



Ajouter ce site à vos favoris

Rechercher



Académie des Confréries du Languedoc Roussillon

- Accueil
- Chartre des confréries
- Confréries
- Bibliographie et Liens
- Albums Photos
- Zone Administrative

Confrérie Dom Brial



Créée en 1985.

*Défense et promotion
des grands vins Dom Brial
et Château les Pins.*



Siège Social

SCV Les Vignerons de Baixas
Vignobles Dom Brial
14 avenue du Maréchal Joffre
66390 BAIXAS
Tél. : 04 68 64 22 37
Fax : 04 68 64 79 69
contact@dom-brial.com

Grand Maître

TORREILLES Augustin
1 bis impasse crouette
66390 BAIXAS
Port. : 06 73 98 19 72
c.pibo@dom-brial.com

Grand Chancelier

PEDROL Jean-Claude

Tenue des dignitaires

Une cape noire avec revers bleu roi. Une médaille à l'effigie de Dom Brial est suspendue par un ruban aux couleurs sang et or.

Festivités

Le 3ème jeudi du mois d'octobre lors de la sortie officielle des Primeurs

Recettes

POMMES FARCIES A LA MOUSSE DE POMMES SAUCE CARAMEL

Ingrédients pour 4 personnes :

Préparation : 25 min

Cuisson : 45 min

Votre marché :

4 très grosses pommes reinettes

3 oeufs

1 pincée de cannelle en poudre

75 g de sucre

1 noix de beurre

1 grosse pincée de levure chimique

Pour la sauce caramel :

100 g de sucre

2 cuill. à soupe de crème liquide

1. Laver les pommes. Couper 1 chapeau à chaque pomme, l'éplucher et le couper en dés.
2. Vider chaque pomme de sa chair à l'aide d'une cuillère parisienne mais sans trouser ni abîmer la peau. Laisser environ 0.5 cm de chair sous la peau. Enlever le coeur et les pépins puis couper la chair en dés.
3. Dans une casserole, mettre les dés de pommes avec le sucre, le beurre, la cannelle et 10 cl d'eau. Cuire 15 min, bien dessécher cette compote. La passer au mixer. La mettre dans un saladier et ajouter la levure.
4. Batta les blancs en neige très ferme, puis les ajouter délicatement à la compote. Remplir les pommes évidées avec cette mousse. Cuire au four à thermostat 5-6 pendant 30 min.
5. Sauce caramel: dans une casserole, mettre 100 g de sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau et faire 1 caramel blond. Y ajouter ensuite 2 cuillerées à soupe de crème liquide et remettre à feu doux jusqu'à obtention d'une sauce lisse.
6. Servir les pommes tièdes arrosées de sauce caramel.

A servir avec un Rivesaltes Ambré Dom Brial, notre Vin Doux Naturel qui donnera un accord tendre et épicé.

[Télécharger la recette des pommes](#)

PRESSE DE FOIE GRAS DE CANARD

Ingrédients : 1 lobe de foie gras frais de 500/600 g, 3 pommes reinette, 3 feuilles de gélatine, 10 cl de Muscat de Rivesaltes, 20 cl de bouillon de poule, beurre, sel, poivre.

Préparer le foie gras en terrine : ramollir le lobe de foie gras en le laissant 1h à temp ambiante. Le dénervier.

Assaisonner avec une pincée de sel et 2 g de poivre du moulin. Le mettre dans une terrine en lui faisant bien épouser les bords. Mettre 6h au réfrigérateur. Sortir la terrine et la faire cuire au bain marie au four à 170 °C pdt 25 min. A la sortie du four poser un poids sur la terrine afin de

maintenir la forme et laisser refroidir.

Préparer une gelée en mélangeant, dans une casserole à feu doux, le bouillon de poule, le Muscat de Rivesaltes et la gélatine. Réserver.

Couper 2 pommes reinettes en 6 grosses tranches. Les poêler avec le beurre de façon à ce qu'elles soient dorées de chaque côté.

Trancher le foie gras en 3 bandes. Intercaler dans une terrine bandes de foie gras, tranches de pommes et couches de gelée. Répéter l'opération. Mettre la terrine au frais pendant 12 h minimum.

Servir une tranche de la préparation sur assiette. Décorer de fins bâtonnets de pomme reinette.

Conseil du sommelier : un Muscat de Noël.

[Télécharger la recette du foie gras](#)

Feuilleté de St Jacques aux agrumes

A déguster avec un Château les Pins Blanc

Le marché

- 500 g de pâte feuilletée surgelée
- 1 oeuf
- 40 noix de St Jacques
- 30 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive

Sauce agrume

- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 citron
- 1/2 litre de crème fleurette
- 50 g de sucre semoule

Fondue de poireaux

- 8 gros poireaux
- 50 g de beurre
- 1/2 litre de crème fleurette
- sel, poivre

Préparation

La fondue de poireaux

Détailler les poireaux en fines tranches. Laver et essorer-les. Les couper pour enlever le restant de terre. Faire revenir les poireaux avec le beurre jusqu'à évaporation de l'eau. Saler poivrer Rajouter la crème et laisser réduire.

Sauce agrume

Prélever des zestes sur les agrumes et les couper en petits morceaux. Récupérer le jus des agrumes. dans une casserole, mélanger le zeste avec le jus des agrumes et le sucre.

Laisser cuire 1/4 d'heure à feu doux. Mettre la crème et laisser réduire le tout. Laisser décongeler la pâte. Avec un carton épais, confectionner un patron en forme de coquillage. découper la pâte sur le patron.

Mettre la pâte sur une plaque et la dorer avec le jaune d'oeuf. Cuire à four chaud (180°) pdt 20 min. Faire rissoler les St Jacques dans une poêle avec le beurre et l'huile d'olive. Saler poivrer.

Présentation

Couper le feuilleté en deux. Mettre le St Jacques sur l'assiette et 2 ou 3 dans le feuilleté. Faire une quenelle de fondue de poireaux. Napper les St Jacques avec la sauce.

Bon appétit

[recette du Feuilleté de St Jacques](#)

[Site de la confrérie](#)

[Sommaire](#)

Copyright (C) 2007. Tous droits réservés. Dernière mise
à jour :mardi 12 novembre 2019

Pour contacter l'administrateur du site :
administrateur@confreriesdulanguedocroussillon.com