

Guide des producteurs locaux

EDITION
2023



Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

Aube
en Champagne
LE DÉPARTEMENT



Provins



Sens



Kroll • C. Eberhard

SOMMAIRE

Champagne	1 à 2
Alcools	3
Magasins de producteurs	4
Associations de producteurs	4 à 5
Maraîchage	5 à 6
Mielleries	6 à 8
Pains et Pâtisseries	9
Confitures	10
Viandes	10
Farines - Pâtes - Graines	11
Produits laitiers	12
Safran	12 à 13
Recettes	14 à 15

CHAMPAGNE



1

Champagne Hélène Monleau

Impasse du pigeonnier

10400 PLESSIS-BARBUISE

06 89 37 09 03

contact@champagne-monleau.com

www.champagne-monleau.com

Visites sur rendez-vous.

Hélène vous accueille pour une dégustation et/ou une visite de son vignoble.

Sa "balade en vigne" vous emmènera à la rencontre de ce métier en partageant les valeurs du respect de la nature et des enjeux environnementaux.

Des dégustations privées ou en entreprise peuvent être proposées à la demande.



2

Champagne Frédéric Torchet

14 rue Saint-Vincent

10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE

03 25 21 36 15 - 06 87 92 79 52

champagnetorchet@gmail.com

Du lundi au samedi : 9h30 - 12h, 14h - 18h30. Visites de cave sur rendez-vous.

Installé en 1985 sur le domaine créé par son père Henri Torchet, Frédéric et Elise se sont établis à Villenaux La Grande.

Ils exploitent 5ha de Chardonnay, cépage dominant sur notre secteur, ainsi que 2ha de Pinot noir. Vignerons Indépendants, ils cultivent leur vigne, en respectant notre terroir et vinifient leurs Champagnes issus de leurs parcelles. Leurs valeurs: Préserver et développer la biodiversité, enherber les parcelles, supprimer l'utilisation d'herbicides et désherbage mécanique de nos sols. Ils seront ravis de vous accueillir, vous proposer une visite, pour terminer par une dégustation de leurs Champagnes, avec une superbe cuvée 100% Chardonnay Millésime et leur Champagne Brut Nature élevée en Fût de chêne.



3

Champagne Wirtz

4 rue Cornuelle

10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE

06 33 32 01 94 angeline.mougel@sfr.fr

www.champagne-wirtz.fr

Visites sur rendez-vous.

Les vignes sont cultivées à Bethon, coteaux Sézannais et à Villenauxe-la-Grande, sur une surface de 6ha 72, conduite en culture raisonnée (Certifié VDC) qui est lié au respect de l'environnement, de la nature et du lien avec la qualité de leurs cuvées Champagne.

Les cépages sur l'exploitation sont essentiellement le Chardonnay et le Pinot-Noir et le développement des vieux cépages champenois Pinot-Blanc (en production), Pinot-Gris (plantation 2022), Petit-Meslier, Arbane (future plantation).

Récoltant Manipulant depuis 2019, les champagnes sont uniquement d'une seule et unique année de vendange, du parcellaire.

Leurs atouts c'est de vous faire découvrir leur métier, leur façon de faire, la qualité, la passion de leur métier qui leur tient énormément à cœur. Ils vous proposeront des sorties dans leur vignoble, leurs parcelles, vous expliqueront le travail de leurs vignes, des sorties pique-nique sur le lieu de la parcelle, la visite de leur cuverie dans leur corps de ferme rénové sous une charpente champenoise, leur salle de réception, des soirées tapas et de terminer par une dégustation de leurs différentes Cuvées Champagne, leur Ratafia élaboré 100% Pinot-Noir (avec le mout de Rose de Saignée) dans leur salle d'accueil saignée et la fine de champagne également réalisée 100% par leurs soins (vieilli en fût de chêne).



4

Champagne François Oudard

20 avenue de la gare

10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE

03 25 21 39 37 - 06 68 59 84 58

champagneoudardfrancois@orange.fr

www.restaurantleflaubert.com

Du lundi au samedi : 9h - 19h.

François et Chantal Oudard, propriétaires récoltants vous guideront dans leur cave pour vous faire partager l'amour de leur métier.



5

Le Clos Saint-Jacques

7 rue d'obterre

10290 FAUX-VILLECERF

06 43 55 82 24

florealearlbio@gmail.com

Visites sur rendez-vous.

