulez-le dans cette dernière.
- Fixez l'extrémité avec un peu d'oeuf battu.
- Faites de même avec les autres morceaux.
- Déposez les cigares sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Badigeonnez d'oeuf battu sur tous les côtés et enfournez pour une quinzaine de minutes à 210°C.
- Servez avec le fromage encore coulant.

*Réalisés avec
 les fromages du
 Palais des Gourmets*



Choux au tartare de saumon fumé

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30 min
 Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

Pâte à choux

- 80 ml de lait
- 80 ml d'eau
- 70 grammes de beurre
- 2 grammes de sel
- 10 grammes de sucre
- 100 grammes de farine
- 2 oeufs

Garniture

- 200 grammes de fromage frais
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 100 grammes de tartare aux deux saumons

Préparation

- Dans une casserole à feu vif, mélangez le lait, l'eau, le beurre (coupé en dés), le sucre et le sel, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Portez à ébullition pendant quelques secondes.
- Retirez du feu et ajoutez la farine en une fois (mélangez doucement d'abord puis vivement), on ne doit plus distinguer de farine sèche.
- Remettez sur le feu vif afin de dessécher la pâte, mélangez vivement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux bords de la casserole (ça prend généralement 1 minute). Laissez refroidir.
- Battez les oeufs en omelette et ajoutez les 2/3 à la pâte, en mélangeant. Afin de savoir si la pâte est prête, attrapez un morceau avec la spatule, si elle commence par s'accrocher puis tombe en formant une pointe elle est prête, sinon ajoutez un peu d'oeuf.
- A l'aide d'une douille lisse, formez des boules de pâte que vous lisserez ensuite au doigt avec le reste d'oeuf battu
- Selon votre four, faites cuire à 180°C pendant 1/2h (attention la cuisson varie selon les fours, vous aurez sans doute besoin d'un premier essai pour régler le vôtre correctement). Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, battez le fromage frais avec la moutarde, salez et poivrez.
- Coupez vos choux en 2 et garnissez-les de fromage frais, puis ajoutez le tartare de saumon sur le dessus.



Réalisés avec
 le saumon fumé du
 Fumage du val de l'ys





Croquettes de morbier

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 300 grammes de morbier
- 1 oeuf
- 200 grammes de farine
- 200 grammes de chapelure
- huile neutre

Préparation

- Préparez 3 récipients : un avec l'oeuf battu, un avec la farine et un avec la chapelure.
- Enlevez les croûtes du morbier et formez des boules de fromages en le réchauffant dans vos mains.
- Passez ces boules dans la farine, puis dans l'oeuf et enfin dans la chapelure.
- Faire chauffer l'huile et faites cuire vos croquettes de chaque côté, pour qu'elles soient bien dorées.
- Déposez-les sur du papier absorbant pour enlever le surplus de gras.
- Servez encore tièdes avec des pics.

*Réalisées avec les fromages
du Palais des Gourmets*





Blinis au saumon fumé

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 15 min
 Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 175 grammes de farine
- 250 grammes de lait
- 2 oeufs
- 35 grammes de beurre fondu
- 1/2 sachet de levure chimique
- du sel
- 100 grammes de crème fraîche
- les zestes d'un citron vert
- un baron de saumon fumé (250 grammes)

Préparation

- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez ensuite les oeufs, puis le lait petit à petit. Enfin, ajoutez le beurre fondu et battez jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.
- Chauffez votre poêle en l'ayant au préalable lustrée avec un essuie tout imbibé d'huile. Avec une cuillère à soupe, déposez des petits ronds de pâte dans la poêle. Diminuez à feu moyen, puis laissez cuire les blinis jusqu'à l'apparition de petites bulles. Retournez et faites cuire l'autre face (cela va vite normalement!). Répétez l'opération de « lustrage » entre chaque fournée.
- Sur chaque blini, déposez une quenelle de crème fraîche, un morceau de saumon fumé et un zeste de citron vert.

*Réalisés avec
 le saumon du Fumage
 du val de lys*





ENTRÉES

- AUTOMNE -

Hoummous de potimarron

Une recette originale à servir à l'apéritif. Vous pourrez le déguster avec du pain de campagne ou avec des légumes crus coupés en bâtonnets.

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Ingrédients

- 200 g de chair de potimarron
- 180 g de pois chiche cuits
- 1 gousse d'ail
- le jus d'un demi citron
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de purée de sésame
- 1 càc de cumin
- quelques feuilles de coriandre fraîche
- Sel
- Poivre

Préparation

- Faites cuire le potimarron coupé en morceaux 20 min dans de l'eau bouillante, égouttez. Laissez refroidir.
- Ajoutez la purée de sésame et le jus de citron.
- Ensuite, ajoutez l'ail dégermé, la coriandre ciselée et l'huile d'olive.
- Mixez le tout jusqu'à obtenir une purée.
- Dégustez avec du pain de campagne.

Réalisé avec le potimarron de
Cédric Joliveau - Multiproductions



A déguster avec un jus de merlot pétillant de Didier Goubet



Tartines de chèvre aux figues

Ces tartines sont à tomber, dégustez-les en entrée accompagnées d'une petite salade ou pour un repas dinatoire. Profitez de la courte saison des figues pour vous faire plaisir !

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne
- une dizaine de figues
- 2 càs de miel
- 1 bûche fermière
- romarin

Préparation

- Incisez en croix les figues, et déposez-les dans un plat allant au four.
- Garnissez de miel et faites rôtir au four pendant 15 minutes à 180°C.
- Faites griller les tranches de pain de campagne au grille pain.
- Tartinez généreusement de fromage de chèvre.
- Ajoutez les figues coupées en 4, uniformément.
- Ajoutez quelques brins de romarin et dégustez !

*Réalisées avec le chèvre
fermier de la Ferme du Carrière*



A déguster avec un muscat de Beaumes de Venise du Domaine des Ondines

Carpaccio de Saint Jacques au citron caviar

Voici une recette pleine de fraîcheur, découvrez avec elle le citron caviar, qui fera pétiller votre assiette, un agrume délicieux qui vous promet de belles découvertes gustatives.

Nb de personnes : 2
Préparation : 10 min

Ingrédients

- 2 citrons caviar
- 1 citron jaune
- 3 càs d'huile de sésame
- 15 Saint Jacques
- sel
- poivre
- quelques feuilles de Za'atar

Préparation

- Préparez la marinade.
- Dans un saladier, mélangez l'huile de sésame, le jus du citron jaune, le sel et le poivre.
- Coupez le citron caviar en deux dans le sens de la largeur et retirez-en les "oeufs", ajoutez-les à la marinade. Réservez
- Rincez vos Saint Jaques, (retirez le corail et réservez-les pour une autre recette) puis coupez-les en fines tranches.
- Dans un plat à gratin, déposez les tranches de Saint Jacques et versez la marinade par dessus.
- Recouvrez de papier aluminium et laissez prendre dans la marinade pendant au moins 1h.
- Servez dans une assiette au moment de déguster.



