

# NOËL

*aux saveurs du Périgord*

© crédit photo : Loïc Mazalrey

**10 RECETTES** pour les fêtes



# Un Noël

## AUX SAVEURS DU PÉRIGORD



Le Périgord, c'est l'art de vivre par excellence.

Une région dotée de produits d'exception, parfaits pour satisfaire tous les gourmands.

S'ils sont aussi bons, c'est qu'ils bénéficient d'un savoir-faire ancestral reconnu, d'un terroir d'excellence qui respecte la nature qui l'entoure.

Ce n'est pas pour rien qu'ils bénéficient de labels de qualité tels que l'AOP, l'IGP ou le Label Rouge. Le bien manger, le bien boire, un savoir-vivre que vous n'avez plus qu'à adopter : à vous le foie gras, le magret, le poulet, les marrons mais aussi les noix et les vins de Bergerac Duras issus des 7 terroirs du Périgord-Agenais.

Vous l'aurez compris, des produits simples, de qualité pour vous offrir des recettes aussi savoureuses que généreuses à savourer avec vos proches. La Périgord Attitude, c'est aussi ça, de la convivialité et des moments à partager.

On dit souvent qu'il faut associer les produits d'un même terroir. Ça tombe bien, le Périgord, avec ses 7 terroirs d'exception et ses 5 couleurs de vin vous offrent toute la magie d'accords mets-vins audacieux que vous retrouverez dans nos recettes.

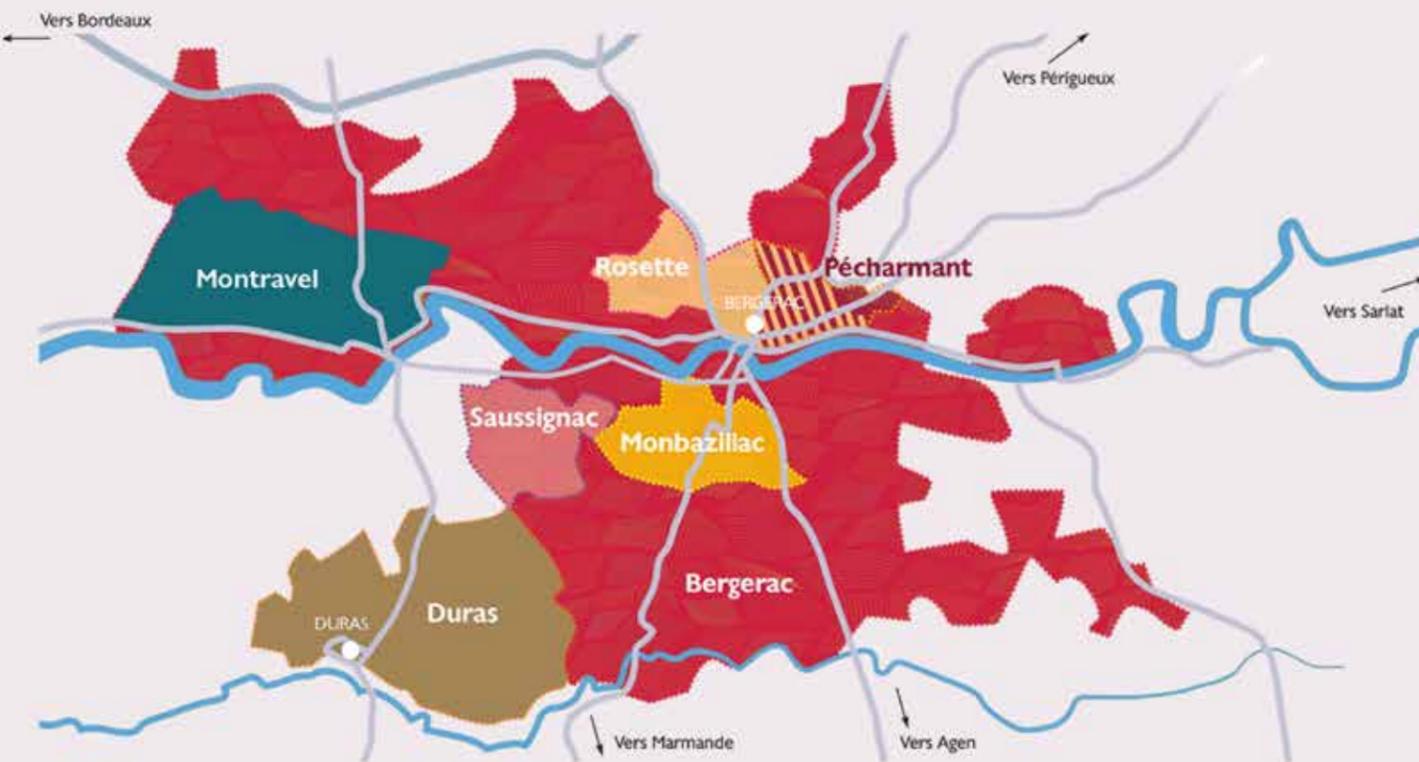
Dégustez, savourez et adoptez la Périgord Attitude !

