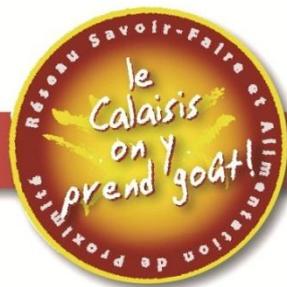




Livret de recettes

N°1

« Le Calaisis on y prend goût »



Pâte Brisée de la Ferme de la Grande Porte

Ingrédients :

- 250 g de beurre doux fermier de la Ferme de la Grande Porte
- 500 g de fromage blanc au lait cru
- 500 g de farine

Étapes de la recette :

1. Dans un saladier mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte
2. Faire des petites boules de pâte
3. Mettre de la farine sur la table et étaler vos petites boules de pâte à l'aide d'un rouleau,
4. Mettre les pâtes dans des tourtières.

Voilà vous avez fabriqué votre pâte brisée, vous n'avez plus qu'à les garnir à votre convenance.

Cette recette permet la réalisation de 7 pâtes.

Vous pouvez les congeler.

Flamiche au fromage

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 1 fromage « P'tit Kinkin »
de la Ferme de la Grande Porte
- 2 œufs entiers
- 200 ml de lait entier



Étapes de la recette :

1. Étaler une tarte brisée dans une tourtière
2. Trancher le fromage en petites lamelles
3. Placer les tranches de fromage sur la pâte
4. Mélanger dans un saladier les œufs avec le lait, rajouter un peu de sel et de poivre
5. Verser le mélange sur les tranches de fromage
6. Mettre au four 25 minutes à 200°

Voilà un repas rapidement préparé, vous pouvez accompagner cette tarte d'une bonne salade.

Poulet jaune rôti et potée légumes d'hiver

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 poulet jaune de Licques Volailles
- 100 g de pleurotes
- 100 g de girolles
- 100 g de champignons de Paris
- 1 petit navet
- 2 grosses carottes
- 1 botte de céleri
- 2 panais
- 1 tête de fenouil
- 100 g de beurre
- 100 g de crème fraîche
- 20 cl jus de volaille
- Sel, poivre



Étapes de la recette :

1. Rôtir la volaille au four pendant 2 heures à 120°
2. Éplucher les légumes et les tailler en bâtonnets, les cuire au beurre dans une cocotte à couvert
3. Poêler les champignons dans la cuisson du poulet
4. Crémer et assaisonner
5. Découper la volaille : cuisses, blancs et ailerons
6. Dresser dans un plat avec les légumes et napper de sauce aux champignons