

## Les Recettes au Fromage

*Gaugry* DEPUIS  
1946

# Suprême de volaille sur fondue de poireaux sauce à l'Ami du Chambertin

*Recette originale de Mr Nicolas, la Rôtisserie du Chambertin à Gevrey (21).*

**Ingrédients** : Pour 4 personnes

4 blancs de volaille (125g environ)  
1 Ami du Chambertin  
3 poireaux moyens  
2 échalotes  
200g de crème fleurette  
1/2 verre de Bourgogne Aligoté  
150g de beurre  
1 morceau de crêpe de porc  
400g de tagliatelle



## Préparation

### La fondue de poireaux

Lavez et émincez finement les poireaux puis faire suer doucement au beurre. Ouvrir légèrement le blanc de volaille et y déposer la fondue de poireaux, salez, poivrez et refermez.

Enroulez les blancs dans la crêpe.

Faites les dorer dans une poêle avec une noix de beurre pendant 10 à 15 min en prenant soin de colorer toutes les faces. (Conserver le jus de cuisson).

### Sauce à l'Ami du Chambertin

Epluchez et émincez finement les échalotes puis faites les suer dans le beurre de cuisson des blancs de volaille, ajouter le vin blanc et laissez réduire. Terminez avec une pointe de crème.

Ajoutez 1/2 Ami du Chambertin coupé en morceaux et laisser bouillir quelques minutes.

Passez la sauce, puis rectifiez l'assaisonnement.

### Présentation

Escaloper en biais chaque blanc de volaille, dresser sur l'assiette avec un nid de tagliatelle et napper de sauce.

*Servir avec un Chambolle Musigny ou un Vosne Romanée ou un Santenay.*

## Salade figues et Epoisses aux noix fraîches

*Recette originale de Mr Jean-Paul Thibert, Restaurant Thibert à Dijon (21).*

**Ingrédients** : Pour 4 personnes

Salade : trévisse, frisée, mâche...suivant la saison

Vinaigrette à votre convenance

200g de noix décortiquées

8 figues (coupées en deux)

1/2 Epoisses affiné



### Préparation

Coupez les figues en deux, disposez sur chaque moitié un quartier d'Epoisses. Mettre au four en position grill et laisser fondre le fromage.

Assaisonnez la salade selon vos goûts.

Disposez dans 4 assiettes, parsemez de noix puis déposez quatre demi figues par assiette.

*Servir avec un vin blanc frais Aligoté ou un Chablis.*

## Rôti de porc fermier et purée de courge

*Recette originale de Mr Jean-Paul Thibert, Restaurant Thibert à Dijon (21)*

**Ingrédients** : Pour 4 personnes

800g de longe de porc fermier  
1 Palet de Bourgogne  
500g de jus de volaille  
100g de beurre  
50g de moutarde  
50g de crème épaisse  
800g de courge



### Préparation

Rôtir le porc au four pendant 1 heure. Faites cuire la courge dans l'eau bouillante puis la mouliner.

Retirez le rôti du plat et y verser le jus de volaille.

Réduire d'un quart et tamisez.

Mélangez la courge avec la crème et le beurre.

Au dernier moment, ajoutez au jus réduit la moutarde et le Palet de Bourgogne.

*Servir avec un vin rouge léger : un Chorey ou un Savigny les Beaune, un Marsannay.*

## Feuilleté d'escargots à la crème d'oseille

*Recette originale de Mr Nicolas, la Rôtisserie du Chambertin à Gevrey(21).*

**Ingrédients** : Pour 4 personnes

300g de feuilletage  
1 Soumaintrain  
2 jaunes d'œuf  
40 escargots de Bourgogne  
50g de beurre  
40g de cerneaux de noix émincés  
2 échalotes hachées Poivre, 1  
Cuiller à soupe de farine  
1/4 de litre de crème fleurette  
1 paquet d'oseille



### Préparation

#### Pâte feuilletée

Étalez et découpez la pâte en 8 morceaux de 10 cm sur 6 cm, réservez au frais. Mélangez en pommade 150g de Soumaintrain et le jaune d'œuf puis terminez avec la farine, 1 tour de moulin de poivre noir et les noix.

