

Sablés à l' Epoisses et à la truffe noire

Ingrédients pour 16 sablés :

Pour les sablés
200 g de farine
100 g de beurre doux froid
1 jaune d'oeuf
2 c. à s. d'eau froide
5 g de sel fin
1 c. à c. de thym frais
1 c. à c. de poivre noir

Pour la crème
1 Époisses AOP bien affiné
10 cl de crème liquide entière
5 cl de vin blanc sec
1 échalote finement ciselée
Poivre du moulin
20 g de truffe noire
Fleur de sel

Préparation :

1. Les sablés
Mélanger la farine et le beurre froid jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter le jaune d'œuf, l'eau, le sel, le thym et le poivre. Former une pâte, filmer et réserver 1 h au frais.

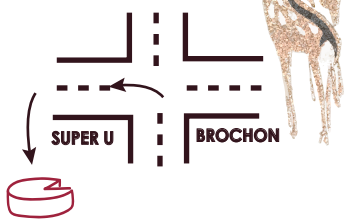
2. La cuisson
Préchauffer le four à 170 °C. Étaler la pâte sur 4 mm et découper 16 disques. Piquer à la fourchette et cuire 12 à 15 min, jusqu'à légère coloration. Laisser refroidir complètement.

3. La crème à l'Époisses
Faire suer l'échalote ciselée sans coloration. Ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié. Incorporer la crème, puis les trois quarts de l'Époisses en morceaux. Chauffer doucement en mélangeant jusqu'à obtenir une crème lisse. Poivrer généreusement et mixer.

4. Le dressage
Laisser tiédir légèrement la crème, puis la mettre en poche à douille. Pocher un dôme généreux sur chaque sablé. Ajouter un morceau d'Époisses, quelques lamelles de truffe noire et terminer par une pincée de fleur de sel.

Astuce : pocher la crème au dernier moment pour conserver le croquant des sablés. Réserver la crème au frais si nécessaire pour obtenir une texture suffisamment ferme au pochage.

ACCÈS AU MAGASIN TEMPORAIRE



MAGASIN DE LA FROMAGERIE GAUGRY
RD 974 - 21220 BROCHON
03.80.34.00.07 - cremerie@gaugryfromager.com
www.fromageriegaugry.fr

Plus de recettes sur notre site !

Gaugry
LE MAGASIN

Pour les fêtes
HORAIRES EXCEPTIONNELS

Décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
21	22	23	24	25	26	27
9h30-12h30 14h-18h	9h30-12h30 14h-18h	9h30-12h30 14h-18h	9h-16h	Fermé	Fermé	Fermé
28	29	30	31	1	2	3
9h30-12h30 14h-18h	9h30-12h30 14h-18h	9h30-12h30 14h-18h	9h-16h	Fermé	Fermé	Fermé

Janvier 2027

Reprise des horaires habituels mardi 5 janvier 2027 :
du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.
Fermeture les dimanches, lundis et jours fériés.



Bon de commande sur
www.fromageriegaugry.fr

Ne pas jeter sur la voie public. RCS Dijon B 950 003 99 - Fromagerie Gaugry - BROCHON

Préparons les fêtes ensemble !

COMMANDEZ

Jusqu'au **Mercredi 16 Décembre** pour Noël,
et jusqu'au **Mardi 22 Décembre** pour le Nouvel An.
Après ces dates, nous ne pourrons garantir vos commandes.

03.80.34.00.07
cremerie@gaugryfromager.com

Nos plateaux signatures, prêts à savourer

Présentation sur Plateau Cloche

Plâteau Douceur Givrée

28€



6 à 8 personnes
Chaource AOP 250g
Palet de Bourgogne 125g
Délice Papaye 200g
Chèvre demi sec

Plâteau Flocon Gourmand

34€



10 à 12 personnes
Comté Elégance env. 200g
Chaource AOP 250g
Chèvre demi sec
Brillat-Savarin IGP Affiné 200g
Palet de Bourgogne 125g

Plâteau Délice Etoilé

52€



18 à 20 personnes
Comté Elégance env. 200g
Chaource AOP 500g
Chèvre demi sec
Brillat-Savarin IGP Affiné 500g
Epoisses AOP thermisé 250g
Fromage aux Truffes env 200g

La Boîte Gaugry

pour 15 personnes

31,20€



Epoisses AOP 250g
Ami du Chambertin 200g
Soumaintrain IGP 250g
Plaisir au Chablis 200g
Petit Gaugry 70g
Brillat-Savarin IGP 200g
ou Chaource AOP 250g

Vos plateaux à composer parmi nos fromages d'ici et d'ailleurs





Fromages festifs

Délice de Bourgogne à la Truffe,
Fromages à la Truffe...

Fromages de chèvre fermiers, Fromages à pâte pressée

Comté, Morbier, Abondance, Beaufort...

Et autres pâtes...

Brie de Meaux, Bleu du Jura, Moëlleux d'Arinthod ...

Nos préparations sur commande

Fondue de Fromages



- Classique (½ de Comté AOP + ¼ de Beaufort AOP + ¼ de Gruyère AOP)
- ou Fromages de votre choix

PRÉPARATION FROMAGÈRE
5€ - de 10 pers
10€ 10 pers et +
+ COÛT DES FROMAGES

Raclette



Produits Origine France
Raclette Nature au lait cru,
Raclette Fumée au Bois de Hêtre au lait cru, Morbier au lait cru,
Bleu de Gex au lait cru...

PRÉPARATION FROMAGÈRE
5€ - de 10 pers
10€ 10 pers et +
+ COÛT DES FROMAGES

L'équipe Gaugry vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !