

La Côte-d'Or à table



42 recettes

pour **cuisiner local**

au fil des saisons





édito

Reconnue dans le monde entier pour son art de vivre, ses vins, ses mets et ses terroirs, la Côte-d'Or offre une table d'exception pour tous les amoureux de la bonne cuisine et des valeurs qu'elle porte : la convivialité, la générosité, le partage. Une fierté pour tous les Côte-d'Oriens puisque c'est à notre terre que l'on doit ces produits exceptionnels ainsi qu'aux femmes et aux hommes qui les travaillent. On ne peut pas parler de notre gastronomie sans mettre en valeur nos produits et nos producteurs qui en sont à la source.

C'est le sens de notre marque départementale « **Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or** », faire connaître et mettre en lumière nos éleveurs, nos agriculteurs, nos viticulteurs, nos brasseurs, nos artisans... dont nous sommes si fiers ! Cette marque, c'est aussi la volonté de permettre à tous les Côte-d'Oriens, qu'ils habitent en ville ou à la campagne, d'avoir accès à des produits locaux, de qualité et de saison. C'est une réponse à une forte attente de nos compatriotes pour plus de traçabilité et pour un accès à des aliments produits localement et de manière durable.

Depuis son lancement en 2019, notre marque connaît un véritable succès. Toutes les spécialités emblématiques, qui font la renommée de notre gastronomie, y sont représentées : truffes de Bourgogne, escargots, fromages, charcuteries, viandes, crèmes de cassis, moutardes...

Dans cette dynamique, nous avons lancé les Ambassadeurs « **Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or** », réseau de plus en plus étoffé de chefs-restaurateurs pleinement engagés à nos côtés, dans notre démarche de promotion de nos produits et d'attractivité autour de l'excellence de nos filières. À travers chaque recette 100 % Côte-d'Or de ce livre, vous retrouverez la quintessence de ce qu'est la gastronomie côte-d'orientienne : un retour à la terre, aux bons produits cultivés par le savoir-faire de nos producteurs et sublimés par la virtuosité de nos chefs. Je vous souhaite de profiter de tout ce qui fait l'art du bien-manger et du bien-vivre de notre belle Côte-d'Or !



François Sauvadet

Ancien Ministre
Président du Conseil Départemental de la Côte-d'Or



SAVOIR-FAIRE
100%
CÔTE-D'OR
LE DÉPARTEMENT

SAVOIR-FAIRE
100%
CÔTE-D'OR
LE DÉPARTEMENT

SAVOIR-FAIRE
100%
CÔTE-D'OR
LE DÉPARTEMENT

Gauguin

Sommaire

8

Introduction

13

Printemps

37

Été

57

Automne

85

Hiver

104

Index

La Côte-d'Or à table

AVANT-PROPOS

En 2019, le Conseil Départemental lançait la marque Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or lors de la Foire internationale et gastronomique de Dijon. Il n'y avait pas plus bel écrin et symbole plus fort que ce rendez-vous annuel incontournable qui réunit les épicuriens en tous genres depuis plus de 100 ans.

Né sous l'impulsion du Président François Sauvadet, ce projet est avant tout celui d'un passionné du territoire, convaincu du cercle vertueux que représente le circuit local. De la terre à l'assiette, le « consommer local » représente un grand nombre d'avantages avec des répercussions positives durables, à la fois sur l'économie et l'environnement. Améliorer nos modes de production, limiter les impacts négatifs ainsi que manger mieux sont les défis qui se présentent aux consommateurs d'aujourd'hui et de demain.

La Côte-d'Or à table vous accompagne dans cette démarche et vous invite à faire entrer dans votre cuisine les producteurs, éleveurs, commerçants, artisans, restaurateurs ou encore traiteurs qui œuvrent sur et pour notre territoire.

SAVOIR-FAIRE 100 % CÔTE-D'OR, UNE MARQUE EN GARANTIE

La marque Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or a pour objectifs principaux de **valoriser les compétences des artisans, restaurateurs, éleveurs, producteurs et commerçants de son territoire**. Elle permet ainsi au client final de consommer local, sans doute possible. Cette démarche permet également de **rapprocher les territoires urbains et ruraux**, dans un département surnommé « petite France », qui cumule les diversités de paysages et de ressources.

Les professionnels agréés sont **engagés par un cahier des charges strict**. La demande d'agrément est libre et volontaire, mais soumise à la condition du **respect de la charte** élaborée par le Conseil Départemental de la Côte-d'Or en partenariat avec les trois chambres consulaires, à savoir la Chambre de commerce et d'industrie, la Chambre de métiers et de l'artisanat ainsi que la Chambre d'agriculture.



L'adhésion à la marque est soumise à candidature et à ratification par le comité d'agrément, qui a lieu trois fois par an en moyenne, et qui réunit les représentants du Conseil Départemental ainsi que ceux des chambres consulaires. En 2023, un système d'audit par un organisme indépendant a été mis en place afin de garantir le respect des règles de la marque.

En trois ans d'existence, la marque a atteint plus de **400 agréments de professionnels** situés sur tout le territoire local. Actuellement, elle regroupe **plus de 50 restaurateurs et traiteurs** qui proposent, à la table de leurs établissements, des plats et menus faits maison, élaborés uniquement à partir de produits locaux - exceptés pour ceux qui sont introuvables sur le territoire et qui doivent être minoritaires dans l'assiette.

La marque dispose également d'un statut bien particulier : celui d'**ambassadeur restaurateur**. Il est réservé aux chefs cuisiniers qui s'engagent à représenter et à faire rayonner la marque notamment par le biais de **plats et menus 100 % Côte-d'Or**. **Une quinzaine de chefs portent ce titre.**

**valoriser Les
compétences
des artisans**



UN LIVRE DE RECETTES 100 % LOCAL(ES)

La Côte-d'Or à table est le fruit d'un **travail collectif entièrement réalisé sur le territoire, de la conception à l'impression**. Pensé par les équipes du Conseil Départemental, ce livre de recettes existe grâce à la précieuse collaboration des agrées et ambassadeurs de la marque.

Participer à ce projet leur a permis **de se rencontrer et de créer des synergies nouvelles** entre leurs différents savoir-faire. **Producteurs et restaurateurs sont interdépendants**, ils travaillent quotidiennement main dans la main pour créer des repas de qualité et faire vivre le terroir. En devenant agrées de la marque Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or, ils s'assurent de **partager des valeurs communes et de se soutenir mutuellement**. Ensemble, ils participent à une **dynamique économique globale et durable** qui est également au bénéfice des consommateurs du département.

Par le biais de cet ouvrage, ils vous invitent à découvrir leur travail inévitablement collectif, valorisé à travers une **collection de recettes saisonnières que chacun peut reproduire chez soi**. Au fil des pages, vous découvrirez les acteurs de cette gastronomie locale qui nous tient tant à cœur et qui mettent quotidiennement leurs produits à votre disposition.

À VOS CASSEROLES !

Conçu comme un outil du quotidien, ce livre de recettes **vous accompagne jour après jour, au fil des saisons** et des ressources locales à votre disposition. La cuisine est avant tout un **plaisir lié au partage**, aux tablées familiales, aux apéritifs entre amis ou encore aux événements qui ponctuent le calendrier. *La Côte-d'Or à table* s'adapte à vos usages et **évolue aussi bien en recueil de recettes qu'en guide du bien manger, en annuaire de restaurateurs et producteurs locaux ou encore en boîte à idées, selon vos inspirations et vos envies**. Un livre de recettes est vivant, on l'ouvre, on le referme, on le conserve et on le transmet.

Cette notion de transmission a été primordiale dans la réalisation de cet ouvrage. Les recettes ont été pensées par les chefs pour être simples et reproductibles chez soi, sans matériel professionnel ni produits rares ou inaccessibles.



Du printemps à l'hiver, **les 4 saisons sont représentées par un choix d'entrées, de plats et de desserts réalisés à l'aide de produits issus du terroir local**. Des ingrédients bruts que vous pouvez vous procurer en consultant les références des producteurs présentes au fil des pages. En tout, une quarantaine de recettes vous sont proposées, de l'incontournable bœuf bourguignon aux œufs en meurette revisités, sans oublier la blanquette de veau ou encore le coq au vin. Loin d'égrener uniquement les grands classiques de la gastronomie bourguignonne et française, **les chefs ont aussi laissé parler leur cœur, leurs origines et leurs goûts** en proposant des compositions de leur création, gourmandes et originales.

Plongez tout au long de l'année dans une cuisine familiale ou de copains qui **sublime notre terroir, de génération en génération**.

Bonne lecture à toutes et à tous et bonne cuisine.

Ils ont participé à ce livre

25 chefs, répartis dans tout le département, vous proposent leurs recettes et secrets. Il y en a forcément un près de chez vous.



AMBASSADEUR-RESTAURATEUR

RESTAURATEUR-TRAITEUR



cuisinez

Le printemps

Entrée

15 Tourte aux escargots,
purée de fenouil et
expression d'herbes

Entrée

17 Cromesquis
au fromage
Côte-d'Or

Entrée

19 Gaufres, moutarde
à l'ancienne, jambon
persillé et fromage

Entrée

21 Tarte de légumes
printaniers, chantilly
au Petit Vougeot

Plat

23 Pavé de truite
et beurre blanc
aux œufs de truite

Plat

25 Foie gras de canard
& miel laqué à la
japonaise, riz vénéré

Plat

27 Poitrine
de cochon confite
à la bourguignonne,
piperade et xipister
au cassis

Plat

29 Joue de charolaise
braisée au pinot noir
et légumes

Dessert

31 Crème brûlée au miel

Dessert

33 Crumble fraises &
rhubarbe à la cazette
du Morvan, mousse
légère à l'anis

Dessert

35 Tiramisu aux
fruits rouges



Tourte aux escargots, purée de fenouil et expression d'herbes

Christian Quenel | Restaurant Christian Quenel

Pour 4 personnes

Pâte brisée et pâte à brioche

Pâte brisée	1
Farine	250 g
Sucre	30 g
Œufs	3
Levure de boulanger	10 g
Lait	150 ml
Sel	7 g
Beurre	150 g

Farce de volaille

Échalote	1
Œuf	1
Filet de poulet	200 g
Crème épaisse	200 ml
Persil	15 g
Basilic	15 g
Escargots	24

Purée de fenouil

Fenouils	3
Huile d'olive	100 ml
Huile de pépins de raisin	100 ml

Expression d'herbes

Persil	70 g
Basilic	60 g
Fond de volaille	60 g
Beurre	20 g

Farine Le Moulin de Léopaul

Œufs Œufs, vous et moi

Filet de poulet

Ferme de la Petite Montagne

Escargots Ferme d'Helisens

Fenouil Potager des Bergeries

Pâte brisée et pâte à brioche

Cuire la pâte brisée à blanc dans un moule à tourte au four à 170°C pendant 10 minutes. Pendant la cuisson, réaliser la pâte à brioche avec le reste des ingrédients : dans un saladier, battre les œufs, le lait, le sucre et le sel, puis verser la farine et la levure de boulanger. Ajouter enfin le beurre et pétrir pendant plusieurs minutes. Laisser lever dans un endroit tempéré environ 2 heures.

Farce de volaille

Mixer tous les ingrédients, sauf les escargots, pour obtenir une farce.

Purée de fenouil

Blanchir le fenouil dans de l'eau chaude. Le mixer avec de l'huile d'olive et de l'huile de pépins de raisin.

Expression d'herbes

Blanchir dans l'eau bouillante le persil et le basilic. Refroidir et mixer avec le fond de volaille et le beurre.

Montage

Garnir le fond de la tarte d'une couche de farce, ranger délicatement les escargots en rosace puis ajouter la farce restante par dessus. Refermer avec la pâte à brioche et dorer avec un jaune d'œuf. Laisser lever la tourte 20 minutes à température ambiante puis la cuire à 170°C pendant 15 minutes.

" Pour avoir une expression d'herbes bien verte, refroidissez les herbes dans de l'eau froide avec des glaçons. "

Ustensiles



Un mixeur



Un rouleau à pâtisserie



Un moule à tourte



Cromesquis au fromage Côte-d'Or

Jean-Alain Poitevin | Le Bistrot de l'O - L'Orée des Vignes
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Cromesquis

Fromages Côte-d'Or	2
Chapelure de pain d'épices	200 g
Œufs	3
Farine	50 g

Accompagnement

Pousses de salade	200 g
Asperges vertes	8
Flours du jardin : capucines, géraniums, bourraches...	

Vinaigrette cassis

Crème de cassis	50 ml
Vinaigre la pulpeuse framboise	50 ml
Huile de colza	150 ml
Echalote	1
Sucre	3 càs
Miel	1 càc

Cuisson

Huile de friture

Fromage Fromagerie Delin

Chapelure Jean-Luc Robiot

Farine Moulin de Bonvent

Vinaigre Le Bon Vinaigre

Huile Ferme de la Goutte d'Or

Cromesquis

Faire des boules de fromage de la taille d'une bille avec une cuillère à pomme parisienne, les rouler dans la farine, les tremper dans les œufs battus, puis dans la chapelure de pain d'épices. Renouveler l'opération (farine, œuf, chapelure) trois fois. Les réserver 1 heure au réfrigérateur.

Accompagnement

Préparer les pousses de salade et les asperges vertes en les éminçant finement à la mandoline pour réaliser des copeaux. Mélanger l'ensemble avec des capucines, des géraniums, des bourraches...

Vinaigrette cassis

Mélanger à l'aide d'un fouet tous les ingrédients. Ciseler et ajouter une échalote pour absorber l'acidité du vinaigre.

Cuisson

Passer à la friteuse les billes de fromage panées à 210°C.

" Si vous n'avez pas de friteuse, vous pouvez frire les cromesquis dans une poêle avec de l'huile bien chaude. "

Ustensiles



Une cuillère à pomme parisienne



Une mandoline ou une grosse râpe



Une friteuse



Un fouet



Gaufres, moutarde à l'ancienne, jambon persillé et fromage

Bruno Blancho | Atelier culinaire du groupe SEB
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 8 personnes

Gaufres

Œufs	2
Lait	400 ml
Farine T55	300 g
Sel, poivre	
Persil haché	2 càs
Moutarde à l'ancienne	1-2 càs
Levure chimique	1-2 càs

Accompagnement

Jambon persillé	150 g
Fromage Côte-d'Or	150 g
Ciboulette	

Œufs Ferme du Pontot

Lait Fromagerie Delin

Farine Moulin du Foulon

Moutarde Moutarderie Fallot

Jambon persillé

Salaisons dijonnaises

Fromage Fromagerie Delin

Gaufres

Mélanger à l'aide d'un fouet les œufs, le lait, le sel, le poivre et la farine, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le persil haché et la moutarde à l'ancienne.

