

Repas de Noël

KIR ARDECHOIS

Δ Ingrédients

2 cl. de Sirop de Châtaigne



9 cl. Crémant de Die Cuvée blanche



Δ Préparation du cocktail

Intégrer le sirop de châtaigne dans une flûte (de préférence) puis verser le Crémant de Die bien frais dans la coupe.

AMERICAN FLYER

Δ Ingrédients

4 cl. Jus de Citron Vert

1/2 Cuillère à Café Sucre en Poudre

4 cl. Rhum Blanc

Clairette de Die Tradition



Δ Préparation du cocktail

Verser tous les ingrédients, à l'exception de la Clairette de Die Tradition, dans un shaker à demi rempli de glaçons. Frapper et verser dans une flûte. Allonger de Clairette Chambéran rafraîchie.

Menu :

Poquilles Saint Jacques au Prémant de Die Brut Chambéran

Pailles farcies et sa sauce foie gras au Barry Blanc

Sablés de Noël Vanillés à la Clairette de Die Tradition Chambéran

L'équipe de l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants vous souhaite d'agréables fêtes.



Caveau ouvert 7 jours sur 7
de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h 30
retrouvez-nous sur www.ujvr.fr

26340 Vercheny - Drôme
tél : 04 75 21 70 88 - fax : 04 75 21 73 73 - email : contact@ujvr.fr



UNION DES JEUNES
VITICULTEURS RECOLTANTS



Coquilles Saint Jacques au Crémant de Die Brut Chambéran

Ingrédients : (pour 4p.)

12 noix de Saint-Jacques ; 2 échalotes ; 100 g de champignons ; 30 g de beurre ; Sel ; poivre ; 2 verres de Crémant de Die Brut ; 1 jaune d'œuf ; 50 g de crème fraîche



Méthode de préparation :

Préparation : 10minutes › Cuisson : 15minutes › Prêt en : 25minutes

Eplucher les échalotes et les couper très finement. Laver les champignons, les essuyer et les couper en petits morceaux. Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Faire revenir les échalotes. Ajouter les champignons. Si les champignons rendent trop d'eau, l'enlever. Mettre les noix de Saint-Jacques. Verser le Crémant et laisser cuire 10 min à feu doux. Saler et poivrer.

Enlever le jus et garder le reste couvert mais en hors du feu. Filtrer le jus et le faire réduire le jus de moitié sur feu vif. Dans un bol, battre le jaune d'œuf avec la crème fraîche. Incorporer au jus réduit. Remettre les noix de Saint-Jacques et les champignons dans la poêle et servir aussitôt.

Cailles farcies sauce foie gras au Barry Blanc

Ingrédients : (pour 6p.)

6 cailles ; 3 pommes ; 6 marrons au naturel ; 30 g de raisins blonds secs ; 3 c. à soupe de calvados ; 3 foie de volaille ; 3 brins de cerfeuil ; 5 c. à soupe d'huile ; Sel, poivre.

Pour la sauce : 90 g de beurre ; 50 g de foie gras en dés ; 1 carotte hachée ; 0.5 oignon haché ; 1 trait d'armagnac ; 15 cl de bouillon de bœuf ; 15 cl de Sauternes ; 15 cl de Barry Blanc



Méthode de préparation :

Préparation : 30minutes › Cuisson : 35minutes › Prêt en : 65minutes

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins puis coupez en petits morceaux. Mettez les morceaux de pommes dans le bol d'un mixeur avec les marrons et les raisins. Ajoutez le calvados, salez et poivrez. Mixez par à-coups jusqu'à obtention d'un hachis grossier. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faites revenir les foies de volaille coupés en deux. Puis ajoutez le hachis quelques minutes en remuant. Retirez du feu et réservez. Préchauffez le four à (210°C). Lavez, séchez, effeuillez et ciselez finement le cerfeuil. Ajoutez-le à la farce. Garnissez l'intérieur des cailles de farce puis cousez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine. Posez les cailles dans un plat à four, salez et poivrez-les, arrosez-les du reste d'huile et enfournez. Faites cuire 20 min. Pendant ce temps, préparez la sauce : faites fondre 10 g de beurre dans une casserole. Faites-y dorer la carotte et l'oignon hachés. Déglacez avec l'Armagnac et laissez réduire. Mixez finement. Remettez dans la casserole et ajoutez le bouillon de bœuf, le sauternes et le Barry Blanc. Mélangez et faites réduire de moitié. Filtrerez et mettre à nouveau dans la casserole. Ajoutez le reste de beurre et le foie gras en fouettant bien. Réservez au chaud sans laissez bouillir. Sortez les cailles du four et servez aussitôt avec la sauce à part.

Sablés de Noël vanillés à la Clairette de Die Cuvée Blanche

Ingrédients : (pour 6p.)

1 kg de farine ; 500 g de sucre ; 500 g de beurre ; 4 œufs ; 2 sachets de sucre vanillé ; 1 c. à café de levure chimique ; Lait ; 10 Cl de Clairette de Die tradition



Méthode de préparation :

Préparation : 30minutes › Cuisson : 20minutes › Prêt en : 50minutes

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le beurre ramolli, le sucre, le sucre vanillé, la farine, la Clairette et la levure. Travaillez la pâte à la main jusqu'à former une boule. Si la pâte s'émiette trop, rajoutez un peu de lait. Si elle est trop collante, rajoutez un peu de farine. Faites reposer la pâte 1 h. au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte et faites les découpages à l'emporte-pièce. Enfourez pendant 15 à 20 min.