**PASCALE WEEKS,**  
Rédactrice en chef de 750g

*Pascale*

# Adoptez la Périgord attitude

DANS LES VIGNES DE BERGERAC ET DURAS



Les fondements de l'histoire du vignoble se perdent dans l'histoire de la région.

Après la crise du phylloxéra, la notoriété installée vit naître parmi les premières AOP françaises.

C'était en 1936. Depuis du vin a coulé sous les ponts du Bergeracois et du Duraquois, et la famille s'est agrandie jusqu'à **17 APPELLATIONS** réunies par affinité de lieux en **7 TERROIRS**.

Les visiter chacun à leur tour, c'est adopter la Périgord Attitude dans une balade colorée de rouge, rosé, blanc, doré ; de part et d'autre de la placide Dordogne entre vallons callipyges et coteaux aux sols vernis, ponctués de forêts.

C'est à **BERGERAC**, sur les rives de la Dordogne, réunion des rivières Dore et Dogne, que l'on embarque après une visite au Cloître des Récollets, monument du XVIIe où l'on s'adonne au péché de gourmandise.

Première étape dans les vignes de Bergerac, on apprend à reconnaître les raisins de merlot, de cabernet sauvignon et franc composant la famille des rouges et rosés ; les sémillon et sauvignon pour les blancs ou encore la muscadelle pour les délicats moelleux... Et oui ! Les vignes de Bergerac produisent 5 appellations d'origine contrôlées : AOP Bergerac rouge, blanc et rosé, AOP Côtes de Bergerac rouge et AOP Côtes de Bergerac moelleux.

En restant sur la rive droite de la Dordogne au nord, une petite route nous emmène jusqu'à une colline charmante qui a pris au fil de son histoire très ancienne le nom de **PÉCHARMANT**. Curiosité géologique, le terroir unique y révèle l'intensité d'un rouge puissant et de garde reconnu déjà par les moines.

Mais le soir tombe, il est temps de mettre un peu de douceur dans notre apéritif et de profiter de l'un des plus beaux panoramas du Sud-Ouest, celui du château de **MONBAZILLAC**, porte-étendard de coteaux où les sémillon, sauvignon et muscadelle s'offrent le luxe d'une pourriture noble révélatrice d'un nectar jouissif, blond, doré, à boire jeune ou à laisser vieillir. Rive gauche, on aperçoit vite les coteaux de **SAUSSIGNAC** : ponctués par les forêts, les rangs de vignes à raisins blancs tutoient la Dordogne, profitant de ses largesses pour produire des liquoreux entre les mains d'une quinzaine de vigneron respectueux de la nature.

Il faudra ensuite parcourir plusieurs kilomètres sans croiser la moindre vigne sur une route sinueuse, juste assez pour ralentir et profiter de l'ondulation sensuelle d'une campagne préservée du Lot-et-Garonne. Puis c'est **DURAS**, son château-fort propriété historique des seigneurs de Duras et son terroir à la géologie soignée par les millénaires sous influence océanique. Les boulbènes, les marnes, les molasses et les calcaires... autant de noms qui sonnent comme les âges, couches géologiques vertueuses où les AOP Côtes de Duras rouge, rosé et blanc sec et l'AOP Côtes de Duras moelleux sont d'une qualité insoupçonnée.



