

MENUS VENDANGES 2010

MERCREDI 22 SEPTEMBRE

MIDI

Salade d'automne
Lapin au cidre
Pommes de terre à la vapeur
Plateau de fromage
Tartes mirabelles

SOIR

Endives braisées au jambon gratinés
Gâteau aux pommes

JEUDI 23 SEPTEMBRE

MIDI

Melon
Côtes de porc
Carottes sautées
Plateau de fromage
Gâteau au fromage blanc

SOIR

Petits légumes farcis
Riz
Gâteau au fromage blanc
Et coulis de fruit rouge

VENDREDI 24 SEPTEMBRE

MIDI

Taboulet
Filet de colin sur lit de poireaux au curry
Quinoa
Plateau de fromage
Crème renversée caramel

SOIR

Soupe
Tarte olive Langre
Salade verte
Pêches de vigne pochées

SAMEDI 25 SEPTEMBRE

MIDI

Tomates mozzarella
Cuisses de poulet rôti
Petits poids carottes à la Française
Plateau de fromage
Gâteau marbré

SOIR

Bouillon de légumes
Lasagnes à la bolognaise
Salade verte
Fromage blanc

DIMANCHE 26 SEPTEMBRE

MIDI

Carottes au cumin, suprêmes d'oranges
Et poids chiche
Rôti de porc aux oignons
Haricots verts et flageolets
Plateau de fromages
Gâteau chocolat noisette

SOIR

Soupe de courge
Jambon au crémant
Riz
Glaces

LUNDI 27 SEPTEMBRE

MIDI

Salade de choux chinois
Steak Haché
Pâtes fromage râpé
Plateau de fromage
Glaces

SOIR

Bouillon de légumes
Tartiflette
Salade verte
Glaces

MARDI 28 SEPTEMBRE

MIDI

Salade paysanne
Bœuf Bourguignon
Pommes de terre vapeur
Plateau de fromage
Clafoutis abricot

SOIR

Bouillon de légumes
Charcuterie
Salade
Clafoutis

MERCREDI 29 SEPTEMBRE

MIDI

Betteraves rouges en salade
Sauté de porc au lait de coco
Et patates douces
Riz Gâteau noisette
Plateau de fromage
Gâteau carotte noisette

SOIR

Soupe
Tartes thon tomate moutarde
Salade

JEUDI 30 SEPTEMBRE

MIDI

Salade de tomates
Chili con carné
Riz
Plateau de fromage
Tartes aux mirabelles

SOIR

Soupe
Poissons panés
Gratin de courgettes

VENDREDI 1^{ER} OCTOBRE

MIDI

Salade d'endives
Veau marengo
Choux fleur et pommes de terre vapeur
Plateau de fromage
Brownies

MENU DE LA PAULEE

Terrine de saumon à l'aneth et salade de queue d'écrevisses

Coq au vin

Gratin Dauphinois

Plateau de fromages affinés

Raisins

Vacherin déstructuré et coulis de fruits rouges

Les vins

Apéritif : Crémant de Bourgogne et crème de cassis

Magnum Hautes Côtes de Nuits Blanc 2005

Hautes Côtes de Nuits « Myosotis Arvensis » 2008

Nuits St Georges 1^{er} cru les Damodes 2007

Echezeaux 1999

Tokay 1993 5 puttonyos

Cognac 15 ans d'âge

RECETTES DES VENDANGES 2010

Gâteau aux pommes

Se fait en 2 fois

1^{ère} préparation :

4 pommes
10 cuillères à soupe de farine
8 cuillères à soupe de sucre
2 sachets de sucre vanillé
6 cuillères à soupe de lait
4 cuillères à soupe d'huile
1 pincée de sel
1 sachet de levure
2 œufs

Préparation :

Mélanger le tout et bien travailler

Mettre dans un moule à manqué beurré.

Couper les pommes en lamelles et les disposer en éventail sur la pâte.

Cuire à feu moyen 180. 200 ° (th 6. 7) 20 min.

2^{ème} préparation :

160 gr de sucre
120 gr de beurre
2 œufs
2 sachets de sucre vanillé.

