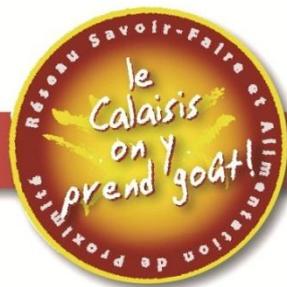




Livret de recettes

N°2

« Le Calaisis on y prend goût »



Toasts au fromage frais de vache

Ingrédients :

- 1 pain de mie
- 2 fromages frais au lait cru de vache de la Ferme de la Grande Porte
- Chapelure

Étapes de la recette :

1. Divisez les fromages frais en rondelles
2. Badigeonnez les rondelles de chapelure sur toutes les faces
3. Mettez les rondelles sur les tranches de pain
4. Passez au four à 200° pendant 8 à 10 minutes

Voilà une belle idée pour un apéritif ou une entrée !

Dinde de Licques farcie façon Julien Saint-Maxent

Pour 10 personnes

Ingrédients :

- 1 dinde de Licques de 4 kg
- 2 gros oignons
- 2 carottes
- 5 gousses d'ail
- Thym, laurier
- Huile, beurre

Pour la farce :

- Chair à saucisse
- Marrons
- Champignons : cèpes ou morilles
- Œuf, mie de pain
- Sel, poivre

Étapes de la recette :

1. Sortir la dinde du réfrigérateur quelques heures avant la cuisson
2. La farcir : ajouter les marrons et les champignons à la chair à saucisse et lier avec de l'œuf et de la mie de pain et bien assaisonner
3. Ficeler la dinde
4. La déposer dans un plat à rôtir
5. Badigeonnez la peau de beurre, saler et poivrer
6. Autour de la volaille déposez les oignons émincés, les carottes en rondelles, le thym et le laurier
7. Ajoutez dans le plat un peu de beurre et d'huile
8. Enfournez à 150°/160° pendant 2h30-3h
9. Arrosez avec le jus de cuisson toutes les 20 minutes et ajoutez un peu d'eau au fond du plat pendant la cuisson
10. Une fois cuite la dinde peut patienter pendant 1h dans le four mis en étuve à 70°/80°.



Tarte au chocolat et au fromage blanc

Ingrédients :

- 1 noix de beurre doux fermier pour le moule
- 1 pâte brisée (recette fermière)
- 4 œufs
- 150 gr de sucre en poudre
- 50 gr de farine
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 500 gr de fromage blanc au lait cru
- 1 pincée de sel
- 150 gr de chocolat noir
- Cacao en poudre

Étapes de la recette :

1. Préchauffez le four à 180°, beurrez un moule à tarte et garnissez-le avec une pâte brisée. Piquez la pâte et faites-la cuire à blanc pendant 15 minutes.
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
3. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Incorporez la farine puis la moitié de la crème liquide et le fromage blanc.
5. Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et ajoutez-les délicatement à la préparation précédente.
6. Faites fondre le chocolat au bain-marie, lorsqu'il est bien fondu, ajoutez le reste de crème liquide et lissez bien le tout à l'aide d'une spatule.
7. Nappez le fond de la tarte précuit avec le chocolat et recouvrez de la préparation au fromage blanc.
8. Mettez au four et faites cuire pendant 30 minutes.
9. Saupoudrez de cacao.