A déguster avec un Riesling du Domaine Rieflé Landmann cuvée Lieu-dit Bihl 2013

Réalisé avec le citron caviar du
Jardin des Antipodes



Chapatis chèvre et noix

Vous connaissez sans doute les naans, mais connaissez-vous les Chapati, ces pains traditionnels indiens ? Ici nous les avons garnis de chèvre et de noix. Posez-les au centre de votre table, promis il n'en restera pas !

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 300 gr de farine de blé complète
- 20 cl d'eau tiède
- 3 càs d'huile végétale
- 1/2 càc de sel
- 1 bûche de chèvre
- deux poignées de noix
- huile d'olive

Préparation

- Préparez la pâte des Chapati.
- Dans un bol, délayez le sel avec l'eau tiède.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec l'huile d'olive, mouillez peu à peu la pâte avec l'eau salée.
- Travaillez la pâte jusqu'à avoir une consistance ferme et élastique.
- Couvrez avec un linge tiède pendant au moins une heure.
- Divisez ensuite la pâte en 6 petites boules. A l'intérieur de chacune, déposez du chèvre émiétté et des noix concassées.
- Farinez votre plan de travail et étalez-les en formant des cercles d'environ 20 cm de diamètre.
- Faites chauffer une poêle à crêpe et déposez-y la première galette, faites cuire 5 min de chaque côté environ.
- Dégustez en apéritif ou avec une salade.



A déguster avec un Vin blanc 100% Colombard de Vignobles du Sourdour

Réalisés avec les noix de la
Ferme de Pleinefage



ENTRÉES

- HIVER -



Brouillade d'oeufs au caviar

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 8 oeufs
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 grammes de gruyère
- 50 grammes de caviar
- sel et poivre
- un filet d'huile neutre

Préparation

- Dans un saladier, battez les oeufs et la crème fraîche ensemble.
- Ajoutez le gruyère, puis salez et poivrez à votre convenance.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle.
- Versez votre appareil.
- Battez continuellement pour obtenir vos oeufs brouillés. Arrêtez la cuisson dès que la consistance vous convient (dans l'idéal pas trop sèche ni trop liquide).
- Servez dans des assiettes, ajoutez une petite quenelle de crème fraîche si vous le souhaitez et surmontez-la de caviar.
- Servez de suite.

Réalisée avec le caviar de
Caviar de Newic



Foie gras au Sauternes

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients

- un lobe de foie gras cru
- 6 cuillères à soupe de Sauternes
- sel et poivre

Préparation

- Sortez votre foie gras et laissez à température ambiante pendant une heure.
- Préchauffez votre four à 150°.
- Déposez votre plat à terrine dans un autre plat plus grand. Versez de l'eau au deux tiers, retirez la terrine et enfournez le grand plat plein d'eau.
- Si votre foie gras n'est pas déveiné : sur une planche, séparez les deux lobes. Prenez le plus gros. Décollez la grosse veine qui reliait les deux parties ensemble. En passant la pointe d'un couteau par dessous, la veine se décolle. Enlevez-la mais surtout ne la cassez pas pour aller jusqu'aux ramifications. Ensuite attaquez le petit lobe.
- Votre foie est sûrement en morceaux mais ce n'est pas grave, Salez et poivrez-le sur tous les cotés. Dans un saladier déposez votre foie et arrosez-le de vin de Sauternes, tournez-le plusieurs fois pour qu'il soit bien imprégné.
- Dans le fond et sur les côtés de votre terrine, saupoudrez de poivre et de sel.
- Prenez votre foie gras et tassez la moitié dans la terrine. Ajoutez une nouvelle fois du sel et du poivre. Tassez le reste du foie gras par dessus.
- Pensez à bien le tasser avec le dos d'une cuillère pour que la graisse ne se faufile pas trop pendant la cuisson.
- Enfournez pendant 50 minutes.
- Sortez-le puis laissez refroidir sur le bord d'une fenêtre par exemple, puis laissez au réfrigérateur 2 jours.



Réalisé avec le foie gras
d'Esprit Foie gras





Huîtres et nuage de caviar

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 16 huîtres
- 50 grammes de caviar
- 20 cl de crème liquide
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- Ouvrez les huîtres, sans oublier de récupérer leur eau dans un récipient.
- Chauffez l'eau à feu doux et pochez les huîtres décoquillées pendant 1 min.
- Filtrez l'eau pour récupérer les huîtres. Mettez-les de côté.
- Mixez le lait et le jaune battu en faisant entrer le plus d'air possible.
- Remettez les huîtres dans leur coquille, déposez une petite cuillère d'écume sur chacune. Surmontez d'un petit dôme de caviar et servez aussitôt.

Réalisées avec Le caviar
de Neuvic





Huîtres gratinées

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 16 huîtres
- 1 oeuf
- 50 grammes de chapelure
- 50 grammes de parmesan
- sel et poivre

Préparation

- Ouvrez les huîtres et videz-les de leur eau.
- Mélangez ensemble l'oeuf, la chapelure et le parmesan.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Déposez l'appareil sur les huîtres. et passez sous le grill pendant quelques minutes.
- Servez chaudes.

*Réalisées avec les
huîtres Courdavault*





Oeufs cocotte au foie gras

Nombre de personnes : 4
 Temps de préparation : 10 min
 Temps de cuisson : 12 min

Ingrédients

- 40 grammes de beurre
- 100 grammes de foie gras mi-cuit
- 4 gros œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- fleur de sel
- poivre

Préparation

- Beurrez l'intérieur des ramequins individuels.
- Découpez des morceaux de foie gras et placez-les dans les cocottes.
- Cassez un œuf dans chaque ramequin en prenant soin de ne pas briser le jaune.
- Couvrez chaque ramequin d'une cuillère à soupe de crème.
- Donnez un tour de moulin à poivre et saupoudrez de fleur de sel.
- Faites cuire 10-15 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C et servez tiède.

*Réalisés avec le foie gras
 d'Esprit Foie Gras*



Tartare d'huîtres au fruit de la passion

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 0 min

Ingrédients

- 16 huîtres
- 2 fruits de la passion
- 1 petite échalote
- quelques feuilles de coriandre
- 1/2 citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Ouvrez les huîtres, videz l'eau et retirez-les de leurs coquilles.
- Gardez les coquilles de côté.
- Taillez grossièrement les huîtres en cubes et mettez-les dans un saladier.
- Ajoutez le jus du citron vert, la coriandre ciselée et l'échalote.
- Salez et poivrez.
- Mélangez bien le tout et remettre dans les coquilles.



*Réalisé avec les huîtres
Coudravault*





Saint Jacques parmesan & noisettes

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques
- 1 poignée de noisettes décortiquées
- 50 grammes de parmesan
- 20 grammes de sésame blond
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de beurre clarifié
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

Rincez les agrumes et prélevez les zestes. Hachez-les avec les noisettes. Ajoutez le parmesan et le sésame blond.

•

Faites cuire les noix de Saint-Jacques dans l'huile d'olive et le beurre clarifié (beurre chauffé à feu doux dont on enlève la mousse qui se dépose en surface) 1 min de chaque côté. Salez, poivrez.

•

• Déposez la garniture sur le dessus des Saint jacques et passez au grill 3 minutes.

• Servez chaud !

*Réalisées avec les Saint
Jacques d'O'Poisson*





Gratin de courge au reblochon

Nombre de personnes : 2
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- 1 tranche de courge
- 20 cl de crème liquide
- une pincée de noix de muscade
- 100 grammes de reblochon

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Epluchez la courge et coupez-la en cubes. Déposez les morceaux dans vos cocottes.
- Versez la crème puis salez et poivrez. Déposez des morceaux de reblochon et enfournez pour 25 min.
- Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, la courge doit être bien tendre.
- Dégustez chaud !

*Réalisé avec le fromage
du Palais des Gourmets*





Cheesecake au saumon fumé

Nombre de personnes : 4
 Temps de préparation : 20 min
 Temps de cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500 grammes de fromage frais
- 75 grammes de biscuits apéritifs (type Tuc)
- 60 grammes de beurre
- 3 tranches de saumon fumé
- le jus d'un demi citron
- sel et poivre
- aneth
- baies roses

Préparation

- Faites fondre le beurre et mixez-le avec les gâteaux apéritifs.
- Beurrez légèrement des cercles et déposez les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- A l'intérieur, déposez le mélange beurre/gâteaux et tassez bien à l'aide d'un poussoir.
- Mélangez ensuite ensemble le fromage frais, 2 tranches de saumon fumé, le jus du citron et l'aneth. Salez et poivrez.
- Remplissez vos cercles avec la préparation précédemment obtenue.
- Lissez bien et déposez au réfrigérateur pendant au moins 6 h.
- Démoulez vos cheesecakes.
- Ajoutez sur le dessus des morceaux de saumon fumé, de l'aneth et des baies roses.

*Réalisés avec
 le saumon fumé de
 Saumon de France*



A close-up photograph of a metal bowl filled with a hearty autumn stew. The stew contains chunks of browned meat, sliced potatoes, and sliced carrots. A silver spoon is placed inside the bowl. The bowl sits on a light-colored wooden surface with a yellow cloth napkin tucked under it. The entire image has a soft, pinkish-purple overlay.

PLATS
- AUTOMNE -

Magret amandes et oranges

Le canard et l'orange sont deux produits qui se marient à merveille, ajoutez à cela quelques amandes caramélisées et vous obtiendrez une recette proche de la perfection !

Nb de personnes : 2
Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 120 g de sucre en poudre
- 12 cl de vinaigre de vin Xérès
- 40 cl de jus d'oranges
- 40 cl de fond de volaille
- 40 g d'amandes
- 1 branche de romarin
- 1 magret de canard
- 20 g de beurre
- poivre du moulin

Préparation

- Versez les 120 grammes de sucre dans une poêle. Faites un caramel ambré, puis déglacez au vinaigre et laissez réduire 5 minutes, jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.
- Versez le jus d'orange et laissez réduire, puis versez le fond de volaille et laissez réduire 10 mn.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites dorer les amandes à sec dans un poêle quelques minutes. Saupoudrez 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et laissez caraméliser 2 mn. Laissez tiédir, puis concassez grossièrement.
- Quadrillez la peau du magret à l'aide d'un couteau. Salez et poivrez la chair. Parsemez d'amandes .
- Faites cuire 20 mn environ,
- Sortez du four, couvrez-le d'un papier alu et laissez reposer 5-10 mn.

*Réalisé avec le magret de la
Ferme de Pleinefage*



A déguster avec un hydromel cuvée des Druides de CréaVins de fruits

Omelette aux oeufs bleus

Connaissez-vous les oeufs bleus ? Il s'agit d'oeufs de poules de race très rare : les Araucana & Cream Legbar. Goûtez ces oeufs fermiers, c'est sûr vous y reviendrez les yeux fermés !

Nb de personnes : 2

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients

- 10 oeufs bleus
- un oignon jaune
- 50 g de beaufort
- quelques brins de ciboulette
- 1 càs de crème fraîche
- sel
- poivre
- huile d'olive

Préparation

- Battez les oeufs en omelette , ajoutez la crème fraîche et le beaufort coupé en morceaux.
- Ajoutez le sel, le poivre et la ciboulette ciselée.
- Faites revenir l'oignon jaune dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- Versez par dessus les oeufs.
- Faites cuire en omelette et servez chaud avec une salade.



A déguster avec un Bergerac Rosé du Château Haut-Lamouthe

*Réalisée avec les oeufs bleus
d'Elissalde*



Paleron de boeuf

*le paleron de boeuf, un indémodable de la cuisine française.
Cuisinez-le avec du bouillon de volaille comme dans cette recette,
vous obtiendrez une viande tendre et moelleuse à souhait.*

Nb de personnes : 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- Un morceau de paleron de 1kg
- 1 càc de paprika
- 1 càc d'épices à barbecue
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 échalote
- Ail
- sel et poivre
- huile

Préparation

- Préparez environ 1 litre de bouillon de volaille et maintenir l'ensemble très chaud.
- Dans une cocotte, faire fondre les oignons émincés dans un peu d'huile. Réservez.
- Faites dorer vos morceaux de paleron avec un peu d'huile.
- Ajoutez les oignons, l'échalote émincée, l'ail semoule, et les épices.
- Ajoutez à 1/3 de la viande du bouillon et faites cuire à feu fort pendant 10 minutes.
- Couvrez ensuite la cocotte et laissez cuire à feu doux.
- Faites cuire pendant une heure et demi en surveillant que la viande ne manque jamais de bouillon, ajoutez-en si nécessaire.
- Votre viande est cuite lorsqu'avec une fourchette vous arriverez à détacher facilement des morceaux de viande. Elle doit être très tendre, si ce n'est pas le cas, continuez un peu la cuisson.
- Dégustez chaud avec une purée de pommes de terres (aux amandes par exemple voir p.12)

