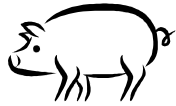
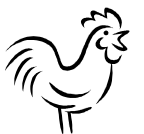
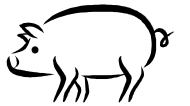


## Le Marché des 5 Sens

le 23 mai 2010

Place de l'Eglise, Montfaucon



Benoît Rotschi, chef de cuisine, a guidé le public dans une déambulation entre terroir et producteurs

- \* Philippe Adréani, *Du Lard ou du Cochon* à Melisey (70)
- \* Jean-Marie Bôle, *Volailles d'Antan* à Amancey
- \* Delphine Grelat, *la Bergerie de Bartherans*
- \* Marcellin Puget, *Domaine d'Esprits* à Buffard
- \* Aldert Lozeman, *la Fromagerie La Motte* à Mazerolles

et de Montfaucon :

- \* Pierre Chupin, artisan-confiturier, producteur de fruits biologiques
- \* Eduardo, boucher-traiteur
- \* Aurore Mariotte, productrice et transformatrice de plantes cultivées en agriculture biologique



Questions de goût

5<sup>e</sup> Festival de  
Musiques  
Anciennes  
de Besançon/Montfaucon

MONTFAUCON



### **Bizous lentement confits en croûte de sucre**

- \* Pour 2 bizous (joues de porc), confectionner une pâte avec 500 g de sucre, 40 g de blancs d'œufs et quelques graines de cardamome.
- \* Retirez les bizous de leur gelée et bien les enrober de la préparation.
- \* Disposer sur un plat en évitant qu'ils ne se touchent et les mettre au four à 140 ° pendant environ 1 h30, jusqu'à ce qu'une croûte se forme.
- \* Casser la croûte et déguster les Bizous avec une salade de carottes râpées assaisonnée d'une vinaigrette à l'orange.
- \* Servir avec une tranche de pain de campagne.

### **Fricassée de *volaille d'Antan* de la ferme du Vallon au miel à la vanille**

- \* Préchauffer le four à 180 °.
- \* Fendre deux gousses de vanille en deux.
- \* A l'aide d'un couteau, gratter les graines et les mettre dans un bol.
- \* Ajouter le zeste d'un citron vert haché, une pointe de gingembre frais très finement ciselée, 2 c. à s. de miel, 1 c. à s. d'huile d'olive, sel et poivre.
- \* Découper la volaille en morceaux, les badigeonner avec le mélange de miel et les disposer dans un plat allant au four.
- \* Enfourner environ 45 ' en badigeonnant régulièrement les morceaux de poulet avec le miel et quelques traits de sauce soja.
- \* Servir très chaud sur une salade du jardin avec des tomates et des dés de mangue.



*5<sup>e</sup> Festival de  
Musiques  
Anciennes  
de Besançon/Montfaucon*

MONTFAUCON



## Chèvre frais safrané à la rose, à l'amande et à huile d'olive à la fraise –

- \* Ecraser le chèvre à la spatule, verser dessus 1 c à c d'eau de rose et quelques gouttes d'extrait d'amandes amères
- \* Former de petites boules et les enrober d'amandes concassées torréfiées
- \* Laisser s'imprégner les saveurs une nuit au frais
- \* Faire macérer une nuit quelques fraises écrasées dans un peu d'huile d'olive légèrement tiédie – pas plus de 60°
- \* Napper le fond d'une assiette d'un peu d'huile d'olive à la fraise
- \* Disposer trois petites boules en cercle
- \* Servir avec un petit bouquet de salade de pissenlit au centre

## Petits sablés de Fromagerolles

- \* Bien mélanger 100 g de farine avec 60 g de beurre, 5 cl d'eau, 80 g de Fromagerolles râpé, jaune d'œuf, sel, poivre, et thym effeuillé.
- \* Pétrir et former une boule, filmer et mettre au frais 2h
- \* Sur une surface farinée, étaler la pâte, découper à l'aide d'un emporte -pièce et enfourner à 180 °.
- \* Cuire environ 10 '.
- \* Les sablés seront servis avec des pousses de soja assaisonnées de sauce soja, de fromage de faisselle de chèvre et de copeaux de Fromagerolles.



