

NOLO
RECETTES
FRÈRES



les véritables
Q u e n e l l e s
d e N a n t u a



les véritables
Q u e n e l l e s
d e N a n t u a

D E P U I S 1 9 4 8

Nolo, une recette familiale authentique

Les quenelles Nolo de Nantua, dans le Haut-Bugey, sont l'héritage d'un savoir-faire unique transmis depuis 1948.

C'est à cette date que les frères Nolo, alors propriétaires de l'Hôtel de Lyon, une des meilleures tables de Nantua, ont décidé d'ouvrir leur entreprise de fabrication de quenelles, agrémentées bien sûr de la fameuse sauce Nantua.

« *Les gens venaient de partout pour déguster les véritables quenelles de Nantua dans ce restaurant situé en bordure de la RN84* », se souvient Adrien, l'actuel gérant de la société Nolo.

Cet enfant du pays a succédé en juillet 2012 à René Jacques Nolo, neveu et fils des créateurs de l'entreprise, qui avait lui-même repris l'affaire familiale en 1984. Fort de ses compétences en génie biologique agro-alimentaire et en marketing, il va donner aux quenelles Nolo de Nantua, la notoriété qu'elles méritent.

Petite structure de moins de 10 employés, Nolo assure une qualité de produits inégalée : la recette n'a pas changé depuis 1948 et se transmet de génération en génération, tout comme son processus de fabrication et d'assemblage. « *Nous tenons à cette qualité de produits.* »

la véritable
s a u c e
N a n t u a

La sauce Nantua Nolo est une sauce béchamel à une exception près : au lait entier, à la farine et au beurre d'écrevisses !

Les écrevisses sont cuites et concassées avec leur chair pour donner toute leur saveur et leur couleur orangée naturelle à la sauce.

La sauce Nantua de chez Nolo est sans colorants, sans conservateurs. Confectionnée à base de lait entier bio (et non pas d'eau ou de fumets), la sauce Nantua Nolo est onctueuse, crémeuse et riche en goûts.

Elle accompagne parfaitement les quenelles Nolo, ainsi que tous les poissons blancs (lotte, cabillaud, fera, etc.).

Et côté recette, n'hésitez pas à innover !

Visitez notre site ...

www.saucenantua.fr





L'ENFANT DU PAYS

Adrien Caldognetto

Adrien Caldognetto n'était encore qu'un nourrisson quand il a quitté son Costa Rica natal dans les bras de ses parents adoptifs pour rejoindre Nantua, où l'attendait son berceau... et une belle carrière professionnelle.

Le chef d'entreprise ne se souvient plus exactement l'âge auquel il a goûté ses premières quenelles de Nantua, mais il a dû fortement les apprécier !

Aujourd'hui, l'enfant du pays est le gérant de la société Nolo frères, la même qui confectionnait les quenelles qu'il aimait tant petit. L'histoire personnelle qui le lie à son produit est suffisamment forte pour qu'Adrien ait deux irrésistibles envies : conserver la recette authentique des inimitables quenelles Nolo, et leur donner le succès qu'elles méritent !

« J'ai grandi dans la maison juste en face de l'ancien laboratoire de confection des quenelles Nolo. Le dimanche chez nous, c'était quenelles Nolo sauce Nantua, forcément ! Passionné de gastronomie depuis toujours, j'ai vécu comme une évidence de succéder à René-Jacques Nolo après son départ en retraite. »

Adrien Caldognetto



Visitez notre site...

www.saucenantua.fr

•

RECETTE N° 1

**TARTE FINE DE TOMATES
&
QUENELLES DE BROCHET**

SAUCE VIERGE



par François Moureaux

•
Chef de l'auberge de la Poutre

TARTE FINE DE TOMATES & QUENELLES DE BROCHET

SAUCE VIERGE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 quenelles fraîches Nolo de brochet
8 tomates grappe fraîches
4 abaisses de pâte feuilletée 5*12 cm
½ concombre
10 cl de jus de tomate
15 cl d'huile d'olive pour les tomates
1 cl à soupe de vinaigre balsamique
¼ botte de cerfeuil
½ botte de ciboulette
¼ botte d'aneth
1 échalote
2 gousses d'ail
1 branche de thym et de laurier
Sel, poivre et sucre en poudre

RÉALISATION

Monder les tomates (plonger 30 s dans l'eau bouillante les tomates et rafraîchir rapidement, enlever la peau).

Couper les tomates en 4 et retirer les pépins.

Réserver 4 quartiers de tomates pour la sauce vierge.

Bien garder peau et pépins pour réaliser une sauce tomate.