Repassons la Dordogne pour profiter du paysage radieux des coteaux de **MONTRAVEL** et ses 4 appellations. L'AOP Haut Montravel, le doux des crêtes, issu du Botrytis cinerea ou pourriture noble, et ramassé à la main par tries successives, talonné à mi-coteaux par le moelleux des AOP Côte de Montravel, moins liquoreux que son aîné mais aussi séduisant. Le cru est également réputé pour la minérale fraîcheur de ses AOP Montravel blancs secs et de ses délicats et souples AOP Montravel rouges issus à 50 % du merlot. Et comme les meilleures choses ont une fin, le voyage s'achèvera avec le confidentiel **ROSETTE** que l'on découvre après avoir retraversé les vignes de Bergerac. Comme tout ce qui est rare est convoité aujourd'hui, le vin moelleux à la robe paille et à la douceur délicate est la tendance à table ou en apéritif.

*Cappuccino de champignons*  
FOIE GRAS DU PÉRIGORD IGP



*Cuisses de poulet grillées à l'asiatique*  
POULET DU PÉRIGORD IGP

*Mini-burger de foie gras*  
FOIE GRAS DU PÉRIGORD IGP



*Parfait aux marrons et sauce au chocolat*  
MARRONS DU PÉRIGORD

*Rôti de magret de canard aux champignons et son crumble de parmesan*  
MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD IGP



*Dôme glacé aux noix*  
NOIX DU PÉRIGORD AOP

*Salade vitaminée à l'agneau*  
AGNEAU DU PÉRIGORD IGP



*Tartellettes au sabayon*  
AOP MONBAZILLAC

*Papillote de cabillaud en croûte de Noix*  
NOIX DU PÉRIGORD AOP



*Pavlova aux marrons et au chocolat*  
MARRONS DU PÉRIGORD

# Cappuccino de champignons

FOIE GRAS DU PÉRIGORD IGP



## Foie Gras du Périgord IGP

De canard, expressif, ou d'oie, plus doux, les foies gras du Périgord sont les stars des repas de gala.



## ACCORD VIN :

AOP Côtes de Bergerac  
Vin blanc moelleux

Pour 4 personnes  
Préparation : 50 min  
Cuisson : 15 min

### Pour la crème aux champignons

- 400 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 50 g de foie gras IGP du Périgord
- 40 cl de bouillon de volaille
- 5 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 2 brins de persil
- Sel
- Poivre

### Pour la mousse au foie gras

- 40 cl de crème liquide
- 200 g de foie gras IGP du Périgord
- Sel
- Poivre



1 - La mousse au foie gras : Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide et le foie gras IGP du Périgord, jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.



2 - Salez et poivrez puis réservez au frais.



3 - La crème aux champignons : Épluchez et émincez l'échalote.



4 - Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.



5 - Faites revenir les échalotes dans une casserole avec le beurre pendant 1 minute. Ajoutez les lamelles de champignons, mélangez et faites-les revenir 2 minutes.



6 - Ajoutez le bouillon de volailles. Poivrez et laissez mijoter 15 minutes.



7 - Hors du feu, mixez le velouté à l'aide d'un mixer plongeant puis ajoutez la crème et le foie gras (réservez quelques lamelles de foie gras pour la présentation).



8 - Mixez de nouveau pour faire mousser.



9 - Sortez la crème au foie gras du frigo et fouettez-la à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une belle mousse onctueuse.



10 - Versez la crème aux champignons dans des tasses de service et déposez la mousse au foie gras par-dessus. Décorez avec des copeaux de foie gras et quelques feuilles de persil. **Dégustez.**

# Mini-burger de foie gras

FOIE GRAS DU PÉRIGORD IGP



## Foie Gras du Périgord IGP

De canard, expressif, ou d'oie, plus doux, les foies gras du Périgord sont les stars des repas de gala.

## ACCORD VIN :

AOP Côtes de Duras  
Vin rouge  
AOP Côtes de Bergerac  
Vin blanc moelleux



Pour 12 pièces  
Préparation : 50 min  
Cuisson : 12 min

## Pour les mini pains à burger

- 325 g de farine (T55)
- 1 oeuf
- 16 cl de lait
- 15 g de beurre mou
- 5 g de levure de boulanger sèche
- 3 cuillère à soupe de graines de sésame
- 3 cuillère à soupe de graines de pavot
- 1 cuillère à café de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- Un peu de lait pour badigeonner

## Pour la garniture

- 180 g de foie gras entier de canard du Périgord
- Un demi bocal de chutney de figues
- 1 sachet de mélange de jeunes pousses de salade



1 - Dans un grand bol, versez la farine puis ajoutez le sel et le sucre.



