

Distillerie du Centre Cocktail



Pep's d'Epices (*Vin de Feste*)



Par les étudiants de 1ère année BTS
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation
JEAN MONNET
LIMOGES - Promotion 2010
www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr

Du Pep's pour ce cocktail alliant pétillant du cola et tradition du Vin de Feste et du Cognac. Florilège d'épices, de saveurs, de douceur, de vivacité, ce mélange surprenant est à servir frais.

Ingrédients

- 1 cl de jus de citron
- 4 cl de Vin de Feste
- 2 cl de Cognac
- 8 cl de cola

Recette

Remplir le shaker à moitié de glace.
Verser le jus de citron, le Cognac et le Vin de Feste.
Shaker.
Verser le cocktail dans un tumbler haut et rajouter le cola.

Distillerie du Centre
Entrée



**Ballotine de foie gras de canard
à la rhubarbe confite au Vin de Feste**
(Vin de Feste)



Par Thierry PRALONG
Restaurant LA FERME SAINT-LOUIS
2 Place Saint Louis
24000 PERIGUEUX

Ingrédients

- Foie gras de canard extra
- Rhubarbe
- Vin de Feste
- Sel poivre
- Agar agar ou feuille de gélatine

Pour la finition

- salade de mâche ou roquette
- fonds artichauts
- pain toasté

Déroulement

Réalisation du foie gras

Dénervé délicatement le foie, le saler et le poivrer, le frotter avec un peu de Vin de Feste, former une ballottine à l'aide d'un papier film et bien le serrer. Mettre sous vide. Réserver au frais environ deux heures puis le cuire dans l'eau à 80°C durant 25 mn. Refroidir et conserver au frais.

La rhubarbe

Éplucher deux pieds de rhubarbe, l'émincer et la faire confire avec le Vin de Feste et un peu de sucre et d'eau. Mixer et passer au chinois.

Faire prendre avec de l'agar agar ou des feuilles de gélatine, étaler sur une plaque afin d'obtenir une fine couche, laisser prendre au frais.

Dressage

Chemiser la ballottine (l'enrouler dans la gelée), servir avec un chutney de rhubarbe, un fonds d'artichaut détaillé et une salade de roquette ou mâche.

Distillerie du Centre
Entrée



**Foie gras poêlé au Vin de Feste
émincé de poires et pain d'épices**
(Vin de Feste)



Par Jean-Pierre WALDBAUER
Auberge LA SOURCE
10 Avenue du Lac
87520 CIEUX
www.lasource87.onlc.fr

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 foie gras frais d'environ 450 g
- 2 poires mûres
- 4 cl de Vin de Feste
- Sel, poivre
- 4 tranches de pain d'épices

Pour décoration :
persil plat ou ciboulette.

Progression

Epluchez les poires, coupez-les en deux, enlevez les parties ligneuses, les pépins et le péricarpe. Citronnez légèrement pour qu'elles gardent la couleur fraîche. Réservez.

Allumez le four à 50°, en même temps mettez vos 4 assiettes à chauffer.

Coupez le foie gras en 8 tranches d'un centimètre environ.

Dans une poêle Téfal très chaude, posez les tranches de foie gras, baissez un peu la température et laissez dorer pendant 10 secondes environ de chaque côté.

Salez et poivrez.

Réservez au four dans un papier aluminium.

Enlevez le gras de cuisson du foie gras de la poêle, baissez la température, déglacez au Vin de Feste, ajoutez-y les poires, dorez les légèrement en les tournant de temps à autre.

Dans chaque assiette chaude, disposez harmonieusement une ½ poire coupée en tranches fines, ainsi que 2 tranches de foie gras poêlé. Avec une cuillère arrosez avec la réduction de Vin de Feste.

Servez tout de suite.

Distillerie du Centre

Entrée



Superposition d'une pulpe de boudin et foie gras de canard poêlé pommes caramélisées au Vin de Feste (*Vin de Feste*)



Restaurant LES PETITS VENTRES
20 rue de la Boucherie
87000 LIMOGES
www.les-petits-ventres.fr

Ingrédients pour 4-5 personnes

- 1 lobe de foie gras (400g à 600g)
- 8 boudins noirs
- 8 pommes
- 20 cl de bouillon de poule
- 8 feuilles de gélatine
- sel, poivre
- 200 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 10 cl de Vin de Feste
- copeaux de parmesan et roquette

Préparation :

Détailler le lobe en tranches d'un centimètre d'épaisseur, saler, poivrer , les poêler à feu vif et les réserver sur un papier absorbant.