Il y a 30 ans est né le cidre Clos Saint Jacques, issu de pommes qui ont poussé sur des vergers ancestraux, travaillé par des mains de paysans amoureux de la nature et soucieux de prendre soin de la terre. Nous avons la volonté de garder ces méthodes anciennes pour faire vivre le caractère du cidre et du jus de pommes du pays d'Othe.



6

Brasserie Les Anges déchus

33 rue Jean Moulin

10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE

06 21 95 70 53

lesangesdechus@outlook.fr

www.lesangesdechus.fr

Ozgur, le gérant, est d'origine kurde de Mésopotamie. Le nom de la brasserie, ainsi que certaines de ses valeurs sont inspirées par la mythologie sumérienne. La micro-brasserie des Anges Déchus imagine et produit pour vous des bières bio savoureuses, alliant tradition et originalité.



SOLIGNY
CAMPAGNE SPIRIT

7

La distillerie de Soligny-les-Etangs

2 rue des roises

10400 SOLIGNY-LES-ETANGS

06 86 87 20 27

contact@solignywhisky.fr

www.solignywhisky.fr

Visites sur rendez-vous.

La Distillerie de Soligny élabore, fermente, distille, élève et embouteille des spiritueux de malt issus de ses propres parcelles. En Nogentais, aux limites de la Champagne, de la Bourgogne et de l'Île-de-France, elle a été fondée par Véronique et Vincent GODIER pour capturer dans une bouteille les saveurs et les senteurs de terres idéalement situées pour la culture de l'orge. Deux eaux de vies Pur Malt Chant du Coq sont déjà disponibles et un premier Whisky Single Malt sera lancé fin 2023.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MAGASINS DE PRODUCTEURS



8

Le Panier de Sidonie

Zone Aéromia, 7 rue Maryse Bastié

10100 ROMILLY-SUR-SEINE

03 25 24 68 65

sidonie.contact@orange.fr

lepanierdesidonie.fr

Mercredi et jeudi : 9h30 - 13h, 15h - 19h.

Vendredi : 9h30 - 19h. Samedi : 9h30 - 18h.

Depuis mai 2015, le magasin est constitué d'un groupement d'agriculteurs-producteurs qui vendent directement et ensemble leurs différents produits. C'est le prolongement de leurs exploitations.

Vous y découvrirez des produits allant des viandes aux légumes en passant par les produits laitiers, les confitures, les fruits, les boissons, l'épicerie...

ASSOCIATIONS DE PRODUCTEURS



Au court circuit

Agir ensemble pour produire, nourrir
et consommer durablement

9

Association Au Court-Circuit

10400 NOGENT-SUR-SEINE

aucourtcircuit10@gmail.com

www.facebook.com/aucourtcircuit/

L'association est née de la rencontre des aspirations communes de consommateurs et de producteurs de notre territoire, lors de la crise sanitaire liée au Covid 19 : avoir/donner accès à des produits locaux de qualité et éco-responsables.

Notre adage : Agir ensemble pour produire, nourrir et consommer durablement.

Cette démarche a pour objectif de relocaliser l'économie et resserrer les liens sociaux autour d'actions éco-responsables. L'association a pour but de défendre et de promouvoir des pratiques éco responsables sur le territoire par une dynamique de réseaux et de solidarités locales reposant sur la coopération, la mutualisation et le partenariat entre consommateurs, producteurs, artisans, institutions et collectivités.

Elle se fixe 3 objectifs principaux :

- promouvoir le circuit-court, le local, le zéro-déchet, l'anti-gaspillage, l'éco-responsabilité,
- permettre l'organisation, l'administration et la gestion du réseau producteurs/consommateurs
- Maintenir, préserver et restaurer la biodiversité et les écosystèmes sur les territoires pour des ressources durables.

L'association est guidée par des valeurs d'indépendance, de transparence, d'action collective, pour le bien commun, de non-violence et de persévérance.

ASSOCIATIONS DE PRODUCTEURS



CHLOROPHYLLE

10

Association Chlorophylle Cocagne

23 Avenue Jules Jacquemin

10100 ROMILLY-SUR-SEINE

03 25 24 58 29

secretariat.chlorophylle@gmail.com

<http://chlorophylle.reseaucocagne.asso.fr/>

Du lundi au vendredi : 8h30 - 12h, 13h - 17h.