*Réalisé avec le paleron de
Nature et Régions*



A déguster avec un AOC Châteaumeillant, cuvée La Belle Anglaise 2016, du Domaine des Mazis

Purée à la farine d'amandes

*Une purée maison, rien de tel pour un délicieux accompagnement !
Nous l'avons ici twisté avec de la farine d'amandes, un peu plus de mâche et un goût parfumé qui s'accorde avec toutes les viandes.*

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 20min

Ingrédients

- 6 grosses pommes de terre à purée
- 4 càs de farine d'amandes
- une pincée de muscade en poudre
- 100 g de beurre
- 10 cl de lait
- sel, poivre
- quelques feuilles de persil

Préparation

- Faites cuire les pommes de terre lavées et épluchées dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Videz l'eau puis mixez les pommes de terre en ajoutant un peu de lait petit à petit pour arriver à la consistance désirée..
- Ajoutez le beurre et la farine d'amandes, mélangez bien.
- Finissez en ajoutant la noix de muscade, le sel, le poivre et le persil ciselé.
- Dégustez avec un paleron de boeuf par exemple (voir p.11)

*Réalisée avec la farine
d'amandes du Mont Bouquet*



A déguster avec un Bergerac rouge 2016, du domaine des Gérales

Sauté de lapin à l'orange

Le lapin à l'orange est un classique, avec ce sauté de lapin et cette recette vous n'aurez plus aucune excuse pour ne pas le réussir !

Nb de personnes : 4

Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 200 gr de sauté de lapin
- le jus de deux oranges
- le zeste d'une orange
- 1 càs de farine
- 3 càs d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Dans une poêle, faites dorer les morceaux de lapin de tous les côtés dans l'huile d'olive.
- Attention à ne pas trop le cuire, il doit se détacher facilement de la poêle.
- Versez le jus des oranges et le zeste avec la viande de lapin.
- Laissez cuire quelques minutes à feu doux, le temps que le mélange réduise.
- Ajoutez la farine pour épaissir la sauce.
- Salez et poivrez.
- Servez avec des carottes rôties.



A déguster avec un cidre bouché bio de la Ferme d'Hotte

Réalisé avec le lapin de la
Ferme du Bois de Bouille



Sauté de porc à l'asiatique

Le sauté de porc se marie à merveille avec les saveurs de l'Asie. Sauce soja, graines de sésame et gingembre frais, sont LES ingrédients pour l'accompagner.

Nb de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 1 kg de sauté de porc
- 5 càs de sauce soja salée
- 1 càs de miel
- 50 g de graines de sésame blond
- 2 càs d'huile d'olive
- un petit morceau de gingembre frais

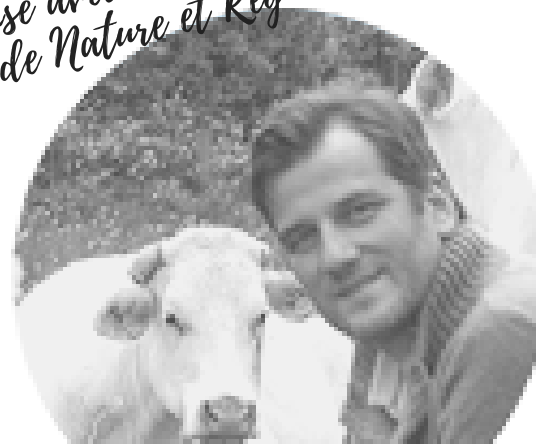
Préparation

- Faites cuire les morceaux de porc dans l'huile d'olive ils doivent être bien cuits.
- Dans un bol, mélangez ensemble la sauce soja, le miel, le sésame et le gingembre râpé.
- Dans un saladier mélangez la viande avec la sauce.
- Faites cuire à nouveau à feu moyen pour caraméliser la viande.
- Dégustez avec du riz.



A déguster avec un Rouge Igp Charentais 100% Merlot des Vignobles du Sourdour

Réalisé avec le sauté de porc de Nature et Régions



Jarret de boeuf aux légumes

A la recherche d'une recette réconfortante ? Faites le plein de douceurs avec ce jarret de boeuf aux légumes. Cette viande bouillie et ses petits légumes raviront vos papilles.

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 1h

Ingrédients

- 800 g de jarret de boeuf
- 1 càs de paprika
- 1 càs de 4 épices
- 1 l de bouillon de viande
- 3 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 oignon
- 3 càs d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Faites bouillir le bouillon de viande.
- Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Réservez.
- Coupez la viande en gros morceaux. Faites-la ensuite dorer sur toutes les faces. Ajoutez l'oignon cuit.
- Mouillez de bouillon la viande à mi hauteur.
- Ajoutez les légumes lavés, épluchés et coupés en gros morceaux.
- Ajoutez les épices, le sel et le poivre.
- Faites cuire pendant au moins 1h à feu moyen et à couvert. Ajoutez du bouillon au fur et à mesure, s'il diminue trop vite.
- Vérifiez la cuisson, la viande doit se découper très facilement.
- Servir bien chaud.

Réalisé avec le jarret de boeuf de Nature et Régions



A déguster avec un rosé Rouge Igp Charentais 100% Merlot du Château Haut-Lamouthe

Parmentier

Il vous reste du paleron de boeuf ? Ne gâchez pas et réalisez plutôt un bon Parmentier, un peu de purée, du gruyère et de la chapelure, cette recette est un jeu d'enfant !

Nb de personnes : 2

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 min

Ingrédients

- 500 g de paleron de boeuf déjà cuit (voir recette p.11)
- 4 pommes de terre à purée
- 70 g de beurre
- 15 cl de lait
- 50 g de gruyère râpé
- une pincée de noix de muscade râpée
- 2 càs de chapelure

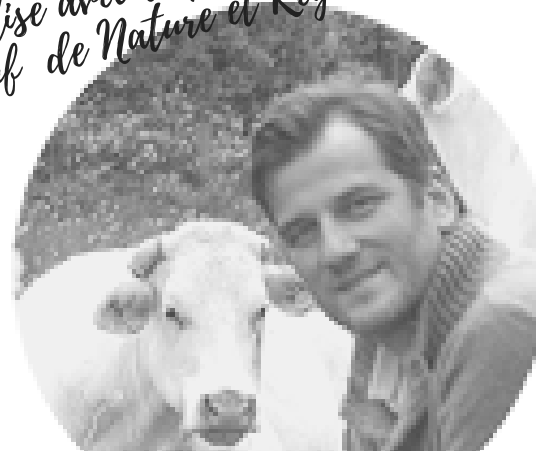
Préparation

- Faites préchauffer votre four à 200°C.
- Epluchez et coupez en gros morceaux les pommes de terre. Faites cuire pendant 20 minutes dans un litre d'eau bouillante.
- Egouttez-les puis passez au presse purée, ajoutez le lait et le beurre, mélangez bien. Ajoutez une pincée de noix de muscade, salez et poivrez.
- Dans un plat à gratin, déposez votre viande, puis ajoutez la purée, enfin au dessus ajoutez le gruyère et la chapelure.
- Enfournez et faites gratiner au four pendant 30 minutes à 200°C.
- Servez chaud avec une salade verte.



