

- 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 !

- Nuggets de poulet, frites de potiron, croustilles d'Époisses et ketchup au cassis :

4 filets de poulet de la ferme, 6 œufs, Farine, Chapelure, Sel et poivre, Huile, 500 g de potiron, 1 càs d'épices cajun, 1 époisses, ketchup au cassis

Couper vos filets de poulet en lanières, assaisonnez-les, passez-les dans la farine, dans l'œuf battu et dans la chapelure.

Epluchez et taillez en frites le potiron, assaisonnez avec un filet d'huile, les épices, le sel et poivre. Déposez-les sur une plaque et enfournez 20 min à 180°C.

Coupez l'Époisses en morceaux, formez des boules, passez-les 10 min au congélateur. Roulez-les dans la farine, trempez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure, remettez-les au congélateur 10 min. Renouvelez l'opération encore deux fois sans la farine. Passez-les au congélateur 30 min puis faites-les frire dans un bain d'huile à 170°C.

Faites cuire les Nuggets dans une poêle avec de l'huile.

Dressez et dégustez !



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 novembre 2024

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



avec les produits de



des Hautes Côtes de Bourgogne

et

l'épicerie fermière

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 les Beaujolais et les 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 sont présents à la Foire en vente avec le Conseil Départemental espace « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » du 31 octobre au 11 novembre 2024



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

- Nos rendez-vous du mois de novembre :

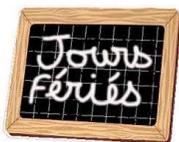


Comme tous les ans, nos produits seront présents à la **Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 31 octobre au 11 novembre 2024** avec l'Amicale des cuisiniers de Côte-d'Or, la fromagerie Delin et le Conseil Départemental de Côte-d'Or sur son espace boutique « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » avec Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne-Franche-Comté Hall 1 Parc des Expositions de Dijon.

Nous vous attendons ! Vivement la foire !!!



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



**La cuisine de Bourgogne à la sauce
Fruirouge !**

- Pièce de bœuf à la dijonnaise :

Pour 4 personnes
4 tournedos de 160 g chacun
(bardé dans le filet de 2 cm d'épaisseur)
4 cl de Vod'K6
2 cuillères à soupe de moutarde au cassis
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
25 g de beurre demi-sel
20 cl de crème fraîche épaisse
1 botte de ciboulette
4 cuillères à soupe de poivre de cassis
Sel

Hacher la ciboulette. Paner les tournedos de poivre de cassis, réserver au frais.

Saisir les tournedos dans l'huile et 25 g de beurre 2 à 3 min sur chaque face selon l'épaisseur de la viande.

En fin de cuisson, dégraisser et arroser de Vod'K6, flamber ou évaporer. Retirer les tournedos et réserver sur une grille au chaud.

Ajouter la crème fraîche, réduire et incorporer la moutarde hors du feu. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser les tournedos à l'assiette, verser dessus la sauce et saupoudrer copieusement de ciboulette.

Bon appétit !



Pour le dessert : un classique revisité !

- Biscuit massepain roulé au cassis :

Pour 6 personnes
75 g de sucre glace
75 g d'amandes en poudre
40 g de farine
2 œufs 2 blancs d'œufs
10 g de beurre fondu
Beurre de Cassis
6 cl de Boisson sans alcool au Cassis

Dans un grand bol, mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine puis ajouter les deux œufs et le beurre fondu. Monter les deux blancs d'œufs en neige et les ajouter à la préparation.

Recouvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé beurré. Etaler la préparation sur une épaisseur de 5 mm environ et mettre au four à 200° pendant 8 min.

Découper les bords du biscuit qui sont trop cuits puis imbiber le biscuit avec la Vod'K6. Rouler le biscuit en mettant au centre une couche de beurre de cassis.

Ce dessert peut être servi frais mais aussi légèrement glacé (laisser 1 h au congélateur).

Arroser de Boisson sans alcool au Cassis.

Les grands gourmands peuvent utiliser la Crème de Cassis de Bourgogne !