Enlever les boyaux des boudins, faire tiédir la pulpe dans une poêle, réserver.

Faire chauffer le bouillon de poule et y incorporer les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide.

Préparer les pommes en quartier, les faire sauter avec le beurre et le sucre roux, déglacer avec le Vin de Feste.

Montage :

Monter la terrine (filmer d'un papier alimentaire) par couche successive de pulpe de boudin, pommes, foie poêlé, pomme et pulpe, saler et poivrer.

Ajouter le bouillon, mettre sous presse et réserver 24H.

Finition et présentation :

Démouler la terrine, trancher et disposer sur une assiette, poser quelques copeaux de parmesan et de la roquette.

Accompagner de Vin de Feste.

Distillerie du Centre
Entrée



**Ballotine de foie gras de canard
à la rhubarbe confite au Vin de Feste**
(Vin de Feste)



Par Thierry PRALONG
Restaurant LA FERME SAINT-LOUIS
2 Place Saint Louis
24000 PERIGUEUX

Ingrédients

- Foie gras de canard extra
- Rhubarbe
- Vin de Feste
- Sel poivre
- Agar agar ou feuille de gélatine

Pour la finition

- salade de mâche ou roquette
- fonds artichauts
- pain toasté

Déroulement

Réalisation du foie gras

Dénervé délicatement le foie, le saler et le poivrer, le frotter avec un peu de Vin de Feste, former une ballottine à l'aide d'un papier film et bien le serrer. Mettre sous vide. Réserver au frais environ deux heures puis le cuire dans l'eau à 80°C durant 25 mn. Refroidir et conserver au frais.

La rhubarbe

Éplucher deux pieds de rhubarbe, l'émincer et la faire confire avec le Vin de Feste et un peu de sucre et d'eau. Mixer et passer au chinois.

Faire prendre avec de l'agar agar ou des feuilles de gélatine, étaler sur une plaque afin d'obtenir une fine couche, laisser prendre au frais.

Dressage

Chemiser la ballottine (l'enrouler dans la gelée), servir avec un chutney de rhubarbe, un fonds d'artichaut détaillé et une salade de roquette ou mâche.

Distillerie du Centre
Entrée



**Foie gras poêlé au Vin de Feste
émincé de poires et pain d'épices**
(Vin de Feste)



Par Jean-Pierre WALDBAUER
Auberge LA SOURCE
10 Avenue du Lac
87520 CIEUX
www.lasource87.onlc.fr

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 foie gras frais d'environ 450 g
- 2 poires mûres
- 4 cl de Vin de Feste
- Sel, poivre
- 4 tranches de pain d'épices

Pour décoration :
persil plat ou ciboulette.

Progression

Epluchez les poires, coupez-les en deux, enlevez les parties ligneuses, les pépins et le péricarpe. Citronnez légèrement pour qu'elles gardent la couleur fraîche. Réservez.

Allumez le four à 50°, en même temps mettez vos 4 assiettes à chauffer.

Coupez le foie gras en 8 tranches d'un centimètre environ.

Dans une poêle Téfal très chaude, posez les tranches de foie gras, baissez un peu la température et laissez dorer pendant 10 secondes environ de chaque côté.

Salez et poivrez.

Réservez au four dans un papier aluminium.

Enlevez le gras de cuisson du foie gras de la poêle, baissez la température, déglacez au Vin de Feste, ajoutez-y les poires, dorez les légèrement en les tournant de temps à autre.

Dans chaque assiette chaude, disposez harmonieusement une ½ poire coupée en tranches fines, ainsi que 2 tranches de foie gras poêlé. Avec une cuillère arrosez avec la réduction de Vin de Feste.

Servez tout de suite.

