

En fêtant la Chandeleur...

« Si à la Chandeleur il fait beau
Il y aura plus de vin que d'eau. »



On fait sauter les crêpes chacun son tour avec un sou dans le creux de la paume, pour favoriser les bonnes récoltes...

- Gâteau de crêpes au beurre de cassis :

Crêpes. Un gros pot de beurre de Cassis

Recette de la pâte à crêpes pour 4-6 pers. rappel :

1 L de lait (ou moitié lait moitié bière), 500 g de farine T80, 6 œufs, une pincée de sel, 120 g de beurre

Faire une vingtaine de petites crêpes, les laisser refroidir, puis étaler entre chaque crêpe une couche de beurre de cassis, en faire un gâteau. Vous pouvez le napper de chocolat noir fondu. Mettre au frais. Coupez-le en tranches et dégustez ! Si vous avez faits des grandes crêpes vous pouvez le monter moins haut puis le couper en lamelles ou en petits dés.

Beurre de Cassis

- Disponibles en pots de 50 et 420 g



Vous pouvez aussi manger vos crêpes salées au ketchup au cassis, sucrées à la confiture ou au beurre de cassis ou les napper de nos boissons !!!



Chez Fruirouge & Cie

Notre épicerie fermière s'est endormie pour l'hiver. Vous retrouverez tous ses bons produits pour le printemps :

- Le jambon persillé
- Les terrines
- Les escargots
- Les cornichons
- Les moutardes
- Les huiles et les vinaigres
- Les confits de légumes
- Les veloutés
- Les fromages
- Les miels et pain d'épice
- Les gâteaux bourguignons
- Les bières
- Les jus et les nectars
- Les vins et les liqueurs de Bourgogne...

Sans oublier toutes nos autres spécialités ...



Fruirouge & Cie, L'épicerie fermière

40 Grande Rue
21700 NUIITS-SAINT-GEORGES

Tél. : 03 80 27 31 59

Courrier électronique :

epiceriefermiere@fruirougetcompagnie.com

Site Internet :

www.fruirougetcompagnie.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 pages Facebook, consultez nos Sites Internet pour encore plus d'idées recettes...

recettes avec les produits de



Hameau de Concœur 40 grande Rue
21700 NUIITS-SAINT-GEORGES
Tél. : 03 80 62 36 25 - Tél. : 03 80 27 31 59
Sites Internet : www.fruirouge.fr et
www.fruirougetcompagnie.com

De la Chandeleur à Mardi-gras, Février est festif même si dehors le temps est gris ! Nos fruits rouges vont mettre de la couleur dans vos assiettes, et vous apporter les vitamines nécessaires pour sortir de l'hiver en forme et en beauté !!!



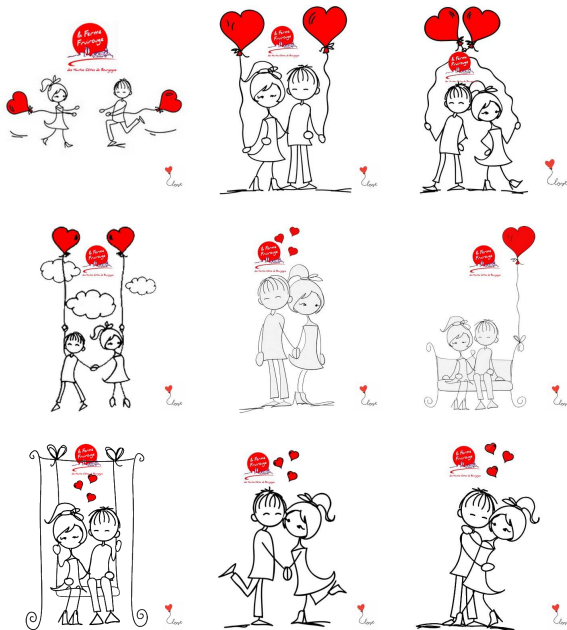
Bon à savoir :

Il existe des cassis à fruits et des cassis à bourgeons. Il faut trois années à un cassissier pour donner des baies de cassis. Le cassis est très riche en vitamine C (4x plus que l'orange) Un verre de cassis (sans alcool) tous les matins vous apportera du tonus pour passer l'hiver. En Bourgogne, dans les Hautes-Côtes, beaucoup de familles font leur cassis maison ; petits et grands en font une cure tout l'hiver.



