

# Distillerie du Centre Cocktail



Par les étudiants de 1<sup>ère</sup> année BTS  
*Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation*  
JEAN MONNET  
LIMOGES - Promotion 2010  
[www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr](http://www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr)

Ce cocktail faiblement alcoolisé présente des vertus rafraîchissantes. Idéal en terrasse l'après-midi, « La Bogue » peut être servie en apéritif et peut également être consommée en accompagnement d'un plat traditionnel du Limousin. La Liqueur de Châtaigne apporte douceur et caractère en bouche à une bière douce et au pétillant de la limonade.

## **Ingrédients**

- 3 cl de Liqueur de Châtaigne
- 8 cl de bière sans alcool fraîche
- 4 cl de limonade fraîche

## **Recette**

Verser directement dans un tumbler haut la Liqueur de Châtaigne.  
Ajouter la bière sans alcool et la limonade.



## Déclinaison de foie gras autour de la Liqueur de Châtaigne : crème brûlée, glace et pain perdu (Liqueur de Châtaigne)



Par les élèves de Terminale BAC PRO

LPP SAINT-JEAN

LIMOGES - Promotion 2010

[www.stjean-limoges.com](http://www.stjean-limoges.com)

### La crème brûlée

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 150 g de foie gras de canard
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 5 cl de lait
- 3 œufs
- 100 g de châtaignes
- 12 cl Liqueur de Châtaigne de la Distillerie du Centre
- Sel fin et Piment d'Espelette
- Sucre roux (cassonade)

*Préparation*

Cuire les châtaignes à l'eau, les peler (si elles sont fraîches) puis les couper en morceaux de 1/2cm environ. Chauffer et flamber la Liqueur de Châtaigne. Préchauffer le four, 90°C. Couper le foie gras en morceaux, le placer dans le shaker du mixeur, ajouter la crème, le lait, les œufs et la liqueur flambée. Mixer et assaisonner. Disposer les châtaignes dans les ramequins et verser la crème au foie gras par-dessus. Mettre au four les ramequins, cuire pendant 1h30 environ. Après cuisson, laisser refroidir les crèmes brûlées. Les saupoudrer de cassonade, les caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four.

### La glace de foie gras

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 150 g de foie gras de canard
- 25 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 5 cl Liqueur de Châtaigne de la Distillerie du Centre
- Sel fin et Piment d'Espelette
- 60 g Sucre semoule

*Préparation*

Chauffer le lait et la Liqueur de Châtaigne. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait sur les jaunes d'œufs blanchis, mélanger et cuire à feu doux, jusqu'à une consistance « nappante ». Ajouter le foie gras coupé en morceaux, mixer et laisser refroidir. Mettre dans une sorbetière, turbiner et placer la glace dans un bac au congélateur.

### Foie gras poêlé sur son pain d'épices perdu

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 1 lobe de foie gras de canard
- 6 tranches de pain d'épices
- 12 cl de lait entier
- 1 œuf
- 2 fois 5 cl Liqueur de Châtaigne de la Distillerie du Centre
- 1 cuillère à soupe Sucre semoule
- 1 poire
- 20 g de beurre

*Préparation*

Mélanger l'œuf avec le sucre, ajouter le lait et la Liqueur de Châtaigne (5 cl). Imbiber les tranches de pain d'épices dans ce mélange puis les sauter au beurre jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration dorée. Tailler 6 belles tranches de foie gras frais. Chauffer la poêle sans matière grasse. Les poêler durant quelques minutes de chaque côté en fonction de l'épaisseur. Les retirer de la poêle et les poser sur une assiette avec du papier absorbant. Déglacer la poêle avec la Liqueur de Châtaigne. Eplucher et vider la poire, la tailler en fines lamelles (5mm) et la cuire dans la réduction de liqueur. Disposer les lamelles de poire sur le pain perdu et terminer par le foie gras. Arroser de la réduction de liqueur. Disposer ces trois préparations sur une assiette, déguster.



