

Pâtisserie

**Cuisine
Actuelle**

**80
recettes**

CHOCOLAT

**Les bûches que
l'on préfère !**

■ **DÉCORS À
CROQUER**
faits maison

LEÇONS FILMÉES

RÉUSSIR À COUP SÛR
Savarin, zestes confits,
caramel, bûches...

■ **PRÊTS D'AVANCE**
Les gâteaux qui
nous facilitent la vie

■ **UNE MAISON
EN PAIN D'ÉPICE**
à faire soi-même



**Fêtes
sucrées**

Noir de Bourgogne

Le fabuleux coulis de cassis

Avec son goût typé et parfumé, le cassis rappelle de délicieux souvenirs d'enfance. Prêt à l'emploi et d'une texture idéale, ce coulis signé Nectars de Bourgogne étonne dans tous les desserts.

Caroline Mignot

Ses notes fruitées et végétales, son acidité, sa légère astringence et sa couleur violet sombre en font un formidable ingrédient ! Ce coulis de cassis, produit phare de la maison Nectars de Bourgogne, est élaboré dans un souci de qualité mais très simplement : un peu de sucre et... c'est tout. Les meilleures baies de la très parfumée variété Noir de Bourgogne lui sont réservées, toutes issues d'une agriculture raisonnée « made in France ». En jus, en nectar ou en coulis, le résultat est exceptionnel et n'a pas son pareil.

UN COULIS DE CARACTÈRE

Enologue de formation, Emmanuelle Baillard a exercé dix ans dans le monde du vin avant de créer son entreprise, Nectars de Bourgogne, en 2004. Dans son atelier de Merceuil, à 10 km de Beaune, elle a le don de transformer les fruits

en nectars, en jus et en coulis sublimes. Lors de la récolte, qui a lieu en juillet, les baies cueillies à maturité sont aussitôt lavées et réduites en une pulpe très fine, à laquelle on ajoute 26 % de sucre. Le coulis obtenu est alors pasteurisé et conditionné en pots. Emmanuelle Baillard a constaté que le marché est de plus en plus demandeur de coulis dont le parfum équivalait à celui de la confiture, mais en moins sucré.

LE GRAND NOIR DE BOURGOGNE

Sa culture est intimement liée à celle de la vigne car c'est pour faire face à l'épidémie de phylloxéra, survenue dans la seconde partie du XIX^e siècle, que les vignerons bourguignons se sont mis à cultiver le cassisier.

Si Emmanuelle Baillard a choisi exclusivement le Noir de Bourgogne pour fabriquer son coulis de cassis, c'est parce que cette variété est puissante, qu'elle produit des fruits charnus qui se prêtent à merveille à la fabrication de crèmes et de nectars, qu'elle a du caractère, des arômes complexes et une couleur profonde. Cette petite baie est également reconnue pour ses vertus bénéfiques à la santé. C'est d'ailleurs en tant que plante médicinale qu'elle fut cultivée, à partir XVI^e siècle.

DU COULIS, MAIS PAS SEULEMENT

Nectar, sirop, gelée, vinaigre... le Noir de Bourgogne se déguste de multiples façons chez

Le bon choix



LE COULIS DE CASSIS NOIR DE BOURGOGNE
Simple d'utilisation, il sublime bien des recettes à base de fruits : sur des poires pochées, dans un crumble de pommes ou dans une pavlova. Un peu moins épais qu'une compote, sa texture est idéalement nappante sur une panna cotta ou un fromage frais. En conditionnement carafe, 7,99 € les 290 g. En flacon tube, 4,80 € les 210 g. Sur le site Nectars de Bourgogne, en épicerie fines et cavistes.

Emmanuelle Baillard : son étonnant poivre de cassis, fabriqué à partir de bourgeons séchés et réduits en poudre, est une épice à la saveur acide et fruitée qui inspire les chefs de la région. Elle a aussi collaboré avec la maison Bernard Loiseau, à Saulieu, pour créer une gamme très inventive de nectars tels Griottes et bourgeons de cassis et Mirabelles de Lorraine et pamplemousse. Notons enfin trois nouveaux nectars de fruits issus de l'agriculture biologique : cassis bien sûr, son fruit favori, mais aussi abricot et mirabelle.

Les conseils de deux chefs



LE GOURMAND
CHRISTOPHE QUÉANT,
CHEF DU CARMIN, À BEAUNE
(CÔTE D'OR).

Je travaille les produits Nectars de Bourgogne depuis longtemps. J'adore l'association figue-cassis. Pour un dessert croustillant, je fais cuire des bandes de pâte feuilletée entre

2 plaques pour que cela reste plat. Je prépare une crème chantilly avec quelques gouttes de coulis de cassis. Au moment du dressage, je pose des quartiers de figues de Solliès crues sur les bandes de feuilletage et j'ajoute des points de chantilly à la poche à douille. Le chocolat et le cassis, c'est incontournable ! Un cœur de cassis dans un moelleux au chocolat ? Il suffit de verser la moitié de la pâte dans un moule, d'ajouter du coulis et de verser le reste de pâte pour obtenir un cœur coulant délicieux. Je propose aussi des macarons nature garnis de ganache au chocolat et coulis de cassis.



L'INVENTIF
DAVID ZUDDAS,
CHEF DE D'ZENVIES À DIJON
(CÔTE D'OR).

Je propose tous les nectars d'Emmanuelle à l'apéritif et je travaille son poivre de cassis de multiples façons. Le coulis, je m'en sers comme condiment en cuisine et en pâtisserie.

Pour des ravioles cassis-chocolat, je fluidifie le coulis avec un peu d'eau, puis j'ajoute de l'agar agar et je fais bouillir. Je verse sur une plaque pour avoir une feuille fine et je fais prendre au frais. Ensuite, je découper des feuilles carrées ou rondes qui ont une jolie couleur cassis. J'en dispose une sur laquelle je pose de la mousse au chocolat, quelques grains de cassis ou d'autres fruits rouges, des noisettes pour donner un peu de croquant, puis je recouvre d'une autre. La recette peut s'adapter avec de la glace au matcha qui s'accorde bien avec le cassis et des morceaux de biscuits au matcha.



Goûtez ce concentré de fruit
et il vous transportera au
cœur de la Bourgogne.