



Le Fascinant Week-end, vous connaissez ? C'est la grande fête de l'Oenotourisme en France ! L'occasion de tester de nouvelles expériences autour de la découverte du vignoble, des vins et des spiritueux de Bourgogne.

La Ferme Fruirouge labellisée Vignobles & Découvertes vous accueille : visites et dégustations commentées Bienvenue à la ferme Fruirouge®. Il y en a pour tous les goûts !



Fascinant week-end
Bienvenue à la ferme Fruirouge®
Du 17 au 20 octobre 2024

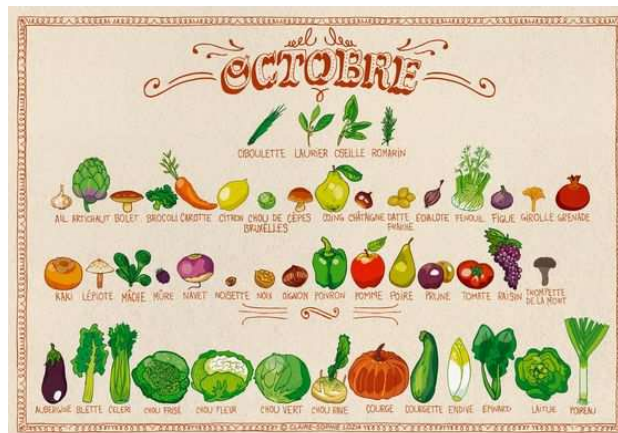


Halloween des hameaux
Concœur-et-Corboin
Le dimanche 27 octobre 2024
A partir de 14 h

Venez-vous faire peur... Pour de rire !

Chez Fruirouge & Cie

Notre épicerie fermière vous accueille du mardi au samedi au centre-ville de Nuits-Saint-Georges. Vous retrouverez tous nos bons produits fermiers de saison. Octobre, c'est leur meilleur mois :



Sans oublier : canard, poule, poulet, œufs, lapin, porc, époisses, miel, thym, romarin, verveine et toutes nos autres spécialités... de saison !

Fruirouge & Cie, L'épicerie fermière

40 Grande Rue

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : 03 80 27 31 59

Courrier électronique :

epicerie@fcie.fr

Site Internet :

www.fruirougeetcompagnie.com

Ouvert du mardi au samedi
de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h
de mars à décembre

Suivez l'actualité de la ferme Fruirouge et de Fruirouge & Cie, l'épicerie fermière sur leurs pages Facebook, consultez nos Sites Internet pour encore plus d'idées recettes...



Recettes de chefs
Avec les produits de



et

Au hameau de Concœur et 40 Grande Rue
21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 36 25 et 03 80 27 31 59

Sites Internet :

www.fruirouge.fr et

www.fruirougeetcompagnie.com



L'automne bat son plein en Bourgogne.
Dans les vignes, les reflets flamboyants d'automne s'affirment, tout comme dans la forêt des Hautes-Côtes qui entourent nos champs.
Répondez à l'Appel de l'Automne en Bourgogne, saison rêvée... Et participez au Fascinant week-end

Le Fascinant Week-end
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES
Bienvenue à la ferme Fruirouge®

- Mignon de porc au ketchup au cassis :

*Hôtellerie de Levernois
à Levernois/Beaune (Côte d'Or)
Philippe Augé*

(Pour 4 personnes)

Ketchup de cassis : 3 cuillères à soupe
Oignons ciselés : 1 pièce
Ail : 1 gousse
Thym : 1 branche
Vinaigre balsamique : 2 cuillères à soupe
Jus de veau : 300 ml
Huile d'arachide : 2 cuillères à soupe
Beurre : 25 grammes
Concentré de tomate : 1 cuillère à café

Vérifier que le mignon de porc soit bien paré.
Marquer la viande assaisonnée dans une poêle bien chaude avec l'huile et 10 grammes de beurre, de l'ail et du thym.

Colorer comme il faut tous les cotés puis le mettre au four 4 minutes. Pendant ce temps confectionner la sauce.

Dégraissier la poêle, puis faire suer les oignons avec le concentré de tomate, et le ketchup de cassis ; déglacer avec le vinaigre balsamique. Réduire à sec.

Ajouter le fond de veau puis laisser cuire pendant 10 à 15 minutes.

Ensuite il ne vous reste plus qu'à mettre du beurre pour lier la sauce et vérifier l'assaisonnement. Bon appétit !

Ketchup au cassis

- Disponible en pots de 45 g ou 350 g



- Lapin à la moutarde au cassis:

René Pianetti

(Pour 6 personnes)

1 lapin de 1,5 à 2 Kg
200 g de moutarde au cassis
3 gousses d'ail
3 échalotes
huile d'olive
thym, laurier, romarin
Bourgogne Aligoté
Sel et poivre

Badigeonner les morceaux de lapin de moutarde au cassis. Recouvrir d'Aligoté. Faire mariner 12 heures après avoir poivré légèrement. Egoutter la viande. Faire jaunir les morceaux dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Saler. Ajouter le jus de la marinade, l'ail, les échalotes et les herbes.

Laisser mijoter une heure.

Accompagner de carottes et de champignons.

Décorer avec une grappe de cassis.

Bon appétit !



Moutarde au Cassis

- Disponible en pots de 40 g ou 310 g

- Dos de canette caramélisé aux baies de cassis et bonbons de potimarron au poivre de cassis :

Stéphane Derbord,

(Pour 4 personnes)

4 filets de canette, 300 g de potimarron
2 cuillères à café de baies de cassis
4 feuilles Filo, 1 càc de sucre vergeoise
3 cl de Crème de cassis
20 g de beurre, 4cl d'huile
Poivre de cassis, Vinaigre, Sel

Réaliser une purée de potimarron séché. Huiler les feuilles de Filo et disposer la purée de potimarron froide. Tailler en carrés et poêler à l'huile afin de colorer. Poêler avec un filet d'huile les dos de canette côté chair et terminer côté peau environ 4 minutes. Ajouter le sucre et caraméliser. Dégraisser et déglacer au vinaigre. Ajouter la crème de cassis et monter au beurre. Dresser sur une assiette plate, tailler le dos de canette, disposer les bonbons de potimarron et quelques grains de cassis. Servir la sauce à part. Agrémenter d'oignons légèrement poêlés au sucre ou de champignons sauvages et quelques pousses acidulées. Bon appétit !



Vinaigre de Cassis

- Disponible en bouteilles de 4, 20 et 50 cl

Crème de Cassis 15 ou 18%

- Disponible en bouteilles de 3, 35 et 70 cl

Poivre de Cassis

- Disponible en pots de 11 g



Isabelle et Stéphane Derbord Comme à la maison à Gemeaux