



- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@fruirongetcompagnie.com

Site Internet :




www.fruirongetcompagnie.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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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.fruirongetcompagnie.com

et www.fruirongetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez **Fruirouge & Cie l'épicerie fermière** au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la **ferme Fruirouge** à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénerver, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Émincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglaçer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez **Fruirouge & Cie l'épicerie fermière** au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la **ferme Fruirouge** à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la **@fermeFruirouge** et de **@FruirougeetCie** l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez **Fruirouge & Cie l'épicerie fermière** au centre-ville de Nuits-Saint-Georges . Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la **ferme Fruirouge** à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la **@fermeFruirouge** et de **@FruirougeetCie** l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hispaniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant, idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez **Fruirouge & Cie l'épicerie fermière** au centre-ville de Nuits-Saint-Georges. Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la **ferme Fruirouge** à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hispaniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervrer, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez **Fruirouge & Cie l'épicerie fermière** au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la **ferme Fruirouge** à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénerver, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Émincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@fruirongetcompagnie.com

Site Internet :




www.fruirongetcompagnie.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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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.fruirongetcompagnie.com

et www.fruirongetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges . Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénerver, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant, idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Émincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la **@fermeFruirouge** et de **@FruirougeetCie** l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénerver, parer et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Émincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglaçer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@fruirongetcompagnie.com

Site Internet :

www.fruirongetcompagnie.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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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.fruirongetcompagnie.com

et www.fruirongetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges. Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@fruirongetcompagnie.com

Site Internet :




www.fruirongetcompagnie.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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la **@fermeFruirouge** et de **@FruirougeetCie** l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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.fruirongetcompagnie.com

et www.fruirongetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez **Fruirouge & Cie l'épicerie fermière** au centre-ville de Nuits-Saint-Georges. Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la **ferme Fruirouge** à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénerver, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Émincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglaçer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénerver, parer et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures.
- Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Former les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant, idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Fariner les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Émincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez **Fruirouge & Cie l'épicerie fermière** au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la **ferme Fruirouge** à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, pater et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES, doré en cocotte aux saveurs hiberniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénerver, parer et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Former les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Fariner les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Émincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez Fruirouge & Cie l'épicerie fermière au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la ferme Fruirouge à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hispaniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénerver, parer et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant, idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Émincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglaçer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels





- Burger 100% Côte d'Or :

Pains Burger (commandez chez votre boulanger)
Viande hachée Charolais
Brillât Savarin frais Bio - Ketchup au Cassis Bio
Moutarde en grains à l'ancienne Bio

*Toaster vos petits pains, une face avec du Brillât Savarin et du Ketchup au cassis, une autre avec de la moutarde à l'ancienne (le Chapeau).
Cuire vos steaks hachés.
Passer les petits pains toastés au four.
Assembler les Burger.
Régalez-vous !*



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@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

Ouvert le 1 et le 11 novembre 2022

  Suivez l'actualité de la @fermeFruirouge et de @FruirougeetCie l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos Sites Internet et reportages pour encore plus d'idées recettes... 



avec les produits de



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

et www.fruirougeetcompagnie.com



Recettes de novembre

Les vinifications sont finies. Logé en fûts à la cave, le vin va y être soigné comme un prince avant d'être mis en bouteilles, dès la mi-novembre pour le Beaujolais et le Bourgogne Aligoté, un ou deux ans plus tard pour les autres.

*"A la Saint Martin bois le vin
Et laisse l'eau pour le moulin"*

La Saint-Martin fut pendant des siècles la date de la grande foire de Dijon, instituée en 1666, puis tombée en désuétude et remise en honneur en 1921 par Gaston Gérard, alors maire de Dijon, qui en fit l'actuelle et célèbre Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.



Bon à savoir :

Nos produits seront présents à la Foire avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et en vente avec le Conseil Départemental espace Savoir-faire 100% Côte-d'Or du 1 au 13 novembre 2022.

**A la Toussaint commence,
l'été de la Saint Martin !
Qui dure trois jours et un brin !!!**

- Nos rendez-vous du mois de novembre :



Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1 au 13 novembre** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté près de la Table de Lucullus Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



Ce sera ouvert le mardi 1 et le vendredi 11 novembre chez **Fruirouge & Cie l'épicerie fermière** au centre-ville de Nuits-Saint-Georges .
Ce sera ouvert le vendredi 11 novembre à la **ferme Fruirouge** à Concoeur.



Dans votre cuisine, le chef c'est vous !

- Filet Mignon de Porc fermier ... :

FILET MIGNON PORC FERMIER DES FLANDRES,
doré en cocotte aux saveurs hispaniques, concassé de genièvre printanier d'asperges et pois gourmands, chips de betterave et croustillant de poitrine fumée.

Préparation :

- Dénervir, peler et portionner les filets mignons en tronçons de 120g environ et conserver les parures. Les saisir rapidement sur les deux faces et laisser reposer.
- Ensuite faire revenir les parures, les échalotes hachées et dégraisser.
- Ajouter le miel, le concentré de tomates et déglacer au vinaigre de framboise.
- Porter à ébullition, ajouter le vin blanc puis le fond de veau. Laisser réduire de moitié.
- Cuire les asperges et les pois gourmands à l'anglaise et les confire.
- Farmer les tranches très fines de betteraves, griller, égoutter sur papier absorbant. Idem pour la pitrine.
- Hâcher grossièrement le chorizo et le pocher au fond de veau. Rajouter un peu de concentré de tomates si nécessaire et émulsionner.
- Mettre à cuire 15 minutes les filets mignon dans le jus corsé.
- Écraser les baies de genièvre et les pocher à l'eau.

Dressage :

- Dresser sur une assiette le filet mignon de porc lustré.
- Saupoudrer les baies de genièvre.
- Disposer en alternance les légumes et les chips.
- Mettre au piston ou à la cuillère un beau cordon d'émulsion de chorizo.
- Terminer par les croustillants de poitrine fumée.



Recette extraite du livret de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or édition 2022-2023

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin

- Filet de volaille au cassis :

FILETS DE VOLAILLE AU CASSIS

Préparation :

- Farmer les filets de volaille.
- Faire dorer les filets de volaille dans 50g de beurre des deux côtés.
- Emincer les échalotes, les ajouter à la volaille et cuire à couvert pendant 25mn.
- Une fois cuit, débarrasser et réserver au chaud sur un plat.
- Déglacer les sucs de cuisson au vin blanc et au fond de volaille.
- Cuire les baies de cassis pendant 10 mn avec les 50 g de sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème de cassis, la crème fraîche et la moutarde.
- Passer au chinois le fond de volaille et le vin blanc cuits sur la préparation de cassis et rajouter les filets de volaille pour que ces derniers prennent la couleur et le goût de cette sauce.
- Accompagner de pommes de terre, de riz ou de pavés de semoule.



La ferme Fruirouge® partenaire de l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or pour le concours des jeunes espoirs professionnels

