



Pars à la découverte des goûts du terroir

Livret jeu

Nom :

Prénom :

Date de ta visite :



« *Carnet
de
Recettes* »



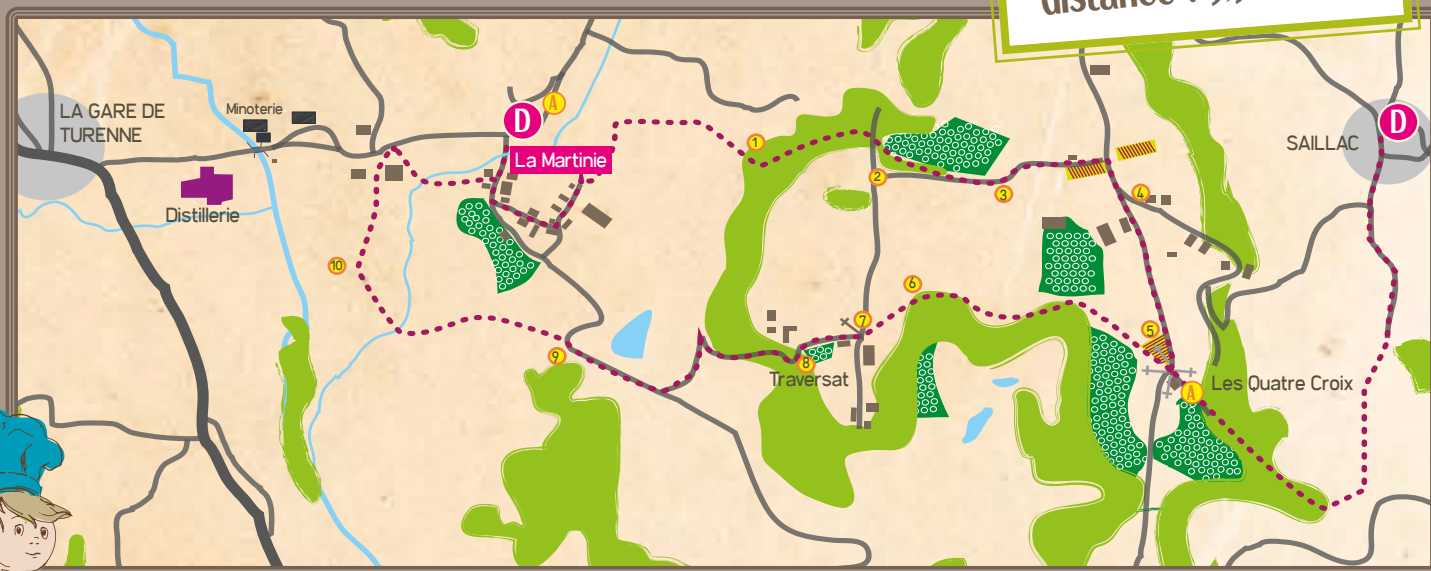
Le circuit des Alambics



Plan du circuit des Alambics

Infos pratiques

durée : 2 h 30
distance : 5,5 km



D

2 départs possibles :

- La Martinie (commune de Ligneyrac)
- Bourg de Sallac (Maison de la Noix) (3km supplémentaires)



Boucle du circuit



Zone boisée



Noyeraie



Vigne

1 L'agneau du Limousin

2 Le cèpe

3 Les céréales

4 Le raisin

5 Le vin paillé

A Stations sur la thématique des Alambics

6 Le veau de lait

7 Le topinambour

8 La noix

9 La vache limousine

10 Les fruits des haies





Consignes du jeu

1. Rends-toi de borne en borne et découvre 10 recettes distillées dans ce paysage.

2. Observe bien, dans ton carnet certains ingrédients ont été oubliés, complète les recettes.

3. Note l'ingrédient mystère.



À la fin de ton carnet reporte le nom de cet ingrédient dans la grille.

4. À la fin du circuit, tu pourras alors découvrir un personnage important de ce terroir gourmand, un véritable magicien des arômes !



Apprendre à cuisiner les produits du terroir est un jeu d'enfant avec les recettes cachées sur le Circuit des Alambics !



GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN

« comme chez mamie »

La recette à compléter

1. Épluche les..... , coupe-les en rondelles et plonge-les dans l'eau fraîche.
2. Mets les lardons quelques instants dans de l'eau bouillante et prépare le bouillon avec 50 cl d'eau chaude.
3. Enduis-lede
4. Pique-le de deux d'.....émincées. Frotte le plat avec l'ail et beurre-le.
5. Dispose les pommes de terre au fond du plat, parsème avec les lardons et l'.....
restant. Sale et poivre. Arrose avec les 3/4 du bouillon.
6. Pose le gigot sur les pommes de terre. Enfourne-le pour 1h15 à 210°. Au bout de 50 mn baisse à 195°C. Arrose avec le reste du bouillon. Laisse-le en attente pendant 10 mn recouvert de papier d'aluminium avant de le servir tranché avec une salade verte.



Redessine la silhouette de l'agneau.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n° 6

les ingrédients

- 1 gigot d'agneau du Limousin
- 4 gousses d'ail
- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 150 g de lard fumé
- 1 tablette de bouillon
- 1 bouquet de thym et de sarriette frais
- 4 ou 5 feuilles de laurier
- 50 g de beurre ramolli
- sel et poivre du moulin



POÊLÉE EXPRESS DE LÉGUMES à la moutarde aux cèpes



La recette à compléter

1. Mélange les.....
dans un saladier avec la
2. Chauffe la matière grasse dans
une....., ajoute les, sale et
poivre.
3. Ajoute l'
fort jusqu'à évaporation totale de l'eau.
4. Ajoute la, remue.
5. Décore de et herbes ciselées
pour servir.

Redessine les trois
légumes de la recette.

As-tu retrouvé le nom de
l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n°

7

les ingrédients

- 3 légumes de ton choix épluchés et râpés avec le gros côté de la râpe
- 1 cuillère à café rase de moutarde aux cèpes, ½ cuillère à café de matière grasse,
- 1 pincée de sel et 2 de poivre,
- ½ cuillère à café rase de crème fraîche.





BOULAIGOU de Corrèze

La recette à compléter

1. Casse quatre, dans un saladier et bats les en
2. Ajoute la, le et la moitié du
3. Travaille la pâte avec une..... puis incorpore le reste de avec le sucre vanillé.
4. Chauffe un peu de et un peu d'..... dans une poêle à fond épais. Verse la dans la matière grasse très chaude, attends quelques secondes et baisse le feu.
5. Lorsque la pâte commence à bien prendre, retourne et continue la cuisson sur feux doux pendant 10 minutes en couvrant la poêle.
6. La doit gonfler légèrement et être un peu

Redessine l'épi de maïs.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n°

3

les ingrédients

- 3 cuillères à soupe d'huile
- 4 oeufs
- 250 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 50 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de beurre





BOUDIN NOIR à la moutarde violette

La recette à compléter

1. Cuis le à feu doux dans une
2. En fin de cuisson, retire le et réserve-le au chaud.
3. Dans le jus de cuisson, ajoute la et la et mélange bien.
4. Dresse le sur assiette, nappe-le de la sauce à la
5. Pour plus d'originalité, accompagne ce boudin d'une



Redessine le pot de moutarde violette.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n° 1



les ingrédients

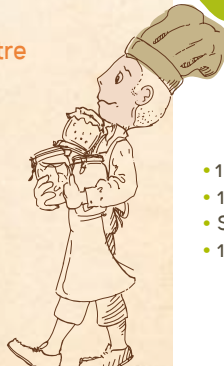
- 600 g de boudin noir
- 2 c à soupe de moutarde violette
- 1 c à soupe de crème fraîche épaisse.



FOIE GRAS au vin paillé

La recette à compléter

1. Tranche dans le des escalopes d'1cm d'épaisseur.
2. Assaisonne-les de sel et poivre.
3. Dans une, fais chauffer le beurre. Lorsqu'il est bien chaud, ajoute les escalopes de
4. Lorsqu' elles sont bien colorées, retire-les de laet égoutte-les sur un
5. Dégraisse puis déglace la avec le.....
6. Dispose les tranches de au centre de chaque assiette, nappe avec la sauce au
7. Décore avec une confite, quelques et des bâtonnets de ciboulette.
Sers.