Février, c'est le mois des amoureux...

Bonne fête à tous les amoureux
des bonnes choses !



Saint Valentin de nombreuses idées cadeaux vous attendent à la ferme Fruirouge avec les produits de Fruirouge & Cie, fêtez l'amour...



« Si l'on me presse de dire pourquoi je l'ai aimé, je sens que cela ne peut s'exprimer qu'en répondant :
parce que c'était moi,
parce que c'était lui ! »
Montaigne

Recette de chefs...

- Magrets de canard panés au pain d'épice et baies de cassis par :

Notre ami Franck Boyer

La toute petite Auberge

À Vaux Romanée Franck Boyer



(Pour 2 personnes)

500 g de Pain d'épice et 500 g de Chapelure, 2 Magrets de canard, 2 Jaunes d'œufs, 5 cl de Vinaigre de cassis, 10 cl de Vin blanc, 10 g de fond de canard déshydraté, 20 cl de Crème de Cassis de Bourgogne

Passez au four le pain d'épice coupé en tranches, th8, pendant 5 mn. Laissez refroidir. Mélangez chapelure plus pain d'épice dans un mixeur afin d'obtenir une chapelure (de pain d'épice) homogène.

Reproduire un damier sur la chair du magret jusqu'à la peau. Passez le côté chair du magret dans le jaune d'œuf puis dans la chapelure de pain d'épice.

Placez le magret dans un plat allant au four. Confectionnez une boule en papier d'aluminium qui sera posée sur le plat afin d'obtenir une sorte de cloche. Puis posez le magret côté peau sur cette cloche.

Sauce : Mélangez vinaigre et vin blanc et portez à ébullition. Ajoutez le fond de canard, cuire à feu doux pendant 5 mn. Ajoutez la crème, cuire pendant 10 mn.

Cuire le magret au four selon la cuisson désirée. Prendre une assiette, nappez de sauce puis posez le magret cuit. En accompagnement nous vous conseillons une purée à la fourchette. Bon appétit !



*Crème de Cassis de Bourgogne
et Vinaigre de Cassis*



- Disponibles en bouteilles de 3, 35, 70 cl, et 4, 20, 50 cl



... ou Recette de famille
Le 13 février 2024 c'est
ou Carnaval !

Caractéristique de Mardi-gras : le déguisement ; on n'oublie pas ce jour-là d'offrir les fantaisies (appelées aussi bugnes)... C'était le plaisir du pépé Robert à la Boucherie Picard 63, rue de Longvic à Dijon.

- Beignets de carnaval ou fantaisies :

5 œufs, 400 g de farine, 90 g de beurre fin, 80 g de sucre semoule, 1 sachet de sucre vanillé, 1 zeste d'orange ou de citron, 1 cuillère à soupe de sucre glace, 1 verre de rhum, 1 pincée de sel, 1 bain de friture.

Versez la farine dans un saladier. Creusez un puits et cassez-y les œufs, ajoutez une pincée de sel, et mélangez le tout.

Faites fondre le beurre au bain marie, incorporez-le à la pâte ainsi que le sucre semoule. Brossez sous l'eau le fruit choisi, essuyez-le, et râpez finement le zeste. Ajoutez-le à la pâte, ainsi que le sucre vanillé et le rhum.

Pétrissez bien cette pâte qui doit être parfaitement lisse et homogène. Roulez-la en boule et laissez-la reposer une petite heure.

Étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2 à 3 mm. À l'aide d'une roulette de pâtissier, (ou au couteau) découpez des petits rectangles d'environ 10 à 15 cm.

Mettez à bouillir le bain de friture. Lorsque l'huile est très chaude, plongez un à un les morceaux de pâte.

Laissez les prendre une belle couleur dorée et sortez-les au fur et à mesure à l'aide d'une écumoire. Mettez-les à égoutter sur du papier absorbant.

Dressez les fantaisies sur un plat de service saupoudrez-les de sucre glace.

Servez tiède ou froid.