*5<sup>e</sup> Festival de  
Musiques  
Anciennes  
de Besançon/Montfaucon*

MONTFAUCON



## **Nage de framboises à l'infusion de mélisse, crème légère aux fleurs de sureau, lierre terrestre au sucre noir**

- ◇ Porter à ébullition 20 cl de Marcevin<sup>\*</sup>, 45 g de sucre, 30 g de framboises et quelques feuilles de mélisse et réduire de moitié.
- ◇ Mixer 150g de framboises avec le jus obtenu.
- ◇ Mélanger ce coulis avec 250 g de framboises et réserver au frais.
- ◇ Monter légèrement 150 g de crème fraîche et ajouter quelques fleurs de sureau ; ne pas sucrer la crème.
- ◇ Concasser finement du lierre terrestre, y ajouter un zeste de citron, mélanger avec le sucre noir (style mélasse).
- ◇ Dresser les framboises dans des coupelles creuses, garnir le dessus de crème légère et saupoudrer de sucre noir au lierre.
- ◇ Parsemer de pétales de capucines.
- ◇ Servir très frais.

<sup>\*</sup> Domaine d'Esprits, Marcellin Puget, vigneron à Buffard



*5<sup>e</sup> Festival de  
Musiques  
Anciennes  
de Besançon/Montfaucon*

MONTFAUCON



## Gnocchis de petits pois à l'ail des ours

250 g de pommes de terre écrasées	2 jaunes d'œuf
40 g de farine	15 g de pesto d'ail des ours
50 g de purée de petits pois	sel, poivre

- ◇ Préparer l'appareil à gnocchis en mélangeant tous les ingrédients
- ◇ Les former en petites quenelles, les blanchir et les égoutter.
- ◇ Dans une cocotte, faire étuver les gnocchis avec une pointe de beurre, un filet d'eau et une pointe de pesto.
- ◇ Terminer la cuisson dans un four chaud pendant 10 minutes.
- ◇ Parsemer de Fromagerolles en copeaux.
- ◇ Vous pouvez aussi servir avec des petits lardons frits.



Questions de goût

*5<sup>e</sup> Festival de  
Musiques  
Anciennes  
de Besançon/Montfaucon*

MONTFAUCON



**Salade d'herbes vives et pain perdu aux épices servis  
avec la Saucisse de Montfaucon, spécialité de la Boucherie Eduardo**

Pour la saucisse :

- \* Ecouter les conseils de M. Eduardo pour faire cuire la saucisse de Montfaucon, à la chaire encore et toujours taillée au couteau.
- \* Une fois cuite, la détailler finement et légèrement en biais.
- \* Maintenir les tranches au chaud dans une poêle avec un bon jus de viande, quelques feuilles de marjolaine et un zeste de citron.

Préparer le pain perdu :

- \* Imbiber des tranches de pain d'épices (une tranche par personnes) dans un mélange d'oeuf et de lait.
- \* Les colorer dans une poêle avec du beurre pendant quelques minutes en les assaisonnant de fleur de sel et de piment d'Espelette.,
- \* Les égoutter sur un papier absorbant et les maintenir au chaud, le temps d'assaisonner une salade d'herbes vives de saison, du jardin, fleurs de capucine, feuilles d'arroches, d'oseilles en écusson, mourons des oiseaux, hysope....là il faut vous renseigner auprès d'Aurore, la savante jardinière.

Pour le dressage :

- \* Placer le pain perdu au centre l'assiette, la salade par dessus, dresser harmonieusement la saucisse, crémier légèrement le jus de viande, y ajouter un trait de vinaigre au miel, le faire réduire et napper d'un trait de sauce autour de la salade.

Vous pouvez y ajouter des dés de fromages de chèvre de Delphine (La Bergerie de Bartherans) qui apporteront un gras singulier et de la fraîcheur.



*5<sup>e</sup> Festival de  
Musiques  
Anciennes  
de Besançon/Montfaucon*

MONTFAUCON

