



Signé
PAYS CATHARE
ORIGINE & PASSION



DES RECETTES DE FÊTES

COMME UN CHEF!

Faire de vos repas de fête de grands moments de « pur bonheur »

L'Aude vous invite à la fête avec ses produits du terroir Pays Cathare® pour faire de vos repas de grands moments festifs et gustatifs! Spécialités gastronomiques et grands crus Pays Cathare® (à consommer avec modération!) sont mis à l'honneur par les chefs cuisiniers audois.

Cette année, de grands chefs régionaux vous offrent en cadeaux des recettes à base des meilleurs produits de la marque Pays Cathare® en partageant avec vous cette passion commune pour l'authenticité et l'exception qui font les meilleurs plats.

Bonne découverte au travers de ces pages festives et délicieuses... Cuisinez comme un chef et régalez-vous!

Toute la marque Pays Cathare® vous souhaite le meilleur pour vos repas de fêtes!

Dans l'Aude, pays de culture et de traditions, de nombreux produits authentiques et savoureux font frémir vos papilles. Et dans tout le département, les occasions ne manquent pas d'y goûter ! 900 professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de l'artisanat d'art, de la boucherie et de la charcuterie, de la boulangerie, de la viticulture et de l'agriculture affichent leurs savoir-faire et leur engagement pour la qualité sous la bannière de la marque Pays Cathare®, reconnaissable à son étiquette bleue. Préférer la marque Pays Cathare®, c'est soutenir une ambition locale et des produits authentiques, c'est aussi avoir le goût de l'excellence et du vrai, c'est prendre soin de la planète, en évitant de consommer des denrées ayant parcouru des milliers de kilomètres... et ce n'est pas forcément plus cher.

SOMMAIRE

Apéro gourmand	3	Dessert subtil	8
Entrée chic et choc	4	Vite fait, grand effet	9
En un tour de main	5	Les bouteilles festives	10
Sur son 31!	6	La carte des vins	11
Délice traditionnel	7		



APÉRO GOURMAND

DU CHEF PHILIPPE DESCHAMPS

DOMAINE D'AURIAC À CARCASSONNE

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE DU PAYS DE SAULT À LA TRUFFE NOIRE PAYS CATHARE®



DIFFICULTÉ
MOYENNE



PRÉPARATION
1 HEURE



NOMBRE
4 PERS.



CUISSON
45 MN

LE DOMAINE D'AURIAC

2535 Route de Saint-Hilaire - 11000 Carcassonne
04 68 25 72 22
www.domaine-d-auriac.fr

INGRÉDIENTS

• 1 kg de pommes de terre du Pays
de Sault Pays Cathare®

• 100 g de farine
• 1 œuf

• 20 g de truffe Pays Cathare®
• 10 g de sel



Préparation des gnocchis

- 1 Cuire les pommes de terre entières au four à 180°C pendant 40 min. Prélever la pulpe. Incorporer dans un saladier la farine, l'œuf, le sel et la truffe hachée. Remuer pour obtenir une pâte.
- 2 Faire des petites boules de 15g et les façonner avec une fourchette afin de donner la forme d'un gnocchi.
- 3 Cuire dans de l'eau salée 2min. Les enrober de beurre avant de servir.

Accompagner d'un vin blanc Toques et Clocher, le Terroir Haute-Vallée de Sieur d'Arques.

LA TRUFFE PAYS CATHARE®

La truffe noire est l'un des mets les plus recherchés au monde. Ce trésor de la nature, qui bénéficie d'un ensoleillement et d'une pluviométrie idéale, est enraciné sous les chênes truffiers dans des sols argilo-calcaires où il puise son parfum incomparable et ses saveurs intenses.



Le restaurant « Bernard Rigaudis » du Domaine d'Auriac, une étoile Michelin, propose dans un cadre enchanteur une carte gourmande traditionnelle des terroirs de l'Aude.

Philippe Deschamps est un vrai toqué de cuisine ! Depuis 1990 il va à la rencontre des producteurs locaux et magnifie leurs meilleurs produits de saison en laissant libre cours à sa créativité...