## Déclinaison de foie gras autour de la Liqueur de Châtaigne : crème brûlée, glace et pain perdu (Liqueur de Châtaigne)



Par les élèves de Terminale BAC PRO

LPP SAINT-JEAN

LIMOGES - Promotion 2010

[www.stjean-limoges.com](http://www.stjean-limoges.com)

### La crème brûlée

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 150 g de foie gras de canard
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 5 cl de lait
- 3 œufs
- 100 g de châtaignes
- 12 cl Liqueur de Châtaigne de la Distillerie du Centre
- Sel fin et Piment d'Espelette
- Sucre roux (cassonade)

*Préparation*

Cuire les châtaignes à l'eau, les peler (si elles sont fraîches) puis les couper en morceaux de 1/2cm environ. Chauffer et flamber la Liqueur de Châtaigne. Préchauffer le four, 90°C. Couper le foie gras en morceaux, le placer dans le shaker du mixeur, ajouter la crème, le lait, les œufs et la liqueur flambée. Mixer et assaisonner. Disposer les châtaignes dans les ramequins et verser la crème au foie gras par-dessus. Mettre au four les ramequins, cuire pendant 1h30 environ. Après cuisson, laisser refroidir les crèmes brûlées. Les saupoudrer de cassonade, les caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four.

### La glace de foie gras

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 150 g de foie gras de canard
- 25 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 5 cl Liqueur de Châtaigne de la Distillerie du Centre
- Sel fin et Piment d'Espelette
- 60 g Sucre semoule

*Préparation*

Chauffer le lait et la Liqueur de Châtaigne. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait sur les jaunes d'œufs blanchis, mélanger et cuire à feu doux, jusqu'à une consistance « nappante ». Ajouter le foie gras coupé en morceaux, mixer et laisser refroidir. Mettre dans une sorbetière, turbiner et placer la glace dans un bac au congélateur.

### Foie gras poêlé sur son pain d'épices perdu

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 1 lobe de foie gras de canard
- 6 tranches de pain d'épices
- 12 cl de lait entier
- 1 œuf
- 2 fois 5 cl Liqueur de Châtaigne de la Distillerie du Centre
- 1 cuillère à soupe Sucre semoule
- 1 poire
- 20 g de beurre

*Préparation*

Mélanger l'œuf avec le sucre, ajouter le lait et la Liqueur de Châtaigne (5 cl). Imbiber les tranches de pain d'épices dans ce mélange puis les sauter au beurre jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration dorée. Tailler 6 belles tranches de foie gras frais. Chauffer la poêle sans matière grasse. Les poêler durant quelques minutes de chaque côté en fonction de l'épaisseur. Les retirer de la poêle et les poser sur une assiette avec du papier absorbant. Déglacer la poêle avec la Liqueur de Châtaigne. Eplucher et vider la poire, la tailler en fines lamelles (5mm) et la cuire dans la réduction de liqueur. Disposer les lamelles de poire sur le pain perdu et terminer par le foie gras. Arroser de la réduction de liqueur. Disposer ces trois préparations sur une assiette, déguster.

# Distillerie du Centre

## Plat



### Côte de veau rôtie à la liqueur de châtaignes, potée de légumes, émulsion à la châtaigne



*(Liqueur de Châtaigne)*

Par Pascal ROBERT  
*PAROLES DE CHEF*  
17 Place de La République  
87000 LIMOGES  
[www.parolesdechef.com](http://www.parolesdechef.com)

#### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 600 g Côte de veau parée ou 4 pièces
- 20 cl Liqueur de Châtaigne
- 20 cl Fond de veau
- 8 Carottes fanes
- 8 Mini poireaux
- 300 g Choux de Bruxelles
- 2 Navets ronds
- 500 g Châtaignes en bocal ou sous vide
- 150 g Poitrine fumée
- 1 litre Bouillon de volaille
- Sel, poivre q.s.
- Beurre q.s.
- Lécithine de soja
- Huile d'olive q.s.

#### **Progression**

- éplucher les carottes fanes et les blanchir, rafraichir à l'eau glacée, égoutter
- nettoyer et parer les poireaux et les blanchir, rafraichir à l'eau glacée, égoutter
- effeuiller les choux de Bruxelles et les blanchir, rafraichir à l'eau glacée, égoutter
- détailler les navets en quartiers de lune, blanchir et les rafraichir à l'eau glacée, égoutter
- trancher la poitrine fumée à 1,5 mm d'épaisseur et sécher au four entre 2 feuilles de silpat à 160° pendant 10 min
- concasser 4 à 5 pièces de châtaignes et réserver
- cuire les autres châtaignes dans le bouillon de volaille pendant 15 min et laisser reposer, passer au chinois, ajouter la lécithine de soja et émulsionner
- dans un sautoir, faire chauffer de l'huile d'olive et du beurre ; lorsque le beurre est mousseux déposer les côtes de veau pour les cuire, les tourner pendant la cuisson et les arroser de matière grasse, cuire 8 à 10 min et réserver, dégraisser le sautoir et déglacer avec la Liqueur de Châtaigne, faire réduire de 4/5 du volume et mouiller avec le fond de veau, réduire à nouveau de la moitié du volume, saler et poivrer, monter la sauce au beurre et passer au chinois
- réchauffer les légumes dans du beurre

#### **Dressage**

- dresser harmonieusement les légumes, déposer une noix de ris de veau à coté, mettre un cordon de sauce à la Liqueur de Châtaigne et une cuillère d'émulsion à la châtaigne sur les côtes de veau.

