

Mardi-gras, c'est Carnaval !



*Mardi 13 février 2018

Caractéristique de Mardi-gras : le déguisement ; on n'oublie pas ce jour-là d'offrir les fantaisies (appelées aussi bugnes)...

- Beignets de carnaval ou fantaisies :

5 œufs, 400g de farine, 90g de beurre fin, 80g 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.

On n'oublie pas non plus de fêter nos Grands-mères le dimanche 4 mars 2018...



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 croustilles et les confits d'oignons
- Les veloutés et les purées
- 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 les vins, les fromages, 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 :

epiceriefermiere@fruirougeetcompagnie.com

Site Internet :

www.fruirougeetcompagnie.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 la ferme

De Mardi-gras au jour de Pâques, c'était la période où la viande et les œufs étaient prohibés, le poisson des rivières était sur toutes les tables.



- Filets de brochet à la dijonnaise :

Filets de brochets, vin blanc, Marc, un bouquet garni, du sel, du poivre, de la crème et de la moutarde

Découpez les filets de brochet. Mettez-les à mariner 24h dans le vin, avec le marc, les échalotes, le bouquet garni.

Disposez ces filets dans un plat allant au four, en les recouvrant de la marinade préalablement passée dans un chinois, salez, poivrez. Faites cuire 20mn à four chaud.

Dans une casserole, mélangez la crème et la moutarde. Faites réduire, et nappez-en les filets de brochet.



Bon à savoir :

Le persil : ce condiment diurétique et stimulant est conseillé en cas de troubles de la circulation, d'affections de la peau, de fièvres, de problèmes gynécologiques, en somme il possède des « pouvoirs » sensibles qui lui conféraient jadis une certaine aura de magie. C'est en tout cas l'herbe fétiche de Pâques et de la Bourgogne car il n'y a pas de jambon persillé ni d'escargots à la bourguignonne sans persil.



Ferme Fruirouge

2, place de l'Église Hameau de Concœur

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : +33 (0)3 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

Site Internet : www.fruirouge.fr





Tradition bourguignonne

*Lundi 20 mars 2018

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 :

2 Fromages de taille moyenne frais et affiné
20cl 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.

- Poires au Cassis ou Poires Dijonnaises :



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

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.



Boisson sans alcool et

Crème de cassis de Bourgogne

* Disponibles en bouteilles de 35cl et 70cl



Des Rameaux...

*Dimanche 25 mars 2018

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 des animaux de ferme, vaches et brebis mettent bas, apportant aux éleveurs insomnies et nuits blanches.

C'est le petit printemps ! On ne craint plus les grands froids, mais plutôt le trop beau qui fait démarrer la végétation trop vite, et l'expose aux gelées tardives.



« Bourgeon qui pousse en avril
Met peu de vin en baril »

Ménage de printemps, préparations culinaires, descente à la cave pour goûter le vin de la récolte précédente, toute la maison se met alors en frais à l'approche de Pâques.

Autrefois certains tuaient leur cochon en fonction de la date de Pâques pour confectionner au bon moment leur jambon persillé et disposer de charcutailles fraîches.

A la ferme Fruirouge, on coupe les jeunes pousses de cassis pour les distiller et en faire une eau florale appelée Hydrolat.

- Hydrolat de cassis :

Faites une cure : une cuillère à café dans un verre d'eau ou une tisane, c'est un bon drainant. Idéal contre les rhumatismes !



Hydrolat de Cassis

Disponible en bouteilles de 100ml

Le Printemps se fête à la ferme les 21 et 22 avril Portes ouvertes : visite des champs, de l'atelier de fabrication, et dégustations commentées.



Tirage au sort pour gagner un panier gourmand.



...à Pâques !

*Dimanche 1 avril 2018

Les œufs jouent un grand rôle pour Pâques*.

On peut les peindre en les faisant cuire dans de l'eau avec des pelures d'oignons, ou de la chicorée. Cuits à dur et décorés, on les cache ensuite dans le jardin pour le bonheur des petits et des grands.



Traditionnellement, on mange les œufs en omelette (à l'ail, au lard, aux truffes...) Avec une salade de pissenlits !



- Omelette aux truffes :

4 pommes de terre, 12 œufs, 20cl de lait ou de crème fraîche, du beurre, du sel, du poivre, 1 pincée de muscade

Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles. Faites-les dorer et cuire dans une poêle avec le beurre, sel et poivre.

Battez les œufs dans un saladier en ajoutant le lait ou la crème. Lorsque les pommes de terre sont cuites, versez la préparation dessus en remuant pour bien mélanger. Laissez cuire et servez rapidement, les œufs doivent être encore baveux.

Vous pouvez ajouter un trait de vinaigre de cassis.



Pour faire votre sauce salade : 1 grosse cuillère de moutarde au cassis, 1 grosse cuillère de vinaigre de cassis, 3 grosses cuillères d'huile d'olive, du sel, du poivre ; mélangez le tout !

