



**FRUIT GOURMET**  
LIEU DIT LE PRÉGAY - 47800 ALLEMANS DU DROPT  
Tél. : 05 53 20 22 20  
Mail : [info@fruitgourmet.com](mailto:info@fruitgourmet.com)  
[WWW.COLLECTIONGOURMET.FR](http://WWW.COLLECTIONGOURMET.FR)

# GOUR METS DE FRANCE

*Tests-Produit*

10<sup>ème</sup> SESSION



Canneberges mœlleuses



## UN JURY D'EXCEPTION

13 CHEFS ET SOMMELIERS



## CANNEBERGES MÔELLEUSES



**CHRISTOPHER COUTANCEAU** Cuisinier pêcheur - & **JOHAN LECLERRE** MOF Cuisinier  
Présidents du Jury

Jean-Marie ZIMMERMANN : Consultant et Chef restaurant La Jabotière  
Stéphane VIGNE : Chef de salle et Sommelier restaurant Bella Donna  
David BRET : MOF Charcutier-Traiteur Les Délices Charcutiers  
Thierry VERRAT : Chef étoilé restaurant La Ribaudière  
Xavier TAFFART : Chef étoilé restaurant L'Aquarelle  
David SEGUIN : Chef restaurant L'Adress


Bruno GAUVAIN : MOF Poissonnier-Écailler  
Jean-Baptiste GAUTRON : Chef restaurant La Baleine Bleue  
Nicolas DURIF : Chef étoilé restaurant l'Hysope  
Jérémy DUCHEMIN : Sommelier et Caviste Cave Aux Tours des Vins  
Nicolas BROSSARD : Chef de salle et Chef sommelier restaurant Christopher COUTANCEAU

## L'IDÉE RECETTE

de JEAN-BAPTISTE GAUTRON



### CAILLES FARCIES AUX CANNEBERGES ET JEUNES POUSSES D'ÉPINARD

2 pers. 

#### INGRÉDIENTS :

100 g de canneberges moelleuses Fruit Gourmet  
2 cailles et 4 cuisses  
100 g de blanc de volaille  
110 g de jus de caille  
200 g de pousse d'épinard  
25 ml de crème  
1 oignon  
30 g de blanc d'œuf  
20 g de foie gras cru  
20 g de beurre  
20 g de noix de pécan  
290 g de sucre  
40 g de sirop d'érable  
25 g. de vinaigre de Xerès

#### PRÉPARATION :

Lever les cailles en crapaudine. Faire une farce en mixant les cuisses, les blancs, le blanc d'œuf, détendre à la crème et assaisonner. Étaler la farce sur les cailles côté chair. Répartir le foie gras et reformer les cailles. Emballer dans du film et cuire 35 min. à 54°C au four. Laver les épinards, les blanchir 10 minutes et les refroidir. Égoutter et mixer finement. Réaliser un sirop avec le sucre et 225 g d'eau. A ébullition, blanchir les noix de pécan 3 min. Les placer sur une grille et cuire 30 min. à 120°. Colorer les carcasses dans un sautoir, ajouter le beurre et l'oignon émincé. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Porter à ébullition et cuire pendant 30 min. Démarrer une gastrique avec le sirop d'érable. Déglacer au vinaigre puis mouiller avec le jus de caille. Ajouter les canneberges. Dresser les feuilles d'épinard, poser la caille et napper de canneberges, parsemer de quelques noix.



## L'AVIS DU JURY :

À l'approche de Thanksgiving c'est le moment pour cette petite baie de briller. Elle est pourtant méconnue en France et assez peu utilisée. À tort !

**Christopher COUTANCEAU** : « Très joli produit par sa forme, beau séchage, belle couleur. Un produit d'exception. Je serais partisan de faire un joli maquereau, avec le gras du poisson et ce petit côté sucré, acidulé, je pense que ça pourrait marcher. Il y a des choses intéressantes à faire. »

**Jean-Baptiste GAUTRON** : « Je ne m'attendais pas à avoir des canneberges aussi moelleuses. Je suis très (agréablement) surpris. J'avais une appréhension sur l'acidité mais en fait il n'y a en a pas du tout. »

**Jean-Marie ZIMMERMANN** : « Moi aussi je suis agréablement surpris, ce n'est ni trop sucré, ni trop acide. Il n'y a aucun défaut. Elle a un goût général qui est très bien. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY  
EN INTEGRALITE SUR :  
[www.gourmets-de-france.fr](http://www.gourmets-de-france.fr)



#### FRUIT GOURMET

LIEU DIT LE PRÉGAY - 47800 ALLEMANS DU DROPT  
Tél. : 05 53 20 22 20  
Mail : [info@fruitgourmet.com](mailto:info@fruitgourmet.com)  
[WWW.COLLECTIONGOURMET.FR](http://WWW.COLLECTIONGOURMET.FR)



Domaine Ampelidae  
PN 1328 100% Pinot Noir  
Vin de Pays Loire-Vienne  
2014  
Frédéric Brochet