Redessine la figure.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la figure n°

8



les ingrédients

- 1 foie gras cru
- 10 g de beurre
- Sel, poivre,
- 1 dl de Vin Paillé
- figue confite
- quelques groseilles
- ciboulette





BROCHETTES DE VEAU grillées au romarin et citron vert

La recette à compléter

1. Nettoie les en les brossant sous l'eau froide. Sèche-les.
2. Prélève le des 2 et hache-le en petits segments, réserve-les au frais. Prélève ensuite le jus des 2 citrons verts.
3. Cuis les à l'huile d'olive.
4. Ensuite déglace la en ajoutant un verre d'eau au jus de cuisson. Fais réduire le mélange de moitié à feu vif.
5. Ajoute les, le, le puis le beurre. Conserve quelques morceaux de pour la décoration.
6. Laisse cuire à feu doux pendant en remuant régulièrement. Sers les brochettes de veau nappées de sauce.

Redessine la brochette de veau.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n° 10



les ingrédients

- 600 gr de veau sous la mère (bas morceaux)
- 1 cuillère à café de romarin
- 2 citrons verts
- 50 gr de beurre doux
- sel
- poivre noir du moulin





TOPINAMBOURS à la sauce poulette

La recette à compléter

1. Munis-toi d'une grande..... , fais fondre un gros morceau de Ajoute une ou deux cuillères à soupe de , mélange.
2. Ajoute un à deux verres d'eau, sale et poivre, porte le tout à ébullition.
3. Épluche, lave et coupe les en rondelles d'une épaisseur d'1 cm environ. Arrose-les de jus de citron et place-les dans la poêle.
4. Rajoute quelques..... émincés et fais cuire environ ½ heure.
5. Vérifie la cuisson à la pointe de couteau puis ajoute bonnes cuillères à soupe de , mélange. Termine en liant la sauce avec un ou deux

Redessine la fleur de topinambour.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n° 9

9



les ingrédients

- Topinambours
- Œufs
- Crème
- Jus d'un demi citron
- Sel, poivre
- Beurre
- Eau



LE CARANOIX corrézien



La recette à compléter

1. Hache grossièrement les
2. Dans une, mélange les et le sucre. Incorpore la et le sucre vanillé.
Fais fondre le beurre, ajoute-le au mélange ainsi que les, l'extrait de vanille, et la liqueur de noix.
3. Bas fermement les....., incorpore-les à la préparation.
4. Frotte le moule à manquer avec le
5. Fais cuire à four chaud degrés pendant 25 minutes.
6. Quand le gâteau est froid démoule-le et décore deet de

Redessine le pressoir à huile de noix.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n°

2



les ingrédients

- 4 oeufs
- 50 g de farine
- 175 gr de cerneaux
- 75 g de cassonade
- 100 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- de l'extrait de vanille
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de liqueur de noix






BOEUF LIMOUSIN

façon bourguignon

La recette à compléter

1. Coupe la en gros morceaux.
2. Taille le en
3. Fais fondre le dans une cocotte, fais revenir les et les grossièrement émincés. Retire-les et réserve-les à part dans une assiette.
4. Fais dorer la viande et saupoudre-la de 
5. Remue et mouille avec le et le
6. Remets les, les oignons et le persil.
7. Ajoute le et le
8. Couvre et laisse mijoter environ à feu doux



Redessine la silhouette de la vache limousine.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n°

4



les ingrédients

- 2 kg de gîte, paleron ou macreuse
- 200 g de lard frais
- 60 g de beurre
- 40 g de farine
- 4 oignons
- 1 bouteille de vin rouge
- 1/2 de bouillon de boeuf
- 1 bouquet garni de persil
- sel et poivre



RÔTI DE PORC

au lait d'épices & à la gelée de coings



La recette à compléter

1. Dans une , fais revenir le et assaisonne le avec
2. Place l' dans une boule à épice avec le et le
3. Dans une , dispose la et la boule à épice. Ajoute
4. Arrose le tout avec le puis sale.
5. Aux premiers bouillons, réduis le feu, couvre la marmite et laisse cuire pendant
6. Épluche les et dépose les dans un plat, cuits-les au four (.....) pendant 30 min.
7. Découpe le en tranche, dispose le dans un plat avec les autour.
8. Ajoute la et sers.



