



RECETTES de Bourgogne

GÉRALD CARPENTIER

Photographies et stylisme SÉBASTIEN MERDRIGNAC

Éditions **OUEST-FRANCE**



Sommaire



Entrées froides

4



Volailles

28



Entrées chaudes

9



Viandes

32



Poissons

23



Desserts

40



Pauchouse

Pour 6 personnes

2 kg de poissons de rivière

Sauce

2 oignons

3 échalotes

1 vert de poireau

100 g de beurre

1 bouquet garni

1 tête d'ail

1 bouteille de vin blanc sec (aligoté)

50 g de lardons

30 cl de crème fraîche

Sel, poivre

Accompagnement

6 tranches de pain

1 gousse d'ail

- Écailler, nettoyer et vider les poissons. Garder les têtes et les faire dégorger à l'eau claire pour qu'elles perdent leur sang.
- Tronçonner les poissons (si vous préférez, les lever et les désarêter).
- Dans une marmite, faire revenir un oignon, une échalote, le vert de poireau, le tout émincé, les têtes de poissons (et les arêtes si vous avez levé les filets) dans 50 g de beurre.
- Ajouter le bouquet garni, une tête d'ail, 25 cl de vin blanc. Faire réduire.
- Recouvrir avec 1 l d'eau, porter à ébullition puis faire cuire pendant 1 h à feu très doux.
- Filtrer pour obtenir un fumet limpide.
- Faire revenir dans une casserole avec le beurre restant, les lardons, un oignon, deux échalotes ciselées.
- Saler, poivrer puis ajouter 50 cl de vin blanc. Faire réduire de moitié.
- Ajouter 50 cl du fumet de poisson, les tronçons de poissons, faire cuire 5 min.
- Ajouter la crème fraîche. Faire réduire la sauce jusqu'à consistance désirée.
- Saler et poivrer. Servir la pauchouse dans des bols.
- Pour finir, frotter les tranches de pain à l'ail et les passer au four. En faire de petits croûtons pour accompagner la pauchouse.

Depuis des siècles, la Bourgogne et la Franche-Comté se disputent l'origine de la pauchouse. Cette recette se nourrit de ces deux origines.



Terrine de pêches de vigne au ratafia

Pour 8 personnes

Terrine

400 g de sucre

60 cl d'eau

Le jus d'une orange

8 pêches de vigne

2 poires

100 g de cassis

100 g de groseilles

20 cl de ratafia

100 g de confiture de fraises

5 feuilles de gélatine

200 g de framboises

Coulis

300 g de fraises

10 cl de crème de pêche

1 jus de citron

La veille

- Dans une casserole, mettre le sucre, l'eau et le jus d'une orange. Porter à ébullition pour faire un sirop.
- Pocher les pêches pendant 10 min dans ce sirop puis les retirer. Les réserver.
- Mettre les poires coupées en quatre à cuire dans ce même sirop, puis les cassis et les groseilles. Retirer les fruits cuits. Les réserver. Garder le sirop.
- Dans une autre casserole, mettre les poires cuites écrasées, le ratafia, la confiture de fraises et les cinq feuilles de gélatine (que vous aurez préalablement ramollies à l'eau tiède). Mélanger.
- Monter la terrine en alternant les pêches coupées en deux, les groseilles, les cassis, les framboises et le mélange de poires et de ratafia.
- Mettre la terrine au réfrigérateur pendant environ 6 h.

Le jour même

- Broyer les fraises avec 10 cl de sirop de cuisson.
- Ajouter les 10 cl de crème de pêche et le jus de citron. Mélanger.
- Mettre au réfrigérateur.
- Pour servir, couper des tranches de terrine et napper de coulis. Servir très frais.

Table des recettes

Entrées froides.....4

Terrine de tomates au fromage de chèvre le Vézelay	4
Salade d'andouillette de Chablis aux beursaudes	5
Daube de queue de bœuf à l'avallonnaise	6
Jambon persillé	8

Entrées chaudes.....9

Corniotte	9
Gougères	10
Tarte à l'époisses	12
Millefeuille de Soumaintrain à la vinaigrette de colza	14
Cake à l'Ami du Chambertin et aux escargots	15
Feuilletés d'escargots aux cépes	16
Escargots de Bourgogne en coquille	18
Cuisses de grenouilles au beurre persillé	19
Œufs en meurette	20
Écrevisses à la crème d'algoté	22

Poissons.....23

Filet de sandre farci aux escargots et sabayon de crémant	23
Pauchouse	24
Quenelles de brochet à la crème d'oseille	27

Volailles.....28

Poulet Gaston Gérard	28
Coc au vin	29
Chapon farci au pain d'épice et son jus au ratafia	30

Viandes.....32

Jambon au Chablis	32
Potée morvandelle	33
Andouillette vigneronne	34
Rognons de veau au Chablis et à la moutarde	36
Bœuf bourguignon	38

Desserts.....40

Rigodon aux cerises	40
Biscuit au crémant de Bourgogne et nage de fruits	41
Pain d'épice et poires au vin	42
Terrine de pêches de vigne au ratafia	44

Ci-contre : Galette de pomme de terre