Placez les 4 feuilletés sur une tôle légèrement mouillée et déposez-y le mélange en laissant une bordure de 1cm.

Ajoutez pour finir les escargots passés au préalable au beurre à l'échalote.

Dorez les bords avec un jaune d'œuf puis posez l'autre morceau de pâte feuilleté et appuyez tout autour pour coller les bords. Dorez le chapeau en le badigeonnant de jaune d'œuf puis quadriller le avec la pointe d'un couteau. Laissez reposer 30 min puis faites cuire à four chaud à 180° pendant 15 à 20 min.

#### Crème d'oseille

Enlevez les cotes de l'oseille, lavez, émincez finement, faites fondre doucement dans 50g de beurre. Ajoutez pour finir la crème fleurette, le sel, le poivre, laissez réduire légèrement.

#### Présentation

Dressez le feuilleté sur assiette et nappez tout autour avec le coulis à l'oseille.

*Servir avec un Bourgogne Blanc, un Ladoix Serrigny...*

## Pommes de terre rôties au laurier frais et escargots de Bourgogne.

*Recette originale de Mr Jean-Paul Thibert, Restaurant Thibert à Dijon (21).*

**Ingrédients :** Pour 4 personnes

8 grosses pommes de terre Mona Lisa  
40 petits escargots de Bourgogne  
Vinaigre balsamique  
Sel, poivre  
8 feuilles de laurier frais  
50g de beurre  
1 Cendré de Vergy  
Échalote ciselée



### Préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez le dessus et le fond pour chacune. Faites les cuire en cocotte avec du beurre, du sel, du poivre et des feuilles de laurier frais.

Quand elles sont cuites, mettez les dans un plat allant au four et parsemez les de gros quartiers de Cendré de Vergy.

Réservez au four.

Faites sauter les escargots avec le beurre et l'échalote, salez et poivrez.

Disposez 2 pommes de terre dans chaque assiette et déposez les escargots dessus et déposez quelques gouttes de vinaigre autour. Vous pouvez décorer votre assiette avec les feuilles de laurier.

*Servir avec un vin rouge : un Chassagne, un Givry ou un Mercurey.*

## Tartelettes au Petit Gaugry

*Recette originale de Françoise Gaugry.*

**Ingrédients :** Pour 36 tartelettes.

250g à 300g de pâte brisée

1 Petit Gaugry

30g de beurre

3 œufs entiers

50g de farine

1/4 de litre de lait



### Préparation :

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole, ajoutez-y petit à petit la farine puis incorporez le lait chaud pour faire une béchamel.

Quand la préparation épaissit, ajoutez le fromage en petits morceaux et faites le fondre.

Hors du feu, incorporez-y les œufs entiers.

Déposer le mélange dans les fonds de tarte et faites cuire environ 1/4 d'heure à 150 °C.

*Servir à l'apéritif avec un Kir (vin blanc Aligoté et crème de Cassis).*

## Crème de topinambours et cumin

*Recette originale de Mr Jean-Paul Thibert, Restaurant Thibert à Dijon (21).*

**Ingrédients :** Pour 4 personnes

1 kg de topinambours

1 litre de lait

1 Plaisir au Chablis

20 g de beurre

2 cuillers à soupe de Savagnin (Jura)

Cumin en poudre

Sel, Poivre



### Préparation

Epluchez les topinambours et lavez les.

Faites les cuire dans le lait pendant 2 heures.

Une fois cuit, moulinez afin d'obtenir une purée, ajoutez le beurre, salez et poivrez.

Vous pouvez rectifier la consistance en ajoutant un peu de lait si nécessaire.

Faites préchauffer les 4 assiettes creuses en y déposant le Plaisir au Chablis coupé en gros dés.

Ajoutez le Savagnin aux topinambours sans faire bouillir et parsemez de poudre de cumin. Verser la crème de topinambours dans les assiettes.

Servir très chaud. *Servir avec un Chablis, un Saint-Romain ou un Saint-Aubin*