

- Moelleux au parmesan cœur au ketchup au cassis :

20 cl de lait, 30 g d'emmental râpé, 60 g de farine,
3 œufs, 100 g de parmesan, 30 g de beurre, 60 g
de ketchup au cassis

Faire chauffer le lait avec le beurre.
Ajouter le fromage râpé et le parmesan.
Pendant que le fromage est en train de fondre,
battre les œufs. Mélanger petit à petit avec la
farine.

Ajouter la préparation à base de parmesan.
Beurrer les moules. Verser la pâte au $\frac{3}{4}$ du moule.
Ajouter un peu de ketchup puis rajouter la pâte.
Enfourner 15 minutes à 210°.



Ketchup au Cassis

- Disponible en pots de 45 g ou 350 g

- Fondant au chocolat cœur au beurre cassis :

250 g de chocolat, 100 g de sucre, 100 g de
beurre, 75 g de farine, 5 cuillères à soupe d'eau, 1
c à café de levure et du beurre de cassis

Mélanger le tout, verser dans un moule à
gâteaux souple (cela se démoulera mieux) faire
cuire 6 minutes au micro ondes à 650W. Laisser
refroidir, couper en deux. Ajouter le beurre de
fruits au milieu... Un délice ! Vous pouvez le faire
dans des petits moules individuels avec des formes
amusantes ou au four (nous on préfère !).



Beurre de Cassis

- Disponible en pots de 50 g ou 420 g

Chez Fruirouge & Cie

Notre épicerie fermière vous accueille au
centre-ville de Nuits-Saint-Georges.

Vous retrouverez tous les bons produits du
mois :



Sans oublier les produits de la ferme Fruirouge
et toutes nos autres spécialités... de saison !

Fruirouge & Cie, L'épicerie fermière

40 Grande Rue

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : 03 80 27 31 59

Courrier électronique :

epiceriefermiere@fruirongeetcompagnie.com

Site Internet :

www.fruirongeetcompagnie.com

Ouvert du mardi au samedi
de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h
de mars à décembre

Suivez l'actualité de la ferme Fruirouge et
de Fruirouge & Cie, l'épicerie fermière sur nos
pages Facebook, consultez nos Sites Internet
pour encore plus d'idées recettes...



avec les produits de



des Hautes Côtes de Bourgogne

et

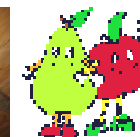
l'épicerie fermière

Hameau de Concoeur 40 grande Rue
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tél. : 03 80 62 36 25 - Tél. : 03 80 27 31 59
Sites Internet : www.fruironge.fr
et www.fruirongeetcompagnie.com



Recettes d'automne

Voici venu le temps de la vinification, des
labours, des confitures et des conserves... Le
raisin, les prunes, les coings, les poires et les
pommes qui vont orner les flans. C'est l'époque des
noix et des châtaignes qu'on fera griller dans les
poêles à trous... « Si on avait toujours du raisin, on
se passerait de médecin ! »



Bon à savoir :

La crème de Cassis de Bourgogne a été
reconnue IGP (Indication Géographique
Protégée) le 22 janvier 2015.

Sortie de notre nouvelle cuvée 2021 Crème de
Cassis de Bourgogne IGP Sélection Parcellaire à
tirage limité mi-octobre...



« Forte chaleur en septembre,
à pluie d'octobre il faut s'attendre...»



**- Poitrine de cochon ibérique caramélisé
au ketchup au cassis :**

L'épicerie & Cie
à Dijon (Côte d'Or)
Alexandre Hulin

(Pour 4 personnes)

Cuire la poitrine de cochon ibérique (800 g) dans un gros volume d'eau, avec 2 carottes, 2 oignons, 1 bouquet garni, 1 branche de céleri, poivre en grains, gros sel, 8 h à 80°. Après cuisson, couper un morceau de 200 g environ, le colorer délicatement dans une poêle avec du beurre. Dans un saladier mélangez 15 cl de jus de cuisson, 2 cuillères à soupe de miel, 2 cuillères à soupe de ketchup au cassis. Recouvrir cette préparation sur le morceau de cochon dans un petit plat et le mettre au four à 180° pendant environ 8 à 10 minutes. Le morceau doit caraméliser sans brûler. Vous pouvez l'accompagner d'une pomme de terre au four et de crème aux herbes fraîches, ou tout simplement de tomates rôties.
Bon appétit !

Découvrez la recette d'Alexandre Hulin
Restaurant L'épicerie & Cie à Dijon dans le livre
« Quand Bacchus invite Lucullus »

Recettes de famille

- Lapin à la moutarde au cassis:

(Pour 6 personnes)

1 lapin de 1,5 à 2 Kg, 200 g de moutarde au cassis, 3 gousses d'ail, 3 échalotes, huile d'olive, thym, laurier, romarin
Bourgogne Aligoté, Sel et poivre

Badigeonner les morceaux de lapin de moutarde au cassis. Recouvrir de Bourgogne Aligoté. Faire mariner 12 heures après avoir poivré légèrement. Egoutter la viande. Faire jaunir les morceaux dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Saler. Ajouter le jus de la marinade, l'ail, les échalotes et les herbes. Laisser mijoter une heure. Accompagner de carottes et de champignons. Bon appétit !



Moutarde au Cassis

• Disponible en pots de 40 g ou 310 g

- Pommes en aigre-doux :

Le succès de l'alliance repose non seulement sur la composante sucrée (les fruits, comme les pommes) et l'aigre (un vinaigre de framboise par exemple).

Il faut en effet un ingrédient qui permet de faire la transition entre les deux. L'oignon ou l'échalote joue très bien ce rôle. Cuisinez donc les pommes à l'aigre-doux en associant ces trois ingrédients : vos côtes de porc en sortiront transformées !



Vinaigre à la framboise

• Disponible en bouteilles de 4, 20 ou 50 cl



Pour les desserts : des classiques !

- Paires au Cassis :

6 poires à peines mûres
35 cl de Boisson sans alcool au Cassis
½ verre de Crème de Cassis de Bourgogne IGP

Disposer les poires, épluchées, debout dans une casserole Verser le cassis sans alcool. Mouiller d'eau froide jusqu'à la queue. Couvrir. Faire cuire à feu doux. Les poires sont cuites lorsqu'une aiguille les traverse aisément.

Faire refroidir dans la casserole.

Disposer les fruits dans un plat de service. Faites réduire le jus. Lui ajouter la Crème de Cassis, et verser le tout sur les poires.

Garnir d'amandes effilées grillées.

Ce dessert est meilleur lorsqu'il est préparé 48 heures à l'avance.



- Cacou aux pommes et au cassis :

3 cuillères à soupe de farine, de sucre en poudre, 3 œufs, ¼ l de lait, 600 g de pommes, 1 pincée de sel

Mettre la farine dans une terrine, casser les œufs un à un, saler, bien mélanger puis verser peu à peu le lait et le sucre, remuer vivement. Incorporer les fruits. Verser le mélange dans un moule beurré et faire cuire à feu moyen 30 à 40 minutes. Servir tiède ou froid avec du beurre de cassis.



Beurre de Cassis

• Disponible en pots de 50 g ou 420 g