2 - Ajoutez la levure, sans la mettre en contact avec le sel.



3 - Ajoutez le beurre mou en morceaux et l'oeuf au centre.



4 - Tout en mélangeant à la fourchette, ajoutez le lait petit à petit.



5 - Pétrissez la pâte à pain à la main ou au robot muni d'un crochet. Une fois que la pâte à pain est bien homogène, formez une boule, mettez-la dans un bol recouvert d'un torchon. Mettez dans un endroit chaud, afin que la pâte lève.



6 - Elle doit doubler de volume.



7 - Une fois que la pâte a doublé de volume, dégazez-la en appuyant dessus. Divisez la pâte en petites boules de même poids (25 g) pour former les mini pains à burger.



8 - Façonnez chaque morceau de pâte en boule avec la paume de votre main. Déposez chaque boule sur une plaque de cuisson puis badigeonnez-les avec un peu de lait



9 - Saupoudrez d'un peu de graines de sésame et de graines de pavot puis laissez reposer 30 à 40 minutes sous un torchon propre, dans un endroit chaud. Enfourez dans un four préchauffé à 180°C de 10 à 12 minutes puis laissez refroidir sur une grille.



10 - Démoulez le foie gras puis coupez-le en tranches fines. Coupez 12 pains à burger en deux. Ajoutez sur chaque base 1 cuillère à café de chutney de figue, quelques pousses de salade puis des morceaux de foie gras.



11 - Refermez les burgers et maintenez-les à l'aide de piques en bois.

# Rôti de magret de canard aux champignons et son crumble au parmesan

MAGRET DE CANARD DU PÉRIGORD IGP



## Magret de Canard du Périgord IGP

Elevé plus longtemps, le Canard du Périgord est plus dodu qu'un canard traditionnel. Un goût authentique, gourmand, dense et ferme.



## ACCORD VIN :

AOP Pécharmant  
Vin rouge

Pour 2 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 25 min

- 1 magret de canard
- 200 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- Sel
- Poivre

### Le crumble :

- 40 g de farine
- 25 g de beurre
- 30 g de parmesan râpé



1 - Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les échalotes et coupez-les en dés.



2 - Nettoyez les champignons de Paris et coupez-les en dés.



3 - Faites revenir les dés d'échalotes et les champignons dans une poêle avec l'huile d'olive. Assaisonnez et ajoutez la ciboulette hachée. Mélangez.



4 - Incisez le magret de canard côté peau en bas avec un bon couteau.



5 - Ouvrez le magret de canard en deux au centre côté chair comme un portefeuille et veillez à ne pas l'ouvrir entièrement afin qu'il ne se détache pas complètement.



6 - Garnissez l'intérieur du magret avec la farce aux champignons. Refermez-le en le roulant jusqu'à obtenir un rôti.



7 - Enroulez le rôti avec de la ficelle alimentaire pour bien le fermer. Saisissez le rôti dans une poêle sans matière grasse pendant 2 minutes.



8 - Pour le crumble, dans un saladier mélangez la farine et le parmesan. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une texture sablée.



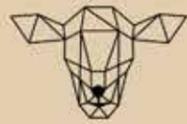
9 - Mettez le rôti dans un plat à gratin. Saupoudrez le haut du rôti de magret avec le crumble et faites-le cuire au four pendant 15 minutes.



10 - Servez aussitôt avec des légumes rôtis.

# Salade vitaminée à l'agneau

AGNEAU DU PÉRIGORD IGP



## Agneau du Périgord IGP

Chair rosée, texture fondante, goût délicat, gras savoureux... Autant de signes d'un agneau bien élevé.



