

COMMUNIQUE DE PRESSE

Cassis Cueillette : permis de craquer !!

Nuits-Saint-Georges, le 2 Septembre 2013.



Le Cassis Cueillette 2013 Joseph Cartron sur un air fruité et gourmand

Chargé de fraîcheur et de saveurs 100% noir de Bourgogne, il arrive le Cassis Cueillette 2013 Joseph Cartron... Ce rendez-vous tant attendu des gastronomes sera disponible à partir du 5 septembre 2013.

« Le cassis cueillette, réveille en nous des envies gourmandes, c'est un art de vivre » aime à nous révéler René Pianetti, Chef à la Gentilhommière à Nuits-Saint-Georges. Il nous livre quelques idées et astuces sublimes autour du Cassis Cueillette Joseph Cartron. Découvrons, cette perle noire si Bourguignonne, tout simplement irrésistible qui après avoir été cueillie mi-Juillet à pleine maturité dans les vergers des Hautes-Côtes, a macéré pendant 6 semaines dans de l'alcool neutre chez le liquoriste. Laissez-vous aller et craquez autour de ces recettes goûteuses et tendances pour tous à la fois chics et faciles

Coup de Cœur ! simple et sublime...

Cocktail 1,2,3, CA ... RTRON

Dans un verre sur glace et rondelle de citron verser
1 mesure de Fine de Bourgogne Joseph Cartron
2 mesures de Crème de Cassis Cueillette 2013 Joseph Cartron
3 mesures de Perrier



Astuce du Chef René Pianetti :

Eclatant de fraîcheur, ce cocktail début de soirée très facile à réaliser, s'adapte à la demande du consommateur. Pour elle comme pour lui, ce cocktail peut être allongé jusqu'à 6 mesures de Perrier.

Ultra Gourmand ! Alliances éclatantes

Poire truffée au Cassis rôtie au Beurre salé

Ingrédients : (recette pour 6 personnes)

10cl de Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron, 6 Poires, 6 boules de glace vanille, 1 citron, 120 g baies de cassis surgelées, 80g beurre salée, 50 g sucre, 1 cuillère d'eau.

Préparation : Eplucher et couper en 2 les poires, puis passer les au jus de citron. Pratiquer de petites incisions en forme de grain de riz sur une profondeur d'1cm à la surface des poires. Truffer les poires en piquant les baies de cassis encore surgelées dans les incisions tout en les laissant plus ou moins visibles à la surface. Préparer un caramel blond directement dans un moule à tarte avec le sucre et la cuillère d'eau puis, rouler les poires dans ce caramel en ajoutant le beurre. Enfourner les poires à 120 ° C durant une heure en prenant soin de les arroser de leur jus et du caramel toute les 10 minutes.



Astuce de René Pianetti :

Déguster avec une glace vanille arrosée de Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron.

Coup de Bluff! Une envie simple et intemporelle

Financier Cassis Pistache - Crème anglaise Cassis

Ingrédients : (recette pour 6 personnes)

Financiers : 80g poudre d'amandes, 140 g sucre glace, 60 g farine, 170 g blanc d'œuf, 120 g beurre noisette, 1 pincée de sel, 2 g de levure, 15 g pâte à pistache, 30 g de pistache entières émondées, 120 g de grains de cassis

Crème Anglaise : 0.5 l lait entier, 4 jaunes d'œuf, 60 g sucre poudre, 1 gousse de vanille, 15cl de **Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron**.

Préparation :

Financier : Dans un batteur mélanger l'ensemble des ingrédients sauf les baies de cassis

Beurrer et fariner vos fonds de moules individuels à l'aide d'un pinceau. Verser l'appareil financier dans les moules puis parsemer des baies de cassis. Enfourner à 180 ° C durant 10 minutes.

Crème Anglaise : Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à l'obtention consistance dite « ruban ». Ajouter les graines de vanille, puis mélanger le tout avec le lait dans une casserole. Cuire à feu très doux à l'aide d'une spatule et stopper votre cuisson en trempant le fond de la casserole dans de l'eau froide puis réserver au frais.

Dressage : Disposer les financiers sur vos assiettes accompagnés de leur crème anglaise à la **Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron**

Astuce du Chef René Pianetti : La **Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron** peut être incorporée à la crème anglaise ce qui lui donnera une très jolie couleur fruitée. Napper la crème au moment de servir.



Autres astuces de René Pianetti autour du Cassis Cueillette Joseph Cartron !

Ma grand-mère me préparait des glaçons de crème de cassis en mettant tout simplement un cassis à l'eau dans ses bacs à glaçons au congélateur.

Une simple glace au caramel ou sorbet au citron devient géniale nappée d'une cuillère de Crème de Cassis Joseph Cartron.

La Crème de Cassis Cueillette 2013 Joseph Cartron sera disponible à partir du 5 Septembre 2013 et commercialisée seulement pendant 12 semaines chez les cavistes et en épicerie fines au prix de vente moyen de : 11,90 Euros TTC (70 cl)

A propos de Joseph CARTRON : www.cartron.fr

Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

Joseph CARTRON produit et distribue une gamme étendue alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits Rouges, le Marc et la Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de fruits, la variété de ses Liqueurs Grande Tradition, ses apéritifs de Bourgogne et son Crémant de Bourgogne.

Distribuée en France et dans 45 pays à l'international, la Maison Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne.

A propos de René Pianetti : www.lagentilhomme.fr

Les visuels de ces recettes CARTRON ont été réalisés par image & associés. Elles sont disponibles sur fond blanc ou en situation.

Pour plus d'information, demandes de visuels - échantillons - contacter :

Equilibre : Florence Dapoigny : Attachée de Presse : 01 39 25 00 33 – 06 60 49 83 95 - florence.dapoigny@sfr.fr