Filet de lieu noir, sauce chocolat blanc

Chaque édition du Repas tout chocolat remporte un très grand succès. Nous avons donc décidé de vous donner une de nos recettes salées... à base de chocolat !

Ingrédients (pour 4 pers.) - Réalisation : 30 min.

- 1 oignon moyen
- 40g de beurre
- 40g de farine
- 1/2 cuiller à café de 4 épices
- 1/2 litre de soupe de coquillage (marque la Belle lloise par exemple)
- 25cl de vin blanc sec
- 50g de crème épaisse
- 50g de chocolat blanc découpé en carreaux (une demi-tablette)
- 800g de lieu noir

Préparation de la recette :

- *Dans une cocotte basse, préparer un roux avec le beurre, l'oignon coupé en tous petits morceaux et la farine : faire fondre le beurre sans coloration, puis ajouter la farine hors du feu. Fouetter. Remettre sur le feu pour que le roux prenne du corps et blanchisse.*
- *Sur le feu, ajouter les épices en fouettant, verser la soupe de coquillages sans cesser de mélanger, ajouter le vin blanc, la crème et le chocolat blanc. Lier la sauce au fouet et la faire réduire pendant 5 minutes.*
- *Déposer le poisson encore cru dans la sauce et laisser bouillonner 10 minutes.*
- *Servir immédiatement ou conserver au frais (2/3 jours maximum)*

«*Le Chocolat blanc, c'est pas du chocolat !*». Le pauvre chocolat blanc souffre d'un déficit d'images, car il est vrai que la grande distribution lui a fait une mauvaise réputation. Si il est réalisé avec de bons ingrédients, il peut être dé-li-cieux ! Vous ne nous croyez pas ? Goûtez du chocolat blanc artisanal pur beurre de cacao, vous n'allez pas en croire vos papilles, il est doux mais pas trop sucré, onctueux mais pas gras ! Allez, il n'y a que les non-gourmands qui ne changent pas d'avis :-)

16 Mars : Soirée Clairette & Chocolat

Pierre Jouvenal & Jérôme Vincent se sont rencontrés sur des Salons de l'artisanat. Ils partagent l'amour de leur métier, de lagastronomie, des produits, mais aussi l'envie de toujours tenter de nouveaux mariages de saveurs. C'est ainsi que va naître l'idée d'inviter Jérôme Vincent au Paradis du Chocolat pour faire un duo gourmand !

Jérôme Vincent est installé à Barsac, à 12km au Sud de Die. C'est là que se trouve son vignoble de 10ha, qui bénéficie de la norme Haute Valeur Environnementale. Le travail se fait de manière raisonnée, tout en respectant la biodiversité du territoire. La production est limitée, mais la qualité est bien là !

Le **16 Mars à 20h**, il viendra donc **au Paradis du Chocolat**. Lui et Pierre vous donneront tous les bons conseils pour marier la Clairette et le Chocolat. Evidemment, toute cette théorie sera illustrée par des dégustations !

Tarif : 8,00€ par personne.

Réservation facultative au 04 74 20 31 77 ou sur anne-laure@jouvenal.fr.

Maison Jouvenal

Entrez en coulisses

MARS / AVRIL / MAI 2017

- LA MARCHE GOURMANDE
- COMMENT SONT CREES NOS GATEAUX DE SAISON ?
- VERNISSAGE DE PAQUES
- RECETTE DU LIEU NOIR AU CHOCOLAT BLANC
- SOIREE CLAIRETTE ET CHOCOLAT

L'agenda gourmand

MARS

du 1er au 5 **Le Paradis du Chocolat est ouvert** tous les jours de 15h à 17h30 en visite libre avec une visite commentée à 15h30, et tous les dimanches du mois.

Mer. 1 **Stage enfants** 9/13 ans de 14h30 à 17h15

3-5 **Le Touvet** Salon des Vins et de la Gastronomie

10-12 **Vienne** Salon du Chocolat

Jeu. 16 **Soirée Clairette & Chocolat** en compagnie du producteur Jérôme Vincent, au Paradis du Chocolat

17-19 **La Verpillière** Salon des Vins

Sam. 18 **Stage enfants** 9/13 ans de 14h30 à 17h15

Mar. 21 **Sortie du gâteau de saison «le Printemps»** Mousse yaourt vanille, compôtée de fruits rouges croustillant sablé breton

24-26 **Charmes sur Rhône** Salon des Vins

25-26 **Vernissage de Pâques** portes ouvertes de notre boutique et de nos ateliers de 16h à 18h

Sam. 25 **Stage entremets** de 14h à 18h

Mer. 29 **Stage enfants** 9/13 ans de 14h30 à 17h15

AVRIL

Sam. 1 **Vinay** Concours pâtisserie amateurs (grand séchoir)

du 15 au 30 **Le Paradis du Chocolat est ouvert** tous les jours de 15h à 17h30 en visite libre avec une visite commentée à 15h30, & tous les week-ends du mois.

