



# *Livret de recettes*

*N°13*

*Produits d'hiver*

*« Le Calaisis, on y prend goût ! »*

- Soupe de carottes au curry et lait de coco
- Jambon à l'os du Calaisis, façon Madère
- Chausson aux pommes et à la vanille



Réseau animé par le Syndicat Mixte du  
Pays du Calaisis





## Soupe de carottes au curry et lait de coco

1. Éplucher les carottes et les couper en rondelles.
2. Éplucher l'oignon et en émincer une moitié.
3. Dans une casserole faire chauffer à feu doux l'huile d'olive, ajouter l'oignon, le curry, le curcuma et du poivre, faire chauffer 2 min avant d'ajouter les carottes. Faire suer l'ensemble environ 5 min à feu moyen avant d'ajouter le bouillon de volaille dilué dans l'eau ; couvrir à hauteur.
4. Couvrir la casserole et faire cuire environ 20 min jusqu'à ce que les carottes soient cuites.
5. Mixer avec un mixer plongeant puis ajouter la brique de coco, ajouter du sel si besoin.

### ***Ingrédients :***

- 1 kg de carottes
- 1/2 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 brique de 20 cl de lait de coco
- 1 c à c de curry en poudre
- 1 c à c de curcuma
- 2 c à s d'huile d'olive
- 50 cl d'eau environ
- Sel, poivre





## Jambon à l'os du Calaisis, sauce Madère

1. Couper les champignons, lavés, en lamelles et les faire cuire dans une casserole avec une noisette de beurre.
2. Dans une autre casserole, faire fondre le beurre et saupoudrer de farine en remuant.
3. Ajouter le bouillon et le fond de veau.
4. Porter à ébullition tout en remuant.
5. Ajouter le sel, le poivre, les champignons, le madère et les fines herbes ou le fenouil.

Accompagner des légumes de votre choix.

Légumes de saison et locaux disponibles chez les producteurs : carottes, pommes de terre, choux, oignons, poireaux, navets.

### ***Ingrédients :***

*Prévoir 200-250g de jambon à l'os par personne*

*Pour la sauce :*

- 150g de champignon
- 15 cl de madère
- 60 cl de bouillon et de fond de veau
- 75g de beurre
- 75g de farine
- Sel/poivre/muscadé
- Fines herbes ou fenouil





## *Chausson aux pommes et à la vanille*

1. Pour la compote : peler, évider les pommes et les couper en petits cubes. Dans une casserole faire fondre le beurre. Ajoutez les pommes et le sucre. Ajouter les grains de la gousse.
2. Faire revenir les pommes pendant 25-30 minutes à feu très doux. Laisser entièrement refroidir.
3. Préchauffer le four à 180°C. Étaler votre pâte feuilletée sur 2 à 3 mm d'épaisseur. Tracer des disques de 10-12 cm de diamètre environ. Pour les chaussons ronds, découper une petite forme sur le disque du dessus.
4. Déposer une couche de compote de pommes en laissant libre 1 cm sur le bord de la pâte. Souder les disques avec de l'eau. Appuyer bien sur les bords.
5. Marquer les bords au couteau. Mélanger le jaune d'œuf avec un peu de lait.
6. Enfourner pour 30 à 40 minutes, selon votre four. Déguster tiède ou froid.

### <sup>7</sup>*Ingrédients :*

- Une pâte feuilletée
- 4 belles pommes
- 15 g de beurre
- 20 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille
- 1 jaune d'œuf
- 1 peu de lait

