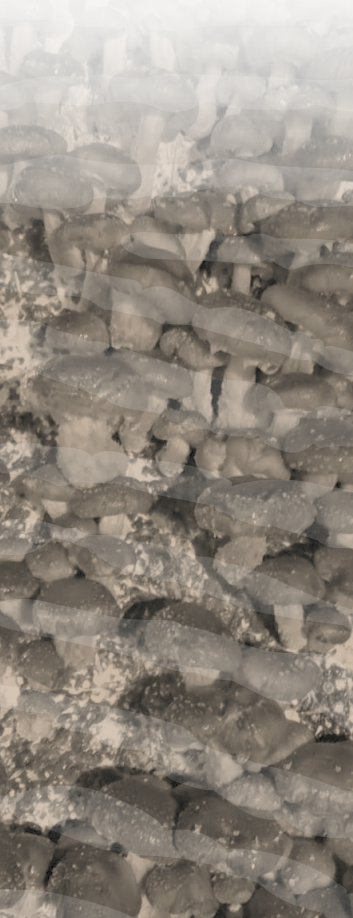


# Les Délices de Sophie



Pour les amoureux des bonnes choses, Sophie met à l'honneur des délices salés ou sucrés,  
tous plus savoureux et gourmands les uns que les autres,  
travaillés à partir de raisins en cépage Gamay ou Chardonnay

# LES VINAIGRES

## Des Vinaigres naturels et aromatisés pour sublimer vos préparations - 50cl.

Vieillessement pendant minimum 2ans. Échalotes, romarins, noix et estragon de notre jardin.



### Vin Rouge Etragon

Doux et fruité.

👨‍🍳 Embellir vos vinaigrettes, des sauces et en touche finale sur des légumes rôtis.



### Vin Rouge

Vinaigre vif et fruité.

👨‍🍳 Idéal pour accompagner les salades et crudités.



### Vin Rouge Échalotes

Vinaigre vif et intense.

👨‍🍳 Idéal pour les fruits de mer, les huîtres, tomates ou poireaux.



### Vin Rouge Romarin

Vinaigre fruité et intense.

👨‍🍳 Accompagnera parfaitement volaille, lapin et pomme de terre.



### Balsamique du Beaujolais

Délicat et sophistiqué

🔑 Secrets de Fabrication : Fabriqué à partir de moûts de raisin cuits et de vinaigre de vin vieux du Domaine. Vieilli en fût pendant deux ans.

👨‍🍳 Sublimer vos plats de tomates, fromages, légumes grillés ou sur une salade de fruits



### Vin Blanc

Vinaigre doux et fruité.

👨‍🍳 Idéal pour relever vos plats de poissons, légumes cuits et vos salades.



### Vin Blanc Échalotes

Vinaigre doux et intense.

👨‍🍳 Parfait pour déglacer les coquillages et crustacés, accompagne les légumes et marinades de viandes blanches.



### Vin Blanc Noix

Vinaigre doux et fruité.

👨‍🍳 Convient aux salades d'endives, aux préparations à base de fromage comme le Roquefort.






## LES CHAMPIGNONS

**Nous nous sommes lancés dans l'aventure de la culture de Pleurotes et Shiitakés depuis le mois de Novembre 2023, champignons que nous produisons dans nos caves.**

Les champignons frais sont vendus dans nos magasins de producteurs locaux et également en produits transformés.




**Pleurotes au naturel - 340 g**

 Servir Sautés à la poêle en accompagnement de vos plats, incorporer à une omelette, quiche ou dans des sauces.




**Velouté de Champignons - 750 g**

 Déguster chaud en ajoutant une ou deux cuillères de crème



**Rillettes de Pleurotes - 125 g**

 A consommer froid sur du pain grillé à l'apéritif ou chaud en accompagnement de vos plats.

## LES JUS DE RAISIN

Des jus de raisin pour le bonheur des petits et des grands. 100 % naturel, fabrication artisanale. Raisins récoltés à la main au petit matin pour en garder toute la fraîcheur.

### Jus de raisin Gamay & Chardonnay

**Jus Gamay :** Goût très fruité avec des notes de cassis et de fruits rouges.

**Jus Chardonnay :** Goût de fruits frais explosifs, ronds, aux arômes de poires et notes miellées.



1 L





## RECETTE TATIN DE BUTTERNUT AU VINAIGRE BALSAMIQUE DU BEAUJOLAIS

*Ingédients pour 6 à 8 personnes - temps : 1h30*

### Pâte Brisée :

- 250g de farine
- 1 c.à.c de sel fin
- 1/2 sachet de levure chimique
- 10cl d'eau tiède
- 5cl d'huile d'olive
- 5cl d'huile de tournesol

### Garnitures :

- 1/2 de butternut
- 125g de fêta
- 20cl de vinaigre balsamique
- 1 c.à.c de miel
- 15g de pignon de pin
- sel/poivre QS

### Réalisation

1. Préparez la pâte brisée. Dans un bol, ajoutez tous les ingrédients et mélangez à la main. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson (à la main ou au rouleau) à la forme de votre plat de cuisson. Placez au réfrigérateur.
2. Lancez votre caramel de vinaigre. Dans une casserole, disposez le vinaigre balsamique et le miel. Faites réduire sur feu vif de 3/4. Le résultat doit être sirupeux et faire de nombreuses bulles. Débarrassez immédiatement dans le fond de votre moule et l'étaler uniformément. Saupoudrez de pignon de pin.
3. Pendant la réduction du vinaigre, épluchez votre butternut. Détaillez des tranches d'un centimètre d'épaisseur. Coupez chacune d'elle en deux et réservez.
4. Garnissez le moule par dessus le caramel de vinaigre et les pignons de pin de butternut. N'hésitez pas à détailler des plus petits morceaux afin de combler tous les trous.
5. Émiettez uniformément votre fêta par dessus. Salez et poivrez.
6. Récupérez votre pâte du réfrigérateur. Retirez la feuille de papier cuisson du dessus. Retournez votre pâte sur le moule et retirez la seconde feuille de papier cuisson. Veillez à bien recouvrir toute la garniture.
7. Faites une petite incision au centre pour laisser échapper l'humidité et enfournez à 220°C, chaleur tournante, pendant 20 minutes. Baissez ensuite à 190°C et laissez cuire encore 25 minutes.
8. Laissez votre tatin 5 à 10 minutes à température ambiante avant démoulage. Pour ce faire, disposez une assiette retournée sur le moule. Prenez le tout fermement et retourner le tout d'un geste net. La tatin se démoulera impeccablement sur l'assiette, butternut caramélisé sur le haut.

*Bonne dégustation !*



249 route du Chavagnon 69430 Quincié-en-Beaujolais

f @Domaine Joncy

contact@domainejoncy.fr - 04 74 04 33 29 - [www.domaine-joncy.com](http://www.domaine-joncy.com)