Terminer avec la levure chimique. Faire chauffer le gaufrier. Répartir la pâte sur chaque empreinte, refermer et cuire jusqu'à avoir une belle coloration. Débarrasser à la fin de chaque cuisson.

Dressage

Servir les gaufres avec du jambon persillé, des tranches de fromage Côte-d'Or et de la ciboulette fraîche.

**" Vous pouvez servir
les gaufres à l'apéritif en
les coupant en 4 ou en 6. "**

Ustensiles



Un fouet



Un gaufrier



" Pour éviter que les fonds de tarte ne se déforment lors de la cuisson, vous pouvez les mettre au congélateur puis les cuire encore congelés. "

Tarte de légumes printaniers, chantilly au petit Vougeot

Romuald Sikorski | Le Richebourg - Hôtel, Restaurant & Spa
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Pâte

Farine	250 g
Beurre tempéré	125 g
Jaune d'œuf	1
Sel	5 g
Eau	62 ml

Légumes

Carotte	1
Courgette	1
Chou-fleur	1
Botte d'asperges vertes	1/2
Botte de radis rouges	1/2

Chantilly

Fromage petit Vougeot	1
Crème liquide 35 %	500 ml
Huile d'olive	
Sel, poivre	

Farine Ferme Cérés

Œufs & légumes Ferme du Pontot

Asperges Magapomme

Fromage Fromagerie Delin

Pâte (à réaliser la veille)

Mélanger la farine et le beurre pour obtenir une texture sableuse. Ajouter l'eau et le sel. Finir avec le jaune d'œuf. Malaxer la pâte avec la paume de la main et former une boule. Réserver au frais 1 nuit.

Légumes

Carotte : Éplucher et émincer la carotte en sifflet et la cuire dans de l'eau bouillante salée. Enfin la refroidir dans de l'eau glacée.

Courgette : Couper la courgette en quatre dans la longueur puis la tailler en biais et la cuire dans de l'eau bouillante. Enfin la refroidir dans de l'eau glacée.

Asperges : Écailler les asperges et les cuire dans de l'eau bouillante salée. Enfin les refroidir dans de l'eau glacée.

Chou-fleur : Tailler des petites fleurettes de chou-fleur et les cuire dans de l'eau bouillante salée. Enfin, les refroidir dans de l'eau glacée.

Radis : Tailler de fines tranches de radis et les réserver dans de l'eau glacée.

Cuisson

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et détailler des disques. Les cuire à 160°C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et les laisser refroidir.

Chantilly

Monter une chantilly avec le petit Vougeot et la crème liquide au batteur. Assaisonner avec du sel et du poivre et un filet d'huile d'olive. Réserver dans une poche à douille.

Dressage

Déposer un disque de pâte au fond d'une assiette. À l'aide d'une poche à douille, déposer des gros points de chantilly. Dresser joliment les légumes préalablement roulés dans de l'huile d'olive. Finir avec quelques jeunes pousses de salade ou herbes fraîches.

Ustensiles



Un rouleau à pâtisserie



Un batteur



Une poche à douille



Pavé de truite et beurre blanc aux œufs de truite

Romuald Sikorski | Le Richebourg - Hôtel, Restaurant & Spa
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Truite

Truite vidée	1
Beurre	50 g

Beurre blanc aux œufs de truite

Échalotes	4
Vin blanc	200 ml
Vinaigre blanc	200 ml
Ail	1
Thym	
Laurier	
Sel, poivre en grains	
Beurre bien froid	250 g

Finitions

Œufs de truite	100 g
Ciboulette	1 botte
Pommes de terre	8

Truite *Pisciculture de Corgoloin*

Beurre *Fromagerie Delin*

Pommes de terre *Ferme Cérés*

Vin blanc *Domaine Mongeard-Mugneret*

Préparation

Demander au poissonnier de lever les filets de truite et de les désarêter. Détailler 2 pavés par filet, les sécher dans du papier absorbant et les réserver au frais.

Beurre blanc aux œufs de truite

Éplucher et ciseler les échalotes, les mettre dans une casserole avec le vin blanc, l'ail écrasé, le thym et le laurier. Réduire pratiquement à sec et monter avec du beurre découpé en petits morceaux. Rectifier l'assaisonnement et filtrer le jus avec une passoire tamis. Réserver au bain-marie.

Cuisson

Mettre une poêle à chauffer. Faire fondre une noix de beurre et poêler les pavés de truite côté peau dans le beurre moussé. Assaisonner. Les pavés doivent être encore un peu translucides à cœur.

Finitions

Ciseler la ciboulette et la mettre dans le beurre blanc juste avant de dresser les assiettes avec les œufs de truite.

Dressage

Mettre un fond de sauce dans l'assiette et déposer le pavé de truite, peau vers le haut. Arroser de sauce et accompagner de pommes de terre vapeur.

" Si la sauce tranche, retirez-la du bain-marie et mélangez-la au mixeur. "

Ustensiles



Une passoire tamis



Foie gras de canard & miel laqué à la japonaise, riz vénéré

Takashi Kinoshita | La Cueillette - Château de Cîteaux
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Riz

Riz rond à sushi	100 g
Riz vénéré	50 g
Eau	200 ml

Sauce à laquer

Sake	2 càs
Mirin (sake fermenté)	1 càs
Sucre cassonade	1 càs
Miel	1 càs
Sauce soja salé	4 càs

Foie gras

Escalopes de foie gras de canard (environ 70 g)	4
---	---

Finition & dressage

Gingembre râpé	10 g
Ciboulette ciselée	1 càs

Foie gras Pascal Laprée

Miel Ruchers de Darbois

Riz

Rincer le riz à l'eau froide dans une passoire fine, pour éviter qu'il ne colle trop pendant la cuisson. Dans une casserole, porter l'eau à ébullition. Lorsque l'eau bout, ajouter le riz puis réduire à feu doux, couvrir la casserole avec un couvercle hermétique et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes. Le riz doit cuire à feu doux et à couvert pour absorber l'eau lentement et uniformément.

Sauce à laquer

Mettre tous les ingrédients dans une poêle et porter à ébullition. Réserver.

Foie gras

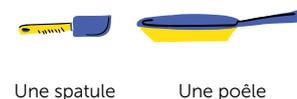
Sortir les escalopes de foie gras du réfrigérateur environ 20 à 30 minutes avant la cuisson pour les amener à température ambiante. Laquer les escalopes avec la sauce. Chauffer la poêle à feu moyen-élevé. Lorsque la poêle est bien chaude, ajouter les escalopes de foie gras. Cuire chaque côté pendant environ 1 à 2 minutes. Retourner délicatement à l'aide d'une spatule. Une fois cuites, retirer les escalopes de foie gras de la poêle et les placer sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse.

Dressage

Laquer le foie gras avec la sauce puis servir sur le riz.

" Faites bien chauffer votre poêle avant de commencer la cuisson du foie gras. "

Ustensiles





Poitrine de cochon confite à la bourguignonne, piperade et xipister au cassis

Nicolas De Linage | La Menuiserie

Pour 2 personnes

Cochon

Poitrine de cochon	300 g
Oignons bottes	3
Champignons de Dijon ou petits Paris	100 g
Moutarde	1 càs
Piment d'Espelette	1/2 càc
Bourgogne rouge	250 ml
Poivre noir de Pirum	
Sel	

Piperade

Têtes d'ail	1
Oignons	4
Poivrons	500 g
Tomates cerises	500 g
Piment	1/2 càc
Bourgogne rouge	120 ml
Vinaigre de cidre	60 ml
Thym, romarin, laurier	
Poivre noir de Pirum	
Sel	

Xipister (la veille)

Petits oignons	2
Têtes d'ail	1
Poivrons rouges	3
Vinaigre de cidre	250 ml
Huile neutre	500 ml
Piment d'Espelette	20 g
Cassis	30 g
Sel	

Jeunes pousses fraîches

Poitrine de cochon bourguignonne

Assaisonner la viande avec la moutarde, le sel, le poivre et le piment. Dans une cocotte, saisir la viande de chaque côté, puis ajouter les champignons et les oignons bottes. Déglacer au vin rouge et à l'eau à hauteur. Cuire dans une cocotte pendant 3 heures à feu doux.

Piperade

Dans une poêle, faire revenir les épices (piment, aromates, sel, poivre) afin de les torrifier. Faire suer les oignons, l'ail, le piment, les poivrons et les tomates pendant 20 minutes. Déglacer au vin rouge et au vinaigre. Cuire 2 heures à feu doux.

Xipister (la veille)

Tailler les petits oignons, l'ail et les poivrons. Avec un mixeur plongeant, mélanger le vinaigre, l'huile, le piment d'Espelette et le sel. Laisser mariner 12 heures minimum. Mettre 4 grosses cuillères de xipister (environ 60 g) dans un petit bol et le mélanger avec du cassis frais.

Dressage

Au centre d'une assiette, déposer la poitrine confite sur la piperade. Arroser de jus bourguignon réduit et ajouter 2 belles grosses cuillères du mélange xipister et cassis frais. Disposer les champignons par-dessus. Pour finir, ajouter des jeunes pousses fraîches en décoration.

" Conservez le reste de xipister dans une bouteille au frais pour assaisonner vos futures recettes. "

Oignons *Pré Vert*
Champignons *Champignonnière de Dijon*
Herbes aromatiques *Evelyne Beauné*
Poivrons *Potager des Ducs*
Cassis *Anthéa Desmurs*
Jeunes pousses
Moutarde du Potager des Ducs

Ustensiles



Une cocotte



Un mixeur plongeant



Joue de charolaise braisée au pinot noir et légumes

Ralf Mestre | Le Central - Ibis Styles Dijon Central
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 6 personnes

Joue de bœuf

Joue de bœuf charolaise	2
Beurre	50 g
Oignons	2
Carottes	3
Poireau	1
Branche de céleri	1
Tête d'ail	1
Feuilles de laurier	2
Branches de thym frais	2
Farine	70 g
Bourgogne rouge	1,5 L

Légumes

Carottes fanes	6
Champignons de Paris	12
Branche de céleri	1/2
Petites pommes de terre à chair ferme	600 g
Courgettes jaunes	2
Courgettes vertes	2
Petits pois entiers	1 kg

Joue de bœuf Boucherie Fournier

Légumes Armelle Dubois
& Laurent Brullebaut

Joue de bœuf

Préparer les joues de bœuf en enlevant les morceaux de graisse ou de nerf si besoin. Éplucher et tailler les légumes en gros cubes. Dans une cocotte en fonte, faire revenir les joues assaisonnées jusqu'à ce qu'elles aient une belle coloration. Ajouter la garniture aromatique et faire légèrement dorer. Ajouter la farine et faire revenir quelques minutes puis déglacer au vin rouge. Dès l'ébullition, mettre le couvercle et laisser mijoter doucement. Pour vérifier la cuisson de la viande, la piquer avec un couteau : il ne doit plus y avoir de résistance. Retirer les joues de bœuf, enlever la garniture aromatique et passer la sauce à la passoire tamis. Vérifier et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Légumes

Carottes fanes : Éplucher les carottes et les cuire entières avec un peu d'eau et une noisette de beurre, assaisonner.

Champignons : Nettoyer et poêler les champignons sans coloration, assaisonner.

Céleri branche : Laver et tailler des bâtonnets de céleri branche, les cuire avec un peu d'eau et une noisette de beurre, assaisonner.

Pommes de terre : Éplucher ou tourner les petites pommes de terre et les cuire dans de l'eau bouillante salée. Enfin les refroidir dans de l'eau glacée.

Courgettes : Laver et tailler les courgettes, les faire revenir sans coloration, assaisonner.

Petits pois : Écosser et cuire les petits pois à l'anglaise dans de l'eau bouillante salée. Les refroidir dans de l'eau glacée et assaisonner.

Dressage

Trancher la viande au fond de la cocotte et disposer les légumes dessus.

" Laissez mijoter doucement la joue de bœuf. Il est possible de l'agrémenter d'une polenta ou de pâtes fraîches. "

Ustensiles



Une cocotte en fonte



Une passoire tamis



Crème brûlée au miel

Nicolas Thomas | Château de Courban Restaurant & Spa (1 étoile Michelin)
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Crème

Lait entier	125 ml
Crème liquide 35 %	350 ml
Miel d'été	75 g
Bâton de cannelle	1
Étoile de badiane	1
Zestes de citrons	2

Œufs blanchis

Jaunes d'œufs	4
Sucre blanc	75 g

Finitions

Cassonade	75 g
-----------	------

Miel Ruchers de Darbois

Œufs Œufs, vous et moi

Crème

Dans une casserole, mélanger le lait, la crème, le miel, la cannelle, la badiane et les zestes de citron. Monter le mélange sur feu doux à une température de 60°C, éteindre le feu, couvrir la casserole et laisser infuser une dizaine de minutes.

Œufs blanchis

Préchauffer le four à 80°C. Mélanger dans un saladier le sucre et les jaunes d'œufs en mélangeant au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le contenu de la casserole sur le mélange jaune d'œufs-sucre en filtrant le liquide à la passoire tamis.

Cuisson

Répartir la préparation dans des ramequins et les placer dans un plat allant au four. Ajouter de l'eau chaude (80°C maximum) à mi-hauteur et enfourner pendant 40 minutes. Sortir du four et vérifier que la crème soit bien prise. Placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Finitions

Sortir du frigo au dernier moment. Saupoudrer les ramequins de cassonade et brûler délicatement le sucre au chalumeau de façon uniforme.

" Plus la température de cuisson sera douce, meilleur sera le résultat. "

Ustensiles



Une passoire tamis



Un chalumeau



Un fouet



Un thermomètre

" Si vous n'avez pas de siphon pour la mousse à l'anis, vous pouvez réduire les bonbons en poudre, monter la crème en chantilly avec un batteur et mélanger le tout. "



Crumble fraises & rhubarbe à la cazette du Morvan, mousse légère à l'anis

Jordan Billan | Clos du Cèdre (1 étoile Michelin) - Hostellerie Cèdre & Spa
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Fruits

Sucre	50 g
Fraises	400 g
Rhubarbe	400 g

Crumble

Farine	125 g
Beurre demi-sel	100 g
Sucre Muscovado	40 g
Sucre blanc	50 g
Fleur de cazette	50 g

Mousse à l'anis de Flavigny

Crème	200 ml
Lait	100 ml
Anis de Flavigny	50 g

Finitions

Noisettes de Cazette du Morvan entières 50 g
Fleurs et feuilles d'agastache *Facultatif*

Fraises Ferme Fruirouge

Rhubarbe Le Meix d'Or Bio

Farine Ferme Cérès

Lait Fromagerie Delin

Anis de Flavigny Anis de Flavigny

Agastache L'Amandine

Fruits

Laver les fruits, les rincer et ôter les pédoncules des fraises. Les découper en morceaux. Éplucher la rhubarbe en prenant soin de bien enlever toute la partie filandreuse de la tige. Séparément, dans deux casseroles, faire revenir les fraises d'un côté à feu doux et la rhubarbe de l'autre à feu doux avec le sucre pendant environ 5 minutes afin d'enlever l'excédent de jus.

