

## Au cœur de l'hiver

Le mois de janvier est déterminant pour la nature durant l'année à venir. On guette alors le ciel en priant qu'il reste sec. C'est alors que les 2 plus célèbres fêtes de l'agriculture se donnent rendez-vous : la Saint-Antoine, le 17 janvier, patron des bouchers, symbolisé avec son cochon ; et Saint-Vincent, le 22, patron des vignerons.



Isabelle, arrière-petite-fille de boucher, et Sylvain, arrière-petit-fils de vigneron, étaient forcément faits pour se rencontrer !!!

### - Râble de lièvre à la Piron :

1 râble de lièvre, 200 g de lardons, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, sel, poivre, 1 dose de Vod'K6  
Marinade : (on remplace le Marc par la Vodka au cassis) 1 verre de Vod'K6, 1 oignon et 2 échalotes émincés, 1 gousse d'ail, laurier, thym, persil, sel, poivre.

Piquer le râble de lardons et faire mariner 2 jours en retournant souvent.

Egoutter, saler, poivrer, déposer le râble dans un plat en terre beurré, entouré de petits lardons. Faire cuire à four chaud en l'arrosant plusieurs fois de marinade, 30 à 40 minutes.

Déposer dans le plat de service et flamber à la Vod'K6. Ajouter la crème dans le fond de cuisson et en napper le râble.

Bon appétit !

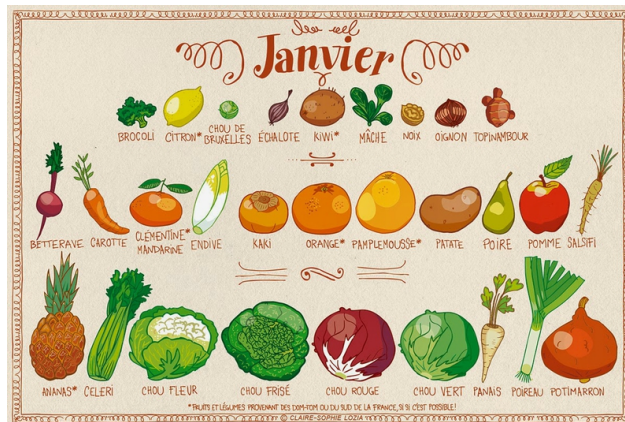
Vod'K6

Disponible en bouteille de 20 cl



## Chez Fruirouge & Cie

Notre épicerie fermière du centre ville de Nuits-Saint-Georges a pris ses quartiers d'hiver à la montagne. Vous retrouverez tous les bons produits du mois à la ferme Fruirouge :



© Claire-Sophi e Pissenlit

Sans oublier le miel, le pollen, les pâtes de fruits, les veloutés, les cornichons, les terrines, les moutardes, les vinaigres, le cidre, les bières, les jus, les nectars, les vins, les épices, et toutes nos autres spécialités...



### Fruirouge & Cie, L'épicerie fermière

40 Grande Rue  
21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : 03 80 27 31 59

Courrier électronique :

[epicerie@fci.e.fr](mailto:epicerie@fci.e.fr)

Site Internet click & collect :

[www.fruirougetcie.com](http://www.fruirougetcie.com)

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

du 1 mars au 31 décembre

Suivez l'actualité de la ferme Fruirouge et de Fruirouge & Cie, l'épicerie fermière sur leurs Sites Internet et réseaux sociaux...

## recettes avec les produits de



des Hautes Côtes de Bourgogne et

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.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr) et

[www.fruirougetc ompagne.com](http://www.fruirougetc ompagne.com)



# BONNE ANNEE !

Passées les fêtes, dès que les gelées sont moins vives, c'est le travail le plus important de l'année : la taille, qui exige doigté, jugement et sens de l'observation. Il faut trancher à coups judicieux de sécateur !

C'est à cette époque que nous taillons les cassis. Nous enlevons le bois mort dans les cassis à fruits, et coupons les cassis à bourgeons à ras du sol. Et après une journée dehors, au froid, rien ne vaut un bon petit plat ou un grog-k6 !



### Bon à savoir :

Dans la crème de cassis de Bourgogne, il y a des fruits, du sucre, un peu d'alcool... Et rien d'autre ! C'est un produit 100% naturel que l'on obtient par une macération de baies de cassis dans l'alcool.

Le Cassis de Bourgogne a été reconnu IGP (Indication Géographique Protégée) le 22 janvier 2015.

