



Ingédients

- 220 g de pâtes
- 250 g de courgettes
- 120 g de tomates confites
- 25 ml de vinaigre de tomate-poivron
(Clovis)
- 60 ml d'huile de colza
- 10 g de moutarde
- 25 g d'échalotes
- 3 g de ciboulette
- 1 gousse d'ail
- Sel

Marne

Pâtes et courgettes en salade au vinaigre de tomate & poivron

Déroulé

- Faire cuire les pâtes puis les refroidir.
- Laver et couper les courgettes en julienne ou en petite brunoise.
- Couper les tomates confites en petits morceaux.
- Ciseler l'échalote, l'ail et la ciboulette.
- Réaliser la vinaigrette et y ajouter l'échalote, l'ail et la ciboulette.
- Mélanger l'ensemble et ajuster l'assaisonnement.

Facultatif : ajouter des pignons de pin dans la salade de pâtes.



Ingédients

- 1,6 kg de découpe de bœuf à bourguignon de la région
- 10 cl de vin blanc
- 1,25 l de bouillon de bœuf
- 30 g de moutarde de Reims à l'ancienne
- 50 g de pain d'épices de Reims
- 15 g de sucre cassonade
- 40 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 35 g de farine
- 40 g de margarine
- Sel et poivre

Marne

Estouffade de bœuf de notre Région au pain d'épices et à la moutarde de Reims

Déroulé

- Ciseler les oignons et l'ail.
- Dans un faitout, faire revenir la viande pour obtenir une coloration.
- Ajouter les oignons et l'ail et faire suer légèrement.
- Déglacer avec le vin blanc.
- Verser le bouillon de bœuf pour recouvrir la viande à hauteur.
- Laisser mijoter à feu doux (cuire en cocotte ou à basse température).
- Une fois la viande cuite, décanter et réserver.
- Confectionner la sauce : dans le jus de cuisson, ajouter le pain d'épices, la cassonade et mixer.
- Réaliser le roux à l'aide de la farine et de la margarine.
- Ajouter le roux dans le jus de cuisson pour obtenir la liaison.
- Ajouter la moutarde à l'ancienne de Reims.
- Ajuster l'assaisonnement.
- Assembler la viande avec la sauce.



Ingédients

- 750 g de carottes
- 750 g de navets
- 1,1 kg de pommes de terre
- 300 g de petits pois
- 50 g d'oignons
- 2 g d'ail
- 3 g de persil
- 1 l de bouillon de légumes
- 10 g de matière grasse
- Sel et poivre

Marne

Palette de légumes du potager

Déroulé

- Peler et émincer les oignons.
- Hacher le persil et l'ail.
- Laver, éplucher et couper les légumes en cubes.
- Faire revenir l'oignon avec la matière grasse.
- Ajouter les carottes, les petits pois, le persil et l'ail.
- Mouiller avec le bouillon de légumes.
- Laisser un petit décalage et ajouter les navets et les pommes de terre.
- Ajuster en fin de cuisson l'assaisonnement si besoin.



Ingédients

- 5 pommes
- 5 poires
- 42 g de poudre de biscuits roses de Reims
- 80 g de miel de Champagne
- 65 g de beurre doux
- 85 g de farine
- 60 g de sucre semoule

Marne

Crumble pommes et poires au miel de Champagne et biscuit rose de Reims

Déroulé

- Mélanger la poudre de biscuits roses avec la farine et le sucre.
- Ajouter le beurre mou coupé en dés et malaxer de façon à obtenir une pâte sableuse.
- Couper les pommes et les poires en dés.
- Mélanger avec le miel de Champagne.
- Dans un plat à gratin, déposer les morceaux de pommes / poires et recouvrir de pâte à crumble.
- Mettre au four pendant 25 minutes.
- Déguster de préférence tiède.