Faire fondre doucement le beurre, ajouter le sucre, les œufs et bien travailler. Mettre sur le gâteau et cuire à nouveau 20 min.

Gâteau au fromage blanc :

Pour 6 personnes

500 gr de fromage blanc battu
2 yaourts
150 gr de farine fluide
4 œufs
125 gr de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffer le four à 210 ° (th 7)

Battre ensemble dans un saladier, le fromage blanc, les yaourts, la farine, 3 jaunes d'œufs et le sucre.

Monter 4 blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans un moule à manqué beurré.

Dorer la surface avec le jaune d'œuf restant.

Enfourner pendant 30 min.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Peut être rehaussé par un peu de rhum brun où des zestes de citron.

Se sert seul encore un peu tiède où bien frais avec un coulis de fruit rouge :

Pour 500g de fruits (congelés), faire un sirop avec 15 cl d'eau et 75 g de sucre, faire juste fondre le sucre dans l'eau, une fois le sirop froid, l'ajouter aux fruits décongelés, puis mixer le tout au blender et passer au chinois pour enlever tous les pépins, puis réserver au frais.

Crème renversée au caramel

½ l de lait
3 œufs
100 gr de sucre
1 gousse de vanille
1 pincée de sel

Préparation :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille ouverte en deux.

Pendant ce temps, mélanger les œufs avec le sucre et le sel, battre sans trop faire mousser.

Ajouter doucement le lait vanillé sur cette préparation en battant.

Mettre dans un moule à charlotte où on aura fait un caramel pris sur le fond et les bords du moule. Pour cela, faire chauffer le moule avec du sucre et un peu d'eau jusqu'à obtention d'un caramel doré, retirer du feu et tourner le moule pour dispatcher le caramel sur le fond et les bords jusqu'à ce qu'il soit pris.

Cuire au four au bain marie à 180 ° (th 6. 7) pendant ½ h environ. Laisser refroidir.

Servir tiède ou bien frais retourné dans un plat.

Mon gâteau marbré (Marie Naudin)

4 œufs
200 gr de sucre
150 gr de farine
1 yaourt
1 sachet de levure
12 cl de beurre fondu ou d'huile genre isio 4, ou huile d'olive (c'est ce que j'utilise !)
170 gr de chocolat noir

Préparation :

Préchauffer le four à 180 ° (th 6)

Battre les œufs avec le sucre, ajouter le yaourt, mélanger, ajouter la farine et la levure, mélanger puis ajouter l'huile, bien mélanger au fouet.

Fondre le chocolat au bain marie puis le mélanger à la moitié de la préparation.

Beurrer un moule, y mettre la préparation blanche sur toute la surface du moule puis mettre la préparation au chocolat par touche avec une cuillère à soupe. Puis faire des marbrures avec la pointe d'un couteau.

Cuire 45 min.

Gâteau aux noisettes et chocolat. Recette d'anniversaire de la famille Naudin

Faire 2 fois la proportion suivante pour faire 2 plaques

4 œufs
200 gr de sucre
200 gr de poudre de noisettes

Préparation :

Battre les œufs avec le sucre, quand le mélange est bien mousseux, incorporer la poudre de noisette, bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule de votre choix préalablement beurré et tapissé de papier sulfurisé. Cuire à four chaud 200 ° (th 6. 7) 10 à 15 min environ, en fonction de l'épaisseur de votre moule, laisser cuire davantage.

Crème beurre chocolat :

200 gr de sucre
6 jaunes d'œufs
200 gr de chocolat noir
200 gr de beurre.

Battre au bain marie le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter le chocolat, retirer du bain marie et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Laisser refroidir et ajouter le beurre préalablement ramolli. Bien mélanger et napper le gâteau aux noisettes puis ajouter le 2^{ème} gâteau dessus et napper avec la crème au chocolat, et sur les bords du gâteau aussi.

Mon gâteau aux carottes (Marie Naudin)

500 gr de carottes râpées
3 œufs
120 gr de sucre roux
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
130 gr de poudre de noisette
100 gr de farine
Une pincée de sel
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Arôme : écorce d'orange en poudre

Préparation :

Battre les œufs avec le sucre et le sel, ajouter l'huile, le sel, la levure, les carottes râpées, mélanger, ajouter la poudre de noisette, mélanger, ajouter la farine et la levure, l'arôme. Bien mélanger de façon à obtenir une préparation homogène.

