

Black Aout

- 15 ml de **Liqueur de Mangue Joseph Cartron**
- 20 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 120 ml de Vin rosé fruité très frais

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned. Remuer et servir.

DÉCORATION : Décorer de baies de cassis dans une cosse de petits pois.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Trotta



Blackcurrant Martini

- 4 feuilles de menthe
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 20 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 40 ml de Vodka

PRÉPARATION : Piler légèrement les feuilles de menthe dans un shaker. Ajouter tous les ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Philippe Morin



K6

- 1 racine de gingembre
- 40 ml de Gin
- 15 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron vert frais (1/2 citron pressé)
- Cidre brut

PRÉPARATION : Râper un morceau de gingembre dans un shaker. Ajouter le gin, la Crème de Cassis et le jus de citron vert. Shaker, filtrer et servir dans un verre Highball sur glaçons. Allonger au cidre brut.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



O de cassis

- 4 à 5 dés de jeune betterave rouge cuite
- 40 ml de Gin ou de Genièvre
- 15 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 5 ml de sucre de canne

PRÉPARATION : Dans un shaker, écraser la betterave rouge puis ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre Rock préalablement rempli de glace pilée.

DÉCORATION : Décorer avec une brochette de boules de betterave.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Vendanges

- 30 ml de jus de raisin rouge
- 20 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 1 trait de sirop de cerise
- 30 ml de Vodka
- Schweppes Agrumes

PRÉPARATION : Mettre de la glace dans un verre Tumbler. Verser tous les ingrédients. Finir au Schweppes Agrumes et remuer avant de servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Ludovic Lorillard



Dos de Canette Jus Caramélisé

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 4 filets de canette
- 40 g de baies de cassis (réserver quelques baies pour la décoration)
- 5 navets longs moyens
- 10 g de beurre
- 1 trait de vinaigre blanc
- 1 cuillère de miel
- 1 petite cuillère d'huile de pépins
- 1 cuillère de cazette du Morvan (noisettes torréfiées et hachées)
- 2 cl de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Eplucher et laver les navets. En couper quatre en tronçons de 4 cm de manière à obtenir quatre portions. Les évider légèrement pour former une cuvette. Tailler le dernier navet en fine julienne. Etuver les navets avec le beurre et 5 cl d'eau environ 20mn à couvert. Cuire les filets de canette dans une poêle à feu vif avec un peu d'huile après les avoir entaillés côté peau. Laisser colorer côté chair 3 mn puis retourner pour cuire 3 mn côté peau. Ajouter une cuillère de miel et caraméliser. Dégraisser la poêle et déglacer avec la crème de cassis. Ajouter les baies de cassis et réserver le jus.

DRESSAGE : Assaisonner la julienne de navets avec le mélange vinaigre blanc et huile de pépins de raisins. Ajouter la cazette du Morvan et disposer dans le creux des navets. Déposer sur les assiettes. Tailler les filets de canette en deux dans le sens de la longueur, les disposer dans l'assiette et les arroser avec le jus de cuisson au cassis. Décorer avec quelques baies de cassis.



Lobe de Foie Gras de Canard

Poché à la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 1 foie gras frais d'environ 500 g
- 50 cl de Bourgogne rouge
- 50 cl de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- Thym, laurier, poivre de Cayenne concassé et gros sel
- 8 feuilles de gélatine pour 100 cl de marinade
- Mesclun de salade au vinaigre de cassis
- 6 tranches de pain de campagne grillées

PRÉPARATION (cuisson basse température): Choisir un foie gras d'environ 500 gr et le dénervé. Porter à ébullition le Bourgogne rouge avec la Crème de Cassis additionnés de thym, laurier, poivre de Cayenne concassé et gros sel. Laisser descendre à 60°. Pocher ensuite le foie gras jusqu'à atteindre 38° à cœur, le sortir et le laisser refroidir une nuit. Avec la marinade, confectionner une gelée de cassis en incorporant 8 feuilles de gélatines pour 100 cl de marinade.

DRESSAGE : Servir très frais en escalopes de 2 à 3 mm accompagnées de la fine gelée de cassis, sur un mesclun de salade au vinaigre de cassis, petites tranches de pain de campagne grillées.

Créée par François Simon, Chef Cuisinier



Perle de Melon

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 1 melon de Cavaillon
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron** par personne

PRÉPARATION : Choisir un beau melon de Cavaillon aux couleurs vives et à la chair ferme. Avec une cuillère parisienne, confectionner des petites billes de melon. Les réserver au frais dans des coupes individuelles.

DRESSAGE : Au moment de servir, les napper avec la Crème de Cassis.

Créée par François Simon, Chef Cuisinier

