



# Pars à la découverte des goûts du terroir

**Livret jeu**

Nom : .....

Prénom : .....

Date de ta visite : .....



## « Carnet de Recettes »

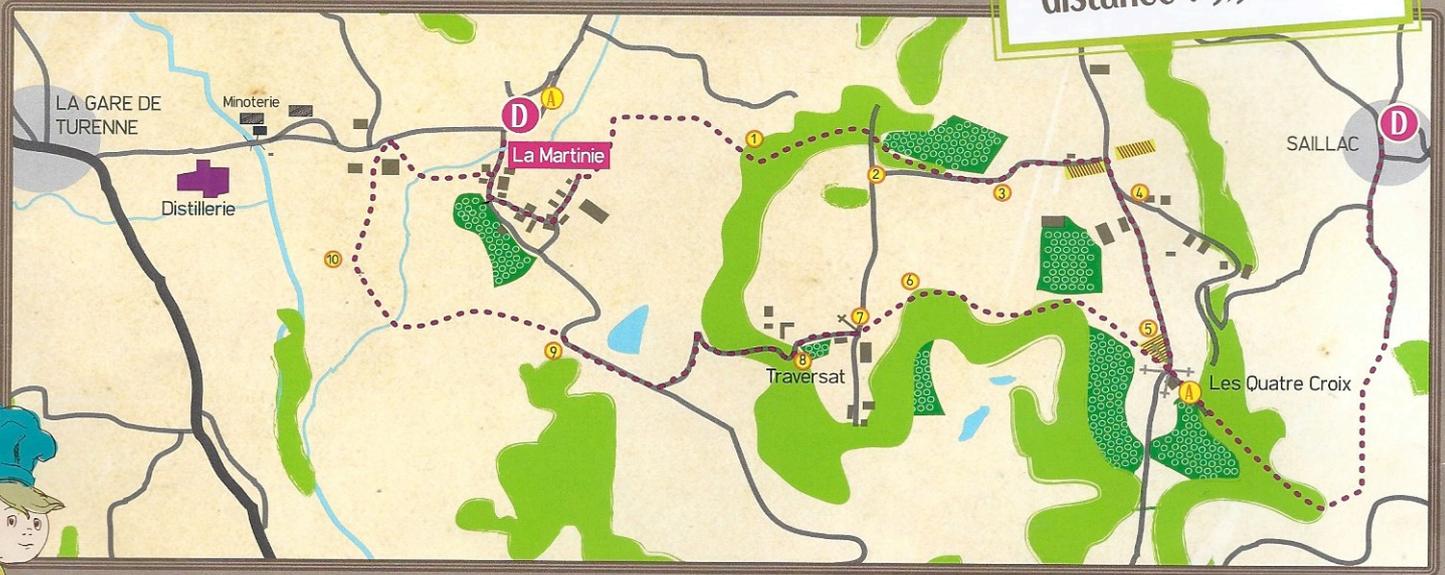


### Le circuit des Alambics



# 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 Saillac (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
  - 6 Le veau de lait
  - 7 Le topinambour
  - 8 La noix
  - 9 La vache limousine
  - 10 Les fruits des haies
- 1 Stations sur la thématique des Alambics

## 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 !





1

# 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 le .....de .....
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. Enfouren-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



l'agneau

2

# 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'....., remue et cuis à feu 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 cuillerée à café rase de moutarde aux cèpes, ½ cuillerée à café de matière grasse,
- 1 pincée de sel et 2 de poivre,
- ½ cuillerée à café rase de crème fraîche.



le cèpe



3

# 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



6

les céréales

4

# 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.



7

le raisin



5

# FOIE GRAS au vin paille

## 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 la ..... et 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.



le vin paille

Redessine la figue.

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

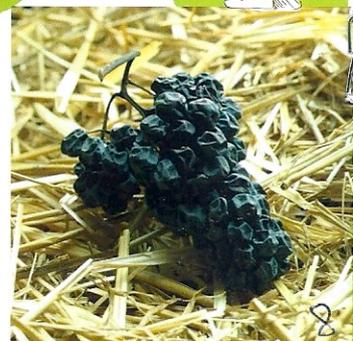


Reporte ce mot dans la grille à la fin du livret à la ligne n° 8



## les ingrédients

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



6

# 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



le veau de lait



7

# TOPINAMBOURS à la sauce poulette

## La recette à compléter

- Munis-toi d'une grande..... , fais fondre un gros morceau de ..... Ajoute une ou deux cuillères à soupe de ..... mélange.
- Ajoute un à deux verres d'eau, sale et poivre, porte le tout à ébullition.
- 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.
- Rajoute quelques..... émincés et fais cuire environ ½ heure.
- Vérifie la cuisson à la pointe de couteau puis ajoute ..... bonnes cuillerées 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



