



Livret de recettes

N°24

Produits d'automne

« *Le Calaisis, on y prend goût !* »

- Velouté de courgettes au chèvre
- Gratin de potiron et pommes de terre
- Pommes au four au miel



Réseau animé par le Syndicat Mixte du
Pays du Calaisis



www.lecalaisisonyprendgout.com

Création Office de Tourisme Pays d'Opale





Velouté de courgettes au chèvre

1. Dans une cocotte-minute, coupez les pommes de terre en morceaux puis tranchez les courgettes. Recouvrez d'eau à niveau et fermez la cocotte. Faites cuire le tout une vingtaine de minutes à compter de la mise sous pression.
2. Pendant ce temps, coupez la bûche de chèvre en dés pour faciliter sa dissolution par la suite.
3. Une fois les 20 minutes écoulées, ouvrez la cocotte pour y ajouter le bouillon en cube et les dés de chèvre. Passez le tout au moulin.
4. Vous pouvez poivrer le velouté, mais prenez bien garde à goûter avant de saler à cause du fromage de chèvre et du bouillon en cube déjà présents.
5. Ciselez le basilic et en agrémenter la surface du velouté.
6. Servez aussitôt.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes de terre de taille moyenne des Saveurs de la Saison
- 500 g de courgettes de la Cueillette de Recques
- 100 g de bûche de chèvre du Chèvremarie
- 1 cube de bouillon de volaille ou de légumes
- Quelques feuilles de basilic





Gratin de potiron et pommes de terre

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Épluchez les pommes de terre et le potiron. Coupez-les en lamelles, lavez-les et séchez-les à l'aide de papier absorbant.
2. Épluchez et coupez l'oignon en tranche, puis faites-le revenir dans une poêle légèrement huilée. Ajoutez la crème fraîche liquide, les feuilles de basilic lavées et séchées. Salez, poivrez et mélangez la préparation avec une cuillère en bois.
3. Dans un grand saladier, mélangez les lamelles de pommes de terre et de potiron.
4. Répartissez-en la moitié dans un plat à gratin préalablement beurré. Versez la préparation de crème liquide à l'oignon et au basilic. Couvrez du reste de pommes de terre et de potiron.
5. Faites cuire pendant 20 minutes. Parsemez le dessus du gratin de potiron et pommes de terre avec le fromage râpé. Enfournez le plat au four pendant 15 minutes. Servez bien chaud, dès lors que le fromage est gratiné.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 8 pommes de terre des Saveurs de la Saison
- 500 g de potiron des Saveurs de la Saison
- 2 oignons de la Cueillette de Reçques
- 1 pot de 25 cl de crème fraîche liquide
- 70 g de fromage râpé
- 1 poignée de feuilles de basilic
- Sel, poivre





Pommes au four au miel

1. Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6/7).
2. Lavez les pommes (*Jonagold ou Belle de Boskoop*) puis essuyez-les.
3. Retirez la peau jusqu'à mi-hauteur puis évidez le centre de chaque pomme à l'aide de la pointe d'un économe pour faire une petite cuvette. Retirez également les pépins.
4. Concassez les noisettes et les cerneaux de noix. Pour cela, placez-les dans un petit sachet. Tapez doucement dessus pour les réduire en petits morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. Émincez les grains de raisins secs.
6. Dans un bol, mélangez le miel, les noisettes et les noix concassées avec les grains de raisins émincés.
7. Mettez un quart de la préparation dans le cœur de chaque pomme.
8. Placez les pommes dans un plat allant au four.
9. Coupez le beurre en petits morceaux. Disposez-les sur les pommes. Mettez à cuire au four. Une fois cuites, laissez les pommes refroidir quelques minutes à la sortie du four.
10. Disposez les pommes dans des petites assiettes. Récupérez le jus et arrosez les pommes avec. Bonne dégustation à toutes et à tous !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes du Verger de la Beussingue
- 2 cuillerées à soupe de miel du Rucher des Mille Monts
- 15 g de cerneaux de noix
- 15 g de raisins secs
- 15 g de noisettes
- 20 g de beurre de la ferme Maillard

