



Livret de recettes

N°6

« Le Calaisis on y prend goût »



Cake potimarron-lardons

Pour 1 cake

Ingrédients :

- 150 g de potimarron de la Cueillette de Recques
- 150 g de P'tit Balinginois de La Ferme de la Grande Porte
- 150 g de poitrine fumée crue du Cochon Licquois ou de la Ferme de la Vallée de la Hem
- 200 g de farine
- 3 œufs
- 5 cl d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 sachet de levure chimique
- 5 cl de lait battu
- 5 cl de bière blonde
- Sel, poivre

Étapes de la recette :

1. Couper en dés le p'tit balinginois, le potimarron et la poitrine.
2. Faire revenir les dés de poitrine dans une poêle. Réserver, conserver le gras rendu dans la poêle et y faire revenir les dés de potimarron environ 10 minutes. Réserver.
3. Dans un grand bol, battre les œufs avec la moutarde.
4. Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine et la levure chimique et l'ajouter au premier mélange.
5. Y incorporer petit à petit, l'huile, le lait et la bière.
6. Ajouter les dés de p'tit balinginois, de potimarron et de poitrine. Saler et poivrer.
7. Verser le mélange dans un moule à cake graissé et fariné.
8. Cuire 45 à 50 minutes, four préchauffé à 180°C.

Filets de cabillaud à la chicorée

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de filets de cabillaud
- 100 g de filets de saumon fumé
- 200 g de moules cuites et décortiquées
- 20 cl de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe de chicorée liquide LUTUN
- Sel, poivre

Étapes de la recette :

1. Mélanger le saumon fumé, les moules et les crevettes avec la crème fraîche. Mettre au frais.
2. Cuire les filets de cabillaud dans une poêle avec un peu de beurre, 5 minutes de chaque côté.
3. Disposer sur un plat de service et garder au chaud.
4. Déglacer la poêle avec 3 cuillères à soupe de chicorée liquide LUTUN, ajouter le mélange saumon, moules, crevettes et crème.
5. Donner un bouillon et napper les filets.
6. Servir avec des pommes vapeur.

Gratins poires-spéculoos

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 101 150 g de spéculoos
- 101 320 g de fromage blanc de la Ferme de la Grande Porte
- 101 Jus d'un citron
- 101 25 g de vergeoise brune
- 101 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 101 5 poires du Verger de la Beussingue
- 101 5 œufs
- 101 1 zeste d'orange
- 101 30 g de beurre
- 101 2 cuillères à soupe d'eau

Étapes de la recette :

1. Écraser les spéculoos à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
2. Peler et couper les poires en dés et les citronner.
3. Faire revenir les poires avec le beurre, l'eau et la vergeoise. Ajouter les zestes d'orange et laisser caraméliser 5 minutes.
4. Dans un bol, fouetter le fromage blanc avec les œufs et les spéculoos écrasés.
5. Répartir les poires au beurre et zestes dans les moules et verser la crème au fromage blanc.
6. Saupoudrer d'un peu de sucre roux et cuire 20 minutes, four préchauffé à 180°C.

UNE BONNE DEGUSTATION !!

Retrouvez toutes les recettes sur le site www.lecalaisisonyprendgout.fr et toute l'actualité du réseau sur la page Facebook « Le Calaisis on y prend goût »