Redessine la feuille de l'aubépine.

As-tu retrouvé le nom de l'ingrédient mystère ?



Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n°

5

les ingrédients

- 600 g de rôti de porc
- 70cl de lait
- 3 pommes
- 2 gousses d'ail
- 1 petit bâton de cannelle
- thym, clou de girofle, laurier
- 2 grains de poivre et sel
- 3 c. à café de gelée de coings



L'alambic : secrets de distillation



Qu'est ce qu'un alambic ?



L'alambic est un appareil qui sert à distiller les fruits fermentés pour les transformer en alcool. Inventé il y a des milliers d'années par les arabes, ce système fut d'abord utilisé pour fabriquer des parfums ou des médicaments. Aujourd'hui, sur votre chemin, vous en croisez quelques uns appartenant aux bouilleurs ambulants.



- 1 *La chaudière* libère de la vapeur, ce qui permet de chauffer le fond des deux marmites (cucurbites) chargées des fruits à distiller.
- 2 La vapeur d'eau est envoyée dans *les marmites ou cucurbites*. Cette vapeur se charge de l'alcool et des arômes dégagés par la cuisson des fruits.
- 3 Ce mélange gazeux passe dans *le rectificateur* qui élimine la vapeur d'eau. La vapeur d'alcool qui reste est alors guidée dans le réfrigérant à travers *le col de cygne*.
- 4 *Le réfrigérant*, alimenté en eau froide, permet à la vapeur d'alcool de se condenser dans le serpentin. L'eau-de-vie devenue liquide en refroidissant est recueillie en bas du réfrigérant.

Découvrez le circuit des Alambics

Une balade à la découverte des goûts du terroir.

Faites saliver vos papilles en cheminant seul ou en famille sur le Circuit des Alambics pour découvrir le patrimoine gourmand du paysage corrézien.

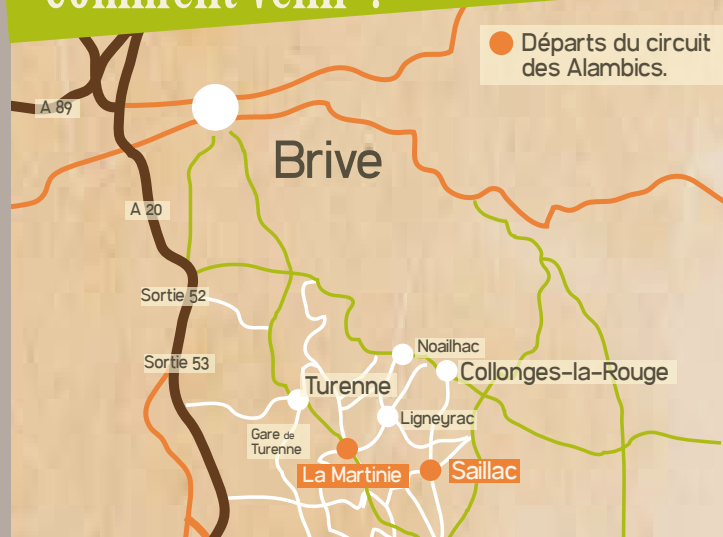
Le long du circuit, des stations vous révéleront 10 recettes distillées dans le paysage. Un défi vous attend : en complétant votre carnet de recettes au fil du parcours, vous trouverez le nom d'un personnage important de ce terroir, véritable magicien des arômes !



Apprendre à cuisiner les produits du terroir est un jeu d'enfant avec les recettes cachées sur le Circuit des Alambics !



Comment venir ?



Le départ du circuit se trouve sur la D19 près du hameau de la Martinie