Chlorophylle est une structure d'insertion par l'activité économique. Elle accueille des hommes et des femmes en difficulté. Un cadre de travail et un suivi individualisé leur sont proposés pour pouvoir envisager un nouveau départ.

Ses principales activités sont le maraîchage biologique et des prestations en espaces verts et environnement.

MARAÎCHAGE

11

La Fontainate

1 rue Saint-Georges

10280 FONTAINE-LES-GRES

06 11 49 12 90

Distributeur accessible 7j/7 - 24h/24

La Fontainate

PRODUCTEUR LOCAL & GÎTES

La Fontainate est une structure familiale située à Fontaine les Grès. Elle est rattachée à l'exploitation familiale, la SCEA CHEVALET, qui cultive une surface de plus de 245 Ha en pommes de terre, céréales, colza, betteraves, œillette et chanvre.

Spécialisée dans la production de pommes de terre depuis plus de 20 ans, la Fontainate valorise ce légume en sac de 10 et 25 kg par la vente directe. Trois variétés sont proposées, l'Excellency (frite), la Monalisa (polyvalente) et la Gourmandine (chair ferme).

Depuis 2018 vous pouvez retrouver ces pommes de terre, ainsi que de nombreux autres produits locaux dans notre distributeur automatique ouvert 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24. Il se situe à coté de la pharmacie de Fontaine les Grès.

MARAÎCHAGE



12 SCEA Noüe des Saules

Face au 14 grande rue

10400 COURCEROY

06 83 26 69 20 (renseignements)

06 86 45 37 56 (commandes uniquement par sms)

Mercredis et vendredis : 15h - 18h30

SCEA NOUE DES SAULES producteur de tomates, culture raisonnée avec lutte biologique et zéro résidu de pesticide.

Notre boutique est située face aux serres, à Courceroy, tous les mercredis et vendredis de 15h00 à 18h30, de mi-mars à mi-octobre selon la production.

Présents sur les marchés de Bray-sur-Seine le vendredi, et Romilly-sur-Seine le samedi.

Venez nous rendre visite pour découvrir plus de 15 variétés de tomates.

MIELLERIES



13 Le Miel des Ormeaux

1 rue des marguerites

hameau "Les Ormeaux"

10400 AVANT-LES-MARCILLY

06 51 25 78 93

david.fischer75@gmail.com

Sur rendez-vous.

Le miel des Ormeaux vous propose un miel issu de ruchers implantés autour de Nogent-sur-Seine (la forêt de Sourdun, la Motte Tilly, Villenauxe, Nogent et Avant-les-Marcilly). Chaque rucher ayant sa particularité florale, les miellées ne sont pas mélangées afin de préserver les parfums typiques d'un terroir. Vous pourrez découvrir ces miels en trois versions : printemps, été et automne. Le miel est récolté et élaboré artisanalement pour être restitué dans son intégrité la plus brute. Les ruchers sont gérés dans le respect des abeilles.

Pour se procurer le miel, c'est soit sur rendez-vous, soit par l'intermédiaire de l'association Au Court Circuit à Nogent-sur-Seine.



14

La Miellerie d'Origny

22 rue de la République

10510 ORIGNY-LE-SEC

03 25 24 30 41 (aux heures de repas)

06 60 56 96 55

abeille.10@hotmail.fr

Sur rendez-vous.

Apiculteur depuis plus de 30 ans, Mr Schuster exploite plus de 100 ruches réparties sur les départements de l'Aube, la Marne et l'Yonne et récolte 8 sortes de miels différentes. Il vous propose également d'autres produits à base de miel : bonbons, pollen, propolis et dérivés (savonnettes, cire). Manger du miel est bon pour la santé. Toutefois, l'abeille rencontre des difficultés, il est important de la préserver car s'il n'y a plus d'abeilles, il n'y aura plus de miel. Dégustation gratuite.



15

Aub'Bees

16 chemin croisé

10400 FONTAINE-MÂCON

06 83 31 84 68

cedricpct1@gmail.com

Sur rendez-vous téléphonique ou mail.

Aub'Bees vous propose différents produits issus de la ruche. Nous élevons nos abeilles sur le Nogentais, dans le plus profond respect.

Plusieurs ruchers permettent d'avoir différentes miellées extraites indépendamment les unes des autres afin de conserver leurs particularités florales.

Le miel (printemps, été, automne) est récolté et mis par nos soins en pots de 125gr, 250gr, 500gr ou sur cadres (miel conservé dans ses alvéoles d'origine) en 2 formats différents.

