

Des Rameaux... à Pâques.



Le vent du jour des Rameaux dominant toute l'année on le surveille avec attention.

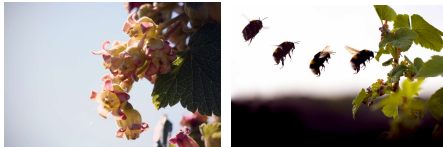
En ces nuits de début de printemps où la plupart de nos plantations sont en fleurs, on craint les gelées matinales. Elles ont besoin d'être pollinisées par nos abeilles, les températures douces des mi-journées sont bienvenues. On a hâte de pouvoir aller visiter nos ruches, en espérant qu'elles auront bien passé l'hiver.

C'est là que tout se joue ! On craint autant les coups de froid, que le trop beau qui fait démarrer la végétation trop vite et l'expose aux gelées tardives.

Ici, les fleurs de cassis :



GAB21
Les Agriculteurs Bio de Côte d'Or



Nous avons préparé des boutures de cassis, bientôt une nouvelle plantation...

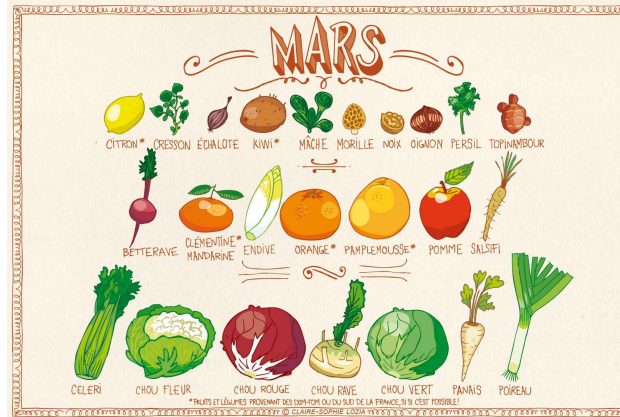
Une partie des bourgeons de cassis qui ont été récoltés le mois dernier est transformé en Poivre de Cassis®. De nouvelles recettes sont disponibles pour l'accommoder, n'hésitez pas à nous les demander.



Chez Fruirouge & Cie

Notre épicerie fermière ouvre en mars. Lucas est heureux de vous accueillir au centre-ville de Nuits-Saint-Georges. Vous retrouverez tous ses bons produits de saison.

Mars, c'est leur meilleur mois :



Sans oublier les asperges, poires, époisses, Comté, truite, agneau, escargot, lapin, magret de canard, mouton, poulet, porc, 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 : epicerie@fcie.fr

Site Internet vitrine :

www.fruirougeetcie.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

Click & collect :

De nombreux produits sur

www.fruirougeetcie.com



recettes

avec les produits de



des Hautes Côtes de Bourgogne



l'épicerie fermière

Hameau de Concœur 40 grande Rue
21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : 03 80 62 36 25 - Tél. : 03 80 27 31 59

Sites Internet : www.fruirouge.fr et

www.fruirougeetcie.com



C'est l'Printemps !



Ménage de printemps, préparations culinaires et des espaces d'accueil, descente à la cave pour goûter les macérations de la récolte précédente, toute la maisonnée se met alors en frais à l'approche de la saison. Nous constituons des stocks de confitures et autres gourmandises pour les hôtels et les restaurants qui seront bientôt ouvert aux touristes... Dans nos plantations de petits fruits, nous terminons nos travaux de taille. Cassissiers, framboisiers, cerisiers et pêchers de vigne, tous au verger sont choyés. Nous apportons notre engrais organique Bio. Les derniers bourgeons ont été récoltés en pointe verte pour la gemmothérapie. Nous allons maintenant préparer la récolte des branches de feuilles de cassis... Nous attendons le début de floraison pour confectionner notre Hydrolat de cassis.

Visite :

Accueil à la ferme pour une visite dans l'ancien atelier de fabrication, visite découverte avec dégustation au choix
Bienvenue à la ferme Fruirouge !



A l'heure du Renouveau

Le mois de mars est celui de la transition. L'hiver se termine peu à peu, on a envie de profiter des derniers trésors qu'il nous offre avant que les températures remontent doucement et avec elles de nouveaux produits... Voici un dernier plat d'hiver à déguster bien au chaud !

- Pommes de terre et carottes rôties, à la moutarde au cassis et lardons :

(Pour 6 personnes)

800 g Carottes, 800 g Pommes de terre rattes, 4 Tranches fines de lard fumé, 1 Petit bouquet de ciboulette, 2 Oignons verts, 1 c. à soupe Moutarde à l'ancienne au cassis de préférence, 10 cl Vin blanc sec, 2 c. à soupe Huile d'olive, 1 c. à soupe Miel, Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez et coupez les carottes et les pommes de terre en 4 dans le sens de la longueur.

Dans un bol, mélangez le vin blanc, le miel et la moutarde à l'ancienne, salez et poivrez

Placez les légumes dans un plat huilé, arrosez de préparation à la moutarde et mélangez pour les enrober complètement. Couvrez le plat d'une feuille de papier cuisson et enfournez pour 20 min. Retirez le papier cuisson et mélangez de nouveau. Prolongez la cuisson à découvert 20 min. Faites chauffer une poêle à blanc et faites-y griller les tranches de lard 1 min sur chaque face. Débarrassez sur du papier absorbant, puis hachez-les grossièrement. Pelez et émincez les oignons. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette.

Au moment de servir, répartissez les lardons, l'oignon et la ciboulette sur le dessus du plat, dégustez sans attendre.



Recettes de chefs...

- 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

« Quand Bacchus invite Lucullus »

Livre en vente chez

Fruirouge & Cie



... ou Recettes de famille

Autrefois, avec le Printemps venait la saison des lessives... Tout cela donnait faim et soif. A midi, ce n'était qu'un petit « mangement » de fromages. Le soir, on s'offrait un meilleur repas confectionné à l'avance.

- Claquebitou au coulis de cassis :

(Pour 6 personnes)

2 Fromages de taille moyenne frais et affiné, 20 cl de crème fraîche, Sel, poivre, ciboulette, 1 branche de persil, 1 gousse d'ail, Boisson sans alcool au Cassis

Bien mélanger les fromages et les aromates, servir la crème à part. Napper de boisson sans alcool au Cassis.

- Crèmeux de Bourgogne ou Brillât affiné aux cassis et crème de Bourgogne :

Prenez un Brillât Savarin légèrement affiné. Découpez en deux dans l'épaisseur de fromage et séparez les deux parties. Pour que cette opération soit plus facile à réaliser, coupez votre fromage bien froid.

Garnissez généreusement la base du fromage avec les grains de cassis à l'eau de vie égouttés.

Refermez le crèmeux avec la seconde partie, emballez bien serré à l'aide d'une feuille de papier film et laissez s'affiner 2 jours dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.

Nos petits secrets en +

Jouez les affineurs avec un jeune Brillât en le faisant affiner dans la crème de cassis 2 à 3 jours. Variante de la recette possible avec un Brillât frais fourré au beurre de cassis, à déguster bien frais.