Mettre dans un moule à manqué beurré et fariné, cuire 1 h à 180 ° (th 6)

Brownies

250 gr de chocolat
150 gr de beurre
150 gr de sucre
3 œufs
60 gr de farine
1 sachet de sucre vanillé
Epices à pâtisserie Anglaise

Préparation :

Fondre le chocolat au bain marie, ajouter le beurre légèrement fondu, mélanger, ajouter le sucre.

Battre les œufs en omelette et les ajouter puis ajouter la farine et les épices.

Verser dans un moule à manqué préalablement beurré et fariné et cuire à 190 ° environ (th 8) entre 15 et 20 min.

On peut ajouter des cerneaux de noix, où le servir avec une crème anglaise.

Crème anglaise :

4 jaunes d'œufs
½ litre de lait
125 gr de sucre
1/2 gousse de vanille

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille ouverte en deux (gratter les graines avec la pointe d'un couteau pour plus de saveurs).

Battre les jaunes d'œufs et le sucre, verser petit à petit le lait bouillant sur ce mélange en fouettant bien.

Remettre sur le feu en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Laisser refroidir et servir bien froid.

Terrine de saumon à l'aneth

Ingrédients pour 8 personnes
250 gr de saumon frais
6 œufs
25 cl de crème fraîche épaisse
Aneth
Sel et poivre du moulin

Préparation :

Cuire le saumon au court-bouillon.

Pendant ce temps, battre les œufs avec le pot de crème et l'aneth, le sel et le poivre. (Il faut que cela soit bien relevé)

Ecraser en miettes le saumon cuit et mélanger à la préparation précédente.

Beurrer un moule à cake, y verser la préparation et faire cuire au bain marie environ 40 min à 180 ° C. (th 6).

Servir soit froid avec une mayonnaise aux herbes, soit tiède avec un coulis de tomate.

Coq au vin

1 jeune coq ou un bon poulet fermier découpé
150 gr de lard fumé
20 petits oignons grelot
2 gousses d'ail
80 gr de beurre
2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de farine
100 gr de champignons de Paris
10 cl de Vieux Marc de Bourgogne
1 litre de Pinot noir assez tannique
1 bouquet garni avec :
Thym
Laurier
Sarriette
Persil
Estragon

Noix de muscade
Sel et poivre du moulin

Préparation :

Dans une cocotte, faire dorer à brun les lardons dans moitié beurre, moitié huile puis ajouter les petits oignons et enfin les champignons (en lamelles s'ils sont gros). Retirer et réserver.

Mettre les morceaux de poulet découpé à dorer sur toutes les faces.

Remettre la garniture (lardons, oignons et champignons), sous le poulet, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni, couvrir et laisser chauffer. Mettre le Marc de Bourgogne, couvrir pour faire chauffer et flamber. Ajouter le vin, faire chauffer et flamber à nouveau. Puis laisser cuire doucement.

Quand le poulet est cuit, le retirer, faire réduire la sauce et la lier avec un beurre manié (farine et beurre ramolli bien mélangé). Puis ajouter l'ail écrasé.

Remettre le poulet et la garniture dans la cocotte et servir très chaud avec des croûtons aillés.

Excellent avec un gratin Dauphinois

GOUGERES

250 gr de farine
200 gr de beurre
1/2 de litre d'eau
7 œufs entiers
200 gr de conté
4 gr de sel.

Mettre l'eau dans une casserole avec le sel et le beurre. Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu puis ajouter la farine en une fois et tourner vivement avec une spatule jusqu'à ce que la pâte n'attache plus à la casserole. Retirer du feu, ajouter les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés à la pâte. Puis ajouter le conté coupé en petits cubes d'environ 4 mm.

A l'aide d'une poche à douille ou de 2 petites cuillères, faire des petits choux (petits tas) d'environ 2.5 cm à 3 cm sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.