Crumble

Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur afin qu'il soit mou. Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Mousse à l'anis de Flavigny

Dans une casserole verser la crème, le lait et les anis de Flavigny. Mélanger au batteur, chauffer et faire fondre les bonbons. Une fois fondus, filtrer la préparation à l'aide d'une passoire tamis et verser dans un siphon.

Insérer deux cartouches de gaz à la suite en n'oubliant pas de bien secouer le siphon tête vers le bas. Réserver le siphon au moins deux heures au frais jusqu'au moment du service.

Montage

Disposer les fraises et la rhubarbe dans le fond d'un plat ou en cassolette individuelle. Ajouter quelques brisures de noisettes entières. Émietter la pâte à crumble sur le dessus. Faire cuire au four à 180°C pendant environ 15 minutes. Lorsque le crumble est bien doré, le retirer du four.

Finitions

À déguster encore tiède, tout juste sorti du four avec un peu de mousse à l'anis et quelques éclats de noisettes du Morvan sur le dessus. Pour ajouter un peu plus de fraîcheur, râper un peu d'anis de Flavigny sur le dessus et parsemer quelques pousses ou fleurs d'agastache.

Ustensiles



Une passoire tamis



Un siphon



Un batteur



Tiramisu aux fruits rouges

Jean-Alain Poitevin | Le Bistrot de l'O - L'Orée des Vignes
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Chantilly

Crème double	1 kg
Brillat-Savarin	300 g
Sucre glace	300 g

Compote de framboises

Framboises fraîches	250 g
Sucre	125 g
Jus de citron	1

Dressage

Pain d'épices
Framboises fraîches

Fromage Fromagerie Delin

Framboises Poul'et Compagnie

Pain d'épices Pierre Rizzo

Chantilly

Monter la crème en chantilly, incorporer le Brillat-Savarin frais et le sucre glace.

Compote de framboises

Dans une casserole, chauffer les framboises fraîches avec 125 g de sucre et un jus de citron. Compoter et refroidir.

Dressage

Placer au fond d'une verrine une tranche de pain d'épices puis la compote de framboises. À l'aide d'une poche à douille, remplir de chantilly au 3/4 de la verrine. Remettre environ 1 cm de compote de framboises et quelques framboises fraîches. Saupoudrer de chapelure de pain d'épices et de quelques framboises fraîches.

" Dressez le tiramisu avant le repas et réservez-le au réfrigérateur de façon à ce que les ingrédients s'imprègnent de toutes leurs saveurs. "

Ustensiles



Une poche à douille



Un fouet



cuisinez

L'été

Entrée

- 39** Tarte feuilletée aux légumes, faisselle & pesto d'ail des ours

Entrée

- 41** Tarte à la moutarde, tomates grappe, escargots & confiture d'ail

Entrée

- 43** Salade de pois chiches au meli-melo de légumes d'été rôtis et frais

Plat

- 45** Carpaccio de truite fumée, pulpe d'aubergine à l'huile de sésame

Plat

- 47** Épaule d'agneau confite, jus de romarin & légumes

Plat

- 49** Grillades estivales au brasero, marinade moutarde, légumes grillés

Dessert

- 51** Sablé citron vert, mousse au chocolat blanc et framboises

Dessert

- 53** Tarte aux fruits revisitée de ma maman

Dessert

- 55** Soupe de fraise, granité basilic et sirop de vin rouge



Tarte feuilletée aux légumes, faisselle & pesto d'ail des ours

Alexandre Clochet-Rousselet | La table des producteurs - Hôtel Golf Château de Chailly

Pour 6 personnes

Pâte feuilletée 1

Légumes de saison

Mini carottes 14
Mini courgettes 8
Mini betteraves 10
Tomates cerises 300 g
Champignons de Paris 250 g
Glaçons

Pesto à l'ail des ours

Feuilles d'ail des ours 500 g
Comté 120 g
Noisettes torréfiées 60 g
Huile d'olive 200 ml
Huile de pépins de raisin 300 ml

Finitions

Faisselle 500 g
Huile d'olive
Fleur de sel

Légumes *Mes légumes*

Champignons

Les Ruchers de Bourgogne

Noisettes *La Cazette de Morvan*

Faisselle *La Ferme du Mont Lassois*

Pâte feuilletée

Pré-cuire la pâte feuilletée à 180°C pendant 15 minutes. Étaler uniformément 250 g de faisselle sur la pâte puis terminer la cuisson pendant 30 minutes à 180°C.

Légumes de saison

Mettre de côté certains légumes crus que l'on taillera très finement pour le dressage final. Cuire le reste des légumes à juste cuisson, selon le gabarit de chacun, dans une eau bouillante salée (30 g de sel / L d'eau), puis les refroidir rapidement dans un mélange d'eau et de glaçons. Réserver.

Pesto à l'ail des ours

Mettre l'ensemble des ingrédients solide dans la cuve d'un mixeur et monter, comme une mayonnaise, au fur et à mesure avec le mélange des deux huiles.

Finitions & dressage

Dresser les légumes cuits et crus harmonieusement sur le fond de tarte. À l'aide d'une poche à douille, ajouter la faisselle fraîche et le pesto puis saupoudrer de fleur de sel. À déguster frais pour l'été !

" Si vous n'avez pas de mini légumes chez votre maraîcher, taillez des légumes "classiques" de la forme souhaitée. "

Ustensiles



Un mixeur



Une poche à douille



Tarte à la moutarde, tomates grappe, escargots & confiture d'ail

Benjamin Gaudrillet | Les Deux-Rivières - Château de Saulon

Pour 6 personnes

Pâte à tarte

Farine	175 g
Beurre	110 g
Eau	30 g
Œufs	20 g
Sel	5 g
Sucre	5 g

Appareil à tarte

Tomates grappe	500 g
Comté	100 g
Escargots	± 30
Moutarde	100 g
Aneth	3 brins

Confiture d'ail

Ail	500 g
Eau	350 g
Sucre	100 g
Persil	100 g

Farine Ferme de la Goutte d'Or

Escargots L'escargot Dijonnais

Moutarde Reine de Dijon

Pâte à tarte

(2 heures avant) Dans un cul de poule, placer le beurre tempéré et mélanger avec les liquides, le sel, le sucre et 1/3 de la farine à l'aide d'une spatule. Dès l'obtention d'une texture crémeuse, ajouter le reste de la farine. Mélanger et réserver au minimum 2 heures avant utilisation.

Appareil à tarte

Foncer la tarte dans un moule et la cuire à blanc pendant 40 minutes à 150°C. Badigeonner le fond de la tarte de moutarde. Couper le comté en lamelles et les disposer sur la moutarde. Découper les tomates grappe en deux et les dresser sur la tarte avec un filet d'huile d'olive. Cuire la tarte pendant 20 minutes à 150°C.

Confiture d'ail

Cuire l'ensemble des ingrédients dans une casserole jusqu'à évaporation complète de l'eau puis mixer au robot mixeur ou avec un bras plongeur.

Dressage

Réchauffer les escargots dans une casserole et les disposer sur l'ensemble de la tarte. Avec une poche à douille réaliser des petits points de confiture d'ail (*si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez directement mélanger la confiture d'ail avec les escargots avant de les disposer sur la tarte*). À servir tiède avec une salade. Ajouter quelques brins d'aneth sur le dessus en décoration.

" Si vous n'êtes pas fan d'ail, vous pouvez remplacer la confiture par un pistou d'herbes. "

Ustensiles



Un mixeur plongeant



Un mixeur



Un rouleau à pâtisserie



Salade de pois chiches au meli-melo de légumes d'été rôtis et frais

Sylvie Audouin | La Fée Végé (traiteur bio)

Pour 4 personnes

Pois chiches

Pois chiches secs 200 g

Légumes rôtis

Courgette 1
Aubergine 1
Poivron rouge 1
Huile d'olive
Sel, poivre

Légumes frais

Grosse tomate variété ancienne 1

Finitions & dressage

Gousse d'ail 1
Huile d'olive 3 càs
Jus de citron jaune 2 càs
Cumin en poudre 1/2 càc
Brins de persil
Sel, poivre

Pois chiches Gilles Mean

Poivrons Les jardins de Longecourt

Tomates Ferme de Sous la Velle

Pois chiches

La veille Faire tremper les pois chiches secs dans un grand volume d'eau, dans une casserole ou un saladier.

Le jour J Égoutter, puis rincer soigneusement les pois chiches. Les mettre dans une casserole et remplir d'eau froide. Ne pas saler, cela ralentirait la cuisson. Porter à ébullition sur feu vif, puis cuire environ 1 heure 30 à feu doux. Goûter pour vérifier que les pois chiches sont cuits. Égoutter et réserver.

Légumes rôtis

Laver la courgette, l'aubergine et le poivron. Les couper en morceaux ou en rondelles d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Les mettre dans un saladier, avec de l'huile d'olive et une bonne pincée de sel. Mélanger le tout. Transvaser sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson. Cuire 15 à 20 minutes au four à 180°C. Les légumes doivent être légèrement rôtis, tout en restant fermes.

Légumes frais

Laver la tomate et la couper en tranches.

Finitions & dressage

Dans un saladier, mélanger les pois chiches, la tomate et les légumes rôtis. Peler, laver et presser la gousse d'ail dans le saladier. Ajouter le jus de citron, le cumin en poudre, le sel et le poivre et enfin l'huile d'olive. Ajouter du persil haché dessus juste avant de servir. Accompagné de pain et d'un bon fromage local, cette salade constitue un vrai plat complet.

" Il vous reste des légumes cuits au barbecue ? C'est la recette idéale pour les utiliser ! "

Ustensiles



Une passoire

Un presse-ail



Carpaccio de truite fumée, pulpe d'aubergine à l'huile de sésame

Nicolas Thomas | Château de Courban Restaurant & Spa (1 étoile Michelin)
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Pulpe d'aubergine

Aubergines	2
Botte de persil	1
Gousses d'ail	4
Thym	
Fleur de sel	
Piment d'Espelette	
Huile d'olive	
Jus de citron	1
Gouttes d'huile de sésame toastée	10
Herbes fraîches	
Citron	1
Graines de sésame noir	

Truite fumée

Filet de truite fumée	1
-----------------------	---

Truite fumée *Truites de l'Aube*

Aubergines *Ferme de la Borde*

Herbes fraîches *Source d'Arômes*

Pulpe d'aubergine

Préchauffer le four à 200°C. Couper les aubergines en 2, quadriller la chair avec un couteau, arroser la chair d'huile d'olive. Ajouter quelques branches de thym, une pincée de fleur de sel et une gousse d'ail écrasée sur chaque demi aubergine. Couvrir avec du papier aluminium et placer au four 20 à 45 minutes. L'aubergine doit être bien fondante.

À l'aide d'une cuillère, récupérer la pulpe d'aubergine ainsi que les gousses d'ail (sans la peau). Effeuillez le persil et le laver avant de le hacher finement. Ajouter la chair d'aubergine cuite ainsi que l'ail cuit au persil et terminer de hacher l'ensemble. Transférer dans un saladier, assaisonner de jus de citron, d'huile de sésame, d'huile d'olive et de fleur de sel. Réserver au frais.

Truite fumée

Contrôler que le filet de truite fumée n'a plus d'arêtes et le trancher finement (sans la peau).

Dressage

Dans une assiette plate, étaler la pulpe d'aubergine et couvrir de lamelles de truite fumée. Ajouter quelques graines de sésame, un zeste de citron et quelques herbes fraîches de saison.

" Les huiles et herbes utilisées peuvent être changées selon vos goûts ou vos envies ! "

Ustensiles



Une râpe



Épaule d'agneau confite, jus de romarin & légumes

Anthony Bonnardot | Hôtel de la Poste
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Épaule d'agneau

Épaule	1,4 kg
Oignons	2
Carottes	2
Huile d'olive	100 ml
Curry	1 càc
Romarin haché	5 g
Sel	
Poivre	

Garniture

Carottes fanes	8
Oignons rouges	2
Courgettes	3
Blanc de blettes ou céleri	4
Gousses d'ail	2

Agneau La Ferme de Martrois

Légumes Les jardins de Longecourt

Herbes fraîches Source d'Arômes

Confit d'agneau (la veille)

(La veille) Frotter l'épaule avec le mélange huile d'olive, romarin, épices, sel et poivre. Filmer et mettre au frais pendant 12 heures.

(Le jour J) Couper en 8 les oignons et les carottes. Poser la viande dans un plat creux sur le mélange de légumes. Couvrir d'aluminium et placer au four 3 heures à 130°C.

Garniture

Dans un sautoir, faire suer l'ail, les oignons rouges coupés, les carottes fanes coupées en biseau et les blettes. Poêler les courgettes puis ajouter aux légumes.

Dressage

Dans un plat, disposer les légumes autour de l'agneau confit. Finir le jus de cuisson monté au beurre.

" Sortez la viande quelques minutes avant de la mettre au four. Elle sera plus tendre une fois cuite. "

Ustensiles



Un plat
pour le four



Grillades estivales au brasero, marinade moutarde, légumes grillés

Jordan Billan | Le Clos du Cèdre (1 macaron Michelin) - Hostellerie Cèdre & Spa
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Marinade

Moutarde	75 g
Vinaigre	50 ml
Huile	50 ml
Gousse d'ail haché	1
Jus de citron jaune	1
Herbes aromatiques	

Sauces

Jaune d'œuf	1
Moutarde	1 càc
Huile	200 ml
Tofu soyeux	
Vinaigre de cassis	
Poivre de cassis	
Ketchup de cassis	
Herbes fraîches (basilic, ciboulette, persil, romarin...)	
Safran	

Grillades

Côte de bœuf
Filet de bœuf
Côte de cochon
Poitrine de cochon
Filet de truite
Pintade
Saucisse volaille
Légumes estivaux : tomates, courgettes, carottes, haricots verts, oignons, pommes de terre nouvelles...

Marinade

Mélanger l'ensemble des ingrédients et badigeonner les viandes et poissons la veille de la cuisson.

