



livret de recettes

N°17

Produits d'hiver

« Le Calaisis, on y prend goût ! »

- Aumônière de poulet au curry
- Cuisses de chapon aux pommes et aux boudins blancs
- Sablés de Noël à la cannelle



Réseau animé par le Syndicat Mixte du
Pays du Calaisis



www.lecalaisisonyprendgout.com

Création Office de Tourisme des Trois-Pays





Aumônière de poulet au curry

1. Faire cuire les escalopes de poulet.
2. Les découper en petits morceaux et remettre dans la poêle.
3. Rajouter la crème fraîche et la poudre de curry. Faire chauffer.
4. Répartir le tout sur les 4 feuilles de brick.
5. Ajouter le gruyère.
6. Fermer les feuilles de brick en forme d'aumônières.
7. Maintenir avec des cure-dents.
8. Mettre au four à 200°C environ 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une légère coloration.

Ingrédients :

- 4 escalopes de poulet
- poudre à curry
- crème fraîche
- gruyère
- 4 feuilles de brick,
- cure-dents





Cuisses de chapon aux pommes *et aux boudins blancs*

1. Peler les pommes et éplucher l'oignon.
2. Sur une planche de cuisine, les découper en morceaux.
3. Dans une casserole au feu, faire chauffer un peu d'huile.
4. Y jeter les cuisses de chapon pour les faire revenir.
5. Assaisonner avec du sel et un peu de poivre.
6. Dès que les cuisses de poulet sont bien colorées, ajouter l'oignon et les pommes puis, faire revenir le tout, sans coloration.
7. Verser ensuite le bouillon de volaille sur cette préparation.
8. Avec une cuillère en bois, bien mélanger.
9. Adoucir le feu, couvrir puis, laisser cuire pendant 30 min.
10. Pendant ce temps, découper les boudins en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
11. Au bout de cette durée, adjoindre les rondelles de boudins à la préparation. Mélanger à nouveau.
12. Laisser cuire pendant 10 min.

Ingrédients :

- 4 cuisses de poulet de *Licques Volailles*
- 2 pommes
- 2 boudins blancs de la *Ferme de la Vallée de la Hem*
- 25 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon
- huile d'olive
- sel, poivre





Sablés de Noël à la cannelle

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et la cannelle.
2. Couper le beurre en petits morceaux, et les ajouter au précédent mélange. Ajouter l'œuf, puis travailler l'ensemble du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Former une boule, la filmer et la mettre au réfrigérateur pour 30 minutes.
4. Étaler la pâte, puis découper les sablés à l'aide des emporte-pièces.
5. Les disposer sur une plaque, puis enfourner pour 10 minutes dans un four à 200°C.
6. Saupoudrer avec du sucre glace (mais vous pouvez aussi saupoudrer de la cannelle ou du chocolat en poudre) et laisser refroidir les sablés qui durciront en refroidissant.

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de cannelle

