



Décembre
2015
N°20

La gazette des producteurs aux locavores haut-marnais

Au Sommaire

- Actualités
- Les rdv des producteurs
- Les recettes locales pour les fêtes de fin d'année.

Retrouvez la gazette en ligne chaque mois et faites-nous part de vos suggestions et de vos envies de publication sur www.terroir-hautemarne.com

JOYEUSES FÊTES !!

Des produits du terroir pour les fêtes de fin d'année !

Le **stand des producteurs à la chapelle des Jésuites** au cœur de Chaumont (voir horaires ci-dessous), réunit les produits de 19 producteurs différents. On peut y confectionner des paniers garnis à offrir pour tous les gourmands.

Le **magasin de producteurs Brin de Campagne à Chaumont** vous prépare sur commande tous vos plats de fêtes avec des produits de Haute-Marne,

Et les **relais Terroir Haute-Marne** proposent des produits du terroir en cette période de fêtes comme toute l'année : la Cave Gourmande, le Fin Gourmet ou Gamm Vert à Chaumont, ou encore le Temps des Papilles à St Dizier.



Les rendez-vous des producteurs

Du 4 au 30 décembre : Exposition - Vente : Art, Artisanat et Terroir à la Chapelle des Jésuites à Chaumont.

Horaires : du lundi au vendredi : 14h-19h, samedi, dimanche et 24 décembre : 10h-12h, 14h-19h.

Divers stands proposant : artisanat, artisanat d'art et produits du terroir pour vos cadeaux de Noël.

Samedi 12 et Dimanche 13 : Festival Gastronomique de Villiers-le-Sec : les producteurs de Richesses du Terroir se regroupent pour deux jours de marché gastronomique dans la salle des fêtes de Villiers-le-Sec.

Nos propositions de recettes pour les fêtes

Velouté de potiron aux éclats de châtaignes et de chèvre

Ingrédients : 900g de potiron - 2 échalottes - 100g de châtaignes cuites - 10cl de crème entière liquide- 3cl d'huile d'olive - 6 pistils de safran - cerfeuil - 1 bûche de chèvre frais

Préparation :

Placez le fromage de chèvre au congélateur pendant 1 h.

Épluchez le potiron et les échalotes. Les émincez en fines lamelles et coupez le potiron en petits dés. Découpez les châtaignes en fines lamelles.

Dans une cocotte chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'échalote avec une pincée de sel. Cuire pendant 2 min, puis ajoutez les dés de potiron et une nouvelle pincée de sel. Couvrir ensuite d'eau froide à hauteur et cuire pendant 15 à 20 min.

Ajoutez la crème liquide dans laquelle vous aurez fait infuser le safran pendant 1h et faire bouillir. Mixez le tout dans un blender, rectifiez l'assaisonnement en sel et ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Avec un couteau à lame fine légèrement humide, coupez de très fines tranches de chèvre frais (comme des copeaux).

Déposez les châtaignes dans des assiettes creuses, puis versez la crème de potiron. Parsemez le tout de copeaux de chèvre frais et décorez de feuilles de cerfeuil.

Charlotte de boudin aux escargots, endives confites au miel et Langres

Ingrédients : 400 g de boudin -24 escargots -1 kg d'endives -200 g de carottes -200 g de Langres -100 g de beurre -50 g de crème fleurette - 2 œufs -30 g de miel-50 g d'échalotes -2 gousses d'ail -1/2 de botte de cerfeuil -1/2 de botte de persil plat- sel et poivre.

Préparation : Faites confire les endives au four dans un sautoir avec 2 cuillères à soupe d'eau, le miel et l'assaisonnement.

Ouvrez les boudins pour récupérer le sang coagulé et mélangez-le à 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf.

Réservez 6 escargots. Coupez les autres en dés et faites-les sauter avec une persillade.

Chemisez six petits moules à charlotte avec du beurre et garnissez-les, en intercalant, de la préparation au boudin, des dés d'escargots, d'endives confites et d'une tranche fine de Langres, en deux couches. Cuisez ces charlottes au bain-marie pendant environ 10 minutes.

Dans une sauteuse, faites chauffer 2 échalotes finement ciselées avec 100g d'eau, 50g de crème et 100g de Langres.

Confectionnez quelques perles de carottes. Cuisez-les à l'anglaise, puis passez-les au beurre avec une gousse d'ail et 6 escargots.

Au moment de servir, disposez-les sur les charlottes cuites et nappez les charlottes de sauce au Langres.

Pigeonneau au miel épicé

Ingrédients : pour 2 : 1 pigeonneau, 3 pommes rouges, 1 orange non traitée, 50g de beurre, 3 cuill à soupe de miel liquide, 1 étoile de badiane, 1 bâton de cannelle, 1 pincée de noix de muscade, 1 clou de girofle, sel et poivre

Préparation :

Réunissez les épices et mixez-les en poudre. Râpez le zeste de l'orange puis pressez-la pour en extraire le jus. Mélangez les épices et le zeste de l'orange avec le miel. À l'aide d'un gros pinceau, badigeonnez le pigeonneau de ce mélange. Laissez-le mariner 1h à température ambiante.

Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Déposez le pigeonneau sur un plat à four et enfournez-le 35 min, en l'arrosant souvent. Épépinez et coupez les pommes en quartiers. Faites-les colorer à la poêle dans le beurre chaud.

Hors du four, salez et poivrez le pigeonneau. Déglacez le plat de cuisson avec le jus d'orange chaud. Fendez le pigeonneau et servez avec les pommes et le jus parfumé.

Le tiramisu pain d'épices et pommes caramélisées

Ingrédients : Pour la crème au mascarpone : – 250g de mascarpone – 80g de sucre de canne – 3 œufs – 1 sachet de sucre vanillé
Pour le reste de la préparation : – 3 pommes – 70g de sucre semoule – 50g de beurre salé – 1 pain d'épices - eau de vie de poire

Pour la crème au mascarpone : Séparez les blancs des jaunes. – faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé en mélangeant vigoureusement. – Ajoutez le mascarpone et mélangez. – Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme. – Incorporez délicatement au mélange précédent.

Pour les pommes caramélisées : Dans une casserole, faites fondre le sucre jusqu'à obtention d'un caramel blond. – Ajoutez le beurre coupé en morceaux. – Ajoutez les pommes découpées en petits dés. – Laissez compoter pendant 15min.

Montage : Déposez les dés de pommes au fond des verrines. – Versez la moitié de la crème au mascarpone. – Ajoutez le pain d'épices légèrement imbibé d'eau de vie de poire. – Renouvelez l'opération et réservez au frais pendant au moins 4h.

Mille-feuilles de fromages frais

Pour 6 personnes : 1/2 bûche de chèvre demi-sec, 1 bambin des Rieux, 1 camembert des Rieux, 1 de pâte feuilletée, 1 laitue iceberg

Étalez la pâte feuilletée et découpez 6 médaillons de la taille d'une soucoupe et cuisez-les sans les piquer. Coupez la laitue en fines lamelles. Laissez refroidir et coupez les médaillons en 4 dans leur épaisseur, réservez le couvercle puis garnissez chaque couche avec un des fromages et quelques lamelles de laitue.

Gazette rédigée par l'ADMA (Association pour la Diversification des Métiers de l'Agriculture) et la Chambre d'agriculture dans le cadre de la mission « Appro52 »; Mangeons bien, Mangeons local !

Avec le soutien financier de :



Pour plus d'infos :

www.terroir-hautemarne.com

Contact :

adma@haute-marne.chambagri.fr

03.25.35.00.60