### les ingrédients

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



10

8

# LE CARANOIX corrézien

## La recette à compléter

- Hache grossièrement les .....
- 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.
- Bas fermement les ..... incorpore-les à la préparation.
- Frotte le moule à manquer avec le .....
- Fais cuire à four chaud ..... degrés pendant 25 minutes.
- Quand le gâteau est froid démoule-le et décore de ..... et 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



11



9

# 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

la vache limousine

10

# 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

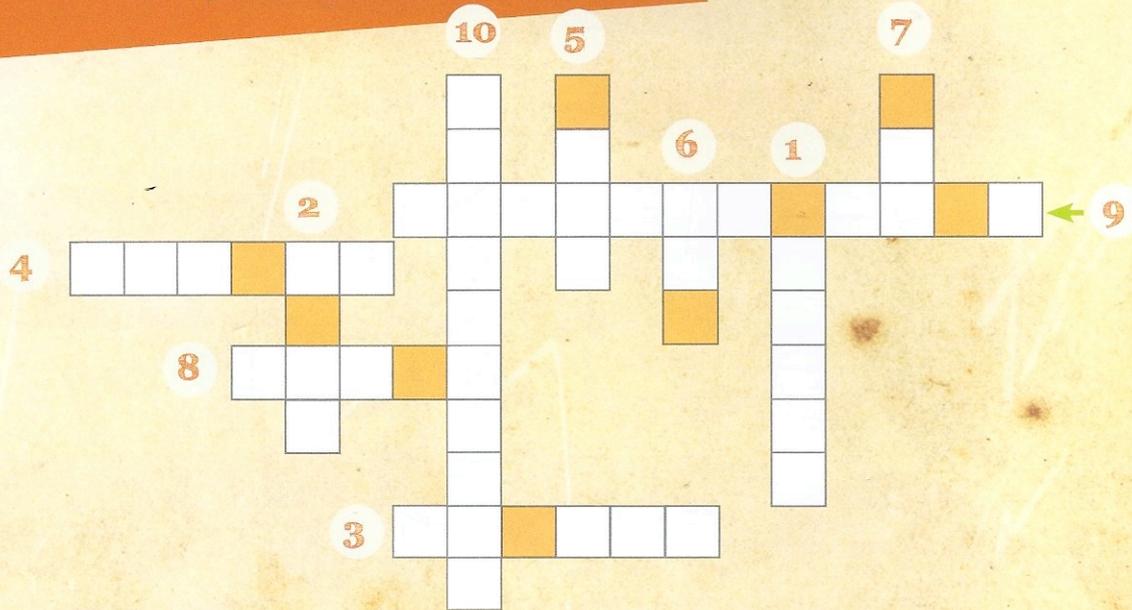


fruits des haies

# Reporte les « ingrédients mystères » dans la grille !



Reporte l'ingrédient mystère de chaque recette dans la ligne correspondante.



Replace les lettres colorées dans l'ordre pour découvrir le nom du magicien de ce terroir

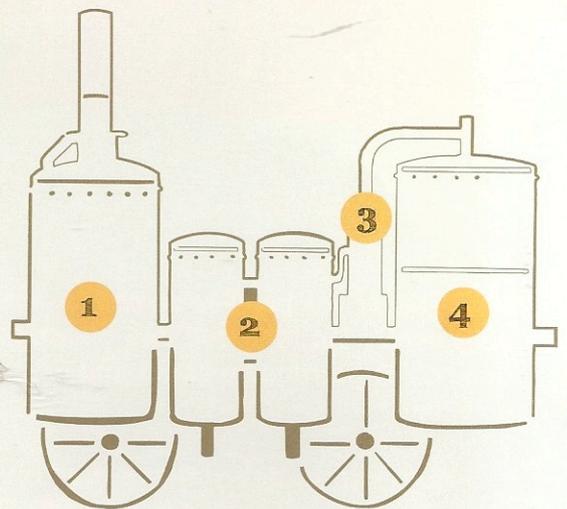


## L'alambic : secrets de distillation



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 serpentín. L'eau-de-vie devenue liquide en refroidissant est recueillie en bas du réfrigérant.

Réponse : le magicien du terroir est le BOUILLEUR.