



Livret de recettes

N°26

Produits d'hiver

« *Le Calaisis, on y prend goût !* »

- Tourte aux poireaux, au jambon et au chèvre
- Filet de volaille au Maroilles, pomme purée et chips de lard fumé
- Clafoutis aux pommes, aux poires et au miel



Réseau animé par le Syndicat Mixte du
Pays du Calaisis



www.lecalaisisonyprendgout.com

Création Office de Tourisme Pays d'Opale





Tourte aux poireaux, au jambon et au chèvre

1. Émincez les poireaux et faites-les revenir sans matière grasse dans une poêle antiadhésive, à couvert, pendant 15 à 20 minutes, sur feu doux et en remuant de temps en temps. Salez et poivrez.
2. Pendant ce temps, faites blanchir la pâte feuilletée au four dans un moule à tarte à 180°C (th6) pendant 10 à 15 minutes.
3. Dans un bol, mélangez la crème et les jaunes d'œufs, salez et poivrez.
4. Coupez le jambon en petits morceaux et le chèvre en tranches fines.
5. Étalez successivement les poireaux sur la pâte feuilletée, puis le jambon et le chèvre.
6. Recouvrez de la crème aux œufs et parsemez d'un peu de thym séché.
7. Enfournez à 180°C (th6) pendant 30 minutes, et servez bien chaud avec une salade verte.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 ou 3 poireaux des Saveurs de la Saison
- 2 tranches de jambon de la Ferme de la Vallée de la Hem
- 1 demi-bûche de chèvre du Chèvremarie
- 25 cl de crème liquide allégée
- 2 œufs de la Ferme Bouclet
- Thym
- Sel et poivre





Filet de volaille au Maroilles, pomme purée et chips de lard fumé

1. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites-les cuire 25 à 30 minutes dans l'eau salée. Passez au presse-purée et incorporez petit à petit le beurre froid et le lait, mélangez avec les herbes hachées.
2. Faites revenir les blancs de volaille côté peau puis retournez-les. Ajoutez la moitié d'un oignon émincé et une demi gousse d'ail, mouillez avec 12 cl de fond de volaille et terminez la cuisson au four à 120°C pendant 30 minutes.
3. Disposez les tranches de lard entre 2 feuilles de papier cuisson. Mettez-les au four pendant 30 minutes à 120°C.
4. Faites suer le reste de l'oignon émincé et l'ail, ajoutez le Maroilles coupé en morceaux et le fond de volaille restant. Portez à ébullition. Ajoutez la crème. Mixez et rectifiez l'assaisonnement.
5. Dressez les blancs de volaille et les chips de lards grillés sur une cuillerée de purée. Entourez d'un trait de sauce au Maroilles et servez le reste en saucière.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 blancs de volaille avec peau et os de *Licques Volailles*
- ½ *Maroilles*
- 1 oignon de la *Cueillette de Recques*
- 1 gousse d'ail de la *Cueillette de Recques*
- 25 cl de fond de volaille
- 4 pommes de terre de la *Cueillette de Recques*
- 100 g de beurre de la *Ferme Maillard*
- 20 cl de lait + 10 cl de crème épaisse
- 8 tranches de lard très fumé
- Sel, poivre + quelques herbes fraîches





Clafoutis aux pommes, aux poires et au miel

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Coupez les poires et les pommes en cubes.
3. Faites-les revenir avec le beurre, le miel et la cannelle pendant 3 minutes.
4. Beurrez et farinez un plat.
5. Mélangez le sucre, la farine, la vanille, les œufs, la crème, le lait avec les poires et les pommes.
6. Versez le tout dans le plat.
7. Enfourez pendant 35 minutes.

Bonne dégustation à toutes et à tous !

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 4 pommes Jonagold du Verger de la Beussingue
- 4 poires Conférence du Verger de la Beussingue
- 100 g de farine + 200 g de sucre
- 4 œufs de la Ferme Bouclet
- 20 cl de lait + 20 cl de crème liquide
- 1 sachet de vanille
- 50 g de beurre de la Ferme Maillard
- 2 cuillères à soupe de miel du Rucher des Mille Monts
- Cannelle
- 1 pincée de sel