Distillerie du Centre

Entrée



Superposition d'une pulpe de boudin et foie gras de canard poêlé pommes caramélisées au Vin de Feste (*Vin de Feste*)



Restaurant LES PETITS VENTRES
20 rue de la Boucherie
87000 LIMOGES
www.les-petits-ventres.fr

Ingrédients pour 4-5 personnes

- 1 lobe de foie gras (400g à 600g)
- 8 boudins noirs
- 8 pommes
- 20 cl de bouillon de poule
- 8 feuilles de gélatine
- sel, poivre
- 200 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 10 cl de Vin de Feste
- copeaux de parmesan et roquette

Préparation :

Détailler le lobe en tranches d'un centimètre d'épaisseur, saler, poivrer , les poêler à feu vif et les réserver sur un papier absorbant.

Enlever les boyaux des boudins, faire tiédir la pulpe dans une poêle, réserver.

Faire chauffer le bouillon de poule et y incorporer les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide.

Préparer les pommes en quartier, les faire sauter avec le beurre et le sucre roux, déglacer avec le Vin de Feste.

Montage :

Monter la terrine (filmer d'un papier alimentaire) par couche successive de pulpe de boudin, pommes, foie poêlé, pomme et pulpe, saler et poivrer.

Ajouter le bouillon, mettre sous presse et réserver 24H.

Finition et présentation :

Démouler la terrine, trancher et disposer sur une assiette, poser quelques copeaux de parmesan et de la roquette.

Accompagner de Vin de Feste.

Distillerie du Centre

Plat



Magrets de canard au Vin de Feste (*Vin de Feste*)



Par Ludovic TRAVIA

Hôtel Restaurant des VOYAGEURS

27 Avenue du Général de Gaulle

87240 AMBAZAC

www.hotel-ambazac.com

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la sauce :

1 carotte	5 baies de genièvre
150 g d'échalotes émincées	1 branche de thym
2 oranges zestées	1 feuille de laurier
1 bouteille de Vin de Feste 75 cl	8 grains de poivre noir
50 cl de fond brun de canard (ou fond brun de veau)	

Eplucher, émincer finement la carotte et l'échalote.

Laver, prélever avec un économe les zestes des oranges, puis les presser.

Dans un récipient, verser le contenu de la bouteille de Vin de Feste et y ajouter la garniture aromatique (carotte, échalote, zestes et jus d'oranges, poivre, genièvre, thym, laurier)

Laisser mariner 3 heures.

Mettre à réduire lentement la marinade, à $\frac{3}{4}$ de la réduction ajouter le fond brun, la sauce doit être légèrement nappante ; passer au chinois étamine.

Pour la garniture :

6 pommes de terre moyennes	3 cuil. à soupe de crème fraîche
200 g d'épinards frais	$\frac{1}{2}$ cuil. à soupe de persil haché
100 g de beurre	gros sel
350 g de foie gras frais de canard	

Préchauffer le four à 180°.

Laver les pommes de terre, puis dans un plat, les coucher sur un lit de gros sel. Cuire 30 à 40 minutes.

Trier les épinards, laver les feuilles à grande eau, faire tomber au beurre, saler, poivrer, et réserver.

Tailler 6 escalopes de foie gras de 50 g et couper le reste en gros dés, les poêler à feu vif, saler et poivrer.

Sortir les pommes de terre du four. Récupérer la pulpe sans abîmer la peau, écraser à la fourchette, y ajouter la crème, une noix de beurre, le persil, les dés de foie gras. Garnir les peaux des pommes de terre et réserver au chaud.

3 beaux magrets :

Parer, dégraisser les magrets, quadriller le gras des magrets. Assaisonner, cuire côté peau sans matière grasse dans une poêle. De préférence $\frac{3}{4}$ de temps côté peau pour une cuisson rosée. Réserver.

Poêler les escalopes de foie gras.

Pour le dressage à l'assiette :

Tailler les magrets (dans un magret : 3 grosses noisettes)

Au centre de l'assiette, déposer la portion d'épinards chauds, par-dessus en éventail les 3 noisettes, en haut la pomme de terre farcie, couverte en chapeau de l'escalope de foie gras, et napper le magret de la sauce au Vin de Feste.