A déguster avec un vin rouge bio du Domaine de Coutancie de 2014

Réalisé avec le paleron de boeuf de Nature et Régions



PLATS

- HIVER -



Filet de bar aux agrumes

Nombre de personnes : 2
 Temps de préparation : 20 min
 Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 2 filets de bar
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 100 grammes de beurre demi-sel
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 7 cl vin blanc
- un bouquet garni (laurier, thym, persil)

Préparation

- Préchauffez le four à 200°C.
- Commencez par préparer la sauce.
- Epluchez puis hachez l'ail et l'échalote. Faites-les revenir avec un peu d'huile d'olive. Les versez ensuite dans une casserole avec le vin blanc et les aromates. Portez à ébullition et réduire de moitié.
- Prenez les zestes et le jus des agrumes. Séparez-les. Faites fondre le beurre au micro-ondes. Réservez.

Filtrez le vin blanc aux aromates et conservez le vin blanc uniquement. Versez dans la casserole et ajoutez les jaunes d'œufs. Faites cuire à feu doux et fouettez rapidement.

- Ajoutez le beurre clarifié et le jus d'agrumes, fouettez pour que la sauce épaississe et conservez à feu très doux le temps que le bar cuise.
- Tapissez une plaque allant au four de papier sulfurisé. Assaisonnez les filets de bar, les disposer côté chair contre la plaque et arroser d'huile d'olive sur la peau.
- Enfourez pour 10 minutes au four. Avant de servir, ajoutez quelques zestes de citron et de la coriandre ciselée

*Réalisé avec le bar
d'O'Poisson*





Bison sauce grand veneur

Nombre de personnes : 4
 Temps de préparation : 15 min
 Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients

- 1 kg de sauté de bison
- 150 grammes de lardons
- 2 oignons
- 200 grammes de champignons
- 4 cuillères à café de fond de veau
- 100 grammes de beurre (pour le roux)
- 50 grammes de farine
- 2 cuillères à soupe de confiture de groseille
- sel et poivre
- 1,5 litre de vin blanc type Chardonnay
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 grammes de carottes
- 2 oignons
- 1 blanc de poireau
- thym
- laurier

Préparation

- Préparez votre marinade : dans un saladier, versez le vin blanc, l'huile d'olive, les carottes épluchées et coupées en rondelles, les oignons émincés, le blanc de poireau coupé en morceaux, et les herbes.
- Laissez la viande environ 24 heures dans la marinade, recouverte de papier aluminium au réfrigérateur.
- Egouttez la viande puis faites la rissoler dans un peu de beurre dans une cocotte en fonte. Une fois bien colorée, réservez.

Faites ensuite revenir les légumes dans la cocotte. Une fois revenus, ajoutez-y la viande, la marinade et le fond de veau. Laissez bouillir pendant 1h. Ecumez régulièrement la surface de la préparation. Filtrez ensuite la

- préparation.
- Préparez un roux : dans une casserole, faites fondre le beurre, y ajoutez la farine en remuant avec un fouet.
- Ajoutez le jus précédemment filtré petit à petit en restant sur le feu.
- Ajoutez les légumes et la viande et laissez mijoter 40 min.
- Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre et ajoutez les 2 cuillères à soupe de confiture de groseille à la sauce.
- Servez avec un écrasé de pommes de terre ou des pâtes fraîches.

*Réalisé avec le bison
de Bison d'Auvergne*





Carré d'agneau en croûte d'herbes et amandes

Nombre de personnes : 8
 Temps de préparation : 15 min
 Temps de cuisson : 40 min

*Réalisé avec la viande du
 Goût du Bœuf*



Ingrédients

- 2 kilos de carré d'agneau
- 1/2 bouquet de sauge fraîche
- 1/2 bouquet de persil plat
- 6 branches de thym frais
- 4 tranches de pain de mie
- 100 grammes d'amandes entières
- 120 grammes de beurre à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- sel et poivre

Préparation

- Préchauffez votre four à 210°.
- Préparez votre croûte. Mixez les amandes et le pain de mie. Ajoutez les herbes et le beurre ramolli et mixez à nouveau. Salez et poivrez
- Vous devez obtenir une pâte un peu épaisse et compacte.
- Etalez-la 2 feuilles de papier sulfurisé, puis aplatissez-la à l'aide d'un rouleau de pâtisserie afin d'obtenir un grand rectangle, de la longueur de vos carrés d'agneau.
- Faites cuire les carrés dans le four 10 min, puis sortez-le et badigeonnez-le de moutarde.
- Décollez la feuille de papier qui recouvre la croûte d'herbes et amandes, puis déposez cette croûte sur vos carrés d'agneau.
- Pressez-la légèrement pour bien l'appliquer, puis décollez alors la seconde feuille de papier.
- Enfourez pour 20 min, puis laissez reposer dans le four pendant 10 min avant de servir.



Tataki de thon au sésame

Nombre de personnes : 2
 Temps de préparation : 10 min
 Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 250 grammes de thon fumé
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 3cm de gingembre frais
- 1 citron vert
- 3 cuillères à soupe de graines de sésame blond
- quelques tiges de ciboulette

Préparation

- Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients sauf le sésame. Faites mariner le thon maximum 1h au réfrigérateur.
- Faites chauffer une poêle. Roulez le thon fumé dans les graines de sésame et saisissez le thon très rapidement sur chaque face. Il doit rester cru à l'intérieur. Laissez reposer 3 à 5 minutes avant de couper en fines tranches de 3mm d'épaisseur.
- Servez immédiatement avec du wasabi, de la sauce soja, de la ciboulette et des lamelles de gingembre .