ENTRÉE CHIC ET CHOC

DU CHEF HERMINE SANDRIN

RESTAURANT « EN CATIMINI » À FERRALS

TARTARE DE FILET DE BŒUF GASCON AU FOIE GRAS MI-CUIT À HUILE DE TRUFFE ET BLEU BRIOLA



DIFFICULTÉ
MOYENNE



PRÉPARATION
40 MN



NOMBRE
4 PERS.



CUISSON
19 MN

EN CATIMINI

16 Place de la République - 11200 Ferrals-les-Corbières
04 68 41 62 53
www.en-catimini.fr

INGRÉDIENTS

- 300 g de filet de bœuf Gascon
- 100 g de foie gras mi-cuit Pays Cathare®
- 4 beaux champignons de Paris
- 60 g de bleu de Briola
- 6 c à s d'huile de truffe Pays Cathare®
- Sel et poivre



LE FOIE GRAS PAYS CATHARE®

Frais, mi-cuit ou en conserve, le foie gras Pays Cathare® est un produit de tradition gastronomique audoise aux saveurs exceptionnelles, grâce au travail de qualité d'éleveurs passionnés qui élèvent les canards selon des règles très strictes.

Préparation du tartare

- 1 Tailler au couteau la viande, le foie gras et les champignons en petits dés de 3-4 mn.
- 2 Ajouter le sel et le poivre. Mélanger le tout délicatement.
- 3 Insérer la préparation du tartare dans 4 emporte-pièces jusqu'à mi-hauteur.
- 4 Ajouter sur le dessus le bleu coupé en copeaux et remplir le tartare.
- 5 Décercler les emporte-pièces.

Accompagnez de frites au gras de canard et de champignons crus en salade.



Le restaurant « En catimini », au centre du village de Ferrals-les-Corbières, propose une cuisine instinctive, créative, inspirée et inspirante !

Hermine Sandrin réalise une cuisine de fusion qui allie les saveurs traditionnelles à celles venues d'ailleurs. Au gré de ses voyages, elle puise des idées de recettes exotiques.

EN UN TOUR DE MAIN!

DE JACQUELINE BONNAFON

LA FERME LES ESPALINES DANS LE LAURAGAIS

FOIE GRAS DE CANARD À CHAUD EN CONSERVE


DIFFICULTÉ
MOYENNE


PRÉPARATION
30 MN

INGRÉDIENTS

• Un foie gras frais entier
Pays Cathare®

• Gros sel de Guissan
Pays Cathare® et poivre

• Bocaux en verre
(pour 350 g de foie)



Préparation des conserves

- 1 Dénerver le foie et ôter les petites veines. Couper les lobes du foie en fonction des bocaux à remplir.
- 2 Dans chaque bocal, verser au préalable une pincée de gros sel de Guissan.
- 3 Déposer le foie en le tassant légèrement avec les doigts. Rajouter par-dessus une pincée de sel et de poivre (15g de sel par kg et poivre du moulin).
- 4 Stériliser à 100° 30 à 45 mn selon la cuisson désirée puis mettre au réfrigérateur quand les bocaux ont refroidi.



LE BON CONSEIL

Faites vos conserves le jour de l'abattage des canards ou, à défaut, le jour même de l'achat sans l'avoir mis au réfrigérateur pour éviter qu'il ne diminue ou fonde!

LE TRUC EN PLUS

Le jour de la dégustation, découpez le foie en tranches et accompagnez-le d'une bonne pâte de coings et/ou d'une confiture de figes faite maison sur un toast de pain de seigle. De quoi enchanter les papilles de vos convives !

COMMENT CHOISIR SON FOIE GRAS ?

- **À sa couleur :** elle doit être uniforme et ne comporter aucune tache ou hémato-me.
- **Au toucher :** le foie doit être sec et non humide ou collant. Sous la pression du doigt, il doit être bien ferme.
- **À l'aspect et à son poids :** sa chair doit être lisse sans être granuleuse. Le poids idéal est d'environ 500 gr pour le canard.
- **À son étiquette bleue :** le foie gras Pays Cathare® répond à des normes de qualité très rigoureuses. Achetez-le sans hésitation!

SUR SON 31!