# Distillerie du Centre Plat



## Noix de Saint-Jacques à la Liqueur de Châtaigne (Liqueur de Châtaigne)



Par Yvon TOURNIER  
Restaurant Hôtel de FRANCE  
6 Rue des Déportés  
23200 AUBUSSON

### Progression

Cuire, éplucher, écraser 250 g de châtaignes  
Rajouter 1 noix de beurre, sel, poivre, crème fleurette et 1 cuillère d'huile de noisettes.  
Réserver au chaud.  
Poêler 5 noix de Saint-Jacques (sans corail) dans du beurre clarifié\* 3 min de chaque côté.  
Saler, poivrer.  
Dégraisser la poêle puis déglacer\* à la Liqueur de Châtaigne.  
Laisser réduire légèrement, puis ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe de crème fleurette.  
Laisser réduire à la nappe\* puis rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Dresser la purée de châtaignes en quenelles\*, poser une Saint-Jacques sur chaque quenelle  
et napper de sauce à la Liqueur de Châtaigne.

### Les astuces du Chef :

\* *clarifier* :

1. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu très doux et sans remuer.  
La caséine (protéine du lait) forme une mousse à la surface.
2. Sous cette caséine il y a le corps gras (lipides) et en dessous des lipides : le petit lait.  
Enlever en surface cette mousse. Ôter le corps gras en le versant avec délicatesse  
dans un autre récipient et en laissant au fond le petit lait.
3. Vous obtenez au final un beurre clarifié qui a l'avantage de supporter des températures  
plus élevées (180°C).

\* *déglacer* :

Au cours de la cuisson les sucs se forment au fond du récipient. En fin de cuisson,  
on commence par dégraisser puis on déglace avec le liquide choisi (avec la Liqueur  
de Châtaigne pour cette recette) sur le feu en prenant soin de dissoudre les sucs.

\* *à la nappe* :

Se dit d'une sauce lorsqu'on la fait réduire jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une cuillère.

\* *quenelles* :

La forme de la quenelle ! On se munit tout simplement de deux cuillères à soupe. L'une  
prend la pâte, l'autre comprime et sculpte. C'est un coup de main à prendre qui demande  
un peu de patience et dextérité.

Distillerie du Centre  
Plat



**Paupiettes de gigot  
et ris d'agneau à la Limousine**  
*(Liqueur de Châtaigne)*



Par Pascal VOISIN  
*Hôtel Restaurant BELLEVUE*  
2 avenue de Limoges  
87250 BESSINES  
[www.bellevue87.com](http://www.bellevue87.com)

**Ingrédients pour 6 personnes**

- 800 g (12 tranches de gigot)
- 240 g de crépine de porc
- 300 g de ris d'agneau
- 150 g de duxelles ou caviar de cèpes
- 6 échalotes
- 12 cl de Liqueur de Châtaigne
- 24 cl de fond de veau lié

**Préparation**

La veille, faire blanchir les ris d'agneau afin d'éliminer les impuretés.

Faire suer doucement les échalotes et les cèpes (très fermes) hachés très menu pour réaliser le caviar.

Etaler sur une planche la crépine.

Déposer bien à plat les tranches de gigot.

Déposer au centre les ris d'agneau et le caviar de cèpes.

Refermer le tout.

Dans un poêlon, faire doucement saisir les paupiettes d'un côté puis les retourner et passer au four 5 mn.

Retirer les paupiettes et dégraisser.

Faire suer sans coloration l'échalote.

Dissoudre les sucs de cuisson avec la Liqueur de Châtaigne et ajouter le fond de veau.

Faire réduire le tout jusqu'à consistance sirupeuse.

Filtrer et déposer un cordon autour des paupiettes dans une assiette chaude.

Accompagner éventuellement d'une purée de pommes de terre vitelotte.