Réalisé avec le thon
 fumé d'O'Poisson



Carpaccio de Saint Jacques

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 15 min
 Temps de cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500 grammes de noix de Saint Jacques
- une orange
- un citron
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe d'huile neutre
- sel et poivre

Préparation

- Pelez à vif l'orange, puis séparez les quartiers au-dessus d'un bol pour recueillir le jus.
- Râpez finement les zestes de citron.
- Pressez ce dernier pour en extraire le jus.
- Dans un bol, mélangez le jus et les zestes de citron, ainsi que le jus de l'orange, la sauce soja, et l'huile d'olive.
- Salez et poivrez
- Découpez les noix de Saint-Jacques en lamelles très fines (équipez-vous d'un bon couteau bien aiguisé).
- Placez-les dans une assiette et ajoutez la marinade.
- Réservez 15 min au frais.
- Servez bien frais !



*Réalisé avec les
 Saint Jacques d'O'Poisson*



DESSERTS & BOISSONS

Crème brûlée au potiron

Vous cherchez une recette de dessert originale et de saison pour finir votre repas ? Avec cette crème brûlée au potiron, vous surprendrez à coup sûr vos invités !

Nb de personnes : 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 250 g de potiron
- 1 gousse de vanille
- ½ litre de lait
- 3 œufs
- 30 g de sucre cassonade
- 1 càc de quatre-épices

Préparation

- Préchauffez le four à 120°C.
- Coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les grains à l'aide d'un couteau.
- Faites bouillir le lait avec les grains de vanille. Ajoutez le potiron et laissez cuire 5 minutes à feu doux.
- Mixez puis laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre cassonade et le quatre-épices jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez la purée de potiron.
- Répartissez cette crème dans 6 ramequins. Faites-les cuire au bain marie dans la plaque du four remplie d'eau pendant 35 min.
- Laissez-les refroidir avant de les couvrir de film alimentaire et de les placer au réfrigérateur.
- Avant de servir, saupoudrez les de cassonade et caramélisez la surface au chalumeau ou sur le mode grill du four.

Réalisée avec le potiron de Cédric Joliveauz - Multiproductions



A déguster avec un jus de merlot pétillant de Didier Goubet

Energy balls aux amandes

Un petit creux ? Les energy balls sont votre allié "coup de boost" pour faire le plein d'énergie en un temps record !

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Ingédients

- 200 g d'amandes
- 400 g de dattes
- 100 g d'abricots secs
- 1 càs de cacao en poudre
- 2 càs de beurre d'amande
- 2 càs d'huile de noix de coco

Préparation

- Mixez les amandes dans le blender avec les abricots.
- Ajoutez les dattes et l'huile de coco, vous devez obtenir un mélange homogène.
- Ajoutez ensuite le beurre d'amandes et le cacao en poudre, avec un dernier tour de blender.
- Façonnez les energy balls (prenez l'équivalent d'une cuillère à soupe dans votre main et roulez la préparation).
- Placez les energy balls dans le congélateur pendant 1h, puis stockez-les au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Réalisées avec les amandes du Mont Bouquet



A déguster avec un pur jus de pomme et rhubarbe de la Ferme d'Hotte

Mousse aux 2 chocolats

Qui pourrait résister à ces délicieuses mousses aux deux chocolats ? Pas nous en tout cas, par contre, respectez bien le temps de pause pour bien avoir deux jolies couches distinctes de chocolat.

Nb de personnes : 6

Préparation : 15 min

Repos : 2h

Ingrédients

120g de chocolat noir

- 100g de chocolat au lait
- 5 oeufs
- sel

Préparation

- Commencez par préparer la mousse au chocolat noir.
- Prenez 2 oeufs, et séparez les blancs des jaunes.
- Réservez les jaunes, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez vivement.
- Incorporez ensuite les blancs en neige délicatement.
- Remplissez à moitié les verrines avec la mousse et laissez prendre au moins 30 minutes au réfrigérateur.
- Préparez la mousse au chocolat au lait.

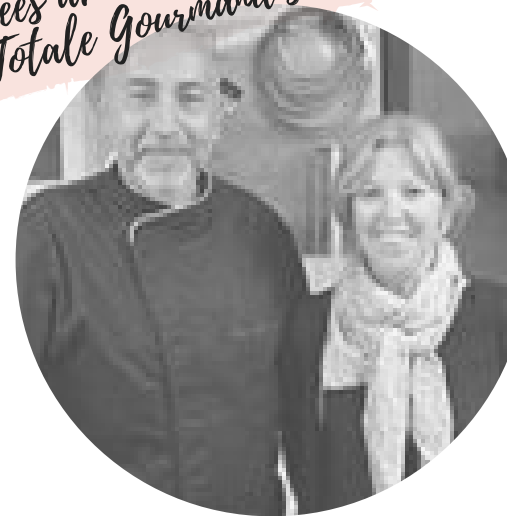
Prenez 3 oeufs, et séparez les blancs des jaunes.

- Réservez les jaunes, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez vivement.
- Incorporez ensuite les blancs en neige délicatement.
- Versez la mousse dans l'autre moitié des verrines.
- Laissez prendre au réfrigérateur au moins une heure.



A déguster avec un vin de fraise Fragoria de Saveur d'Ornain

Réalisées avec le chocolat de Totale Gourmandise





Pain perdu

Un reste de pain un peu trop dur ? Ne le jeter surtout pas ! Faites-en plutôt du délicieux pain perdu, un minimum d'ingrédients pour un maximum de plaisir gustatif !

Nb de personnes : 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 3 oeufs
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 70 g de beurre doux
- 3 càs de confiture de lait
- 6 belles tranches de pain de campagne un peu dur

Préparation

- Dans un saladier, mélangez le sucre et les oeufs jusqu'à ce que ces derniers blanchissent.
- Ajoutez petit à petit le lait tout en continuant à mélanger.
- Ouvrez la gousse de vanille en deux, videz-la de ces grains et ajoutez ces derniers à la préparation, mélangez bien.

Vous pouvez également ajouter la gousse de vanille.

- Laissez infuser une demi-heure au frais. Retirez la gousse de vanille.
- Trempez votre pain une dizaine de minutes dans la préparation, il doit un peu ramollir (s'il était bien rassi, sinon réduisez le temps de moitié).
- Dans une poêle faites fondre un peu de beurre, et faites dorer vos tranches de pain de chaque côté quelques minutes.
- N'hésitez pas à saupoudrer un peu de sucre sur les tranches pour accentuer le côté caramélisé.
- Avant de servir, ajoutez un peu de confiture de lait.
- Dégustez chaud !

*Réalisé avec le pain de
la Ferme de Collines*



A déguster avec un Champagne Deneufchatel, cuvée "brut tradition"

Tarte chocolat caramel

Du caramel ? Du chocolat ? Que de bons produits qui s'associent pour un dessert ultra gourmand. Arriverez-vous à n'en prendre qu'une seule part ?