Distillerie du Centre
Dessert



Macaron café au Vin de Feste
(Vin de Feste)



Par Christophe AUBISSE
Restaurant LE VANTEAUX
Agitateur de gourmandises
122 rue d'Isle
87000 LIMOGES
www.levanteaux.com

Ingrédients

La Sphère coulante au Vin de Feste

- 250 g eau
- 8 cl Vin de Feste
- 50 g sucre
- 2 g gélatine feuille

Pana-cotta café

- 80 g sucre
- 750 g crème
- 30 g café soluble
- 4 g gélatine feuille

Macarons

- pour la meringue italienne
- 110 g blanc d'œuf
 - 300 g sucre

- à mélanger avec la meringue
- 110 g blanc d'œuf
 - 300 g poudre d'amande
 - 300 g sucre glace

Progression

La Sphère coulante au Vin de Feste :

Mélanger tous les ingrédients et faire bouillir
Mettre au froid négatif
Tremper dans le chocolat fondu

Pana cotta :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide
Verser sur le lait tiède avec tous les ingrédients
Mouler

Macarons :

Cuire le sucre avec l'eau à 110 °
Verser les blancs montés en neige
Puis les pocher
Faire cuire environ 15 à 20 minutes à 120 °

Distillerie du Centre
Dessert



**Pomme Golden AOC du Limousin
confite au Vin de Feste granité
et mousse caramel**



(Vin de Feste)

Par les élèves de Terminale BAC PRO
LPP SAINT-JEAN
LIMOGES - Promotion 2010
www.stjean-limoges.com

Ingrédients pour 4 personnes

Pommes confites :

- 4 Pommes Golden AOC du Limousin
- 50 g de beurre
- 60 g de sucre
- 10 cl de Vin de Feste

Mousse Caramel :

- Caramel de cuisson des pommes
- 25 cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine

Granité au Vin de Feste :

- 120 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 10 cl de Vin de Feste

Tuiles au pain d'épices :

- 45 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 50 g de pain d'épices
- 30 g de farine

Réalisation

Eplucher les pommes, les couper en 8 quartiers.

Faire chauffer le beurre dans une poêle, y faire colorer les pommes en les saupoudrant de sucre. Les arroser de Vin de Feste et laisser confire 15 min à feu doux. Retirer les pommes confites sur une assiette.

Faire chauffer le caramel des pommes avec 100 g de crème liquide, y incorporer les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide puis laisser refroidir dans un saladier.

Fouetter le restant de crème puis l'ajouter au caramel. Dans un moule, disposer une couche de pommes confites, recouvrir de mousse caramel et disposer le restant de pommes. Laisser figer 1 heure la mousse au réfrigérateur.

Réaliser un sirop (eau + sucre à ébullition) puis ajouter 10 cl de Vin de Feste puis mettre au congélateur. Gratter régulièrement la préparation avec une fourchette pour obtenir le granité.

Réaliser une pâte à tuile en mélangeant beurre ramolli avec sucre, blanc d'œuf, farine et chapelure de pain d'épices préalablement émietté. Etaler une fine couche de pâte à tuile sur une plaque beurrée en leur donnant la forme voulue. Cuire au four, 12min à 180°C.

Démouler les pommes et la mousse caramel sur une assiette à l'aide d'un couteau, y déposer le granité puis la tuile au pain d'épices.

Distillerie du Centre
Dessert



Soupe de pêches au Vin de Feste
Tuiles de nougatine sésame
(Vin de Feste)



Par Patrick SOULIERE
Restaurant le LION D'OR
11 Place d'Espagne
23200 AUBUSSON

Ingrédients pour 4 personnes

- Pêches jeunes : 1 kg (2 par personne)
- Sucre (sirop)
- 1 pièce bâton de Cannelle (sirop)
- 1 pièce Badiane (sirop)
- Sésame
- Beurre
- Vin de Feste

Progression

Blanchir les pêches, les émonder (retirer la peau).

Faire un sirop (eau et sucre), porter à ébullition.

Couper les pêches en deux et retirer le noyau, couper des lamelles puis les plonger dans le sirop.

Laisser hors du feu 5 mn puis égoutter et mettre dans le Vin de Feste.

Réserver au frais.

Faire une tuile en nougatine sésame.

Servir la soupe dans une assiette creuse avec une tuile et une boule de sorbet pêche.