Sauces

Partir sur une base de mayonnaise, jaune d'œuf, vinaigre et moutarde et monter à l'huile. Séparer la mayonnaise en plusieurs bols et assaisonner de différentes moutardes, herbes et condiments. Pour une variante plus légère, remplacer la mayonnaise par du tofu soyeux.

Moutarde Moutarderie Fallot
Œufs Ferme du Pontot
Huile Ludovic Pertuzot
Tofu Fabrique à Tofu
Ketchup de cassis Ferme Fruirouge
Safran Safran des Aulnes
Bœuf Éleveurs du Pays Beaunois
Filet de truite Truites de l'Aube
Pintade La Grange aux volailles
Légumes Mes légumes
Braséro RC Concept

Cuisson et assaisonnement

Sur feu vif, bien saisir les viandes et poissons en salant au préalable. Finir les cuissons sur le côté. Poivrer en fin de cuisson afin de ne pas brûler les baies.

Accompagnements

Rester sur des produits simples, locaux et de saison. Quelques légumes grillés, des pommes de terre nouvelles rôties, de l'ail et du thym.

" Après cuisson, un temps de repos est conseillé pour vos viandes afin de bien répartir le sang dans la pièce de viande et d'avoir une belle tendreté. "

Ustensiles



Un brasero ou un barbecue



Une pince



Un pinçeau



Un fouet



Sablé citron vert, mousse au chocolat blanc et framboises

Anthony Bonnardot | Hôtel de la Poste
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Mousse au chocolat blanc

Chocolat blanc	330 g
Eau	35 g
Jaunes d'œufs	3
Crème liquide	500 ml

Sablé citron vert

Farine	250 g
Sucre glace	125 g
Beurre pommade	125 g
Œuf	1
Poudre d'amandes	100 g
Levure	1 sachet
Citron vert	1

Framboises	300 g
------------	-------

Œufs Ferme Villarmet

Farine Moulin du Foulon

Mousse au chocolat blanc

Monter la crème fraîche liquide à l'aide d'un batteur électrique. Réserver au frais. Faire fondre le chocolat blanc avec l'eau. Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger le tout. Réserver dans un saladier.

Sablé citron vert

Mélanger le beurre pommade et le sucre. Ajouter la farine, l'œuf, la poudre d'amandes et la levure. Malaxer afin d'obtenir une pâte homogène. À l'aide d'une râpe, ajouter le zeste d'un citron vert entier. Laisser reposer 2 heures avec un film alimentaire au contact.

Préchauffer le four à 180°C et former sur une plaque des petits disques d'environ 8 cm de diamètre. Enfourner à 180°C pendant 12 minutes.

Dressage

À l'aide d'une poche à douille, disposer sur un sablé des pointes de mousse. Disposer les framboises autour de la crème. Finir votre assiette avec des petites fleurs comestibles

" Pour monter la crème fraîche plus facilement, placez-la 10 minutes au congélateur. "

Ustensiles



Une râpe



Un batteur



Une poche à douille



Tarte aux fruits revisitée de ma maman

Guillaume Royer (MOF) | L'Auberge de Guillaume
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 2 personnes

Pâte sablée

Farine	100 g
Beurre	50 g
Sucre	25 g
Sel	0,5 g
Œufs de caille	3

Crème au citron

Œufs	3
Sucre	140 g
Jus de citron	140 ml
Beurre	155 g
Feuille de gélatine	1

Crème au cassis

Œufs	3
Jus de cassis	200 ml
Sucre	15 g
Miel	15 g
Feuille de gélatine	1
Beurre	90 g

Gel de cassis

Nectar de cassis	150 ml
Agar-agar	1 g

Gel de citron

Jus de citron	100 ml
Miel	40 g
Agar-agar	1 g

Dressage

Framboises
Groseilles

Pâte sablée

Mélanger la farine, le beurre, le sucre et le sel. Une fois que la pâte est bien sablée, incorporer les œufs, mélanger, puis étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Refroidir au réfrigérateur puis détailler des cercles de la dimension désirée et cuire à 160°C entre 8 et 12 minutes.

Crème au citron

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide puis la mélanger dans une casserole avec les œufs, le sucre et le jus de citron. Porter la préparation à 85°C en remuant énergiquement. Retirer du feu quand elle épaissit et incorporer le beurre. Réserver le tout au frais, dans une poche à douille.

Crème au cassis

Reproduire les mêmes étapes que pour la crème au citron, avec le jus de cassis.

Gel de cassis

Faire bouillir le nectar de cassis et l'agar-agar pendant 3 minutes. Laisser refroidir puis mixer si c'est trop épais.

Gel citron

Reproduire les mêmes étapes que le gel de cassis, avec le citron.

Dressage

Alterner des points de crème citron et de crème cassis, des points de gel cassis et de gel citron et décorer avec les petits sablés et quelques framboises et groseilles.

" Ne travaillez pas la pâte sablée trop longtemps, afin qu'elle ne colle pas. "

Farine Moulin du Foulon
Œufs de caille Poulet et Compagnie
Œufs Œufs, vous et moi
Nectar de cassis Ferme Fruirouge
Miel Ruchers de Darbois
Framboises Poulet et Compagnie
Groseilles Hubert Lestimé

Ustensiles





Soupe de fraise, granité basilic et sirop de vin rouge

Benjamin Gaudrillet | Les Deux-Rivières - Château de Saulon

Pour 6 personnes

Soupe de fraise

Fraises	1 kg
Jus de citron	20 ml

Granité basilic

Basilic	20 g
Vodka	60 ml
Jus de citron	60 ml
Sirop de canne	15 ml
Glaçons	500 g

Sirop de vin rouge

Bourgogne rouge	250 ml
Sucre semoule	100 g
Poivre en grains	
Huile d'olive	

Fraises Asperges Bonnardot

Soupe de fraise

Équeuter et laver les fraises avant de les mixer au mixeur avec le jus de citron.

Granité basilic

Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Verser l'ensemble sur une plaque ou un grand plat et mettre à plat au congélateur jusqu'à ce que le granité soit complètement congelé.

Sirop de vin rouge

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients et porter à ébullition. Laisser réduire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une texture de sirop. Réserver au frais.

Dressage

Dans une assiette creuse, verser une bonne louche de soupe de fraise. Gratter le granité à l'aide d'une fourchette et le déposer au centre de l'assiette. Tirer un trait d'huile d'olive ainsi que de sirop de vin rouge.

" Si toutefois vous désirez une recette plus classique, vous pouvez adapter celle-ci en remplaçant le basilic par de la menthe. "

Ustensiles



Un mixeur



cuisinez

L'automne

Entrée

59 **Oufs à la truffe**

Entrée

61 **Tartine gourmande des sous-bois**

Entrée

63 **Royale aux champignons, vinaigrette aux aromates à l'huile de moutarde**

Plat

65 **Blanc de poulet à la chapelure de pain d'épices, étuvée de carottes**

Plat

67 **Paleron de bœuf cuit fondant à la bourguignonne**

Plat

69 **Parmentier de bœuf confit au fromage d'Époisses en cocotte**

Plat

71 **Bœuf bourguignon**

Plat

73 **Filet mignon de porc fermier au lait et aux pleurotes**

Plat

75 **Suprêmes de volaille, pommes fondantes, sauce Gaston Gérard**

Plat

77 **Pigeon rôti, pommes paillason, coulis de cresson**

Dessert

79 **Tarte aux noix**

Dessert

81 **Palais de pêche de vigne et miel de Tilleul du rucher de Darbois**

Dessert

83 **Crapiau de pommes caramélisées au miel**



Œufs à la truffe

Arole Dupaty | Le Sabot de Vénus
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Œufs brouillés

Œufs	8
Truffes	40 g
Beurre	60 g

Chantilly

Crème liquide	100 ml
Crème épaisse	100 ml
Truffes	10 g
Sel	
Poivre	

Pâte filo

Feuilles de filo	5
Beurre	60 g

Œufs Ferme du Pontot

Truffe Truffières de la Douix

Œufs brouillés

Hors du feu, casser les œufs dans une casserole avec du beurre fondu. Ajouter la truffe hachée. Saler, poivrer et laisser infuser.

Chantilly

Monter la crème liquide en chantilly, saler, poivrer et incorporer la truffe hachée. Réserver au frais.

Pâte filo

Faire fondre le beurre. Étaler les feuilles de filo, les beurrer individuellement à l'aide d'un pinceau et les empiler les unes sur les autres. Couper dans la largeur des bandes de 5 cm de hauteur et chemiser les cercles avec les bandes. *Il est possible de remplacer le cercle par un ramequin. Au quel cas, découper la pâte filo en carré et chemiser le ramequin avec un papier cuisson au fond : cela facilite le démoulage.* Cuire au four 5 à 6 minutes à 200°C. Laisser refroidir et décercler.

Cuisson

Cuire les œufs à feu doux dans une casserole et mélanger aussitôt avec la spatule en bois pendant 6 minutes, pour obtenir un mélange crémeux. Retirer du feu et ajouter la crème épaisse sans cesser de remuer.

Dressage

Déposer le cercle de pâte filo au milieu d'une assiette. Remplir avec la brouillade d'œufs. Faire une quenelle avec la chantilly à la truffe et la déposer au-dessus des œufs. Ajouter quelques copeaux de truffes.

" Pour plus de goût, laissez la truffe infuser dans les œufs et la crème la veille. "

Ustensiles



Une râpe



Une spatule



Un pinceau



Un fouet



Tartine gourmande des sous-bois

Guillaume Royer (MOF) | L'Auberge de Guillaume
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Tartine

Pain de campagne 4 tranches
Gousse d'ail 1
Beurre 50 g

Champignons

Champignons de Paris bruns 200 g
Champignons de Paris blancs 100 g
Girolles 200 g
Pleurotes 200 g
Pholiotas du peuplier 200 g
Gousse d'ail 1
Beurre 50 g

Crème de potimarron

Cébettes 1 botte
Persil 1 poignée
Cerfeuil ½ botte
Vin blanc aligoté 60 cl
Potimarron 1

Dressage

Comté 100 g
Jambon de bœuf 4 tranches
Œufs de cailles 4

Champignons de Paris *Mirbel Vion*

Pleurotes *Champignonnière de Tanay*

Pholiotas *Champignonnière de Dijon*

Pain *Boulangerie Pimousse*

Jambon de bœuf *Ferme de Lignieres*

Œufs de caille *Poul'et Compagnie*

Tartine

Poêler les tranches de pain de campagne au beurre, puis les mettre sur un papier absorbant. Frotter les tranches avec une gousse d'ail et les réserver.

Œufs de caille

Cuire les œufs de caille à la poêle puis les réserver.

Champignons

Faire revenir une gousse d'ail hachée au beurre puis incorporer tous les champignons entiers. Saler et poivrer.

Crème de potimarron

Quand le jus réduit, incorporer le vin blanc et le potimarron râpé à la mandoline. Cuire 6 minutes à couvert. Concasser la cébette, le persil et le cerfeuil, et les incorporer.

Dressage

Dresser les tartines avec la crème sur le pain puis ajouter sur chacune des champignons, une lamelle de comté, une tranche de jambon et un œuf de caille.

" Vous pouvez accompagner la recette d'un velouté de potimarron. "

Ustensiles



Une poêle



Une mandoline ou une grosse râpe



Royale aux champignons, vinaigrette aux aromates à l'huile de moutarde

Régis Bolâtre | Auberge du Cheval Blanc
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 6 personnes

Royale aux champignons

Échalote	1
Beurre	50 g
Gousse d'ail	1
Mélange de champignons (suivant la saison)	1 kg
Crème	500 ml
Œufs	7

Vinaigrette aux aromates

Échalote	1
Herbes aromatiques	
Vinaigre de vin	
Graines de moutarde	1 càs
Huile de moutarde	250 ml

Champignons

Champignons de l'Auxois

Œufs *Thil Œufs*

Huile de moutarde

Ferme de La Seine

Assiette en bois *Atelier de la Faine*

Royale aux champignons

Faire revenir une échalote avec le beurre et l'ail émincé. Ajouter les champignons coupés puis mouiller avec de l'eau à hauteur. Laisser cuire environ 20 minutes puis ajouter la crème. Retirer la moitié des champignons et les réserver. Mixer au mixeur plongeant puis passer à la passoire tamis. Faire réduire afin d'obtenir un litre de préparation. Hors du feu, ajouter les œufs, mélanger puis verser dans des ramequins préalablement beurrés. Cuire au bain-marie à 150°C ou au four vapeur 10 minutes environ.

Vinaigrette aux aromates et à l'huile de moutarde

Mélanger une échalote émincée avec quelques herbes potagères et les champignons réservés. Ajouter le vinaigre de vin, la cuillère de graines de moutarde et l'huile.

Dressage

Démouler les royales sur une assiette et parsemer de vinaigrette.

" Dégustez tiède ou froid et agrémentez de quelques queues d'écrevisses. "

Ustensiles



Une passoire tamis



Un mixeur plongeant



Un fouet



Blanc de poulet à la chapelure de pain d'épices, étuvée de carottes

Stéphane Derbord | Comme à la maison

Pour 4 personnes

Carottes

Carottes 800 g

Pain d'épices

Tranches de pain d'épices 2

Poulet

Blancs de poulet 4
(sans peau, 150 g chacun)
Beurre 50 g
Huile pépins de raisin 20 ml
Sel, poivre du moulin

Sauce

Moutarde de Dijon 2 càc
Crème épaisse 50 ml
Beurre 20 g
Sel, poivre du moulin

Poulet *Poul'et Compagnie*

Carottes *Ferme des Marcs d'Or*

Pain d'épices *La Ferme fruitière*

Moutarde *Moutarderie Fallot*

Carottes

Éplucher et tailler les carottes en tronçons. Faire suer au beurre. Ajouter un peu d'eau. Cuire à couvert environ 20 minutes, puis à feu doux sans couvercle environ 10 minutes jusqu'à évaporation avec une cuillère de moutarde. Assaisonner.

Pain d'épices

Sécher 2 tranches de pain d'épices au four. Mixer en poudre.

Poulet

Enrouler les blancs de poulet dans la chapelure de pain d'épices. Assaisonner. Poêler à l'huile et au beurre moussieux à feu doux environ 10 minutes. Tailler les blancs en tronçons.

Sauce

Faire bouillir la crème. Assaisonner. Ajouter la moutarde et le beurre. Mélanger avec un fouet.

Dressage

Dresser sur assiette les tronçons de poulet, l'étuvée de carottes et la sauce à part. Agrémenter de quelques pousses et aromates du moment.