Nous récoltons également du pollen ainsi que de la propolis.

Une dégustation gratuite est proposée. Nos portes vous sont ouvertes tous les jours de la semaine.



16

Miel du Château de la Motte Tilly

10400 LA MOTTE TILLY

03 25 39 99 67

emilie.meyniel@monuments-nationaux.fr

Boutique: Du mardi au dimanche : 9h45 - 12h30, 13h45 - 16h30 (Du 15/10 au 14/04) ou 17h30 (Du 15/04 au 14/10).

www.chateau-la-motte-tilly.fr

La Motte Tilly est un château avec des collections mais il est avant tout un domaine comprenant une faune et une flore qui lui est propre. Les équipes proposent donc aux visiteurs de découvrir ce patrimoine bâti mais également végétal par le biais d'animations riches et variées toute l'année, mais également en proposant au sein de sa boutique des produits issus de cet environnement comme le miel de notre apiculteur, Mr Aimé, aux saveurs des 77 variétés de tilleuls.



17

Les abeilles de Camille

2 bis route de Bray

10400 NOGENT-SUR-SEINE

06 30 76 39 57

06 60 07 58 51

lesabeillesdecamilles@gmail.com

En soirée ou week-end, sur rendez-vous.

Apiculteur passionné et membre administrateur du Syndicat Apicole de l'Aube nous vous proposons les miels de toutes fleurs des trois saisons, printemps, été, automne de nos ruchers du pays Nogentais et de la vallée de la Seine.



L'Happy-culteur récoltant

15 chemin du monument

10600 VILLACERF

06 80 04 75 41

Situé dans la Vallée de la Seine, l'HAPPY-CULTEUR récoltant vous propose des miels toutes fleurs au fil des saisons. Vous pouvez venir le découvrir également lors de fêtes ou marchés organisés dans nos villages.



18 La Petite Biscuiterie

7 boulevard Antoine de Saint-Exupéry
10510 MAIZIERES-LA-GRANDE-PAROISSE
03 25 24 70 51
davimichel@wanadoo.fr
Du mardi au samedi : 9h30 - 12h, 14h30 - 19h.

La Petite Biscuiterie vous propose ses spécialités : le maiziéron nature "petit beurre par excellence" ou avec des saveurs différentes. Et encore d'autres produits artisanaux à venir découvrir.



19 Les Pains de Kinga

4 grande rue (derrière L'Expressoir)
10400 MARNAY-SUR-SEINE
07 69 63 33 31
kinga@lespainsdekinga.fr
www.lespainsdekinga.fr
Mardi et vendredi : 17h45 - 19h15

Ce n'est pas une boulangerie classique, c'est un fournil/atelier de pain où l'on peut acheter du pain par la fenêtre.

De quoi s'agit-il? De pain bien sûr! Des pains cuits au feu de bois, au levain et farines de qualité et bio, produits artisanalement, à la commande, et distribués en circuits courts...

Kinga le travaille à la main, en lui laissant le temps de lever, de cuire, afin d'associer au mieux ses différents ingrédients. Cela produit un aliment goûteux, qui se conserve bien, est bon pour la digestion et pour notre santé.



20 Nature et Paysans

34 grande rue
10290 VILLADIN
03 25 24 93 32
natureetpaysans@free.fr
Du mardi au samedi : 8h - 13h, 16h - 20h.

Fabrication de pains bios au levain naturel cuits au feu de bois, biscuits (cookies, croquets, spéculoos, rochers coco), gâteaux, muffins, tartes... Viennoiseries et Pâtisseries 100% Bio.

Pizzas à emporter cuites au feu de bois. Vente d'épicerie bio locale.

Pains chauds du mardi au vendredi à 8h et 12h. Possibilité de visiter le fournil sur rendez vous.

CONFITURES



21

Les Jancéliés de Lilie

23 rue du Moulin

10700 CHAPELLE-VALLON

06 88 30 63 36

ab.chailotiere@gmail.com

Sur rendez-vous.

Sur la commune de Chapelle Vallon, Aurélie BERLOT gère une exploitation céréalière et la production de petits fruits rouges tels que les mûres, les framboises, les groseilles, les cassis, les caseilles, les groseilles à maquereaux, la fraise, la muroise, la myrtille et de la rhubarbe.

Les fruits sont transformés à la ferme, en petite quantité dans une bassine en cuivre afin de préserver la qualité et la saveur des fruits par une cuisson rapide et homogène.