DU CHEF MARC SCHWALL

RESTAURANT « LES CUISINIERS CAVISTES » À NARBONNE

VOLAILE FERMIERE FARCIE, GRATIN ROSTANG AUX TRUFFES DE TALAIRAN



DIFFICULTÉ
ÉLEVÉE



PRÉPARATION
1 H



NOMBRE
4 PERS.



CUISSON
45 MN

LES CUISINIERS CAVISTES

4 Place Lamourguier - 11100 Narbonne

04 68 32 96 45

www.cuisiniers-cavistes.com

INGRÉDIENTS

- 4 suprêmes de volaille Pays Cathare®
- 40 g de beurre
- 20 g d'échalotes
- Sel et poivre du moulin
- 40 g de pain de mie
- 8 g d'ail
- Ciboulette
- 120 g de foie gras frais Pays Cathare®
- 60 g de truffes Pays Cathare®
- 300 g de feuilles d'épinard
- 80 g de blanc de poulet Pays Cathare®
- 20 cl de crème fraîche



Préparation

- 1 Blanchir les épinards et la ciboulette. Mixer. Ajouter le beurre, l'ail haché, la chapelure. Saler et poivrer.
- 2 Faire fondre les échalotes ciselées avec l'ail haché. Ajouter le pain de mie, les truffes hachées, la crème fraîche et le blanc de poulet coupé finement au couteau. Saler et poivrer.
- 3 Couper le foie gras en bâtonnets dans sa longueur. Poêler 2mn. Égoutter sur un papier absorbant.
- 4 Glisser le beurre aux herbes entre la peau et la chair. Couper le suprême en deux dans son épaisseur. Garnir avec la panade et le foie gras. Saler et poivrer. Refermer et rouler le suprême en boudin, papillonner. Faire cuire 40 mn au bain marie.

POUR LA SAUCE

- Faire revenir 20g d'oignons ciselés, 20g de carottes en brunoise et un bouquet garni. Ajouter 8g de sucre et déglacer avec une rasade de grenache. Caraméliser. Ajouter 40cl de vin blanc et 25 cl de jus de rôti de poulet. Réduire. Saler et poivrer, passer au chinois. Monter au beurre (20g).
- Coupez les suprêmes en rondelles et disposez-les sur les assiettes arrosés de sauce et accompagnés d'un gratin de pommes de terre à la truffe!



« Les cuisiniers cavistes » :
la subtilité est de
mise dans ce haut lieu
gastronomique audois
qui revisite la tradition.

Marc Schwall chérit
les plats traditionnels
en les revisitant de main de maître.
Il signe des plats d'une grande subtilité.

DÉLICE TRADITIONNEL

DU CHEF DAVID WILCOS

COLLÈGE « LES FONTANILLES » À CASTELNAUDARY

SUPRÊME DE POULET AUX OIGNONS DOUX ET SA POÊLÉE DE GIROLLES ET POMMES DE TERRE DU PAYS DE SAULT



DIFFICULTÉ
SIMPLE



PRÉPARATION
40 MN



NOMBRE
4 PERS.



CUISSON
15 MN

COLLÈGE « LES FONTANILLES »

1, Avenue de l'Europe - 11400 Castelnaudary

04 68 23 19 16

www.clg-fontanilles-castelnaudary.ac-montpellier.fr

INGRÉDIENTS

- 4 filets de poulet Pays Cathare®
- 3 oignons doux
- 5 cl de vin blanc des Corbières
- 20 cl de crème épaisse
- 1 noisette de beurre
- 1 filet d'huile d'olive Pays Cathare®
- 4 pommes de terre du pays de Sault
- Persil haché, sel et poivre
- 50 g de girolles



Préparation

- 1 Faire revenir les filets de poulet avec le beurre et un peu d'huile. Saler et poivrer. Couvrir. Cuire à feu doux 15 minutes. Réserver.
- 2 Faire fondre les oignons doux finement ciselés. Déglacer la poêle au vin blanc. Réduire. Ajouter la crème épaisse. Saler, poivrer. Rajouter les filets de poulet dans la crème et faire réduire à feu doux. Réserver.
- 3 Éplucher, laver les pommes de terre. Couper en morceaux. Faire cuire à feu doux dans une poêle légèrement huilée.
- 4 Nettoyer et rincer les girolles avant de les poêler avec une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer. Les ajouter aux pommes de terre avec le persil haché.