Cuire à 180. 200 ° (th 6. 7) jusqu'à ce que les gougères aient bien gonflé et soient dorées puis arrêter le four et les laisser encore 5 min.

Attention, ne pas ouvrir le four une fois les gougères à l'intérieure, cela les ferait retomber !

Lapin au cidre

Pour 4 personnes :

1 lapin coupé en morceaux
2 carottes
1 branche de céleri
3 échalotes
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de calva
15 cl de cidre brut
10 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe de persil haché
2 cuillères à soupe d'huile
20 gr de beurre
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)

Sel et poivre du moulin

Préparation :

Eplucher les carottes, le céleri, les échalotes et l'ail, les couper en petits dés de 5 mm. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Mettre les morceaux de lapin à rissoler doucement. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les légumes. Les faire revenir 5 min puis arroser de calva, chauffer et flamber. Verser le cidre, porter à ébullition. Saler, poivrer et mettre le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire à feu doux 45 min.

En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche. Bien mélanger. Laisser réduire quelques minutes pour que la sauce soit bien liée. Rectifier l'assaisonnement. Saupoudrer de persil haché. Servir avec des pommes de terre vapeur, des pâtes fraîches...

Mon curry de porc au lait de coco et patates douces (Marie Naudin)

Pour 4 personnes :

600 gr de filet de porc, ou sauté de porc

1 gros oignons haché

2 gousses d'ail hachées

1 morceau de gingembre frais haché fin

1 boîte de lait de coco

2 patates douces

Curry

Cumin

Cardamome

Cannelle

Sel

Huile

Préparation :

Mettre l'huile dans une cocotte avec les épices, faire dorer, ajouter l'oignon haché, l'ail et le gingembre, faire colorer un peu puis ajouter la viande coupée en morceaux, bien l'enrober avec la pâte d'épices. La faire revenir sur toutes les faces, saler. Couvrir avec de l'eau. Laisser mijoter pendant 1/4 d'h puis ajouter les patates douces. Couvrir et laisser cuire 20 à 30 min doucement. Vérifier la cuisson de la viande et des patates et ajouter le lait de coco, bien mélanger, vérifier l'assaisonnement et servir bien chaud avec du riz basmati.

Jambon au crémant de Bourgogne

Pour 6 personnes :

12 tranches de jambon d'York

3 cuillères à soupe d'échalote hachée

3 cuillères à soupe d'estragon émincé (1 beau bouquet)

250 gr de crème fraîche

3 jaunes d'œuf

Sel et poivre du moulin

1 bouteille de Crémant de Bourgogne

Préparation :

Dans une casserole, verser le crémant, l'estragon et l'échalote.

Faire réduire des 2/3 (pendant 20 min à 30 min à feu moyen).

Pendant ce temps, beurrer un plat allant au four, rouler les tranches de jambon et les déposer dans le plat et réchauffer au four à 180 ° (th 6. 7)

Dans un bol, mélanger les jaunes d'œuf, la crème, le sel et le poivre.
Passer la réduction au chinois et verser sur la crème. Remettre quelques instants sur le feu pour épaissir la sauce sans porter à ébullition.
Napper les tranches de jambon avec la sauce et réserver au four à couvert.
Servir avec du riz basmati.

Tarte thon moutarde tomates

Une pâte feuilletée
Une boîte de thon égoutté
2 cuillères à soupe de moutarde forte
2 belles tomates
Persil
2 gousses d'ail
Huile d'olive
Fromage râpé

Préparation ;

Foncer la pâte à tarte dans un moule adéquat, napper le fond avec la moutarde, émietter le thon par-dessus, ajouter les tomates coupées en rondelles par-dessus, faire un hachis de persil et d'ail, l'ajouter sur les tomates, mettre un peu de fromage râpé et enfourner environ 30 min à 180 ° (th 6).

Servir avec une salade verte.

Tarte aux olives et au Langres

Pour 8 personnes
Faire une pâte à tarte :
250 gr de farine
125 gr de beurre et ou d'astra
1 pincée de sel
1 œuf

Mettre la farine, le sel et le beurre coupé en petites parcelles dans le robot avec le couteau (genre magimix), mettre à tourner quelques instants. Ajouter l'œuf, redonner un tour, ajouter un peu d'eau jusqu'à formation d'une boule.