Mettre les tomates restantes sur une plaque avec la gousse d'ail écrasée, le thym, le laurier et 10 cl d'huile d'olive. Saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre en poudre, cuire au four à 120°C pendant environ 1 heure 30.

Garder les tomates semi-confites dans leur jus de cuisson.

SAUCE TOMATE :

Mélanger les pépins de tomates, peau de tomates, l'ail, le thym et le laurier de la cuisson des tomates.

Mouiller à hauteur avec du jus de tomates. Cuire 10 minutes à frémissement.

Mixer et passer à l'étamine.

Saler et poivrer.

SAUCE VIERGE :

Tailler des petits dés dans les 4 quartiers de tomate et de concombre.

Ciseler l'échalote, la ciboulette, le cerfeuil et l'aneth ; tout en gardant pointes de ciboulette et quelques pluches d'herbes pour le décor.

Réunir tous ces éléments en ajoutant 1 cl à soupe de vinaigre balsamique et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

CONFECTION DE LA TARTE FINE :

Cuire les abaisses de pâte feuilletée entre deux plaques dans un four à 180 °C pendant 10 minutes.

Laisser dorer 5 minutes en enlevant la plaque du dessus.

Garnir avec les tomates semi-confites et les quenelles de brochet coupées en fines rondelles, lustrer avec le jus de cuisson des tomates.

Remettre l'ensemble au four 5 minutes à 180 °C.

Dresser en suivant la photo.

p a r F r a n ç o i s M o u r e a u x

RECETTE N° 2

**QUENELLES AU COMTÉ 24 MOIS AOP
JUSTE SAISIES, CRÉMEUX D'ÉPINARDS
&
ÉMULSION D'ABSINTHE**



par François Moureaux

•
Chef de l'auberge de la Poutre

QUENELLES AU COMTÉ JUSTE SAISIES, CRÉMEUX D'ÉPINARDS & ÉMULSION D'ABSINTHE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 quenelles fraîches Nolo au Comté 24 mois AOP
500 g de pousses d'épinards
300 g de beurre
Sel, poivre, gros sel
¼ l lait entier
2 cl d'absinthe
Fleurs comestibles (ciboulette, bourrache...)
Pousses de moutarde rouge (décor)

RÉALISATION

CRÉMEUX D'ÉPINARDS

Laver les pousses d'épinards, les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante bien salée.

Égoutter puis mixer afin d'obtenir une purée bien lisse (thermomix par exemple).

Ajouter le beurre en petits morceaux.

Passer à l'étamine et mettre dans le siphon.

Gazer avec deux cartouches. Réserver au bain-marie à environ 60 °C.

ÉMULSION D'ABSINTHE

Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à frémissement puis ajouter l'absinthe.

Saler et poivrer.

Émulsionner avec un mixeur plongeant.

QUENELLES AU COMTÉ

Tailler légèrement les quenelles afin d'obtenir un rectangle.

Dorer à la poêle anti-adhésive sur 2 faces.

Terminer de chauffer les quenelles au four 5 minutes à 160 °C.

Dresser en suivant la photo.

p a r F r a n ç o i s M o u r e a u x

RECETTE N° 3

**FILET DE VEAU
&
QUENELLES AU BLEU DE GEX
AOP**



par François Moureaux

•
Chef de l'auberge de la Poutre

FILET DE VEAU & QUENELLES AU BLEU DE GEX AOP



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 grenadins de veau 200g chacun
4 quenelles fraîches Nolo au Bleu de Gex AOP
500 g de purée de pommes de terre
200 g de purée de patates douces
200 g de purée de betteraves rouges
2dl de jus veau réduit
20 g de betterave Chioggia
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre
Sel, poivre

RÉALISATION

Farcir, à l'aide d'un couteau de cuisine fin, les grenadins avec une quenelle au Bleu de Gex.

Ficeler chaque grenadin avec deux ficelles.

Colorer toutes les faces dans une poêle anti-adhésive avec de l'huile d'olive.

Débarrasser dans un plat allant au four.

Terminer la cuisson à 120 °C en ajoutant la noix de beurre, en arrosant régulièrement les pièces de viande pendant 10 minutes.

Éplucher la betterave Chioggia, la tailler en fine julienne.

Assaisonner avec du sel et du poivre et de l'huile d'olive.

Réserver au frais.

Chauffer le jus de veau dans une casserole.

Ajouter 10 g de beurre, rectifier l'assaisonnement.

Chauffer les trois purées.

Dresser suivant la photo.

p a r F r a n ç o i s M o u r e a u x



les véritables
Q u e n e l l e s
d e N a n t u a

•

www.saucenantua.fr