Distillerie du Centre  
Plat



**Pavé de sandre poêlé,  
feuilleté aux pommes du Limousin  
et réduction à la Liqueur de Châtaigne**



*(Liqueur de Châtaigne)*

Par Katia et Laurent LE MESTRE

*Restaurant LE VIADUC*

*9 Busseau Gare*

*23150 BUSSEAU-SUR-CREUSE*

[www.restaurant-leviaduc.com](http://www.restaurant-leviaduc.com)

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 1 filet de sandre 800 g
- 2 pommes du Limousin
- 1 pâte feuilletée
- 5 cl d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide
- 15 cl de Liqueur de Châtaigne

**Progression**

Découper 4 petits ronds de pâte feuilletée de 6 cm de diamètre.

Peler et découper vos pommes en fins quartiers puis disposer 6 quartiers sur les disques de pâte.

Mettre au four 10/15 minutes 170 °c selon le four.

Découper le filet de sandre en 4.

Le poêler dans l'huile d'olive et le faire dorer des 2 côtés.

Retirer les morceaux de sandre puis faire revenir le reste des quartiers de pommes.

Enlever le gras puis déglacer avec la Liqueur de Châtaigne, laisser réduire de moitié puis crémer.

Remettre le sandre dans la sauce pour finir de le cuire 5/10 minutes à feu doux.

Dresser sur une assiette avec le feuilleté de pommes, le morceau de sandre puis napper avec la réduction et mettre quelques quartiers en déco.

Distillerie du Centre  
Dessert



**Mousse de châtaignes chaude**  
*(Liqueur de Châtaigne)*



Par Marc GUIBERT  
*Restaurant LE GRAND HOTEL*  
*9 avenue Pierre Semard*  
*19200 USSEL*

**Progression**

Mettre une vingtaine de châtaignes épluchées cuites (ou en boîte au naturel avec un peu de jus de la boîte) dans un quart de litre de lait, ajouter 50 g de sucre et monter à ébullition pendant 5 minutes.

Egoutter les châtaignes et les passer au tamis. Délayer avec un peu de lait pour obtenir un appareil lisse.

Incorporer deux jaunes d'oeufs.

Battre trois blancs d'oeufs en neige.

Beurrer et chemiser au sucre huit ramequins.

Incorporer délicatement les blancs dans l'appareil de châtaigne et répartir cet appareil dans les huit ramequins.

Cuire au bain marie (180°) pendant une vingtaine de minutes.

En fin de cuisson, préparer le sabayon.

Blanchir trois jaunes d'oeufs et même volume de sucre en poudre dans une casserole inox.

Mouiller avec 10 cl de Liqueur de Châtaigne et 10 cl de Bergerac blanc sec puis fouetter sur feu doux jusqu'à épaississement.

Répartir le sabayon dans des assiettes à dessert chaudes, démouler les mousses et les servir rapidement.



Distillerie du Centre  
Dessert



**Verrine de pommes aux châtaignes**  
*(Liqueur de Châtaigne)*



Par Laurent LECOUR  
*AUBERGE FELLETINOISE*  
11 – 13 Route d'Aubusson  
23500 FELLETIN

**Ingrédients pour 10 bodega :**

- 7 pommes golden
- quelques gouttes de citron
- 100 g de sucre semoule
- 110 g de beurre doux
- 2 boules de sorbet pomme
- 100 ml de crème liquide 30%
- 50 g de crème de marrons
- 10 cl de Liqueur de Châtaigne
- 25 g de brisure de châtaignes

**Progression**

Eplucher 6 pommes et les couper en dés d'un cm sur un cm. Les poêler 2 minutes dans 10g de beurre. Réserver.

Réaliser un caramel avec le sucre et le restant de beurre, cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une couleur brune, hors du feu ajouter les deux boules de glace (ceci stoppera en même temps la cuisson). Ajouter les dés de pommes, mélanger délicatement et dresser en bodega jusqu'à la moitié.

Faire une chantilly avec la crème liquide. Une fois votre crème montée, incorporer la crème de marrons et la liqueur de châtaignes. Mélanger doucement.

Dresser votre crème sur les pommes à la poche avec une douille cannelée.

Pour votre décor hacher les marrons finement, puis couper la pomme restante en dés d'environ 0,3 cm, les citronner brièvement pour qu'ils ne s'oxydent pas.

Parsemer votre brisure de marrons et les dés de pommes sur la crème.  
Réserver au frais et déguster.