" Le beurre est dit moussieux lorsqu'il fait des bulles à la cuisson. "

Ustensiles



Un fouet



Paleron de bœuf cuit fondant à la bourguignonne

Stéphane Derbord | Comme à la maison

Pour 4 personnes

Paleron

Paleron de bœuf charolais non paré	1,2 kg
<i>Bourgogne AOC</i>	
Côte-d'Or Pinot Noir	750 ml
Huile de pépins de raisin	40 ml
Sel, poivre du moulin	
Échalotes	4
Gousses ail	4
Bouquet garni	1
Persil, céleri branche, thym, laurier	
Concentré de tomates	1 càc

Tartine

Gros oignons d'Auxonne	2
Lard fumé	200 g
Baguette de pain	1
Beurre	40 g
Sel, poivre du moulin	

Persillade de pleurotes

Pleurotes	600 g
Gousses ail	1
Persil	

Bœuf *La Ferme de Sous la Velle*
Ferme Ferry Michel

Pleurotes *Champignonnaire de Tanay*

Pain *Du pain pour demain*

Paleron

Faire préparer le paleron par son boucher et réserver les parures. Dans une cocotte en fonte, colorer vivement à l'huile le paleron sur chaque face ainsi que les parures. Ajouter les échalotes ciselées et l'ail en chemise (pas épluché). Colorer à nouveau. Ajouter une cuillère de concentré de tomates. Bien remuer. Déglacer au vin rouge. Faire bouillir, écumer et assaisonner. Ajouter le bouquet garni. Cuire à couvert à feu doux environ 7 heures ou au four à 140°C environ 8 heures.

Finitions du paleron

Débarrasser le paleron. À chaud, disposer le paleron sur un film. Enrouler la viande et renouveler l'opération afin qu'il soit bien enroulé. Passer le jus de cuisson à la passoire tamis. Bien réduire et vérifier l'assaisonnement et la consistance du jus.

Tartine

Éplucher les oignons et les ciseler. Cuire à l'huile à feu doux environ 30 minutes. Colorer légèrement. Couper le lard en petits tronçons et poêler.

Tailler 4 ou 8 tranches de baguette de pain. Les beurrer et cuire au four environ 20 minutes à 120°C. Disposer l'oignon confit et les tronçons de lard sur les tranches de pain.

Persillade de pleurotes

Poêler les pleurotes au beurre. Colorer légèrement et ajouter un peu de persil et d'ail haché.

Dressage

Tailler le paleron préalablement roulé en tronçons. Chauffer à feu doux avec le jus dans la cocotte. Ajouter les pleurotes persillées et servir avec les croûtons.

" Écumez le jus lors de la cuisson du paleron, c'est-à-dire retirer la mousse. Vous pouvez utiliser une cuillère à soupe si vous n'avez pas d'écumoire. "

Ustensiles



Une passoire tamis



Une cocotte



Parmentier de bœuf confit au fromage d'Époisses en cocotte

Régis Bolâtre | Auberge du Cheval Blanc
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 6 personnes

Compotée d'oignons et bœuf confit

Beurre	250 g
Oignons rouges	300 g
Échalotes	150 g
Viande de bœuf hachée	1 kg
Bourgogne rouge	250 ml

Parmentier

Époisses	250 g
Pommes de terre	1 kg

Échalotes *Potager de La Borde*

Bœuf *Ferme de La Seine*

Vin rouge

Domaine de Flavigny-Alésia

Epoisses *La Ferme des Marronniers*

Pommes de terre

Ferme des Marcs d'Or

Compotée d'oignons et bœuf confit

Faire revenir les oignons émincés dans du beurre jusqu'à coloration. Réserver. Faire suer les échalotes avec le reste du beurre, ajouter la viande de bœuf hachée, mouiller avec le vin rouge et laisser mijoter environ 15 minutes.

Parmentier

Éplucher les pommes de terre puis, à la mandoline, faire des lamelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Dans une cocotte basse ou un plat à gratin, placer en couches successives les pommes de terre et la compotée. Renouveler l'opération 2 fois.

Finitions

Pour finaliser le parmentier, recouvrir les pommes de terre de tranches d'Époisses et cuire au four à 180°C environ 40 minutes.

" Dégustez avec une salade. "

Ustensiles



Une mandoline
ou une grosse râpe



Une cocotte



Bœuf bourguignon

Sébastien Henry | Biz'tro

Pour 10 personnes

Compotée d'oignons et bœuf confit

Jarret, joue, paleron de bœuf	2,5 kg
Bourgogne rouge	1,5 L
Carottes	2
Oignons	2
Céleri rave	1/4
Laurier	
Ail	
Huile de colza	
Sang de porc	100 ml
Fond de boeuf	1,5 L
Sel et poivre	
Beurre	100 g
Farine	100 g
Lard fumé du Jura	300 g
Champignons bruns	300 g
Bouquet de persil plat	1

Bœuf et œufs Ferme Henriot
Farine Les Moulins de Ravières

Préparation (la veille)

Mettre à mariner la viande pendant 1 nuit dans le vin avec la garniture aromatique. Égoutter la viande ainsi que la garniture en réservant le vin.

Compotée d'oignons et bœuf confit

Marquer les différents morceaux de viande dans une cocotte en fonte puis les débarrasser sur une plaque, colorer ensuite la garniture aromatique puis la débarrasser. Réaliser un roux : dans une casserole, mélanger la farine avec le beurre. Laisser cuire à feu doux en remuant sans arrêt.

Dans la cocotte, mettre à bouillir le vin et laisser réduire d'un quart. Ajouter le roux et mélanger avec la viande préalablement saisie, la garniture ainsi que le fond de bœuf. Assaisonner avec le sel et le poivre et porter à ébullition. Couvrir et mettre au four à 150°C pendant 3 heures 30.

Finitions

Tailler le lard en gros morceaux et le colorer à la poêle. Tailler les champignons en lamelles puis les ajouter au lard. Réserver. Sortir du four, ajouter le mélange lard et champignons.

" Incorporez du sang de porc à la sauce pour ajouter encore plus d'onctuosité. "

Ustensiles



Une cocotte



Filet mignon de porc fermier au lait et aux pleurotes

Arole Dupaty | Le Sabot de Vénus
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Filet mignon

Filet mignon de porc 600-800 g
Échalotes 2
Oignon moyen 1
Lait 1 L
Romarin, origan, thym
Huile

Beurre manié

Beurre 20 g
Farine 20 g
Sel, poivre

Pleurotes

Pleurotes 1 kg
Persil 1 brin
Huile

Porc La p'tite ferme de Poiseul

Lait Fromagerie Delin

Pleurotes Le réservoir à champignons

Filet mignon

Ficeler le filet mignon, saler et poivrer. Éplucher les échalotes et l'oignon, les couper grossièrement.

Beurre manié

Dans un récipient, mettre le beurre mou et la farine. Mélanger avec un fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver la préparation.

Cuisson

Dans une cocotte, faire colorer le filet mignon de tous les côtés avec un peu d'huile. Incorporer les échalotes, l'oignon et les aromates. Faire suer jusqu'à obtenir une légère coloration. Dégraisser, mettre le lait à hauteur et laisser cuire à couvert environ 15 minutes à feu moyen (ne pas porter à ébullition).

Pleurotes

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile, y ajouter les pleurotes. Assaisonner et cuire environ 5 minutes : elles doivent rester fermes.

" Vous pouvez remplacer les pleurotes par des champignons de Paris frais ou des girolles. "

Ajouter le persil au dernier moment et garder au chaud : attention, le persil ne doit pas cuire.

Sauce

Retirer le filet mignon de la cocotte et réserver. Porter le lait à ébullition, y incorporer le beurre manié et fouetter. Passer le tout à la passoire tamis pour obtenir une sauce lisse.

Dressage

Déficeler le filet mignon et le découper dans la largeur. Prendre une assiette, plate de préférence, déposer les pleurotes au milieu, déposer le filet mignon, découper sur les pleurotes, napper délicatement avec la sauce.

Finitions

Ajouter quelques fleurs de thym et des brins de persil frais.

Ustensiles



Une passoire tamis



Une cocotte



Un fouet



Suprêmes de volaille, pommes fondantes, sauce Gaston Gérard

Julien Girard | Le Clos Prieur - Château de Gilly-lès-Citeaux
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Suprêmes

Suprêmes de volaille 4
Beurre

Pommes fondantes

Grosses pommes de terre 4
Gousse d'ail écrasée 1
Beurre
Thym

Sauce Gaston Gérard

Bouillon de volaille 400 ml
Vin blanc 150 ml
Crème liquide 150 ml
Comté râpé 35 g
Moutarde 60 g
Parmesan râpé 20 g
Paprika 1 g

Volaille *Poul'et Compagnie*

Pommes de terre

Ferme du pré dimanche

Moutarde *Moutarderie Fallot*

Pleurotes *Le réservoir à champignons*

Suprêmes

Enlever les manchons des suprêmes et assaisonner. À l'aide de film alimentaire, rouler les suprêmes en boudin régulier. Cuire à la vapeur pendant 1 heure puis les poêler au beurre et les tailler en tronçons.

Pommes fondantes

Éplucher les pommes de terre, les couper de sorte à faire des tranches épaisses et détailler à l'emporte-pièce à la forme voulue. Les cuire à la vapeur environ 30 minutes puis les poêler sur les 2 faces avec du beurre du thym et de l'ail.

Sauce Gaston Gérard

Mélanger le bouillon de volaille avec le vin blanc, le comté, la moutarde, et le parmesan. Cuire 10 minutes à ébullition puis ajouter la crème et le paprika et cuire à nouveau 5 minutes.

Dressage

Alterner les tronçons de pommes de terre et les suprêmes et arroser généreusement de sauce.

" Vous pouvez réaliser votre bouillon de volaille maison à partir des manchons. "

Ustensiles



Cocotte-minute
ou cuiseur vapeur



Un économètre



Un fouet



Pigeon rôti, pommes paillasson, coulis de cresson

François Pelletier | Le 1131 - Abbaye de la Bussière

Pour 6 personnes

Pigeons

Pigeons	4
Oignon	1
Branche de thym	1
Feuille de laurier	1
Huile de pépins de raisin	50 ml
Beurre	20 g
Sel fin	
Poivre du moulin	

Pommes paillasson

Pomme de terre Bintje	1 kg
Jaunes d'œufs	4
Beurre	40 g
Sel fin	
Poivre du moulin	

Coulis de cresson

Bottes de cresson	2
Huile de noisette	100 ml
Sel fin	
Poivre du moulin	

Pigeon Les pigeons de Corton

Pommes de terre Charles Virely

Assiette en bois Atelier de la Faine

Préparation des pigeons

Faire préparer le pigeon par un boucher. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur des pigeons. Les disposer sur le côté sur une plaque à rôtir. Placer autour les abats concassés et la garniture aromatique (oignon, thym, laurier). Arroser de beurre fondu. Rôtir au four à 200°C environ 30 minutes pour des pigeons de 500 g. Cuire pendant 10 minutes de chaque côté, puis placer les pigeons sur le dos et prolonger la cuisson de 10 minutes. Terminer la cuisson en arrosant fréquemment. *Si vous disposez d'une sonde, mesurez la température à cœur : pour une cuisson saignante, la température des filets est de 52°C.*

Pommes paillasson

Éplucher les pommes de terre et les tailler en pailles à la mandoline ou avec une grosse râpe. Ne surtout pas les rincer pour conserver l'amidon. Les presser fortement dans une passoire pour éliminer un maximum d'eau de végétation. Les mélanger avec les jaunes d'œufs et assaisonner. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Déposer l'appareil sur une épaisseur de 1 à 2 cm. Bien tasser et cuire jusqu'à coloration chaque face. Vérifier la cuisson au

centre. Terminer à feu doux ou au four si besoin. Égoutter sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de graisse. Maintenir au chaud au four.

Coulis de cresson

Effeuillez et lavez le cresson, puis le blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Le plonger ensuite dans de l'eau glacée, puis l'égoutter et le presser légèrement. Le mixer avec l'huile de noisette et ajouter 1 à 2 pincées de sel fin et un peu de poivre.

Dressage

Lever les filets des pigeons et les cuisses. Disposer harmonieusement sur une assiette le filet et la cuisse du pigeon, la pomme paillasson et le coulis de cresson.

" Vous pouvez ajouter sur les filets des pigeons une barde de lard gras pour les protéger et les nourrir pendant la cuisson. "

Ustensiles



Une mandoline
ou une grosse râpe



Une cocotte



Tarte aux noix

Ralf Mestre | Le Central - Ibis Styles Dijon Central
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 6 personnes

Pâte à tarte

Beurre	125 g
Sucre glace	90 g
Poudre d'amandes	30 g
Œuf	1
Farine d'épeautre	250 g
Pincée de sel	1

Appareil aux noix

Œufs	2
Cassonade	70 g
Farine d'épeautre	18 g
Huile de noix	20 ml
Cerneaux de noix	75 g
Cerneaux de noix de pécan	75 g

Chantilly

Crème fleurette 35 %	200 ml
Sucre glace	30 g
Gousse de vanille	1

Œuf Ferme du Pontot

Farine Les Champs du Destin

Cerneaux de noix Ferme de Bray

Farine Ferme Cérés

Pâte à tarte

Ramollir le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, l'œuf, la poudre d'amande et le sel. Bien mélanger le tout. Le mélange doit être homogène. Ajouter la farine et arrêter dès que tout est mélangé (si le mélange est trop malaxé, la pâte deviendra élastique et plus difficile à travailler), laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Pré-cuisson de la pâte à tarte

Étaler la pâte finement et la déposer dans un moule à tarte. Pré-cuire le fond de tarte à 180°C environ 10 minutes. Quand la pâte commence légèrement à colorer, la retirer du four.

Appareil aux noix

Dans un saladier, casser les œufs, ajouter le sucre cassonade et mélanger, ajouter ensuite la farine d'épeautre, l'huile de noix et les cerneaux de noix légèrement écrasés.

Cuisson de la tarte

Verser l'appareil sur le fond de tarte pré-cuit et remettre au four 7 à 8 minutes à 180°C. Après cuisson, laisser refroidir la tarte à température ambiante.

Chantilly

Dans un saladier bien froid, fouetter comme une chantilly la crème fleurette avec le sucre glace et la vanille, préalablement fendue en deux et grattée. Mettre dans une poche à douille avec une douille lisse.

Finitions

Déposer des points de crème chantilly sur la tarte et zester le citron vert dessus.

" Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez servir la chantilly dans un récipient à part. Il faudra juste mélanger les zestes avec la chantilly. "

Ustensiles



Un batteur



Un rouleau à pâtisserie



Une poche à douille



Palais de pêche de vigne et miel de Tilleul

Takashi Kinoshita | La Cueillette - Château de Cîteaux
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 1 personne

Pêches de vigne 2
Beurre 10 g

Tuile

Farine 10 g
Eau 140 g
Huile de pépins de raisin 60 g
Miel de Tilleul 20 g

Feuilles de tilleul séchées

Miel *Rucher de Darbois*

Tuile

Dans un saladier, bien mélanger tous les ingrédients puis réserver au frais. Verser l'appareil dans une poêle bien chaude préalablement beurrée et laisser cuire jusqu'à coloration.

Pêche

Nettoyer les pêches à l'eau fraîche puis les couper en deux et enlever le noyau. Écraser les deux moitiés, de manière à les aplatir, en conservant la peau. Poêler les pêches côté chaire puis réserver au frais.

Dressage & finition

Placer les pêches entre les deux tuiles de façon à créer un sandwich. Disposer dans une assiette les feuilles de tilleul séchées et déposer délicatement les morceaux de pêche et les tuiles.

" Vous pouvez couler la pâte au centre d'un emporte-pièce dans la poêle lors de la cuisson pour donner une belle forme à vos tuiles. "

Ustensiles



Une poêle



Crapiau de pommes caramélisées au miel

Alexandre Clochet-Rousselet | La table des producteurs - Hôtel Golf Château de Chailly

Pour 4 personnes

Pâte à crapiau

Farine	125 g
Lait	250 ml
Beurre demi-sel	20 g
Miel	50 g
Sapont (anisé)	10 g
Œufs	2
Gousse de vanille	1

Cara"Miel"

Jus de pomme	250 ml
Citron	1
Miel	150 g

Pommes poêlées

Pommes golden	4
Marc de Bourgogne	15 g
Beurre	

Finitions

Noisettes concassées	50 g
Crème	5 à 6 càs

Miel *Le rucher des 3 rivières*

Pommes *Magapomme*

Jus de pommes *Le Verger des Familles*

Noisettes *Cazette du Morvan*

Pâte à crapiau

Dans un saladier, former un puits dans la farine et incorporer au centre les œufs. Ajouter au fur et à mesure les liquides dans la préparation, tout en fouettant énergiquement.

Terminer avec le beurre demi-sel fondu et gratter une gousse de vanille puis laisser reposer 12 heures.

Cara"Miel"

Dans une casserole, faire roussir le miel, puis ajouter le jus d'un citron pressé. Laisser cuire 2 à 3 minutes à feu doux, puis ajouter le jus de pomme.

Réduire jusqu'à l'obtention d'un caramel légèrement dense.

Pommes poêlées

Couper grossièrement les pommes en carrés de 2 cm environ. Dans une poêle, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette.

Ajouter les pommes en quartiers, puis flamber au Marc de Bourgogne. Ajouter le Cara"Miel" et ne pas faire recuire et refroidir.

Finitions & dressage

Dans une poêle anti-adhésive, faire fondre une petite quantité de beurre, puis ajouter la pâte à crapiau. Colorer à feu doux pendant 4-5 minutes de chaque côté. Dresser sur un plat rond et ajouter harmonieusement les pommes caramélisées. Ajouter 5 à 6 belles cuillères de crème fraîche et parsemer grossièrement de noisettes concassées. Servir tiède.

" Si vous disposez d'un robot, mixeur ou d'un blender, n'hésitez pas à faire la pâte à crapiau avec. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez à grande vitesse pendant 3 minutes. "

Ustensiles



Un fouet



cuisinez

L'Hiver

Entrée

07 Gougères au Palais de Bourgogne

Entrée

09 Pain de viande charolaise au ketchup de cassis

Entrée

01 Œuf meurette revisité

Plat

03 Burger pulled pork

Plat

05 Coq au vin rouge

Plat

07 Blanquette de veau à l'ancienne

Dessert

09 Tarte aux pommes chanteclerc et pain d'épices

Dessert

101 Roulé au pain d'épices et cassis

Dessert

103 Soufflé au ratafia de Bourgogne, coulis de framboise



Gougères au Palais de Bourgogne

Arnaud Barande | La Table de Guigone
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Pâte à gougères

Eau	250 ml
Beurre	100 g
Farine	200 g
Fromage	
Palais de Bourgogne	1
Comté râpé	200 g
Sel	1 càc
Muscade	1 càc
Poivre	1/2 càc

Finitions

Œufs	5
Comté râpé	100 g
Palais de Bourgogne	

Farine Moulin du Foulon

Fromages

Fromagerie Gaugry

Fromagerie Hess

Œufs Ferme du Pontot

Pâte à gougères

Mettre à chauffer l'eau et le beurre coupé en petits morceaux. Ajouter le sel, le poivre et la muscade. À frémissement, ajouter la farine. Mélanger et dessécher jusqu'à obtention d'une pâte homogène et peu humide. Casser 4 œufs dans un récipient. Mettre la pâte dans la cuve d'un batteur, ajouter le Palais de Bourgogne et le comté râpé à vitesse lente. Quand le fromage est mélangé correctement, ajouter les œufs un par un. Laisser tourner le batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, souple mais pas liquide. (Possibilité de faire la même chose à la main avec une spatule.)

Cuisson

Préchauffer le four à 180°C. Ajouter la préparation dans une poche à douille, avec une douille unie puis former des gougères de la taille de votre choix. Terminer les gougères avec un peu de jaune d'œuf au pinceau et une pincée de comté râpé. Enfourner pour 12 ou 14 minutes en fonction de la taille des gougères.

Dressage

Déguster nature juste tiède ou garnie de Palais de Bourgogne.

" Si vous n'avez pas de poche à douille vous pouvez prendre un sac de congélation et en couper un angle. "

Ustensiles



Un batteur
ou une spatule



Un pinceau



Une poche
à douille



Pain de viande charolaise au ketchup de cassis

Bruno Blancho | Atelier culinaire du groupe SEB
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 8 personnes

Pommes de terre

Petites pommes de terre 1 kg

Pain de viande

Viande de bœuf charolaise hachée 1 kg
Œufs 3
Ketchup de cassis 3 càs
Poivre de cassis 1 càc
Oignons 100 g
Feuilles de basilic 10
Persil frais 5 càs
Échalote 60 g
Chapelure de pain 4 càs
Moutarde forte ou moutarde au cassis 2 càs
Champignons 100 g
Poivrons ou carottes 100 g
Sel, poivre

Finitions

Beurre 30 g
Moutarde à l'ancienne 1 càs
Persil frais 1 càs

Bœuf Ferme de la Forgeotte

Ketchup de cassis Ferme Fruirouge

Chapelure Les Champs du destin

Moutarde Moutarderie Fallot

Pommes de terre À la Ferme Dubois

Pommes de terre

Cuire les pommes de terre à la vapeur avec la cocotte-minute Clipso Tempo de Seb. Réserver.

Pain de viande

Préchauffer le four à 190°C.
Hacher les oignons, le basilic, le persil, l'échalote, les champignons et les poivrons. Mélanger, harmonieusement tous les ingrédients de la préparation du pain de viande. Mettre dans le fond d'une cocotte en compressant le tout. Cuire au four pendant 45 minutes.

Finitions & dressage

Faire sauter les pommes de terre au beurre et assaisonner avec la moutarde à l'ancienne, le persil ciselé, le sel et le poivre. Présenter le pain de viande sur un plat de service.

" Vous pouvez remplacer le bœuf par une autre viande 100 % Côte-d'Or ou faire un mélange. Vous pouvez le servir chaud, froid ou tiède accompagné d'un légume de saison. "

Ustensiles



Un hachoir manuel



Une cocotte-minute Clipso Tempo Seb



Œuf meurette revisité

Yann Zwysig | Le Relais de la Source

Pour 2 personnes

Sauce meurette

Bourgogne rouge	700 ml
Fond de veau	500 ml
Carotte	1
Oignon blanc	1
Tête d'ail	½
Bouquet garni	1
Miel toutes fleurs	10 g
Chocolat Noir 40 %	20 g
Sel, poivre et muscade	

Garniture bourguignonne

Oignons grelots	100 g
Poitrine fumée	100 g
Champignons boutons	100 g
Beurre doux	50 g
Sucre	3 g
Sel, poivre	

Espuma d'oignons

Oignons blancs	200 g
Crème liquide 35 %	200 ml
Agar-agar	6 g
Sel et poivre	

Œufs

Œufs extra frais fermiers	2
---------------------------	---

Croûtons de pain

Tranche de pain de la veille ou de pain de mie	1
Persil frisé	

Miel

Les Abeilles de la Vallée de la Tille

Poitrine fumée Ferme d'Étaules

Œufs Ferme des Saules

Pain Les Champs du Destin

Sauce meurette

Éplucher les carottes, les oignons, l'ail et les tailler en petits dés. Les incorporer dans le vin rouge avec le bouquet garni. Porter à ébullition et flamber le vin rouge. Ajouter le fond de veau puis faire réduire de moitié jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse. Terminer en ajoutant le miel et le chocolat. Rectifier l'assaisonnement avec le sel, poivre et muscade.

Garniture bourguignonne

Glacer les oignons grelots à brun avec le beurre et le sucre. Tailler la poitrine fumée en lardons et faire rissoler le tout sans matière grasse. Poêler les champignons au beurre et réunir les oignons, les lardons dans la même poêle.

Espuma d'oignon

Éplucher et émincer les oignons. Cuire les oignons en compotée jusqu'à obtenir un confit d'oignons. Les mixer au blender puis ajouter la crème et l'agar-agar. Faire bouillir. Assaisonner. Laisser refroidir la préparation au réfrigérateur. Une fois froide, mettre la préparation dans un siphon avec 2 cartouches de gaz. Faire chauffer le siphon au bain-marie dans une eau frémissante durant 20 minutes avant de dresser.

" Utilisez des œufs extra frais et sortez-les du réfrigérateur 1 heure à l'avance, ils cuiront puis s'écaleront mieux. "

Œufs

Traditionnellement l'œuf est poché mais pour plus de simplicité, il est conseillé de cuire l'œuf de façon mollet. Plonger délicatement les œufs dans une eau à ébullition durant 6 minutes puis dans une eau glacée afin de stopper la cuisson. Écailler les œufs. Garder les œufs à température ambiante avant de dresser.

Croûtons de pain

Faire des cubes de pain avec un pain de la veille ou même avec du pain de mie. Les dorer au four à 170°C durant 15 minutes puis les mélanger avec une gousse d'ail écrasée.

Dressage

Disposer l'œuf au centre de l'assiette avec la garniture bourguignonne. Napper le tout avec la sauce puis recouvrir le tout avec l'espuma d'oignon. Disposer dessus les croûtons ailés et des petites pousses de persil.

Ustensiles



Une spatule



Un économiseur



Un siphon

" Laisser mariner la viande avec le rub (mélange d'épices) quelques heures au réfrigérateur avant la cuisson puis laisser reposer au moins 1 heure l'effiloché de porc après. "



Burger pulled pork

Valentin Bligny | Alfred Burgers & Vins

Pour 6 personnes

Ketchup maison

Tomates	2 kg
Miel de Bourgogne	300 g
Nectar de cassis	500 ml

Pulled pork

Échine de porc fermier	1 kg
Feuilles de laurier	2
Vinaigre	100 ml
Ketchup maison	500 ml
Sauce soja salée	150 ml
Sauce soja sucrée	200 ml
Moutarde fermière	1 càs
Sel fumé	1 càc
Mélange épices rub	1 càs
Piment de Cayenne	1 càc
Huile d'olive	

Galette de pomme de terre

Pommes de terre	4
Pains à burger	6
Salade	

Sauce tartare

Moutarde	2 càs
Jaunes d'œufs	2
Échalote	1
Câpres	1 poignée
Cornichons	2 poignées
Huile de tournesol	

Ketchup maison

Éplucher les tomates en les mettant 20 secondes dans l'eau bouillante et en retirant le pédoncule au préalable. Une fois la peau des tomates retirées, les mixer. Chauffer le miel et le nectar de cassis jusqu'à frémissement et ajouter les tomates. Mixer à nouveau. Assaisonner.

Pulled pork

Préparer la viande en enlevant les morceaux de graisse ou de nerf si nécessaire. Frotter le mélange d'épices sur la viande. Marquer la viande en cuisson en la saisissant quelques minutes avec de l'huile d'olive afin d'obtenir une belle coloration. Ajouter le ketchup maison, la moutarde, les sauces sojas. Couvrir avec un couvercle et cuire 6 heures à 140°C. Laisser refroidir puis effiloche la viande dans son jus à l'aide de 2 fourchettes. Retirer le laurier. Ajouter une cuillère à café de sel fumé (*disponible à la boutique le Goût des Sens*).

Porc La P'tite Ferme de Poiseul

Vinaigre

La Vinaigrierie Artisanale de Beaune

Moutarde fermière

Ferme de la Fleur d'Orge

Moutarde Moutarderie Fallot

Œufs Ferme du Pontot

Miel Ruchers de Bourgogne

Nectar de cassis Nectars de Bourgogne

Pommes de terre La Ferme Dubois

Salade Le Potager des Ducs

Pain Boulangerie le B

Galette de pommes de terre

Laver et éplucher les pommes de terre. Râper au robot ou au mixeur puis reconstituer une galette de la taille désirée (*idéalement de la taille du pain*). Assaisonner. Cuire au four 10 minutes à 180°C et frire quelques secondes pour plus de croustillant.

Sauce tartare

Mélanger les jaunes d'œufs et la moutarde. Monter en ajoutant un filet d'huile de tournesol en continu jusqu'à obtenir une mayonnaise. Éplucher l'échalote. Hacher ou mixer les câpres avec les cornichons et l'échalote. Incorporer la garniture dans la mayonnaise.

Montage du burger

Couper le pain à burger en deux et toaster légèrement. Disposer le porc effiloché sur le bas du pain. Ajouter une jolie feuille de salade, la galette de pomme de terre. Mettre la sauce tartare sur le haut du pain à burger.

Ustensiles



Un mixeur



Un faitout



Un fouet



Coq au vin rouge

Benjamin Linard | Le Lassey - Château de Sainte-Sabine
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 6 personnes

Coq

Coq d'environ 2,5 kg	1
Oignons grelots	100 g
Poitrine fumée	100 g
Bourgogne rouge	2 L
Champignons de Paris	200 g
Gousses d'ail	2
Bouquet garni	1
Fond brun de volaille	400 ml
Sel, poivre	

Beurre manié

Beurre	30 g
Farine	30 g

Croûtons

Baguette de pain	1/2
Gousses d'ail	3

Coq Ferme de la Ruchotte

Champignons de Paris

Ferme Marcouyoux

Farine La Grange aux Clercs

Coq

Couper le coq en plusieurs parties : les cuisses et après-cuisses, les suprêmes et les ailes.