## ACCORD VIN :

AOP Côtes de Bergerac  
Vin rouge

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

- 400 g de filets d'agneau du Périgord
- 150 g de lentilles vertes
- 1/2 chou rouge
- 200 g de carottes râpées
- 1 orange
- 150 g de feta
- 1 petit bouquet garni (thym et laurier)
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- Sel
- Poivre du moulin



1 - Coupez les filets d'agneau du Périgord en lamelles.



2 - Mettez les lamelles dans un saladier avec le zeste et le jus de l'orange. Salez et poivrez puis mélangez. Laissez mariner 30 minutes.



3 - Versez les lentilles dans une casserole et couvrez de 2 verres d'eau. Ajoutez le laurier et le thym, salez, portez à ébullition et laissez cuire pendant 20 minutes.



4 - Ôtez la côte centrale du chou et émincez-le finement à la mandoline. Lavez-le rapidement, puis séchez-le.



5 - Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites cuire les lamelles d'agneau pendant 6 minutes. Ajoutez la marinade et laissez cuire jusqu'à réduction du jus de cuisson.



6 - Coupez la feta en dés.



7 - Préparez la vinaigrette : mélangez l'huile, le vinaigre, le miel, 1 pincée de sel et du poivre.



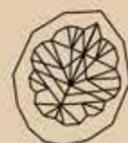
8 - Lorsque les lentilles sont cuites, mais encore un peu fermes, mélangez-les avec le chou rouge émincé et les carottes que vous avez préalablement râpées. Arrosez de vinaigrette et laissez macérer 30 minutes à température ambiante.



9 - Servez aussitôt en ajoutant le persil haché, les dés de feta, les lamelles d'agneau. Cette salade peut être dégustée froide ou tiède.

# Papillote de cabillaud en croûte de Noix

NOIX DU PÉRIGORD AOP



## Noix du Périgord AOP

Fraîche, en coque ou en cerneau, elle symbolise le terroir du Périgord, tout comme sa précieuse huile.



## ACCORD VIN :

AOP Montravel sec  
Vin blanc  
AOP Bergerac  
Vin rosé

Pour 4 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 15 min

- 4 dos de cabillaud
- 150 g de noix du Périgord
- 1 gousse d'ail
- 5 tiges de persil
- 4 cuillères à soupe d'huile de noix
- 200 g de riz cuit
- 2 citrons non traités
- Sel
- Poivre



1 - Préchauffez le four à 180°C. Dans un mixeur, mettez les noix, la gousse d'ail, le persil, l'huile de noix, le sel et le poivre.



2 - Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte de noix.



3 - Couvrez le haut des dos de cabillaud de pâte de noix, tassez bien.



4 - Coupez les citrons en rondelles.



5 - Coupez 4 carrés de papier sulfurisé de 20 x 20 cm. Répartissez le riz que vous avez préalablement cuit au centre des carrés de papier.



6 - Déposez 3 rondelles de citron sur le riz.



7 - Déposez par-dessus le dos de cabillaud en croûte de noix.



8 - Fermez les papillotes en pliant le papier sulfurisé des 4 côtés. Déposez les papillotes dans un plat à gratin et mettez-les cuire pendant 15 minutes.



9 - Dressez les papillotes dans des assiettes et dégustez.

# Cuisses de poulet grillées à l'asiatique

POULET DU PÉRIGORD IGP



## Poulet du Périgord IGP

La qualité et la spécificité gustative des poulets du Périgord se forment par le respect des conditions d'élevage mais aussi par leurs savoir-faire traditionnels.



## ACCORD VIN :

AOP Bergerac  
Vin rouge

Pour 4 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 30 min

- 4 cuisses de Poulet IGP du Périgord
- 100 g de sauce hoisin
- 50 g de ketchup
- 2 cuillères à soupe de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de sauce sriracha
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 2 gousses d'ail
- Le jus d'un citron vert
- 10 brins de coriandre
- Sel et poivre



1 - Epluchez les gousses d'ail et hachez-les finement.



2 - Dans un saladier, mélangez la sauce hoisin, le ketchup, le vin blanc, le miel, la sauce soja, le sriracha, les gousses d'ail hachées et le sel.



3 - Ajoutez l'huile de sésame et les graines de sésame.



4 - Mélangez l'ensemble soigneusement.



5 - Ajoutez le jus de citron et mélangez.



6 - Découpez les cuisses de poulet IGP du Périgord en deux.



