



Livret de recettes

N°12

Produits d'automne

« Le Calaisis, on y prend goût ! »

- Potimarron et son enroulé de poitrine fumée
- Poulet au miel du Rucher des Mille Monts
- Charlotte aux noisettes



Réseau animé par le Syndicat Mixte du
Pays du Calaisis





Potimarron et son entouré de poitrine fumée

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Laver le potimarron, le couper en deux et retirer les pépins et les filaments.
3. Couper des quartiers de potimarron.
4. Enrouler chaque quartier d'une tranche de poitrine fumée.
5. Placer les quartiers dans un plat à four légèrement huilé.
6. Éplucher l'oignon et le couper en quartiers, l'ajouter dans le plat.
7. Mélanger l'huile et la bière et arroser les légumes de ce mélange. Saler et poivrer.
8. Enfournier 20 minutes avant d'ajouter la bière dans le fond du plat.
9. Poursuivre la cuisson 10 minutes.

Server immédiatement en nappant le potimarron de sauce à la bière.

Ingrédients :

- 1 potimarron
- 10 tranches de poitrine fumée
- 1 oignon
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de miel
- 10 cuillères à soupe de bière
- Sel, poivre





Poulet au miel du Rucher des Mille Monts

La veille :

1. Peler les clous de girofle. Les travailler avec 80 g de beurre et de miel.
2. Éplucher 2 pommes moyennes, les couper en quartiers, retirer le trognon et les pépins et les couper en petits dés. Les mélanger avec 2 cuillères à soupe de la préparation au miel.
3. Saler et poivrer l'intérieur du poulet et le farcir avec les dés de pommes bien tassés. Coudre l'ouverture.
4. Tartiner sur toute la surface du poulet le reste de mélange beurre-miel. Le disposer dans un plat allant au four et le mettre au réfrigérateur.

Le lendemain :

5. Allumer le four thermostat 7 et faire cuire le poulet 50 minutes environ.
6. Pendant ce temps, éplucher les autres pommes et les couper en quartiers. Les faire sauter à la poêle avec le reste du beurre et ajouter en fin de cuisson un peu de sel et poivre.
7. Une fois le poulet cuit, déglacer le plat avec le vin blanc et faire réduire la sauce de moitié à feu vif.

Ingrédients :

- 1 poulet fermier de Licques de 1,2 kg
- 6 cuillérées à soupe de miel du Rucher des Mille Monts
- 3 clous de girofle
- 1 kg de pommes du Verger de la Beussingue
- 2 dl de vin blanc sec
- 130 g de beurre





Charlotte aux noisettes

1. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et le beurre en crème mousseuse.
2. Ajouter les noisettes et les amandes.
3. Batta les blancs d'œufs en neige pour qu'ils soient fermes et mélanger délicatement à la crème.
4. Tremper les biscuits dans une assiette contenant du rhum + eau + sucre (à doser selon goût) et en tapisser un moule rond et profond de 22 cm de diamètre.
5. Ajouter la moitié de la crème.
6. Mettre une couche de biscuits trempés, ajouter le reste de crème et terminer par des biscuits.
7. Poser une assiette sur les biscuits avec un poids dessus.
8. Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Démouler au moment de servir.

Ingrédients :

- 100 g de noisettes moulues
- 100 g d'amandes moulues
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 125 g de beurre
- 600 g de biscuits à la cuillère
- Rhum