LA VOLAILLE PAYS CATHARE®

La volaille Pays Cathare® est la reine dans la basse-cour et... dans vos assiettes! Élevée avec passion par des éleveurs qui privilégient la qualité, elle profite pleinement du bon air et des terroirs audois pour offrir une chair ferme et goûteuse.



« Le collège des Fontanilles » est depuis longtemps engagé dans la valorisation des produits locaux qu'il achète sur Agrilocal11.

David Wilcos, chef de cuisine et ses 4 assistants, concoctent avec passion

pour leurs jeunes convives des plats équilibrés et savoureux.

DESSERT SUBTIL

DU CHEF DAVID PREVEL

L'AUBERGE « CÔTÉ JARDIN » À CONHILAC-CORBIÈRES

MOELLEUX AUTOMNAL AUX MARRONS ET CHÂTAIGNES


DIFFICULTÉ
ÉLEVÉE


PRÉPARATION
40 MN


NOMBRE
4 PERS.


CUISSON
20 MN

CÔTÉ JARDIN

7, Avenue 113 - 11200 Conilhac-Corbieres

Tél : +33 (0)4 68 27 08 19

www.auberge-cotejardin.com

INGRÉDIENTS

POUR LA GÉNOISE

- 8 œufs
- 175 g de sucre
- 105 g de farine
- 70 g de poudre d'amande Pays Cathare®

POUR LA GÉLATINE DE MARRONS

- 500 g de crème de marrons Pays Cathare®
- 6 feuilles de gélatine

POUR LA MOUSSE AUX MARRONS

- 1/2 l de crème
- 80 g de sucre
- 500 g de crème de marrons Pays Cathare®



Préparation de la génoise

- 1 Dans un récipient, battre les œufs puis le sucre 10 mn max.
- 2 Ajouter la farine tamisée et la poudre d'amande. Battre le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Disposer un papier sulfurisé sur une plaque de four, couler la préparation dans un cadre rectangle à génoise. Cuire 20 min à 180°.

GÉLATINE AU MARRONS

- 1 Dans une casserole, mélanger la crème de marrons avec 3 cuillères à soupe de crème de châtaignes. Monter à ébullition.
- 2 Verser dans un plat et ajouter les feuilles de gélatine. Mettre au réfrigérateur.

MOUSSE AU MARRON

- 1 Dans un récipient, verser la crème. Battre au maximum jusqu'à épaissement de la crème.
- 2 Ajouter le sucre et la crème de marrons. Battre jusqu'à obtenir une chantilly. Réserver au frais.
- 3 Tailler la génoise avec un emporte-pièce rond, puis la gélatine. Ajouter la chantilly au marron avec une poche à douille.



L'Auberge Côté Jardin propose une table semi-gastronomique. La carte du restaurant récompensé par un BIB Gourmand au Guide Michelin 2017 invite les plus fins gourmets

à la redécouverte des meilleures sensations gustatives.

David Prevel a pour passion de « faire du bon avec du vrai ».

VITE FAIT, GRAND EFFET

DE LA PRODUCTRICE ET TRAITEUR ÈVE THION

« DOMAINE DES MASSOLS » À MARSÀ

VERRINES GOURMANDES À LA CRÈME DE MARRONS, POIRE ET SAUCE SAFRAN



DIFFICULTÉ
TRÈS SIMPLE



PRÉPARATION
20 MN



NOMBRE
4 PERS.

ÈVE & ANTONY THION

Domaine des Massols - 11140 Marsà
+33 (0)4.68.31.89.81 - +33 (0)6.32.57.80.70
www.domainedesmassols.com

INGRÉDIENTS

- 8 sablés bretons
- 160 g de crème de marrons Pays Cathare®
- 200 g de morceaux de poire fraîche
- 20 cl de crème liquide
- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 c à soupe de sirop de Safran Pays Cathare®
- Perles de sucre



LES MARRONS

La crème de marrons Pays Cathare® est confite avec du sucre de canne bio et de la vanille de Madagascar durant 6 heures. Le jus de sa cuisson est ensuite filtré avec du sucre de canne pour obtenir un savoureux sirop de châtaigne qui peut être utilisé en nappage sur les glaces, les gâteaux ou en kir avec du vin blanc.