7 - Ajoutez les cuisses de poulet IGP du Périgord et mélangez soigneusement. Filmé le saladier et laissez mariner au frigo pendant 2 heures. Préchauffez le four à 200°C. Dressez les cuisses de poulet IGP du Périgord avec la marinade dans un plat à gratin. Mettez à cuire pendant 30 minutes en retournant les cuisses de poulet à mi-cuisson.



8 - Saupoudrez de coriandre avant de servir. Dégustez les cuisses de poulet IGP du Périgord avec du riz nature.



# Parfait aux marrons et sauce au chocolat

## MARRONS DU PÉRIGORD



### Marrons du Périgord

Sous sa cuirasse, une texture ferme et un goût exquis qui en font les meilleurs au monde.



### ACCORD VIN :

AOP Saussignac  
Vin blanc liquoreux  
AOP Rosette  
Vin blanc moelleux



Pour 6 personnes  
Préparation : 40 min  
Cuisson: 8 min

### Pour le parfait

- 3 jaunes d'œufs
- 5 cl d'eau
- 125 g de sucre
- 100 g de crème de marrons du Périgord
- 30 cl de crème liquide entière

### Pour la sauce au chocolat

- 125 g de chocolat noir
- 7 cl de lait

### Pour la finition

- 200 g de marrons du Périgord
- 3 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne



1 - Faites chauffer le sucre et l'eau dans une casserole, jusqu'à une température de 118°C. Juste avant la fin de cuisson, fouettez les jaunes.



2 - Versez le sirop à 118°C sur les jaunes, tout en fouettant.



3 - Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit tiède, pâle et mousseux.



4 - Ajoutez la crème de marrons.



5 - Mélangez. Montez la crème liquide en chantilly puis incorporez-la délicatement à ce mélange.



6 - Versez le mélange "parfait" dans des cercles tapissés de rhodoïd ou dans un moule à muffins en silicone. Mettez au congélateur pour une nuit.



7 - Avant de servir, mélangez les châtaignes dans un bol avec le sirop de sucre de canne. Enfouez pour 8 minutes dans un four préchauffé à 175°C. Versez sur une planche, laissez refroidir puis concassez.



8 - Cassez le chocolat dans un bol puis faites-le fondre. Faites chauffer le lait puis versez-le sur le chocolat fondu.



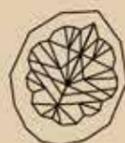
9 -Mélangez afin d'avoir une sauce lisse. Réservez à température ambiante.



10 - Démoulez les parfaits glacés, ajoutez un peu de sauce au chocolat et de châtaignes concassées.

# Dôme glacé aux Noix

NOIX DU PÉRIGORD AOP



## Noix du Périgord AOP

Fraîche, en coque ou en cerneau, elle symbolise le terroir du Périgord, tout comme sa précieuse huile.



## ACCORD VIN :

AOP Haut Montravel  
Vin blanc liquoreux



Pour 6 pièces  
Préparation : 50 min  
Cuisson: 15 min

**Pour les sablés aux noix**  
- 75 g de noix du Périgord AOP  
- 125 g de beurre mou  
- 125 g de sucre  
- 1 œuf  
- 250 g de farine (T55)

**Pour le dôme**  
- 1 litre de glace à la vanille  
- 6 noix du Périgord



1 - Dans un bol, mélangez le beurre mou et le sucre à l'aide d'une spatule.



2 - Ajoutez l'œuf puis mélangez à nouveau afin d'avoir un mélange crémeux. Ajoutez la farine.



3 - Mélangez à la main en partant du centre, juste assez pour que la pâte s'amalgame.



4 - Formez une boule.



5 - Déposez la pâte sur du papier cuisson, recouvrez avec une autre feuille de papier cuisson. Etalez sur 0,5 cm et mettez au frais pendant 30 minutes.



6 - Concassez les 75 g de noix.



7 - Remplissez un moule à demi sphère (7 cm de diamètre) en silicone de glace à la vanille. Lissez la surface et réservez au congélateur.



8 - Sortez la pâte du réfrigérateur et parsemez la surface avec les noix concassées. Recouvrez de papier cuisson et redonnez quelques coups de rouleau à pâtisserie pour incruster les noix dans la pâte.