Nb de personnes : 6

Préparation : 30 min

Ingrédients

Pâte sucrée au chocolat

- 220 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 65 g d'œufs (environ 1 gros œuf)
- 315 g de farine
- 25 g de cacao en poudre

Ganache chocolat

- 125 g de lait
- 125 g de crème liquide
- 45 g de sucre
- 40 g de jaunes d'œuf
- 170 g de chocolat

Caramel au beurre salé

- 100 g de sucre
- 75 g de beurre demi-sel
- 15 cl de crème liquide

Préparation

Pâte sucrée au chocolat

- Tamisez la farine avec la poudre cacao.
- Mélangez le beurre avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- Ajoutez les œufs au mélange beurre/sucre petit à petit en continuant de mélanger.
- Ajoutez ensuite la farine et le cacao.
- Réservez au frais

Réalisée avec le chocolat noir de Totale Gourmandise



A déguster avec un Blanquette de Limoux AOP Vieille cuvée demi sec de la Maison Guinot.

Ganache chocolat

- Faites bouillir la crème, puis la verser en 3 fois sur le chocolat préalablement concassé.
- Faites redescendre la température en dessous de 60°C, et incorporez le beurre.
- Mixez 2 minutes et réservez.

Caramel au beurre salé

- Versez le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Le sucre se transformera progressivement en caramel.
- Lorsque le caramel est formé, hors du feu versez la crème en une seule fois et mélangez aussitôt énergiquement (de la fumée se dégage, c'est normal !). Mélangez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux, et mélangez à nouveau. Réservez !

Montage

- Etalez la pâte sucrée au chocolat entre 2 feuilles de papier sulfurisé, détaillez 6 fonds de tarte avec un emporte pièce ovale.
- Foncez les bords des tartelettes et faites cuire pendant 12 minutes à 205°C. Laissez refroidir.
- Déposez le caramel au beurre salé au fond, laissez prendre au réfrigérateur 30 minutes, puis ajoutez la ganache au chocolat, et laissez à nouveau prendre 30 minutes avant de servir



A déguster avec un Champagne Deneufchatel, cuvée "brut tradition"

Butternut cake

Vous connaissez sans doute le célèbre carrot cake, mais en automne avec la saison des courges nous avons décidé d'inventer le butternut cake ! Un délicieux cake à la courge dont vous nous direz des nouvelles.

Nb de personnes : 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 130 grammes de sucre brun
- 12 cl d'huile de tournesol
- 4 oeufs
- le jus d'une orange
- le zeste d'une orange
- 1 sachet de sucre vanillé
- 240 grammes de farine
- 1 sachet de levure
- 4 cuillères à café de cannelle
- un quart de butternut
- 2 cuillères de noix en petits morceaux
- 2 cuillères de raisins secs
- 300 grammes de fromage type Philadelphia®
- 150 grammes de sucre glace
-

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Mélangez le sucre brun, le sucre vanillé l'huile, les oeufs, le jus et de le zeste de l'orange.
- Mélangez ensemble la farine, la levure et la cannelle, ajoutez à votre préparation liquide.
- Ajoutez ensuite la butternut épluchée et râpée et les fruits secs.
- Beurrez et sucrez un moule à cake.
- Enfourez pour 40 minutes toujours à 180°C, vérifiez la cuisson en plantant un couteau au centre, la lame doit ressortir propre.
- Laissez refroidir.
- Mélangez le Philadelphia® avec le sucre glace.
- Découpez votre gâteau en deux, et étalez la moitié de votre mélange au Philadelphia® sur la première moitié du gâteau. Reposez la seconde moitié.
- Sur le dessus déposez du mélange au Philadelphia®.

Réalisé avec une butternut de
Cédric Joliveau - Multiproductions



Lait d'amandes

Avez-vous déjà pensé à réaliser votre lait d'amandes vous-mêmes ? Rien de plus simple avec la farine d'amandes et un peu d'eau !

Nb de personnes : 4
Préparation : 15 min

Ingédients

- 200 g de farine d'amandes
- 1l d'eau

Préparation

- Au dessus d'un saladier déposez un linge propre.
- Déposez votre farine d'amandes à l'intérieur,
- Puis versez l'eau petit à petit, laissez s'égoutter le temps que toute l'eau soit passée à travers la farine.
- Versez ensuite le lait d'amandes obtenu dans une bouteille en verre.
- Conservez une semaine maximum au réfrigérateur



*Réalisé avec la farine d'amandes
du Mont Bouquet*





Pain d'épices

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 10 min
 Temps de cuisson : 1h15 min

Ingrédients

- 125 grammes de sucre blanc
- 1 œuf
- 125 grammes de beurre
- 280 grammes de miel de châtaignier
- 100 grammes de sucre roux
- 10 cl de lait
- 300 grammes de farine
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café d'anis en grains
- zeste de citron, d'orange
- une pincée de bicarbonate

Préparation

- Coupez le beurre en petits morceaux puis incorporez dans l'ordre tous les ingrédients en mélangeant bien chaque fois afin d'obtenir une pâte moelleuse, ni trop compacte, ni trop liquide.
- Si nécessaire, diluez avec un peu de jus d'orange
- Préchauffez le four à thermostat 6 /180 °C .Beurrez un moule et mettez y la préparation.
- Faites cuire pendant une heure et quart.
- Attention la pâte va gonfler , vous pouvez mettre en fin de cuisson une feuille d'aluminium sur le dessus pour l'empêcher de brûler en fin de cuisson !

*Réalisé avec le miel du
 Rucher du Viala*



Brioche au safran de la Sainte Lucie

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30 min
 Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 25 cl de lait
- 75 grammes de beurre
- 80 grammes de sucre
- 500 grammes de farine de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- une dizaine de filaments de safran
- 1 jaune d'oeuf
- quelques pépites de chocolat ou des raisins secs

Préparation

- Faites tiédir votre lait et ajoutez-y la levure et le safran, laissez infuser puis mélangez bien. Dans la cuve de votre robot, versez la farine et le sucre. Petit à petit, ajoutez le beurre fondu, puis le mélange lait/levure (en ayant enlevé au préalable les filaments de safran). Ajoutez une pincée de sel.
- Pétrissez pendant une dizaine de minutes.
- Recouvrez d'un torchon humide et laissez lever une heure.
- Découpez votre pâte en petites boules d'environ 60 grammes chacune.
- Prenez un morceau, pétrissez-le pour chasser l'air.
- Pliez-le en trois et faites-le rouler sur le plan de travail avec vos mains pour former un boudin.
- Roulez ensuite les extrémités sur elles-mêmes et placez les brioches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé allant au four.
- Laissez lever à nouveau 30 minutes. Ajoutez des raisins secs ou des morceaux de chocolats dans chaque extrémité si vous le désirez.
- Préchauffez la four à 180°C. Diluez le jaune d'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'eau et badigeonnez-en les petits pains. Faites cuire environ 15 min.