Préparation

- 1 Écraser grossièrement les sablés. En mettre 2 par verrine.
- 2 Rajouter dans chaque verrine 40g de crème de marrons Pays Cathare®
- 3 Mixer les morceaux de poire, la crème liquide et le sucre glace. Répartir le mélange obtenu dans les verrines.
- 4 Recouvrir de sirop de safran Pays Cathare® et décorer avec quelques perles de sucre.



Le domaine des Massols vous invite à la découverte de produits et de mets savoureux issus de l'exploitation : safran, petits fruits rouges... Produits transformés: sauce

tomate au safran, caviar d'aubergines, rég'ail des ours, sirop de safran, sirop de violettes, jus de pommes, compote, confiture...

Ève Thion est reine en son domaine: celui de l'authenticité et de la qualité! Sa recherche de l'excellence se retrouve dans tous les produits cultivés à la ferme.

LES BOUTEILLES FESTIVES!

AVEC LES CONSEILS DE CHRISTELLE FERNANDES-MORAIS

MAÎTRE D'HÔTEL AU RESTAURANT « LE Puits du Trésor » À LASTOURS

LE CRÉMANT DE LIMOUX, créé un siècle avant le champagne!

Lequel? Crémant de Limoux tête de cuvée Clos des demoiselles de J.Laurens. Méthode traditionnelle 2^e fermentation en bouteille. Une effervescence fraîche et fruitée.

- À l'apéritif ou au dessert, à servir frais ou frappé.

LE ROSÉ, dans la grande tradition méditerranéenne.

Lequel? Cuvée confidences (Corbières) du Château le Bouïs, une production de cépage grenache totalement féminine! Parfum voluptueux de pêche, frais et floral.

- Au dessert ou avec le poisson.

LE VIN BLANC, pour sa subtilité

Lequel? Le classique blanc, du château d'Anglès à Fleury d'Aude qui mêle les cépages bourboulenc, grenache, roussane et marsanne. Ce vin de l'appellation la Clape révèle en bouche des notes de fleurs blanches et d'épices fraîches comme l'anis ou le fenouil. Cette belle bouteille de blanc vous laissera des notes salines et iodées pour vivre une expérience méditerranéenne.

- Dès l'apéritif, excellent sur les poissons, les viandes blanches et sur les fromages.

LE MUSCAT, aussi doux qu'aromatique

Lequel? Petits grains du Domaine Salitis, un Cabardès d'exception. Une grande douceur en bouche.

- À l'apéritif et avec le foie gras, le jambon de pays ou un dessert fruité.

LE VIN ROUGE, pour son originalité

Lequel? Domaine Le clos d'Aimé, Minervois de cépage syrah. Élevé en amphores pour une sublime maturation dans un site unique au monde, il bouscule les conventions. Finesse et puissance avec des notes d'épices douces, réglisse et fruits confits.

- Avec les gibiers, la truffe, le fromage et la viande rouge

LE Puits du Trésor

21 Route des 4 Châteaux - 11600 Lastours
04 68 77 50 24

www.lepuitsdutresor.com



Le restaurant « Le Puits du Trésor » propose une cuisine gastronomique néo-classique sans cesse renouvelée au fil des saisons, élaborée avec des denrées de grande qualité.

Christelle Fernandes-Morais sait dénicher les cuvées exceptionnelles! Curieuse et experte, ses précieux conseils d'accords mets et vins enchantent les amateurs de sensations culinaires hors du commun.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

PLAT RÉALISÉ PAR
LE CHEF JEAN-MARC BOYER,
RESTAURANT LE PUIITS
DU TRÉSOR À LASTOURS.

Signé
PAYS CATHARE

ORIGINE & PASSION



Pures fêtes

LA MARQUE PAYS CATHARE

LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ



WWW.PAYSCATHARE.COM

 Marque Pays Cathare