

L'été est bientôt là !

On a envie de pique-nique, de BBQ...

- Idées apéritives Rouge cerise :

Crème de Cerise - Vin rouge ou rosé

Dans un verre ballon, verser 1/3 de crème de cerise et 2/3 de vin rouge ou rosé. Vous pouvez utiliser un Bourgogne Hautes-Côtes Rouge ou Rosé du Domaine Olivier. A votre santé !

Crème de Cerise

- Disponible en bouteilles de 3, 35 ou 70 cl



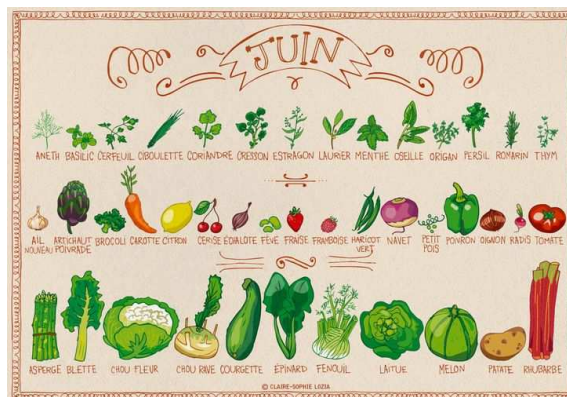
LE SAC PIQUE-NIQUE

Nombreuses possibilités de sacs pique-nique à la ferme Fruirouge et chez Fruirouge & Cie, avec un plan et une carte des bons coins ! Ainsi que de nombreux jolis accessoires !!!



Chez Fruirouge & Cie

Notre épicerie fermière vous accueille au centre-ville de Nuits-Saint-Georges. Vous retrouverez tous les bons produits du mois :



© Claire-Sophie Lissac

Sans oublier la truite, la pintade, le poulet, le miel, les œufs, le thym, la verveine et toutes nos autres spécialités... de saison !



Fruirouge & Cie, L'épicerie fermière

40 Grande Rue

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : 03 80 27 31 59

Courrier électronique :

epiceriefermiere@fruirongeetcompagnie.com

Site Internet :

www.fruirongeetcompagnie.com

Ouvert du mardi au samedi

de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h

du 1 mars au 31 décembre



Nous ne vendons pas de fruits, mais vous pouvez aller les cueillir au hameau à côté, au hameau de Corboin, au libre-cueillette La Cabane. Téléphonez avant : 03 80 61 32 85 car c'est ouvert suivant la récolte.

recettes



avec les produits de la ferme



Bon à savoir :

Les cerises sont le symbole du printemps BIO, chez nous à la ferme Fruirouge dans les Hautes-Côtes de Bourgogne, elles ne sont pas toujours mûres, c'est plutôt au tour des fraises. Mais cette année est précoce, et la saison bat son plein ! Vous pouvez apprécier nos produits aux cerises. Nous cultivons des Montmorency, appelées aussi griottes, ou « gaudrioles ». Ce sont des aigres-douces, à chair tendre avec un jus incolore légèrement acidulé. Elles sont parfaites pour la transformation en confiture, crème de fruits et à l'eau-de-vie ! Elles doivent être récoltées avec la queue sous peine de ne pas se conserver. Cultivées dès le XVIII^e siècle, il existait des vergers au bord de la forêt de Montmorency. Au XIX^e siècle, des Parisiens louent des arbres à l'heure pour manger des gaudrioles sur place.



Ferme Fruirouge



2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur
21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : +33 (0)3 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruironge.fr

Site Internet : www.fruironge.fr

En juin, on va déguster !

Nos rendez-vous du mois de juin :

Jusqu'au 20 juin c'est le Printemps BIO avec comme temps fort les 16-17 et 18 juin avec **Les Journées Nationales de l'Agriculture** : information et de valorisation de l'Agriculture et ses produits.



Portes Ouvertes

Printemps
BIO
www.printempsbio.com



Du 2 juin au 16 juillet c'est le **MOIS des Climats** Ambassadeur et Mécène 1^{er} Cru des Climats du Vignoble de Bourgogne, nous vous proposons deux animations :

Famille : Jeu des Climats

Dégustation : Crème de Cassis de Bourgogne IGP Bio en Sélection Parcellaire (Coup de Cœur 2023)



Etablissement labellisé Vignobles et Découvertes et Tourisme et Handicaps
Soyez les bienvenus !
Isabelle & Sylvain, et Camille

Spéciale Cerise : Recettes de famille...

- Le Rigodon aux cerises :

Typiquement bourguignon, le Rigodon était un dessert généralement cuit dans le four du boulanger après sa fournée de pain.

Pour 6 à 8 personnes

200 g de farine, 5 g de sel, 125 g de sucre, 10 g de levure, 7 œufs, 150 g de beurre, 20 g de beurre fondu, 25 cl de crème épaisse, 25 cl de lait, de la vanille liquide, 500 g de cerises

Tamiser la farine et y faire une fontaine y mettre le sel, 25 g de sucre, un œuf et la levure. Mélanger et délayer avec un peu d'eau tiède. Puis incorporer deux œufs. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle du plan de travail puis ajouter 150 g de beurre. Faire pousser la pâte à température ambiante pendant 2 h puis la rompre et la mettre au réfrigérateur pendant 8h.

Chemiser les parois d'un moule avec le beurre fondu et un peu de farine, y mettre la pâte. Refaire pousser cette brioche puis la mettre au four à 180° pendant 30 minutes.

Une fois cuite, prendre 200 g de cette brioche et la couper en cubes de 1 x 1 cm. Dans une jatte, mettre quatre œufs et 100 g de sucre. Les mélanger jusqu'à ce que les œufs deviennent blancs. Ajouter le lait, la crème et la vanille. Puis mélanger à cette préparation les cerises dénoyautées et les cubes de brioche. Mettre le tout dans un moule à cake et cuire au four à 170° pendant 40 mn.

Il est possible d'accompagner ce gâteau de confiture, de beurre de fruits ou d'un coulis d'une de nos boissons sans alcool. Bon appétit !

Suivez l'actualité de la ferme Fruirouge et de Fruirouge & Cie, l'épicerie fermière sur les réseaux sociaux, consultez nos sites Internet pour encore plus d'idées recettes...



Abonnez-vous à notre newsletter d'été à la ferme Fruirouge à partir 21 juin.



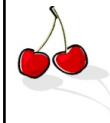
www.fruirouge.fr/actualites-de-la-ferme-fruirouge

- Gâteau moelleux au fromage blanc et aux cerises :

200 g de fromage blanc, 3 œufs, 1 citron, 1 cs de fécule de maïs, 1 pot de confiture de cerise, cerises
Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Verser deux jaunes (garder le dernier pour une autre recette) dans un saladier et fouetter avec 100 g de confiture de cerises. Laver le citron, le sécher et râper son zeste au dessus du saladier. Incorporer la fécule et le fromage blanc.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation. Verser dans un moule à manquer et cuire à 160-170°C pendant environ 35 minutes. Laisser tiédir puis démouler et placer au réfrigérateur environ 4 h.

Napper le gâteau de confiture. Vous pouvez disposer des cerises autour. Servir frais. Bon appétit !



Confiture de cerise

- Disponibles en pots de 50, 250, 450 g et 1 Kg