Sam. 22 **Stage enfants** 9/13 ans de 14h30 à 17h15

MAI

Le Paradis du Chocolat est ouvert les week-ends et jours fériés de 15h à 17h30 en visite libre avec une visite commentée à 15h30

Sam. 13 **Stage Chocolat** de 13h30 à 18h

Sam. 27 **Stage Macarons** de 14h à 17h30

JUIN

Dim. 4 **Randonnée gourmande** départs au Paradis du Chocolat de 9h à 11h.

Ne pas jeter sur la voie publique - Maquette conçue par papaillecreation.com

L'équipe de la Maison Jouvenal

25 rue de la République 38260 La Côte St André - 04 74 20 31 77 - www.paradis-chocolat.fr

Rando Gourmande

Comment prendre du poids en faisant du sport ?

Vous aurez la réponse si vous venez participer à la Marche Gourmande que nous organisons le Dimanche 4 Juin 2017 !

C'est quoi la rando gourmande ?

Pour fêter les 100 ans de notre maison en 2012, nous avions inventé cette balade gourmande, ouverte à tous, des marcheurs les moins sportifs aux plus chevronnés. L'idée a tellement plu que nous organisons désormais cette marche tous les 2 ans.

C'est une balade qui est plus gourmande que sportive !

Tous les 500m, vous passerez près d'un stand d'informations sur lequel vous pourrez déguster une petite gourmandise... Certains font cette marche pour la beauté des paysages, d'autres pour leurs papilles, et d'autres encore pour s'informer, car tout le long de la marche, des panneaux explicatifs vous renseignent sur les coulisses de notre maison, les recettes...

Cette année, c'est le thème des «Secrets de fabrication» qui sera mis en avant puisque c'est notre thématique 2017 ! Tout au long de la balade, vous pourrez si vous le souhaitez remplir un petit questionnaire de jeu qui vous permettra de gagner une gourmandise supplémentaire !

Qui peut participer ?

Cette balade a lieu sur des chemins, parfois avec un peu de dénivelé. Elle est donc adaptée à tous les marcheurs, même les plus petits d'entre vous (à partir de 3 ans), par contre, il n'est pas envisageable de la faire avec une poussette ! Nous avons prévu 2 boucles, une petite de 3km environ pour les familles, et une grande d'environ 8km pour les plus marcheurs, mais cela reste d'un niveau vraiment simple.

Ca prend combien de temps ?

La marche se fait en 1h, 2h si vous faites la grande boucle ou que vous passez du temps sur les stands.

Cependant, nous vous conseillons de prévoir un pique-nique ou un restaurant, car votre billet d'entrée vous donne droit à la visite guidée du Paradis du Chocolat qui aura lieu à 15h30 ! Cela vaut donc le coup de s'organiser une petite journée à La Côte Saint André !

Comment faire pour participer ?

Il vous suffit d'arriver au Paradis du Chocolat entre 9h et 11h pour prendre votre billet... Vous pourrez ensuite commencer votre périple chocolaté !

Quel sera le thème des panneaux cette année ?

En 2017, nous articulons toute notre année autour du thème «nos secrets de fabrication». La marche sera donc sur le même thème ! Vous croiserez donc sur votre chemin 10 panneaux qui vous racontent des secrets : secrets de polichinelle, secrets mensonges, secrets avouables... Vous allez en apprendre :-)

Infos pratiques

- Le Dimanche 4 Juin

- Départs de 9h à 11h du Paradis du Chocolat, au Château Louis XI à La Côte Saint André

- Visite commentée du musée à 15h30

- 8€ par personne, gratuit pour les moins de 6 ans

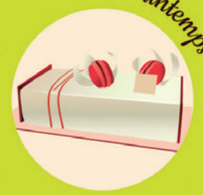
- 2 boucles au choix : environ 3km et 8km

- des stands gourmands jalonnent la marche !

Maison Jouvenal

Comment sont élaborés nos gâteaux de saison ?

Le Printemps



mousse yaourt vanille, compotée de fruits rouges, croustillant sablé breton

L'Été

compotée d'abricot, mousse chocolat au lait, croustillant aux amandes

L'Automne

mirabelle, crémeux caramel, croustillant à la noisette

Venez découvrir en avant-première notre collection

Pâques 2017 !

Nous vous accueillerons pour une porte ouverte lors de notre Vernissage de Pâques.
Samedi 25 & Dimanche 26 Mars 2017 de 16h à 18h à la Chocolaterie.
Entrée libre... et spéctaculaire !