



...A l'heure de Noël !

Le déjeuner de Noël rassemble la famille autour d'une table plus soignée et plus riche que d'habitude, où l'on se régale de Foie Gras...

- Toast de Foie Gras sublimé au Poivre ou au beurre de Cassis :

Foie Gras en vente chez Fruirouge & Cie,
1 pot de Poivre de Cassis

Tout est dit dans le titre, à vous de jouer !



Poivre et beurre de Cassis

Autres recettes disponibles sur www.poivredecassis.fr

- Kir de l'Impératrice :

Crémant de Bourgogne en vente à la ferme
Et chez Fruirouge & Cie,
1 bouteille de Crème de Framboise
1 pot de Framboises à l'eau-de-vie

Pour les fêtes mariez-les :

Crème de Framboise et Crémant de Bourgogne =
le Kir de l'Impératrice ! Variante avec le Ratafia
Ajoutez quelques Framboises à l'eau-de-vie au
fond de chaque coupe, effet garanti !!!



Crème ou Ratafia de Framboise Framboises à l'eau-de-vie

Suivez-nous sur nos pages Facebook et Instagram
@fermeFruirouge et @Fruirougeetcie pour encore
plus de recettes et suivre toute notre actualité...

Pour les Fêtes de fin d'année, présentation de
nombreuses idées cadeaux à la ferme Fruirouge,
comme à l'épicerie fermière Fruirouge&Cie.

Idées cadeaux à choisir tranquillement
avec un **Grog-K6 offert !**



Isabelle & Sylvain OLIVIER et leur fils Camille



vous souhaitent de Joyeuses Fêtes fruitées !

des Hautes Côtes de Bourgogne

NOËL
à la ferme

Du jeudi au lundi, à la ferme Fruirouge de 9 à 12 h
et de 14 à 19 h et chez Fruirouge & Cie du mardi
au samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h
Fermé le 25 décembre.

Vendredi 24 et 31 décembre de 9 h à 17 h à la
ferme et de 9 h 30 à 17 h à l'épicerie fermière.
Ouvert du 26 au 30 décembre à la ferme
et du 28 au 30 chez Fruirouge & Cie.



recettes



de Fêtes avec les produits de



et

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



Hors des champs, le travail ne manque pas
pendant l'hiver.

Autrefois : on battait au fléau à plusieurs sur
l'aire aménagée dans la grange, on partait aussi
bûcheronner pour faire provision de bois de
chauffage ou travailler pour un marchand de bois.
On restaurait les « bouchures » (les haies) et les
murets de pierre... Et on rentrait à la nuit pour les
longues et chaudes veillées qui permettaient
d'oublier les peurs de l'hiver.

Retrouvez-nous le jeudi 15 décembre à midi
au musée de la Vie bourguignonne à Dijon.

Aujourd'hui, on transforme notre récolte de
fruits de l'année. On cuit tous les jours, on met en
pots ou en bouteilles ; on étiquette... Et on vous
prépare de beaux coffrets pour les Fêtes !!!

De la Saint Nicolas...



« Neige à la Saint Nicolas
Donne le froid pour les 3 mois »

Saint-Nicolas et le pain d'épice sont devenus les symboles de la fête enfantine et familiale, avec un attachement particulier pour tous les Dijonnais...

- Nonnettes au beurre de cassis :

(Pour 6 personnes)

1 Œuf, une pincée de 3 épices (anis en grain, noix de muscade, cannelle) 300 g de Miel fleurs sauvages
150 g Farine, 6 g de levure, 10 cl d'eau
1 pot de Beurre de Cassis

Mélanger les œufs, les épices et le miel chaud au fouet, à température ambiante. Tous les ingrédients doivent être à la même température. Mettre la levure dans la farine, et brasser le tout. Quand cela ressemble à une pâte à pain, mettre l'eau. En faire une pâte consistante. Laisser reposer une heure.

Verser dans de petits moules ronds. Mettre au four à 125 - 130° C. Au bout de 10 à 15mn, quand elles commencent à être prises à cœur, incorporer le beurre (avec une poche). Si vous voulez un marbré, incorporer le beurre à la pâte avant cuisson. Faire cuire 1 heure.



Beurre de Cassis



Nonnettes au cassis et pain d'épice
en vente chez **Fruirouge & Cie** !!!



Noël, c'est aussi la « Saint Cochon » moment essentiel de la vie paysanne qui permettait de nourrir la maisonnée l'hiver durant.



- Jambon persillé au ketchup de cassis :

Recette du jambon persillé :

Pour une épaule salée de 6 Kg

2 pieds de cochon, 1 pied de veau, 1 poireau, 2 carottes,
1 oignon, 1 pincée de thym, 300 g de persil, 2 gousses
d'ail, 12 g de poivre 12 g de 4 épices, 1 verre de vin blanc

Confectionner un court bouillon avec les pieds de cochon et de veau, les légumes, l'oignon et le thym, faire cuire, à feu moyen, l'épaule durant 3h. Séparer la viande, débitée en gros morceaux à la main, du gras et des couennes hachées finement et y incorporer le poivre, les 4 épices, les gousses d'ail cuites écrasées, le vin blanc et un peu de vinaigre. Dans un moule ou un saladier, déposer une couche de hachis, puis une couche de viande en superposant l'extrémité des morceaux et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la préparation. Placer une assiette retournée sur le moule et bien appuyer dessus pour faire descendre la « colle » entre les morceaux de viande et laisser au réfrigérateur durant 24h. Recouvrir le mélange d'une préparation réalisée avec le $\frac{1}{2}$ L de court-bouillon et le persil haché puis laisser au réfrigérateur 48h avant de consommer.

Si vous n'avez pas de cochon sous la main, ou pas le courage... Achetez-le tout fait !

Persillé de Marsannay® en vente chez **Fruirouge & Cie** (fait dans l'épaule moins sec). Couper en dés et tremper dans le ketchup au cassis. Régalez vous ! *Ketchup au Cassis*



... ou Desserts de famille

- Bûche glacée à la dijonnaise :

$\frac{1}{2}$ L de crème, 150 g de sucre, 1 pavé d'une livre de pain d'épice, 1 bouteille de Boisson sans alcool au Cassis, 1 pot de Beurre de Cassis, 150 g de baies de cassis

Monter la crème et le sucre en chantilly. Découper dans sa longueur le pain d'épices en trois rectangles. (Si vous ne voulez pas faire votre pain d'épice, achetez-le chez **Fruirouge & Cie** !). Imbiber-les avec notre boisson sans alcool au cassis. Masquer la 1^{ère} tranche avec notre beurre de cassis. Poser dessus la 2^e tranche et masquer-la avec le restant. Poser la 3^e tranche de pain d'épice. Recouvrir-la de chantilly et parsemer de baies de cassis. Décorer avec divers sujets.



Boisson, beurre et baies de Cassis

- Le Grog-K6 :

Server-vous du bouchon de la Vod'K6 : 2 de crème de cassis, 1 de Vod'k6

Faites bouillir de l'eau, verser-la dans un mug, ajouter la crème de cassis, puis la Vod'k6. Boire bien chaud. Vous pouvez ajouter une cuillère de miel... C'est une idée coffret cadeau !



Vod'K6 et Crème de Cassis

- Bon à savoir : Le cassis est très riche en polyphénols, antioxydants, vitamine C (3x plus que l'orange). Un verre de cassis (sans alcool) tous les matins vous apportera du tonus pour passer l'hiver.