*Réalisées avec le safran
 Berry 3 sens*

Bûche chocolat vanille

Nombre de personnes : 8
 Temps de préparation : 1h
 Temps de cuisson : 2 min

Ingrédients

Mousse chocolat

- 220 grammes de chocolat noir
- 35 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 grammes de sucre en poudre
- 8 cl d'eau
- 4 feuilles de gélatine

Coeur vanille

- 3 jaunes d'oeufs
- 30 grammes de sucre
- 2 gousses de vanille
- 25 cl de lait demi écrémé
- 70 grammes de chocolat blanc
- 2 feuilles de gélatine

Préparation

Coeur vanille

- Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide.
- Faites chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues en 2 et grattées.
- Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre puis les ajouter au lait. Cuire à feu doux jusqu'à 85 °C.
- Versez ensuite cette crème anglaise sur le chocolat blanc et le laisser tiédir. Ajoutez les feuilles de gélatines puis mélanger au mixeur.
- Coulez cette préparation dans un moule à mini-hûche puis réservez au congélateur pendant au moins 6 h.

Génoise chocolat

Séparez les blancs des jaunes. Dans un récipient fouettez les jaunes d'oeufs, le sucre et 3 càs d'eau tiède jusqu'à blanchiment.

Ajoutez le cacao amer, la maïzena et la farine. Mélangez juste pour les incorporer.

Dans un second saladier montez en neige les blancs d'oeufs avec une pincée de sel.

- Incorporez une partie des blancs d'oeufs dans le mélange jaunes d'oeufs et fouettez pour détendre l'appareil.

Génoise chocolat

- 4 oeufs (gros)
- 125 grammes de sucre semoule
- 110 grammes de farine (type 55)
- 15 grammes de cacao
- Extrait de vanille

- Ajoutez le reste en 2-3 fois délicatement en utilisant une spatule.
- Versez sans attendre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étalez de façon homogène à l'aide d'une spatule. Faites cuire 12 min à 180°C. Laissez refroidir.

Mousse chocolat

- Faites tremper la gélatine dans un grand volume d'eau très froide.
- Fouettez l'œuf entier et les jaunes. Cuisez l'eau et le sucre à 118 °C, puis versez ce sirop en filet sur les œufs et continuez à battre. Ajoutez les feuilles de gélatine pressées et fouettez jusqu'à complet refroidissement.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter ensuite 1/3 de la crème fouettée, puis incorporer délicatement la préparation précédente, et enfin le reste de la crème fouettée.
- Coulez la moitié de la mousse chocolat dans le moule à bûches. Déposez l'insert vanille au centre, puis un rectangle de génoise.
- Recouvrez le tout du reste de mousse. Terminez en posant un deuxième rectangle de génoise au chocolat. Réserver ensuite au congélateur durant une nuit.



- Pour la décoration, vous pouvez réaliser un glacage au chocolat, le surmonter de gruë de cacao et de petites meringues

Réalisée avec le chocolat d'Edward chocolatier



Cheesecake au caramel

Nombre de personnes : 6/8
 Temps de préparation : 20 min
 Temps de cuisson : 12 min

Ingrédients

Pour la base

- 80 grammes de beurre fondu
- 200 grammes de petits biscuits au beurre

Pour l'appareil

- 150 grammes de sucre
- 500 grammes de fromage frais de vache
- 250 grammes de mascarpone
- 4 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 20 grammes de farine

Pour le caramel

- 100 grammes de sucre en poudre

Préparation

- Réduisez en miettes les petits beurrés, ajouter le beurre fondu préalablement au micro-ondes puis mélanger le tout.
- Déposez la préparation dans le fond d'un moule à charnière. Tassez bien le biscuit dans le fond du moule avec un verre par exemple.
- Placez au réfrigérateur pendant que vous préparez l'appareil.
- Avant de poursuivre la préparation, préchauffez votre four à 150°C
- Dans un saladier, fouettez le fromage frais. Ajoutez ensuite le mascarpone, le sucre, le sucre vanillé et la farine. Le mélange doit devenir lisse.
- Ajoutez ensuite les oeufs un à un en mélangeant bien entre.
- Ajoutez cette préparation dans le moule et lissez le dessus.
- Enfourez 45 minutes (tout dépend de votre four, il faut que le cheesecake ai gonflé et que le centre ne bouge presque plus lorsque l'on secoue le moule). Pour les 10 dernières minutes, recouvrez le cheesecake de papier aluminium pour éviter que le dessus ne grille trop.
- Laissez-le ensuite dans le four éteint pendant 1H.
- Placez ensuite au réfrigérateur pour une nuit au minimum, 24h dans l'idéal avant de le démouler.
- Faites fondre le sucre à feu moyen dans une poêle, une fois que le caramel se forme, versez en filet sur le cheesecake afin d'obtenir une petite croûte craquante.
- Vous pouvez ajouter un peu de poudre d'or pour une version festive !



*Réalisé avec le fromage
 frais de la Ferme de
 Villain*

Punch à la mirabelle

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 10 min

Ingédients

- 25 cl de sirop de sucre de canne
- 1 litre d'eau très pétillante
- 25 cl de sirop de citron
- 25 cl de Pulco citron
- 25 cl de miranille
- quelques groseilles

Préparation

- Mélangez les sirops avec le Pulco et l'eau de vie.
- Attendez la dernière minute pour ajouter l'eau pétillante.
- Ajoutez quelques groseilles pour la couleur.
- Servez frais.

*Réalisé avec de la miranille à
la vanille de Miranille*



Chocolat chaud aux épices

Nombre de personnes : 2
 Temps de préparation : 10 min
 Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 200 ml de lait
- 75 grammes de chocolat noir
- 5 cl de crème liquide (bien froide)
- un baton de cannelle
- une cuillère à café de 4 épices

Préparation

- Faites chauffer à feu moyen le lait.
- Faites-y infuser le baton de cannelle.
- Ajoutez ensuite le chocolat coupés en morceaux.
- Laissez fondre à feu doux.
- Pendant ce temps, montez la crème en chantilly.
- Dans des tasses, versez le chocolat chaud, ajoutez un peu de 4 épices, puis la crème chantilly.
- Dégustez bien chaud !

Réalisé avec le chocolat d'Edwart chocolatier