9 - Détaillez la pâte en cercles de 7 cm de diamètre et déposez-les sur une plaque de cuisson. Enfourez pour 12 à 15 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Les sablés doivent être blonds. Déposez-les sur une grille pour les faire refroidir.



10 - Démoulez chaque dôme de glace sur un sablé puis ajoutez une noix torréfiée sur le dessus.

# Tartelettes au sabayon

AOP MONBAZILLAC



## Monbazillac

Porte-étendard de coteaux ou les sémillon, sauvignon et muscadelle s'offrent le luxe d'une pourriture noble révélatrice d'un nectar jouissif, blond, doré, à boire jeune ou à laisser vieillir.

## ACCORD VIN :

AOP Monbazillac  
Vin blanc liquoreux



Pour 6 pièces  
Préparation : 1 heure  
Cuisson: 15 min

### Pour la pâte sablée

- 250 g de farine (T55)
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 1 jaune d'oeuf
- 5 cl d'eau
- Sel

### Pour le sabayon

- 4 jaunes d'oeuf
- 50 g de sucre
- 7 cl de monbazillac

### Pour la finition

- 50 g de noix du Périgord AOP



1 - Dans un bol, mélangez la farine, le sel et le sucre, ajoutez le beurre et incorporez-le du bout des doigts. Ajoutez le jaune, la moitié de l'eau et pétrissez juste assez pour amalgamer la pâte. Ajoutez éventuellement le reste de l'eau. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et mettez au frais pour 30 minutes.



2 - Détaillez des cercles de pâte un peu plus grands que vos cercles ou moules à tartelettes. Garnissez-les avec la pâte puis retirez l'excédent. Piquez la surface de quelques coups de fourchette puis réservez au frais pour au moins 30 minutes. Faites-les cuire à blanc pendant une quinzaine de minutes à 175°C puis faites-les refroidir.



3 - Dans un bol qui supporte la chaleur, fouettez les jaunes et le sucre. Posez ce bol sur une casserole d'eau frémissante puis continuez à fouetter le mélange.



4 - Lorsqu'il commence à devenir mousseux, ajoutez le Monbazillac petit à petit, tout en fouettant. Continuez à fouetter, jusqu'à ce que le mélange double de volume, qu'il soit bien mousseux et que le fouet laisse des traces.



5 - Hors du feu, continuez à fouetter pendant quelques minutes pour refroidir le mélange.



6 - Garnissez les tartelettes avec ce mélange.



7 - Parsemez de noix concassées et servez de suite.

# Paulova aux marrons et au chocolat

## MARRONS DU PÉRIGORD



### Marrons du Périgord

Sous sa cuirasse, une texture ferme et un goût exquis qui en font les meilleurs au monde.



### ACCORD VIN :

AOP Monbazillac  
Vin blanc liquoreux  
AOP Saussignac  
Vin blanc liquoreux

Pour 4 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson: 1 heure

### Pour la Meringue

- 2 blancs d'œufs  
- 100 g sucre en poudre

### Pour la crème aux marrons

- 500 g de marrons du Périgord  
- 200 g de sucre  
- 30 cl d'eau

### Pour la Garniture

- 5 marrons du Périgord  
- 20 cl de crème fleurette  
- 80 g de copeaux de chocolat



**1** - Préchauffez le four à 120°C puis chemisez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Montez les blancs en neige vitesse moyenne puis incorporez le sucre en poudre en 2 fois en battant bien entre chaque ajout. Continuez de battre pendant 4 à 5 min jusqu'à obtenir un mélange épais et satiné.



**2** - A l'aide d'une poche à douille, formez sur le papier sulfurisé un grand disque puis des bords, afin de créer un nid légèrement concave. Faites cuire la meringue 1 heure en baissant le thermostat à 100°, sans ouvrir le four..