A consommer avec raison

« Bon appétit et large soif ! »

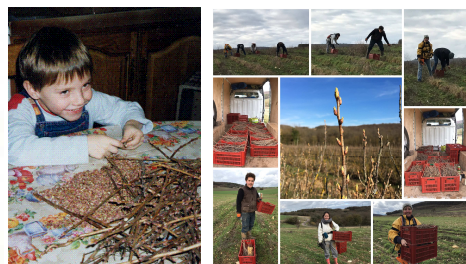
A partager généreusement.



## Sous la protection de la Saint-Antoine...

« Dans le cassis,  
Comme dans le cochon,  
Tout est bon ! »

C'est l'époque des veillées... On gratte les bourgeons de cassis au coin du feu (pour en faire du poivre). On le fait encore en famille en se racontant des histoires à faire frémir en mangeant des cochonnailles et des douceurs, en buvant du vin chaud, et du cassis : ou du grog-K6 !



Lucas OLIVIER Récolte des bourgeons

### - Vin blanc chaud - K6 :

1 bouteille d'Aligoté, 125 g de sucre, 25 cl d'eau et de la noix de muscade, 10 à 20 cl de crème de Cassis de Bourgogne IGP 15% ou du cassis sans alcool

Faites bouillir l'eau et le sucre dans une casserole inoxydable (ou mieux dans une bassine en cuivre) pendant 2 minutes.

Ajoutez le vin blanc et quelques râpures de noix de muscade. Faites chauffer et retirez du feu juste avant l'ébullition. Ajoutez la crème de Cassis de Bourgogne et servez immédiatement.

Vous pouvez mettre du cassis sans alcool ou de la crème de cassis ; si les 2 sont aussi parfumés les effets secondaires ne sont pas les mêmes !

*Crème de Cassis de Bourgogne*  
*ou Cassis sans alcool*

Disponibles en bouteilles de 3, 35 ou 70 cl



## ...et de Saint-Vincent !

On pourrait dire de la Saint-Vincent, fête des vigneronnes, qu'elle est la 1<sup>ère</sup> des fêtes bourguignonnes. La plus répandue et la plus vivante puisqu'elle rassemble toujours autant les descendants des vigneronnes.



Il faut dire que lorsqu'on est né sur les Champs Elysées du Vin, on se sent d'autant plus des enfants de Saint Vincent !

### - Gougères au ketchup de cassis :

#### Recette des gougères :

Pour des grosses gougères (6 à 8 personnes)

25 cl de lait 1 cuillère de crème fraîche 125 g de beurre  
250 g de farine 5 œufs entiers 5 g de sel 300 g de Comté

Mettre dans une casserole le lait, le sel et le beurre. Porter à ébullition. Incorporer la farine et dessécher la pâte à feu doux pendant 4 ou 5 min jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois. Laisser refroidir puis incorporer les œufs, un par un, avec une spatule en bois. Couper le fromage en dés d'environ 3 x 3 mm et l'ajouter à la pâte. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte homogène, en ajoutant la crème fraîche au final.

Faire alors les boules de pâte à la cuillère et les placer sur une plaque allant au four que vous aurez préalablement beurrée. Dorer ces boules de pâte au jaune d'œuf. Cuire à 170°C pendant 20 à 25 minutes.

Tremper les gougères dans le ketchup de cassis. Régalez vous !

*Ketchup au Cassis*

Disponibles en pots de 45 et 350 g



## Poivre de Cassis® : Recettes de chefs...

Le poivre de cassis est créé à partir des bourgeons de cassis, c'est une création de l'Association des producteurs de cassis de Bourgogne.

C'est une épice qui a su séduire de nombreux grands chefs.

Ce poivre de cassis est puissant en goût sans le piquant prononcé que peuvent avoir certains poivres en conservant les arômes typiques du cassis.

Les bourgeons sont séchés puis réduits en poudre. Grâce à sa belle acidité et son goût fruité de cassis, ce poivre se marie aussi bien avec vos mets salés que sucrés.

Le poivre de cassis tire son nom de l'époque de la Renaissance, "Poyvrier d'Hespagne", grâce à la puissance aromatique des bourgeons et la forme de ses baies.

Retrouvez de nombreuses recettes sur :

<http://www.poivredecassis.fr/>



### - Un bon vin chaud quand il fait froid

Un vin chaud parfumé au Poivre de Cassis pour varier de la cannelle, un mélange étonnant et détonnant !

### - Galette des rois au Poivre de Cassis®



### LES MOTS D'OLIVIER ROELLINGER

Le poivre de cassis puise sa force de la Bourgogne, de sa gastronomie et de son terroir.

L'arôme de poivre de cassis, composé de notes fruitées, florales et épicées, le positionne au carrefour d'une tendance sucré/salé.

Ce bourgeon de cassis séché est particulièrement goûteux à la fois piquant mais pas trop et acidulé comme un bonbon anglais.