

POIRES POCHÉES SUR SABLÉ

accompagnées de chantilly

x4 1h 45 min.



Ingrédients :

Pour les poires :

- 1 bouteille de vin blanc
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 4 graines de cardamome
- 4 poires

Pour le sablé :

- 250 g de farine
- 60 g de poudre d'amande
- 160 g de beurre
- 2 oeufs

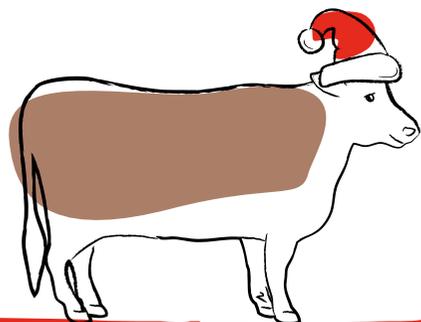
Pour la chantilly :

- 50 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 gousse de vanille

Mettre le vin, le sucre, la cardamome dans une casserole. Éplucher les poires, les mettre dans la casserole avec le vin (il faut que le vin recouvre presque les poires). Chauffer jusqu'à ce que les poires soient fondantes. Retirer les poires, laisser refroidir. Pendant la cuisson des poires, faire les sablés. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre, les oeufs et le beurre ramolli. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule. Étaler la pâte et découper 4 disques. Cuire à 200°C pendant 10 minutes. Fouetter la crème fraîche en chantilly, puis ajouter le sucre et la vanille. Déposer une poire sur chaque disque, puis décorer de crème chantilly.



Cabernet Franc AOP Haut Poitou ou Gamay IGP Val de Loire
Domaine de Villemont



14 ET 15
DÉCEMBRE
2019



MARCHÉ

de producteurs

Le Marché de producteurs Noël à la ferme de Montamisé
est un événement organisé par
la Chambre d'agriculture de la Vienne.

Pour connaître les autres événements
Bienvenue à la ferme rendez-vous sur :

www.bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine
et sur notre page Bienvenue à la Ferme Vienne



Contact :
Bienvenue à la ferme Vienne
Chambre d'agriculture de la Vienne
Loïc MALLET
05 49 44 74 53
loic.mallet@vienne.chambagri.fr



MONTAMISÉ

Maison de la Forêt

LES RECETTES

NOËL
à la ferme

bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine



BEGHIR au miel

x4 45 min.

Ingrédients :

- 2 verres de semoule fine de blé
- 1 verre de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de levure boulangère
- 3 verres d'eau tiède

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients et mixer. Recouvrir le saladier d'un torchon et laisser reposer 15 minutes. Chauffer une poêle, verser une louche de pâte et attendre que la crêpe soit cuite, des petits trous vont apparaître. Laisser refroidir. Dans une casserole faire fondre 50g de beurre et 70g de miel, verser une cuillère à soupe de cette préparation sur le beghir froid.



Perles de Villemont Demi sec - Domaine de Villemont

HOUMOUS de lentille

x4 30 min. 20 min.

Ingrédients :

- 100g de lentille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de tahin
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- Sel, poivre
- 1 citron

Faire cuire les lentilles dans de l'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites, les mixer. Ajouter le tahin et mixer. Ajouter l'huile d'olive, un peu de citron et les épices. Bien mélanger.



Cuvée Emeraude «Chardonnay vieilles vignes»
IGP Val de Loire - Domaine de Villemont

TERRINE D'ESCARGOT sur gaufre à la carotte

x5 15 min. 1h

Ingrédients :

- 500g de farine
- 250g de beurre
- 6 oeufs
- 1 sachet de levure boulangère
- 0.5 L de lait
- 6 carottes

Faire cuire les carottes dans l'eau bouillante. Faire fondre le beurre. Dans un grand saladier mélanger la farine, la levure de boulanger, le lait, les jaunes d'oeufs et le beurre. Incorporer ensuite les blancs montés en neige. Laisser reposer la pâte 3h minimum. Mixer les carottes et les ajouter à la pâte à gaufre. Cuire les gaufres. Déposer dessus des petits morceaux de terrine d'escargot.



Haut Poitou Sauvignon Blanc 2018
Domaine la tour Beaumont

KEFTA DE BOEUF et curry de chou fleur

x12 15 min. Plancha

Peler et mixer les oignons avec la coriandre.
Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients. Former des petits palets et les cuire à la plancha.
Couper et laver toutes les petites fleurs du chou. Dans une poêle, faire revenir de l'huile d'olive et y mettre le chou fleur.
Laisser cuire 15 minutes, puis ajouter le lait de coco et les épices.
Cuire de nouveau 15 minutes.

Ingrédients :

- 1kg de viande de boeuf hachée
- 3 oignons
- 1 verre de sauce tomate
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- Gingembre
- Sel
- Poivre
- Pour le curry de chou fleur :
- 1 chou fleur
- 1 cuillère à café de curry
- 2 cuillères à café de gingembre
- 20cl de lait de coco



Haut Poitou Cabernet Franc rouge 2018
Domaine la tour Beaumont

FINANCIER AU FROMAGE de chèvre et aux noix

x4 20 min. 10 min.

Ingrédients :

- 5 blancs d'oeufs
- 50g de poudre d'amande
- 20g de farine
- 60g de beurre
- 50g de fromage de chèvre
- 10 noix

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, la farine. Fouetter les blancs en neige. Incorporer délicatement le mélange farine/poudre d'amande aux blancs en neige. Ajouter le beurre fondu. Ajouter ensuite le fromage de chèvre et les noix mixées. Mettre la préparation dans des moules. Enfourner environ 10 minutes à 180°C.



Sauvignon Blanc AOP Haut Poitou - Domaine de Villemont

FINANCIER AUX POMMES caramélisées farine de noisette

x4 20 min. 10 min.

Ingrédients :

- 100g de sucre glace
- 40g de farine de noisette
- 3 oeufs
- 40g de poudre d'amande
- 100g de beurre
- 3 pommes

Éplucher et couper les pommes en petits morceaux. Dans une poêle, mettre les morceaux de pomme, un peu de beurre et du sucre en poudre. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient caramélisées. Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la farine de noisette et la poudre d'amande. Battre les blancs en neige, incorporer le mélange sucre glace, farine de noisette, poudre d'amande. Ajouter ensuite le beurre fondu. Incorporer les pommes caramélisées. Mettre la préparation dans des moules à financier. Cuire 10 minutes à 200°C.



Tardives de La Tour 2016 (vin doux)
Domaine la tour Beaumont