



Livret de recettes

N°23

Produits d'été

« Le Calaisis, on y prend goût ! »

- Cake au chèvre et aux lardons
- Tarte aux légumes d'été
- Mille-feuille aux fraises



Réseau animé par le Syndicat Mixte du
Pays du Calaisis



www.lecalaisisonyprendgout.com

Création Office de Tourisme Pays d'Opale





Cake au chèvre et aux lardons

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Dans un saladier, travaillez la farine, les œufs et la levure. Incorporez petit à petit l'huile, le lait chauffé et le gruyère râpé.
3. Coupez le chèvre en petits morceaux et ajoutez-les à la préparation.
4. Dans une poêle, faites dorer les lardons. Lorsque ceux-ci sont bien dorés, videz l'huile et ajoutez les lardons à la préparation de base ainsi que les herbes de Provence. Mélangez bien.
5. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et enfournez pour 45 minutes.
6. Servez.

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 3 œufs de la ferme Bouclet
- 150 g de farine
- 10 cl d'huile de tournesol de L'Or de Colza
- 12,5 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 1 bûche de chèvre du Chèvremarie
- 100 g de lardons
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence





Tarte aux légumes d'été

1. Faites précuire votre pâte à tarte une dizaine de minutes à 180 °C.
2. Lavez vos légumes. Emincez l'aubergine et la courgette très finement.
3. Coupez les tomates en rondelles. Disposez-les ensuite dans une passoire puis salez-les.
4. Une fois la pâte précuite, retirez-la du four. Etalez une bonne cuillère à soupe de moutarde puis parsemez d'un peu de gruyère.
5. Disposez les rondelles d'aubergine et arrosez-les d'un filet d'huile d'olives.
6. Sur le dessus, versez le coulis de tomates.
7. Déposez ensuite les courgettes, puis le reste du gruyère.
8. Terminez par les rondelles de tomates.
9. Pour finir, poivrez et parsemez d'origan.
10. Enfournez une bonne heure à 180 °C.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte à tarte
- 1 aubergine des Saveurs de la Saison
- 1 courgette des Saveurs de la Saison
- 3 à 4 tomates
- 150 g de gruyère râpé
- 150 ml de coulis de tomates
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Un filet d'huile d'olive
- Origan, sel et poivre





Mille-feuille aux fraises

1. Montez la crème en chantilly bien ferme. Réservez au frais.
2. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec une gousse de vanille fendue dans la longueur.
3. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la Maïzena tout en continuant de fouetter. Versez le lait bouillant sans la vanille dans la préparation précédente tout en mélangeant. Portez le tout à ébullition sur feu très doux.
4. Retirez du feu, incorporez le beurre en morceaux et la chantilly. Laissez refroidir.
5. Préchauffez le four à 210 °C.
6. Sur le plan de travail, abaissez la pâte feuilletée et découpez-la en 18 rectangles. Badigeonnez chaque rectangle avec du jaune battu. Placez au four pendant 15 minutes par petites fournées.
7. Montez les mille-feuilles en alternant une pâte feuilletée, une couche de crème et des morceaux de fraises. Saupoudrez de sucre glace et servez. Bonne dégustation à toutes et à tous !

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 400 g de pâte feuilletée
- 300 g de fraises de La Cueillette de Recques
- 6 jaunes d'œufs
- 50 g de beurre de la ferme Maillard
- 40 cl de lait de la ferme Maillard
- 3 cl de crème fleurette très froide
- 80 g de sucre + sucre glace
- 15 g de farine + 10 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille

