

## Oeuf poché, confit d'oignons rouge et lardons au Chinon

### LES INGRÉDIENTS POUR UN TÊTE A TÊTE

- + 4 œufs - *Ferme de la Croix Blanche*
- + 20g de beurre - *Le Pré Joly ou Ferme Blas'Lait*
- + 1 oignon rouge et 10g échalion - *EARL Fontenaille*
- + 60g de lardons fumés - *GAEC Varenne Epine*
- + 2 tranches de pain des Ducs - *La Duchesse d'Aiguillon*
- + 12cl de vin rouge Chinon - *Annabelle Chesseron*
- + thym et laurier - *Château Gaillard*
- + 2,5cl de fond de veau
- + mâche - *EARL de Nouère*
- + huile de noix - *Stéphanie Cailleteau*
- + 2 càs de sucre en poudre
- + 1 càs de vinaigre - *Thé, Kéfir et Cie*
- + sel et poivre (macéron) - *Rivesalines (17)*

### LA RECETTE

- + Épluchez et ciselez les échalions et l'oignon rouge.
- + Confisez l'oignon dans une casserole avec le sucre et couvrez d'eau à hauteur. Faîtes cuire à feu moyen à découvert jusqu'à ce que l'oignon devienne compotée. Réservez au chaud.
- + Blanchissez les lardons.
- + Faîtes suer les échalions dans la graisse des lardons, ajoutez le vin rouge, le thym et le laurier. Faîtes réduire aux 3/4, ajoutez le fond de veau et réduisez à nouveau. Salez, poivrez, réservez au chaud.
- + Sautiez au beurre les tranches de pain.
- + Mettez dans une casserole l'eau et le vinaigre. Porter à ébullition. Cassez délicatement chaque œuf un à un. Réduisez le feu et laissez cuire 3 min. A l'aide d'une écumoire, ramenez tout au long de la cuisson les filaments de blanc autour du jaune afin qu'ils s'agglomèrent.
- + Au bout de 3 minutes, retirez l'œuf avec l'écumoire et déposez-le dans un saladier d'eau glacée.
- + Pour le dressage : placez les 2 œufs sur un toast. Nappez de sauce garnie de lardons. Répartis le confit d'oignon. Servez avec de la mâche à l'huile de noix.

L'AMOUR des bons produits  
est au K'di Fermier !

PRODUITS LOCAUX ET  
FERMIERS POUR VOTRE  
REPAS EN AMOUREUX

IDÉES CADEAUX

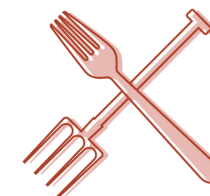


33 Route de Tours  
37120 CHAVEIGNES

☎ 02 47 95 83 47

✉ [kdifermier@gmail.com](mailto:kdifermier@gmail.com)

RECETTES



SAINT-VALENTIN

DÉCLAREZ

VOTRE AMOUR

AVEC GOURMANDISE







## PLAT

### Filet mignon de porc aux kiwis

#### LES INGRÉDIENTS POUR UN TÊTE A TÊTE

- + **500g filet mignon** - *GAEC Varenne-Epine*
- + **5 kiwis** - *Les Kiwis de Varennes*
- + **2 échalions** - *EARL de Fontenaille*
- + **10 cl de crème fraîche liquide** - *Ferme Blas'Lait*
- + **15g beurre** - *Le Pré Joly ou Ferme Blas'Lait*
- + **1 càs d'huile de tournesol** - *Vincent Raffault ou Ferme du Joyeux Laboureur*
- + **sel et poivre (macéron)** - *Rivesalines*