Sa gamme de produits est composée de confitures, de coulis et de sirops. Ils sont commercialisés sous le nom des JANCELIES DE LILIE.

Elle vend ses produits directement à la ferme sur rendez-vous afin d'être sûre de l'y trouver, mais également dans différents points de ventes, drive fermier et marchés.

VIANDES



22

EARL Fabien Mercier

49 rue Saint-Martin

10290 FAUX-VILLECERF

03 25 21 73 17

elzeard10@gmail.com

www.laine-agneau-bio.com

Fermé le dimanche. Sur rendez-vous.

Exploitation familiale certifiée en Agriculture Biologique depuis 2010, respectueuse de la nature, des sols, de la biodiversité et du bien-être animal. Tous nos agneaux sont élevés en plein air, sous la mère et à l'herbe.

Types de produits à vendre :

- Articles en laine (semelles, chaussons, couettes, surmatelas), viande d'agneaux en caissette et pelotes de laine. Tous les jours sur appel téléphonique.

- Colis d'agneau : De juin à septembre sur commande.



23

Grains de Nature

9 rue des fontaines

10400 FONTENAY-DE-BOSSERY

06 71 56 62 28

miamlesbonnesgraines@gmail.com

www.grainsdenature.fr

Sur rendez-vous.

Nous produisons à la ferme des graines originales et locales : quinoa, lentilles béluga, pois chiches, lin brun, chanvre, huile de cameline... Nos graines et huiles sont produites sans utiliser de produits phytosanitaires.

Pour mettre un grain de nature dans votre assiette !

Vente au détail ou en vrac. Vente à la ferme et visite de parcelles sur rendez-vous par téléphone ou par mail.



24

Anais Farine et Pâtes Bio

6 rue du Vauluisant

10290 RIGNY-LA-NONNEUSE

06 66 93 69 95

farine.bio.anais@gmail.com

Sur rendez-vous.

La ferme d'Anais est située à Rigny-la-Nonneuse, dans l'Aube. Agricultrice depuis 2008, elle décida de se lancer dans le bio en 2018. C'est aussi à ce moment qu'elle investit dans un moulin à meule de pierre pour faire de la farine. Mais elle avait l'envie d'aller plus loin dans la transformation de ses produits. Elle s'est donc lancé dans la confection de nouilles. Elle a ensuite voulu se distinguer de ce qui était déjà proposé sur le marché. C'est de là que lui est venu l'idée de faire des tagliatelles aromatisées. Elle essaye de faire évoluer les goûts qu'elle propose en fonction des saisons: orties, basilic, menthe, plantain, spiruline...

Ses nouilles ne peuvent pas être appelées "pâtes". En effet, les pâtes sont créées à partir de semoule de blé dur. Or dans le Nord Est de la France nous cultivons davantage de blé tendre. On obtient, une fois le blé tendre moulu, de la farine. Par souci d'appellation elle doit donc appeler ses produits "nouilles".

Il est possible de la rencontrer lors de journées, comme le dimanche à la campagne.

PRODUITS LAITIERS



25

EARL Lauxerrois Frères

24 rue Lorin

10400 FONTAINE-MÂCON

03 25 39 02 50

Tous les jours : 7h30 - 9h, 18h - 19h15.

Monsieur Lauxerrois vous propose une vente directe de lait de vache provenant du troupeau. Possibilité d'assister à la traite.



26

Chèvrerie de Nesle-la-Reposte

Route entre Nesle-la-Reposte et Villenauxe-la-Grande

10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE

06 15 21 79 62 - moulin.delachapelle@orange.fr

Du mercredi, samedi, dimanche et jours fériés : 15h - 18h30

(vacances scolaires) / Dimanche et jours fériés magasin : 15h

- 18h30 ; bar: samedi, dimanche et jours fériés: 15h - 18h30

(hors vacances scolaires) ;

www.chevriedeneslelareposte.fr

La chèvrerie vous accueille pour voir son élevage et tous les autres animaux (cochons, vaches, paons...), et vous invite à déguster ses plateaux de fromages. Vente d'autres produits régionaux (cidre, miel, bière...).

SAFRAN



La safranière d'Ormes

23 grande rue

10700 ORMES

06 87 13 38 35

safra.ormes@yahoo.com

Sur rendez-vous.

Notre safran est produit à Ormes dans l'Aube avec passion et soin.

