

Frigoulette

« Côté Cuisine »

ALAIN BERNE Meilleur Ouvrier de France

BERNARD XUEREF Créateur de Saveurs Gourmandes



Rencontre

Annie Françoise Crouzet, couronnée de multiples titres dont celui de quatrième nez mondial en 1988 est une femme de caractère qui a su s'imposer dans un métier typiquement masculin.

Elle se souvient en ces mots de moments forts :

« C'est un réel plaisir d'avoir pu réaliser des accords chocolat et vins depuis le début de cette belle aventure de Bernard Xueref. J'ai été heureuse de le présenter à beaucoup de grands chefs et aussi aux consommateurs hédonistes rencontrés sur les salons comme celui de la fête du Bleu Vercors Sassenage où ALAIN BERNE avait rapproché chocolat et fromage »

ALAIN BERNE, chef, MOF (Meilleur Ouvrier de France), formateur professionnel en cuisine et pâtisserie, dix ans professeur à l'institut Paul Bocuse s'associe à Bernard Xueref, fondateur de la Chocolaterie Frigoulette pour vous offrir des recettes inédites et subtiles pour cuisiner de bons produits Bio où votre passion pour le très bon chocolat sera comblée.



Sauté de viande de chèvre (ou sanglier) sauce au chocolat et genièvre, les premières girolles

Pour 4 personnes :

- 800 g de viande de chèvre*
- 200 d d'oignons émincés
- 200 g de carottes taillées en sifflet
- Huile d'olive et/ou beurre 600 g de girolles
- sel et poivre
- 150g de palet chocolat genièvre
- Pincée gourmande au genièvre



Parer et couper la viande en morceaux.

Mettre à mariner avec oignons émincés, carottes et vin de noix pendant 4 heures environ

Egoutter la viande et la marquer dans une sauteuse avec de l'huile d'olive et ou du beurre. Singer avec un peu de cacao amer

Ajouter la marinade et les palets de chocolat au genièvre

Cuire à couvert et à basse température pendant 45 minutes

Dresser sur assiette ou en plat saupoudrer d'une pincée gourmande au genièvre

Accompagner d'une poêlée de girolles au genièvre.

*Cette recette peu convenir avec du gibier tel que lièvre, cerf ou sanglier, mais aussi avec du bœuf ou de l'autruche.

Dos de lapin rôti au thym et sa pincée gourmande, légumes du printemps

Pour 4 personnes :

- 2 dos de lapin
- 40 g de de lard gras (de Colonnatta)
- 4 brins de thym frais
- 1 petite courgette
- 100g de petits pois
- 4 carottes fanes
- Huile d'olive, sel et poivre
- Pincée gourmande au thym



Désosser le dos de lapin et farcir chacun d'eux avec un bâtonnet de lard et un brin de thym. Envelopper de film alimentaire et pocher 5 minutes dans une eau frémissante de manière à stabiliser la forme.

Laisser refroidir puis ôter le film alimentaire

Dans une sauteuse, faire chauffer de l'huile d'olive ou un peu de beurre

Marquer la viande sur toute la surface

Assaisonner avec sel et poivre du moulin

Ajouter les légumes, couvrir et finir la cuisson à basse température durant 15 à 20 minutes

Dresser sur assiette puis arroser du jus de cuisson

Enfin, saupoudrer de quelques pincées gourmandes de chocolat au thym

Servir aussitôt !

Glace chocolat ail noir et marmelade de citron vert

Pour 4 personnes :

- ½ litre de lait (de vache ou végétal)
- 4 jaunes d'œuf
- 100 de sucre
- 150g de Tartin'Ail



Faire bouillir le lait avec un peu de sucre

Blanchir les jaunes avec le reste du sucre, ajouter le Tartin'ail, puis verser dans le lait bouillant

Procéder comme une crème anglaise, cuire à la nappe ou à 85°C pendant 3 minutes

Refroidir rapidement et placer au frais (+4°C au plus) pour maturation pendant 24 heures

Passer en sorbetière ou turbine à glace

Façonner des boules à la cuillère et servir avec une marmelade de citron vert ou autres agrumes

Saupoudrer d'une pincée gourmande à l'ail noir

Pincées gourmandes




Thym	Genévrier	Basilic
Sorbet abricot en cage et une pincée gourmande	Chaud froid de pintadeau de la Drôme, une pincée gourmande au genévrier	Tomate comme à la provençale avec une pincée gourmande au basilic
	Micélanée de légumes lactoferentés, une pincée gourmande au genévrier	salade gourmande au foie gras, une pincée gourmande au basilic
		Tartelette de compotée de fraises, un pincée gourmande au basilic




Menthe	Citron vert	Ail Noir
Noisettes d'agneau en blanquette, une pincée gourmande chocolat menthe	Sorbet au citron vert, un trait de vodka et une pincée gourmande citron vert	Pointes d'asperges glacées, une pincée gourmande d'ail noir
Velouté de melon glacé, une pincée gourmande chocolat menthe	Mousseline vanille aux framboises une pincée gourmande citron vert	Dos de cabillaud sauce veloutée à l'orange, une pincée gourmande d'ail noir
Vacherin glacé vanille, une pincée gourmande chocolat menthe		

Goûter : Chocolat chaud

Palets aromatiques

	thym	genévrier	Basilic
	Suprêmes de pintadeau sauce chocolat thym	Compotée d'abricots aux éclats de chocolats au genièvre	Jambon de parme, sorbet de tomate au chocolat basilic
	Poire pochée à la clairette de Die façon Belle hélène au Thym		Magret de canette sauce au chocolat et basilic

Menthe	Citron vert	Lavande	rose
Gigot d'agneau rôti sauce chocolat menthe	foie gras mi cuit un trait de chocolat citron vert	Carré de chèvre frais au chocolat lavande, sauce miel	Bananes flambées sauce chocolat à la rose
		Pintadeau (ou canard) aux abricots, un filet de sauce chocolat	Litchis à la crème chocolat à la rose

Gourmandises : Tartelettes chocolat, ganaches à enrober, entremets chocolats avec fruits, nappages et sauces chocolat...

Tartin'Ail



<p>Cordon bleu de pintadeau à la béchamel Tartin'Ail</p> <p>Croque - Monsieur de jambon cru au chocolat Ail noir</p>	<p>Foie gras mi cuit, Tartin'Ail au chocolat et sauce aigre douce</p> <p>Feuilletés apéritifs</p>	<p>Crêpes (ail noir dans la pâte)</p> <p>Saint Honoé à l'Ail noir et fruits rouges</p>
<p>Velouté de Potimarron et sa chantilly Ail noir</p>		<p>Tarte fine aux pommes et crème de chocolat Ail noir</p>

Sur les conseils d'Annie Françoise CROUZET

Notre apéritif « Cœur de Rose »

- 5 cl de sirop de rose

- 25 cl de vin blanc

Vin Blanc bio Aligoté du « **Domaine DE MAUPAS** »

Appellation Châtillon en Diois contrôlée



SAS Frigoulette

9 chemin des Bérangers

26400 Beaufort sur Gervanne

04 75 43 09 75

www.chocolats-frigoulette.fr

contact@chocolats-frigoulette.fr