Cuisson

Colorer dans une cocotte les oignons grelots et la poitrine coupée en lardons. Débarrasser. Ajouter les morceaux de volaille, assaisonner de sel et poivre. Une fois colorée, remettre les champignons coupés en 4, les oignons et les lardons. Verser le vin rouge et le fond de volaille et ajouter le bouquet garni et deux gousses d'ail épluchées. Laisser mijoter environ 1 heure à 1 heure 30.

Sauce

Une fois la cuisson terminée, filtrer le tout. Lier la sauce à l'aide d'un beurre manié (mélange de beurre et farine) et rectifier l'assaisonnement. Remettre la volaille et la garniture dans la cocotte.

Finitions & dressage

Couper des tranches de baguette d'environ 1 cm, les toaster et les frotter généreusement avec l'ail restant. Dresser les croûtons à l'ail au fond des assiettes. Mettre un morceau de coq dessus et napper avec la sauce et la garniture.

" Vous pouvez flamber la volaille avec une tasse à café de cognac lors de sa coloration. "

Ustensiles



Une passoire tamis



Une cocotte en fonte



Un fouet



Blanquette de veau à l'ancienne

Cyrille Riandet | Cyrille Riandet Traiteur

Pour 6 personnes

Blanquette de veau

Épaule de veau dégraissé en cube	1,5 kg
Jus de veau clair	4 L
Vin blanc	1 L
Lardons	400 g
Carottes	3
Feuilles de laurier	2
Crème épaisse	½ L
Jaunes d'œufs	3
Champignons de Paris	200 g
Pommes de terre Charlotte (petite taille)	18
Oignons grelot	150 g
Sel et poivre	

Veau Béatrice et Jean-Pierre Chaume

Œufs Ferme des Marcs d'Or

Légumes Ferme Le Meix d'Or Bio

Veau

Rincer la viande à l'eau claire. Dans une cocotte en fonte, déposer la viande et les carottes, les feuilles de laurier, le vin blanc et une pincée de gros sel. Porter à ébullition et enlever l'écume qui se forme à la première ébullition. Laisser cuire à feu doux 1 heure 30.

Cuisson

Ajouter les lardons, les oignons grelot, les champignons de Paris et les pommes de terre épluchées. Laisser cuire 1 heure à feu doux. Lorsque la viande est cuite, la retirer de la cocotte, ainsi que les légumes, et faire réduire de 1/3 le bouillon de

cuisson. Ajouter la crème épaisse. À ébullition, couper le feu sous la cocotte et ajouter les jaunes d'œufs pour lier la sauce. Remettre la viande et les légumes dans la sauce.

Finitions

Rajouter du poivre du moulin et du sel si nécessaire et maintenir jusqu'au service à feu très doux sans aucune ébullition.

" Mélangez deux morceaux de veau différents : épaule et poitrine pour apporter davantage de moelleux à la recette. "

Ustensiles



Une cocotte en fonte



Tarte aux pommes chanteclerc et pain d'épices

Arnaud Barande | La Table de Guigone
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 4 personnes

Pâte à tarte

Beurre	250 g
Sucre	200 g
Farine	250 g
Pain d'épices	250 g
Levure	20 g
Jaunes d'œufs	5
Eau	100 ml

Sirop

Citrons	2
Sucre	150 g
Eau	250 ml

Pommes

Pommes chanteclerc	10
Sucre	25 g
Eau	25 ml

Finitions

Sucre	10 g
Beurre	10 g

Farine Moulin du Foulon

Pain d'épices Mulot & Petitjean

Œufs Ferme du Pontot

Pommes Magapomme

Pâte à tarte

Préparer la pâte au batteur ou à la main en commençant par le beurre et le sucre, puis la farine, le pain d'épices et la levure. Terminer par les œufs et un peu d'eau au besoin.

Sirop

Faire bouillir l'eau, le jus de citron et le sucre dans une casserole pendant 2 minutes.

Pommes

Laver les pommes et en réserver 4 sans la peau pour la compote. Les couper en deux et retirer les pépins. Tailler finement au couteau ou à la mandoline des tranches de 2 mm maximum. Réserver les tranches de pommes dans le sirop juste tiède.

Couper les 4 dernières pommes grossièrement et les cuire avec juste un peu d'eau et de sucre.

Finitions & dressage

Préchauffer le four à 170°C. Étaler la pâte pour former la tarte. Ajouter la compote de pommes. Disposer les tranches de pommes comme une rosace. Cuire au four 170°C pendant 18 à 20 minutes avec un peu de sucre et une noisette de beurre.

" Si vous avez un cercle plus haut que celui de la tarte, prenez-le, il vous aidera à dresser la première rangée de pommes. "

Ustensiles



Un batteur
ou une spatule



Une mandoline
ou une grosse râpe



Roulé au pain d'épices et cassis

Julien Girard | Le Clos Prieur - Château de Gilly-lès-Citeaux
Ambassadeur 100 % Côte-d'Or

Pour 8 personnes

Ganache chocolat blanc

Crème	532 ml
Gousse de vanille	1
Glucose	17 g
Trimoline	17 g
Feuilles de gélatine	1,5
Chocolat blanc	180 g

Biscuit

Lait	125 ml
Beurre	90 g
Farine de seigle	60 g
Farine	65 g
Jaune d'œufs	7
Œuf	1
Blanc d'œufs	7
Sucre	100 g
Épices à pain d'épices	10 g

Gelée cassis

Purée de cassis	250 g
Sucre	50 g
Pectine	10 g

Compotée de cassis

Cassis en grains	100 g
Purée de cassis	20 g
Sucre	16 g
Pectine	2 g

Lait Fromagerie Delin

Farine Ferme du Creux de Pommier

Œufs Ferme du Pontot

Purée de cassis Ferme Fruirouge

Cassis en grain Fruirouge & Cie

Ganache chocolat blanc (2 jours avant)

2 jours avant : Faire bouillir 375 ml de crème, le glucose, la trimoline et la vanille. Laisser infuser toute une nuit puis retirer la gousse.

La veille : Réchauffer la préparation précédente et verser sur le chocolat blanc et la gélatine, préalablement trempée dans de l'eau froide. Ajouter 157 ml de crème et laisser reposer 12 heures.

Le jour J : Monter au batteur jusqu'à obtention d'une chantilly.

Biscuit

Faire bouillir le lait, le beurre puis ajouter les farines et les épices hors du feu. Mélanger en ajoutant les jaunes et les œufs. À côté, monter les blancs en neige puis verser le sucre dedans. Mélanger les 2 préparations à la maryse. Étaler finement sur une feuille de papier sulfurisé puis cuire à 170°C pendant 12 minutes.

" Vous pouvez remplacer la trimoline par du miel liquide. "

Gelée cassis

Faire bouillir la purée de cassis. Ajouter le sucre et la pectine et porter à ébullition à nouveau 2 minutes. Verser sur une plaque recouverte de film alimentaire. Laisser refroidir au congélateur.

Compotée de cassis

Chauffer la purée, les grains de cassis et faire bouillir. Verser le sucre et la pectine et cuire 2 minutes. Mixer.

Montage

Étaler la gelée de cassis congelée sur le biscuit puis la ganache chocolat blanc dessus. Enfin rouler le biscuit à l'aide de papier sulfurisé.

Dressage

Tailler une tranche du roulé et à l'aide d'une poche à douille, réaliser des points de ganache et de compotée de cassis.

Ustensiles



Une maryse



Un batteur



Une poche à douille



Soufflé au ratafia de Bourgogne, coulis de framboise

Sébastien Henry | Biz'tro

Pour 6 personnes

Crème pâtissière

Lait	1 L
Jaunes d'œufs	100 g
Sucre	200 g
Fécule de maïs	80 g

Appareil à soufflé

Crème pâtissière	360 g
Blanc d'œufs	200 g
Sucre	80 g
Ratafia de Bourgogne	30 ml
Biscuit rose de Reims	6
Coulis de framboise	

Coulis de framboise Ferme Fruirouge

Lait Fromagerie Delin

Œufs Ferme du Pontot

Crème pâtissière

Porter le lait à ébullition et incorporer les jaunes, le sucre et la fécule de maïs tamisée. Porter ce mélange à ébullition et laisser cuire pendant 3 minutes en remuant énergiquement à l'aide d'un fouet. Filmer et refroidir.

Appareil à soufflé

Monter les blancs en neige et ajouter le sucre tout en remuant. Lisser à l'aide d'un fouet la crème pâtissière avec le ratafia. Mélanger le tout délicatement (cet appareil doit être fait à la minute).

Dressage & finitions

Beurrer les 6 moules à soufflé puis les chemiser avec du sucre semoule. Disposer 1 biscuit rose de Reims imbibé de ratafia dans le fond de

chaque moule puis remplir chaque moule d'appareil à soufflé jusqu'en haut. Lisser et mettre au four à 195°C pendant 8 minutes. À la sortie du four, saupoudrer de sucre glace et servir avec un coulis de framboise.

" Vos blancs seront suffisamment montés en neige lorsqu'ils formeront 'un bec d'oiseau' sur votre fouet. "

Ustensiles



Une passoire tamis



Un fouet

index

des agréés

100 % Côte-d'Or

Produits de bouche, hors alcool

restaurateurs traiteurs

Auberge du cheval blanc

Restaurateur

Alise-Sainte-Reine

Biz'tro

Restaurateur

Beaune

Le clos du cèdre

Restaurateur

Beaune

Hôtel de la poste Najeti

Restaurateur

Beaune

La table de Guigone

Restaurateur

Beaune

Chol traiteur

Traiteur

Brazey-en-Plaine

Le sabot de Vénus

Restaurateur

Bure-les-Templiers

Hôtel golf château de Chailly

Restaurateur

Chailly-sur-Armançon

La table de Guillaume

Restaurateur

Châteauneuf-en-Auxois

Alves traiteur

Traiteur

Chevannay

La fée végété

Traiteur

Cormot-Vauchignon

Château de Courban

Restaurateur

Courban

Alfred burger et vins

Restaurateur

Dijon

Café de l'industrie

Restaurateur

Dijon

Chez toque

Restaurateur

Dijon

Ciboulette Dijon

Traiteur

Dijon

Grand hôtel la cloche

Restaurateur

Dijon

Herbivoriste

Restaurateur

Dijon

La menuiserie

Restaurateur

Dijon

Le central

Restaurateur

Dijon

Le château Bourgogne

Restaurateur

Dijon

Mitanchey traiteur

Traiteur

Dijon

Parapluie

Restaurateur

Dijon

Avec ou sans toque

Traiteur

Féney

Restaurant Christian Quenel

Restaurateur

Flagey-Echézeaux

La grange

Restaurateur

Flavigny-sur-Ozerain

La maison George

Restaurateur

Flavigny-sur-Ozerain

Stéphane Derbord Comme à la maison

Traiteur

Gemeaux

Les griottes

Restaurateur

Gevrey-Chambertin

Château de Gilly

Restaurateur

Gilly-lès-Cîteaux

Husson traiteur

Traiteur

Gilly-lès-Cîteaux

Bistrot de l'O

Restaurateur

Gilly-lès-Cîteaux

La ferme de Barboulotte

Traiteur

La Motte-Ternant

Abbaye de La Bussière

Restaurateur

La-Bussière-sur-Ouche

Rosso e verde

Restaurateur

Marcilly-sur-Tille

Riandet traiteur

Traiteur

Marsannay-le-Bois

La cueillette château de Cîteaux

Restaurateur

Meursault

Le médiéval

Restaurateur

Mont-Saint-Jean

Castel de très girard

Restaurateur

Morey-Saint-Denis

Le charlemagne

Restaurateur

Pernand-Vergelesses

La p'tite ferme

Traiteur

Poiseul-la-Ville-et-Laperrière

Hôtel de la poste

Restaurateur

Pouilly-en-Auxois

Château de Sainte Sabine

Restaurateur

Sainte-Sabine

Relais de la source

Restaurateur

Saint-Seine-l'Abbaye

Château de Saulon

Restaurateur

Saulon-la-Rue

Les diableries

Traiteur

Savigny-sous-Mâlain

Atelier culinaire groupe Seb

(non ouvert au public)