Vente de safran en pistils et en poudre. Fabrication et vente de produits dérivés : miel, fleur de sel, vinaigre, confitures, sirop.



27

Safran des Charrons

14 rue des charrons

10400 SAINT-AUBIN

06 80 89 03 35 - 06 80 40 54 99

safrandescharrons@gmail.com

www.safrandescharrons.fr

Sur rendez-vous.

Production de safran en pistils et de produits dérivés (confitures, moutarde, vinaigre de cidre, conserves...). Toutes les étapes de la production (plantation, récolte, conditionnement et transformation) de notre safran et des produits dérivés sont réalisées sur notre exploitation de façon artisanale. Tout est fait main.

Partenariat avec des artisans pour diversifier notre gamme de produits dérivés.

Participation aux marchés de producteurs locaux, foires et salons gastronomiques.

Possibilité de livraison gratuite dans un rayon de 10 km autour de Nogent-sur-Seine et Troyes.

Expédition possible en France et à l'étranger.



28

Souffle des Champs

10 rue du Plessis

10400 LA LOUPTIERE-THENARD

06 30 64 70 60

souffledeschamps@free.fr

Sur rendez-vous.

Production de safran en Champagne sénonaise. Souffle des Champs est engagé dans une pratique de culture respectueuse de l'environnement.

Pistils de safran en différents conditionnements et gamme de dérivés safranés faits maison (confiture, miel, sel, sirop) ou par nos confrères artisans (sablés, biscuits, pain d'épice).

Présents sur les marchés locaux. A consulter sur facebook.

Livraisons et expéditions possibles. N'hésitez pas à les contacter !

Sablés aux graines

Pour 40 à 50 biscuits :

200g de farine
100g de beurre ramolli
100g de fromage râpé
1 gros oeuf

5 cuillères à café de graines (chanvre, lin, ...)
2 cuillères à café d'origan
Sel et poivre

Mélanger du bout des doigts les ingrédients secs avec le beurre coupé en dés, jusqu'à ce que le mélange soit sableux.

Incorporer l'œuf entier et pétrir de façon à mettre en boule la pâte, sans trop travailler pour éviter de rendre la pâte élastique.

Faire un boudin de 3 à 4 cm de diamètre avec la pâte et l'emballer dans du film alimentaire. Mettre au réfrigérateur minimum 30 minutes afin qu'elle durcisse.

Sortir la pâte du réfrigérateur et couper des tranches de 0,5 à 1 cm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque et faire cuire environ 15 minutes à 200°C, à adapter en fonction de l'épaisseur.

Les sablés se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.



Crumble croustillant aux graines

Pour 5 personnes :

4 poires et 4 pommes
8 cuillères à soupe de sucre roux
4 cuillères à soupe de graines mélangées
(graines entières de chanvre, lin, courge, ...)

4 cuillères à soupe de beurre ramolli
4 cuillères à soupe de farine
1 pincée de vanille en poudre

Mélanger le beurre en morceaux, les graines, la moitié du sucre et la farine dans un bol. Mélanger du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse.

Etaler ce mélange sur 0,5 cm d'épaisseur, sur une feuille de papier sulfurisé.

Faire cuire au four 10-15 minutes à 160°C jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Eplucher les fruits, les couper en morceaux.

Saupoudrer le sucre restant (4 cuillères à soupe) dans une poêle, le faire chauffer pour qu'il se transforme en caramel.

Ajouter les fruits, bien remuer pour les enrober de caramel et les cuire.

Ajouter la vanille, et mélanger.

Verser la compote dans des verrines et parsemer de crumble émietté. A servir tiède.





Nogent-sur-Seine

Passionnément

5 rue Saint-Epoing 10400 Nogent-sur-Seine

Tél.: 03.25.39.42.07

Mail : contact@tourisme-nogentais.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30



Romilly sur-seine

4 rue du Général de Gaulle 10100 Romilly-sur-Seine

Tél.: 03.25.24.87.80

Mail : officedetourisme@ccprs.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30

Le vendredi, de 8h30 à 12h et de 14h à 17h

Le samedi, de 8h30 à 12h30 et de 14 à 17h



Villenaux la Grande

Art Champagne & Patrimoine

23 place Clémenceau 10370 Villenaux-la-Grande

Tél.: 03.25.21.38.94

Mail : villenaux@tourisme-nogentais.fr

Ouvert les mardis de 14h à 17h30

et du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30