Récupérer la pâte, former une belle boule, l'envelopper dans un film plastique et la réserver au réfrigérateur au moins ½ h.

Ingrédients pour la garniture :

25 cl de crème fraîche
4 œufs
125 gr d'olives vertes dénoyautées et émincées
1 petit Langres
Poivre et muscade et un peu de sel (pas trop car les olives et le fromage sont déjà salés)
Conté râpé.

Foncer la pâte à tarte dans un moule téfal (plus pratique) après l'avoir piquée à l'aide d'une fourchette sur toute la surface et retournée dans le moule.

Eparpiller les olives émincées puis mettre des morceaux de Langres

Fouetter les œufs avec la crème fraîche, assaisonner avec le poivre, la muscade et le sel. Puis verser sur le fromage et les olives de façon homogène. Mettre du conté râpé sur toute la

surface et cuire environ 35 à 40 min à 180. 200 ° (th 6. 7). Commencer la cuisson dans le bas du four pour que la pâte cuise bien et finir dans le haut pour que la tarte gratine bien. Servir avec une salade verte.

Veau marengo

Pour 4 personnes

600 gr de sauté de veau

1 ou 2 tomates bien mûres

1 verre d'Aligoté

1 bouquet garni (thym, laurier et persil)

1 oignon

2 gousses d'ail

facultatif : des petits champignons de Paris

Olives vertes entières

Beurre

Huile

Sel et poivre du moulin

Préparation :

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile et de beurre, le faire jaunir puis mettre les morceaux de veau, les saisir sur toutes les faces, assaisonner. Couper la tomate et l'ajouter à la viande, mettre le vin le bouquet garni, l'ail haché et couvrir d'eau. Cuire à feu doux pendant 1 h à couvert. Avant de servir, ajouter les olives vertes, rectifier l'assaisonnement et mettre un peu de sauceline pour épaissir un peu la sauce.

Servir avec des croûtons aillés et des pommes de terre vapeur.

Chili con carné

Pour 4 personnes

1 boîte de haricots rouges

1 boîte de concassée de tomate

500 gr de bœuf haché

1 gros oignon haché

2 gousses d'ail hachées

¼ de cuillère à café de piment d'Espelette

1 cuillère à soupe de cumin en poudre

½ cuillère à soupe de cannelle en poudre

1 cuillère à café de cardamome en poudre

1 cuillère à café de coriandre en poudre

1 cuillère à café de sucre en poudre si nécessaire

Gros sel de mer et poivre du moulin

Huile d'olive

1 feuille de laurier, une branche de thym et de l'origan

Préparation :

Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive, le colorer puis ajouter le bœuf haché, bien le séparer à l'aide d'une fourchette, le mélanger à l'oignon, ajouter les épices, saler, poivrer, ajouter les haricots bien lavés et égouttés puis la tomate et l'ail haché. Mettre une feuille de Laurier, une branche de thym et de l'origan. Bien mélanger et laisser mijoter au moins 1 h à feu doux, mettre une cuillère de sucre si trop acide.

Gratin de courgettes

Pour 6 personnes

5 courgettes

1 bel oignon émincé

2 gousses d'ail

1 bouquet garni (thym laurier persil)

1 poignée de riz rond

1 petite boîte de sauce tomate à la bolognaise

10 cl de crème liquide

100 gr de conté râpé

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Préparation :

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive (dans une sauteuse)

Ajouter les courgettes coupées en morceaux d'environ 2 à 3 cm (enlever la peau si besoin), assaisonner. Les faire fondre doucement. Quand elles rendent un peu de jus, ajouter la poignée de riz, le bouquet garni, un peu d'eau si besoin et laisser cuire à feu doux environ 15 à 20 min. Juste le temps que le riz cuise. Ajouter ensuite la sauce tomate, la crème, bien mélanger et mettre dans un plat à gratin. Parsemer de conté râpé et cuire au four à 180, 200 ° (th 6. 7) pendant 20 à 30 min, servir bien gratiné en accompagnement de viande, charcuterie, ou tout simplement comme ça.