Selongey

La cuisine de la Fontaignotte

Restaurateur

Semur-en-Auxois

L'auberge de Guillaume

Restaurateur

Vandenesse-en-Auxois

La fringale

Restaurateur

Venarey-les-Laumes

Le bistrot de Louise

Restaurateur

Venarey-les-Laumes

Le richebourg

Restaurateur

Vosne-Romanée

viandes, poissons, œufs

Ferme Millanvoye

Bovins

Arconcey

Ferme Gagnepain

Bovins

Aubigny-la-Ronce

Ferme corvée de la tour

Bovins

Auxant

Ferme de Bessey-en-Chaume

Bovins

Bessey-en-Chaume

Ferme de sous la velle

Bovins

Beurey-Bauguay

Ferme de lignières

Bovins

Beurizot

Ferme de la ruchotte

Volailles - Maraicher

Bligny-sur-Ouche

Ferme Belin

Bovins

Boux-sous-Salmaise

La chèvrerie de l'odyssée

Ovins

Boux-sous-Salmaise

En pause gourmande

Bovins

Brazey en Morvan

Fromagerie Gaugry

Bovins - Fromages

Brochon

Ferme gallien

Porcs - Maraicher

Bussy-la-Pesle

Ferme du rabutin

Bovins

Bussy-le-Grand

Ferme Michel Ferry

Bovins

Charigny

Laurent Brocard

Bovins

Chaudenay-le-Château

La grange aux volailles

Volailles

Chevigny-en-Valière

Les pigeons de Corton

Pigeons

Chevigny-en-Valière

Ferme Terrand

Ovins

Cussy-la-Colonne

Fromagerie de Dampierre-en-Montagne

Bovins

Dampierre-en-Montagne

Exploitation de la fontaine claire

Bovins

Dampierre-en-Montagne

Jérôme Cornemillot

Volailles

Dijon

Ferme du domaine de la cras

Volailles

Dijon

Les salaisons dijonnaises

Porcs

Dijon

Ferme Martens

Bovins

Essarois

L'escargot de la coquille

Escargots

Étalante

La ferme d'Étaules

Ovins - Porcs

Étaules

L'escargot dijonnais

Escargots

Féney

La ferme o'limousine

Bovins

Flagey-lès-Auxonne

Ferme de l'Abrepin

Ovins

Francheville

Ferme du faubourg

Canards

Frénois

Bergerie du bas de gouey

Ovins

Fussey

Ferme du pontot

Volailles

Gevrey-Chambertin

Quentin Guillaumot

Porcs

Gissey-le-Vieil

La ferme de Borgirault

Porcs

Grancey-le-Château-Neuveville

Ferme de la petite montagne

Volailles - Maraicher - Céréales

Hauteroche

Ferme fontaine douce

Bovins

Jouey

Ferme de Cédric Bazin

Bovins

La Rochepot

Ferme Villard

Bovins

Labergement-lès-Seurre

Ferme les petits prés

Ovins - Fromages

Ladoix-Serrigny

Ferme du creux de pommier

Volailles - Bovins

Lamargelle

Jean-Pierre Nesle

Bovins

Martrois

La ferme de Martrois

Ovins

Martrois

Ferme de la Courtine

Bovins

Massingy-lès-Semur

Ferme Jacotot

Bovins

Mavilly-Mandelot

Ferme des marcs d'or

Volailles

Messigny-et-Vantoux

Damien Barberet

Bovins

Molinet

Ferme de la petite drée

Bovins

Molinet

Ferme de Labergement

Bovins

Moloy

Ferme du pigeonnier

Bovins - Fromages - Céréales

Montceau-et-Echarnant

Les éleveurs de la côte verte

Bovins

Montigny-Montfort

Ferme moulin Leu

Bovins

Montigny-sur-Armançon

Pascal Laprée

Ovins - Maraicher

Mont-Saint-Jean

Ferme Villarmet

Volailles

Nan-sous-Thil

Ferme David Thomassin

Bovins

Nesle-et-Massoult

Œufs, vous et moi

Volailles

Noidan

Au jambon de Bourgogne

Charcuterie

Nuits-Saint-Georges

Ferme de Tontenant

Bovins

Pagny-le-Château

Xavier Germain

Bovins

Painblanc

Ferme de la recluse

Bovins

Pellerey

Viande limousine de Côte-d'Or

Bovins

Prâlon

Ferme du Serein

Porcs

Précy-sous-Thil

La coque d'or

Escargots

Quincy-le-Vicomte

Produits fermiers du val de Vergy

Volailles - Ovins - Farines

Reulle-Vergy

Ferme Guyon père et fils

Bovins

Rouvres-sous-Meilly

Boucherie Fournier

Boucherie

Saint-Jean-de-Losne

Ferme Forey Frères

Bovins

Saint-Martin-du-Mont

Ferme de la Forgeotte

Bovins

Saint-Nicolas-lès-Cîteaux

Poul'et compagnie

Volailles - Maraicher

Saulon-la-Chapelle

Ferme de la butte

Ovins

Saulx-le-Duc

Béatrice et Jean-Pierre Chaume

Bovins

Savigny-le-Sec

Un groin de paradis

Porcs

Semezanges

Jean-Claude Lanier

Bovins

Soussey-sur-Brionne

Ferme Nathalie et Jean-Louis Mairet

Bovins

Turcey

Chèvrerie de Val-Mont

Bovins - Fromages

Val-Mont

Ferme Boiteux père et fils

Bovins

Veilly

Benoît Lechenault

Bovins

Veilly

Ferme Marcouyoux

Escargots - Ovins - Maraicher - Fromages - Miels

Vernot

Ferme piscicole des truites de l'aube

Poissons

Veuxhautes-sur-Aube

La Ferme du moulin à vent

Bovins - Porcs

Vic de Chassenay

Jérôme Mille

Bovins

Vic-des-Prés

Ferme Henriot

Bovins - Farines

Villebichot

Les producteurs du pays beauinois

Bovins

Villebichot

Ferme des trois provinces

Bovins

Villeneuve-sur-Vingeanne

Ferme de la combe au broin

Bovins

Villy-en-Auxois

Nicolas Joigneault

Bovins

Villy-le-Moutier

Dominique Demizieux

Bovins

Voudenay

Ferme de l'étang du roy

Bovins

Voulaines-les-Templiers

Maraîchers

Safran des Aulnes

Maraicher

Auxonne

Les loups'bio

Maraicher

Beaune

Mes légumes

Maraicher

Beaune

Ferme de la ruchotte

Volailles - Maraicher

Bligny-sur-Ouche

Asperges Bonnardot

Maraicher

Bonnencourt

Magapomme

Maraicher

Bretenière

La ferme fruitière

Maraicher - Miel

Broin

Ferme Gallien

Porcs - Maraicher

Bussy-la-Pesle

Lycée d'enseignement agricole privé du Val de Saône Anne-Marie Javouhey

Maraicher

Chamblanc

Hubert Lestime

Maraicher

Chassagne-Montrachet

Le potager de la borde

Maraicher

Chemin-d'Aisey

Papille'o'nez

Maraicher

Échannay

Ferme la noue des bleus

Maraicher

Échenon

Charles Virely

Maraicher

Époisses

Ferme Jacson

Maraicher

Féney

Ferme la sans fonnaise

Maraicher

Féney

Ferme Le Breuil

Maraicher - Farines

Féney

Ferme des carreaux blancs

Maraicher

Gergueil

Le réservoir à champignons

Maraicher

Gurgy-le-Château

Potager de la charme

Maraicher

Gurgy-le-Château

Ferme de La petite montagne

Volailles - Maraicher - Céréales

Hauteroche

Ferme des acacias

Maraicher

Labruyère

Le verger des Bonnevie

Maraicher

Lamarche-sur-Saône

Au fil des cueillettes

Maraicher

Lantenay

Elodie Aubert

Maraicher

Les Maillys

Le jardin du ti bout

Maraicher

Longchamp

Les jardins de Longecourt

Maraicher

Longecourt-lès-Culètre

Dijon céréales

Maraicher

Longvic

La Grange aux Clercs

Maraicher

Massingy

Ferme des marcs d'or

Maraicher

Messigny-et-Vantoux

Les vergers potagers de Montigny

Maraicher

Montigny-sur-Aube

Le potager des bergeries

Maraicher

Mont-Saint-Jean

Pascal Laprée

Ovins - Maraicher

Mont-Saint-Jean

Jean-Luc Robiot

Maraicher

Noiron-sous-Gevrey

Ferme fruïrouge

Maraicher

Nuits-Saint-Georges

Ferme le charmoi

Maraicher

Oigny

Ferme du pré dimanche

Maraicher

Ouges

Ferme Jacotot

Maraicher

Ouges

Ferme de la noge

Maraicher

Quetigny

Pré vert

Maraicher

Quetigny

La safranerie templière

Maraicher

Recey-sur-Ource

Lamandine

Maraicher

Rouvres-en-Plaine

Source d'arômes

Maraicher

Ruffey-lès-Beaune

Les jardins d'Orélie

Maraicher

Saint-Bernard

Ferme du lavoïr

Maraicher

Sainte-Colombe-sur-Seine

Agro DFG

Maraicher

Saint-Julien

Mathieu Frost

Maraicher

Saint-Julien

Le meix d'or bio

Maraicher - Céréales

Saint-Julien

Les jardins divers

Maraicher

Saint-Julien

Le verger des familles

Maraicher

Santenay

Poul'et compagnie

Volailles - Maraicher

Saulon-la-Chapelle

Christian Breuilly

Maraicher

Semur-en-Auxois

Défis21 terre du canal

Maraicher

Talant

Ferme des houblonnières

Maraicher

Tanay

La champignonnière de Tanay

Maraicher

Tanay

La ferme du prinçon

Maraicher

Tart-le-Haut

Ferme de Varois et Couternon

Maraicher

Varois-et-Chaignot

Ferme MarcouyouxEscargots - Ovins - Maraicher
Fromages - Miels

Vernot

Les Jardins du Rouge-Gorge

Maraicher

Veuxhaullès-sur-Aube

Autres produits

L. M. Chardon

Tisanes

Aignay-le-Duc

Moulin du foulon

Farines

Arnay-sous-Vitteaux

Les biquettes d'aur

Fromages

Avelanges

Le fournil des diablotsin

Boulangerie

Bagnot

La corvée de Jeanne

Céréales

Baigneux-les-Juifs

Ferme du cul de sac

Fromages

Barjon

Maison Liegeon

Boulangerie

Beaune

Boulangerie Marie Boucherot

Boulangerie

Beaune

Etablissements Fallot

Moutardes

Beaune

Les abeilles de la Vouge

Miel

Bessey-lès-Cîteaux

Chèvrerie de Blancey

Fromages

Blancey

Fromagerie du petit chêne

Fromages

Bligny-le-Sec

La chouette fabrique

Biscuits

Bretenière

Ferme Cérés

Farines

Brochon

Fromagerie Gaugry

Bovins - Fromages

Brochon

La ferme fruitière

Maraicher - Miel

Broin

Ruchers de Darbois

Miel

Buncey

Les truffières de la Douix

Truffes

Bure-les-Templiers

Ferme Philippe Collaud

Céréales

Bussy-le-Grand

Rafaël Carre

Miel

Charency

Les diamants châillonnais

Truffes

Châtillon-sur-Seine

Ludovic Pertuzot

Farines

Chorey-lès-Beaune

Vinaigrierie artisanale de Beaune

Vinaigres

Chorey-lès-Beaune

Hélène Dominique Bertrand

Fromages

Corpoeyer-la-Chapelle

Boulangerie pimousse

Boulangerie

Dijon

Du pain pour demain

Boulangerie

Dijon

Maison Frémont

Boulangerie

Dijon

Tartin'art

Boulangerie

Dijon

Malterie de Bourgogne

Céréales

Dijon

Ferme de la rente de Bray

Farines

Dijon

Vitalfa

Graines germées

Dijon

Apidis

Miel

Dijon

Miellerie Degrâce

Miel

Dijon

Ferme de la goutte d'or

Farines

Epernay-sous-Gevrey

Ferme des quintefeilles

Fromages

Étevaux

Ferme du mont Lassois

Fromages

Étrochey

Ferme le Breuil

Maraicher - Farines

Fénay

Les anis de Flavigny

Confiserie

Flavigny-sur-Ozerain

Reine de Dijon

Moutardes

Fleurey-sur-Ouche

Les abeilles de la vallée de la Tille

Miel

Gemeaux

Fromagerie Delin

Fromages

Gilly-lès-Cîteaux

Ferme de la petite montagne

Volailles - Maraicher - Céréales

Hauteroche

Aux de l'Issois

Boulangerie

Is-sur-Tille

Le rucher des trois rivières

Miel

Is-sur-Tille

Pierre Rizzo

Miel

Izeure

Les reines des grandes alliées

Miel

Izier

Ferme Fournet

Céréales

La Villeneuve-les-Converts

Amailli

Noix

Labergement-lès-Auxonne

Ferme les petits prés

Ovins - Fromages

Ladoix-Serrigny

Ferme du creux de pommier

Farines

Lamargelle

Les ruchers d'Aristée

Miel

Lantenay

Brin d'ortie

Tisanes

Longecourt-lès-Culêtre

Ferme Belmont

Céréales

Marandeuil

Fournil aux goûts liés

Boulangerie

Marcilly-Ogny

Moulin de Bonvent

Farines

Marey-sur-Tille

Truffière des Arpins

Truffes

Marmagne

Miellerie des ducs

Miel

Marsannay-la-Côte

La grange aux clercs

Farines

Massingy

Maison de Saint Honoré

Boulangerie

Maxilly-sur-Saône

La boulange de Jo

Boulangerie

Merceuil

Saveurs & nectars de Bourgogne

Jus de fruits

Merceuil

Famille Manlay

Miel

Missery

Cyril Blin bio

Céréales

Montagny-lès-Beaune

Atelier sarrasin

Céréales

Montbard

Ferme du pigeonier

Bovins - Fromages - Céréales

Montceau-et-Echarnant

Le moulin de Léopaul

Farines

Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne

Les vergers potagers de Montigny

Miel

Montigny-sur-Aube

La cabane paysanne

Céréales

Noidan

Ferme Tresillard Devulder

Fromages

Noiron-sur-Bèze

Ferme des marronniers

Fromages

Origny

Dominique Rigaud

Miel

Pouillenay

La safranerie templière

Miel

Recey-sur-Ource

Ferme les grandes noues

Fromages

Renève

Le rucher de Vic et Polochon

Miel

Renève

Produits fermiers du val de Vergy

Volailles - Ovins - Farines

Reulle-Vergy

Lamandine

Tisanes

Rouvres-en-Plaine

Blot frères

Boulangerie

Ruffey-lès-Echirey

Les champs du destin

Boulangerie

Sacquenay

Bernard Forey

Jus de fruits

Sainte-Marie-la-Blanche

Le meix d'or bio

Céréales - Maraîcher

Saint-Julien

1, 2, 3 SoMiel !

Miel

Saint-Mesmin

Fromagerie de l'Abbaye de Cîteaux

Fromages

Saint-Nicolas-lès-Cîteaux

Didier Loison

Fromages

Saulieu

Les ruchers du moulin

Miel

Savoisy

Les burgondises

Fromages

Soussey-sur-Brionne

Dessine-moi une graine

Céréales

Tréclun

Ferme de la fleur d'orge

Moutardes

Tréclun

Chèvrerie de Val-Mont

Bovins - Fromages

Val-Mont

Ferme Marcouyoux

Escargots - Ovins - Maraîcher

Fromages - Miels

Vernot

Ferme Henriot

Bovins - Farines

Villebichot



Cet index est susceptible d'être modifié au gré des comités. Retrouvez des agrées sur notre application « **Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or** ».



Réalisé et imprimé en Côte-d'Or

Rédaction : Cynthia Benziane

Photos : Christophe Fouquin, Maxime Fouquin, p. 4 Aurélien Ibanez, p. 12 Daraz, p. 36 Kaliantye, p. 56 Patrik Stedrak, p. 84 New Africa

Conception, réalisation, stylisme culinaire et direction artistique : Propulse pour le Conseil Départemental de la Côte-d'Or

Impression : Imprimerie Vidonne à Fontaine-lès-Dijon

Tirage : 5000 exemplaires



La Côte-d'Or à table



Élaboré par 25 chefs de Côte-d'Or, cet ouvrage vous emmène dans un voyage culinaire 100 % Côte-d'Or, au fil des saisons.

À travers ces 42 recettes, ils vous partagent leurs racines, leurs souvenirs d'enfance et vous invitent à découvrir les richesses du terroir.

Du classique bœuf bourguignon, aux gougères, en passant par des plats aux saveurs basques ou asiatiques, chaque mets est composé de produits fabriqués en Côte-d'Or, par des producteurs engagés pour et dans leur territoire.

Pour chaque recette, découvrez où vous procurer les produits près de chez vous, suivez pas à pas les conseils du chef, et dégustez en famille ou entre amis.