#### LA RECETTE

- + Coupez le filet mignon en bouchées. Salez et poivrez-les.
- + Pelez et hachez les échalions. Épluchez les kiwis. Coupez-en 1 en rondelles épaisses et les 4 autres en petits dés.
- + Faîtes fondre le beurre dans une casserole et y ajouter les échalions. Les cuire doucement pendant 2 min. Incorporez les dés de kiwi et laissez mijoter pendant une dizaine de minutes.
- + Pendant ce temps, faîtes chauffer l'huile dans une poêle et faîtes cuire les morceaux de porc 6-8 min en les retournant.
- + Ajoutez la crème liquide dans la casserole. Passez au mixeur la crème, les dés de kiwis et échalions.
- + Dressez les bouchées de porc sur des assiettes chaudes, ajoutez les rondelles de kiwi crues en garniture et la crème aux kiwis. Donnez un tour de moulin à poivre.

## Tarte bouquet de roses aux pommes au safran

### LES INGRÉDIENTS POUR UNE TARTE

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- + **125g de farine de blé** - *Ferme du Grand Mont*
- + **35g de sucre glace**
- + **12g de poudre d'amande**
- + **70g de beurre pommade** - *Le Pré Joly*
- + **10g de jaune d'œuf** - *La Ferme de la Croix Blanche*

POUR LA GARNITURE AUX POMMES

- + **5 pommes BIO** - *Les Vergers des Savoies*
- + **100g de sucre**
- + **1 citron**
- + **1 gelée de vin au safran** - *Safran de Val*

POUR LA CRÈME PATISSIERE

- + **3 œufs** - *La Ferme de la Croix Blanche*
- + **20cl de lait** - *Le Pré Joly*
- + **16 filaments de safran** - *Safran de Val ou d'Agnès*
- + **70g de sucre en poudre**
- + **1 càs de maïzena**

### LA RECETTE

- + Réalisez la pâte sablée sucrée avec les ingrédients indiqués. Laissez la reposer 2h au réfrigérateur. Cuisson à blanc 15min dans un four préchauffé à 180°C.
- + Pour la crème pâtissière, la faire la veille : fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la maïzena et mélangez bien.
- + Faîtes chauffer le lait et versez-le petit à petit sur les œufs en remuant avec un fouet.
- + Remettez le mélange dans une casserole et faîtes cuire sur feu moyen en remuant constamment jusqu'à épaississement de la crème. Ajoutez le safran et laissez infuser le safran dans la crème pendant la nuit.
- + Versez la crème sur le fond de tarte pré-cuit.
- + Pour la garniture : taillez les pommes en fines lamelles à l'aide d'une mandoline en gardant la peau.
- + Faîtes tremper les lamelles de pommes dans l'eau citronnée.
- + Faîtes cuire les lamelles 40 secondes au micro-onde puis les couper en deux.
- + Formez les roses et déposez-les sur la crème pâtissière en les enfonçant légèrement dans la crème.
- + A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les roses avec la gelée de vin safran.
- + Faîtes cuire 10min dans le four préchauffé à 180°C.

DESSERT



DESSERT



## TARTE AUX POIRES ET SPECULOOS

### LES INGRÉDIENTS

- + **1 pâte brisée** si possible maison
- + **1kg de poires conférence** - *Vergers Maisons Blanches*
- + **130g de biscuits façon spéculoos** - *Balade au Jardin de Val*
- + **30g de beurre** - *Le Pré Joly ou Ferme de Blas'Lait*
- + 3 càs de cassonade

### LA RECETTE

- + Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte et la mettre dans un moule beurré.
- + Tapissez-la de papier sulfurisé et recouvrez de pois secs pour 15min de cuisson.
- + Émiettez les biscuits spéculoos et parsemez-en le fond de tarte.
- + Épluchez et épépinez les poires.
- + Coupez-les en fines lamelles et disposez-les sur la tarte.
- + Mettez des morceaux de beurre et saupoudrez de sucre.
- + Enfournerez et faîtes cuire 20min.
- + Servez tiède avec une boule de glace.

### ACCORD VINS



- Les bulles d'Annabelle Chesseron
- Vouvray demi-sec pétillant du Domaine du Mouton Noir