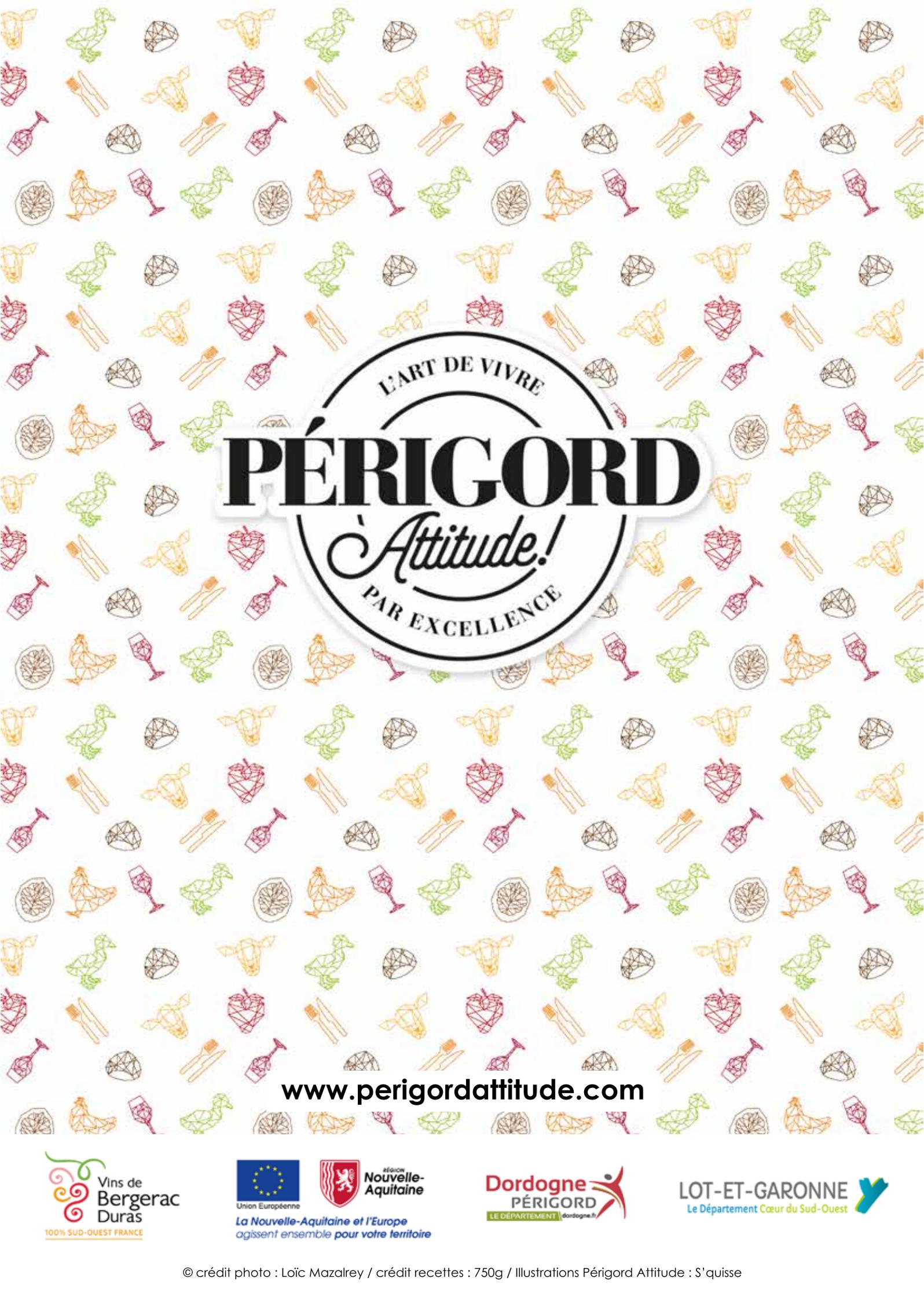
**3** - Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à frémissement pendant 2 min. Mettez les châtaignes dans le bol d'un robot mixeur, ajoutez le sirop de sucre et mixez jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Laissez refroidir.



**4**- Fouettez la crème fleurette. Lorsqu'elle épaissit, ajoutez 4 cuillerées à soupe de crème aux marrons. Fouettez encore.



**5**- Garnissez le centre de la pavlova de crème chantilly aux marrons. Décorez le tout avec des châtaignes cuites et des copeaux de chocolat. Servez avec le reste de crème aux marrons.



L'ART DE VIVRE

# PÉRIGORD

*Attitude!*

PAR EXCELLENCE

[www.perigordattitude.com](http://www.perigordattitude.com)

