



Livret de recettes

N°11

Produits d'automne

« Le Calaisis, on y prend goût »



Réseau animé par le Syndicat Mixte du Pays du Calaisis



Retrouvez toute l'actualité du réseau sur la page Facebook « Le Calaisis on y prend goût »

Quiche aux petits lardons et à la bière

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 300 g de lardons fumés
- 200 g de gruyère râpé
- 1 oignon
- 3 œufs
- 20 cl de Bière blonde « Les Bourgeoises de Calais »
- 20 cl de crème liquide entière
- 3 pincées de sel fin
- 2 pincées de piment d'Espelette
- Mâche de la Cueillette de Recques

Étapes de la recette

1. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
2. Étaler la pâte dans un plat à tarte et la couvrir de papier sulfurisé. Précuire la pâte durant 10 min.
3. Éplucher l'oignon et le ciseler finement. Dans une poêle chaude, faire revenir les lardons pendant 3 min, puis ajouter l'oignon et cuire 1 min. Déglacer ensuite avec la bière et stopper la source de chaleur.
4. Dans un bol, battre les œufs, les assaisonner de sel et de piment, puis ajouter la crème et le fromage. Réunir les 2 mélanges, puis en garnir la pâte précuite et poursuivre la cuisson pendant 25 min.
5. Laver et assaisonner la mâche avec l'huile et le piment d'Espelette.
6. Déguster la quiche chaude.

Retrouvez toute l'actualité du réseau sur la page Facebook « Le Calaisis on y prend goût ».

Pâtes saumon et fondue de poireaux du Courtil

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 g de pâtes
- 400 g de pavés de saumon
- 2 gros poireaux du Courtil
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 20 cl de vin blanc
- 30 cl de crème fraîche
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Ciboulette

Étapes de la recette

1. Laver et émincer les poireaux en larges rondelles.
2. Retirer la peau du saumon et couper les pavés en dés.
3. Dans une sauteuse, dans un peu d'huile d'olive à feu vif, saisir les dés de saumon. Réserver.
4. Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes. Les égoutter. Les réserver au chaud.
5. Dans la sauteuse, faire revenir les rondelles de poireaux à feu moyen, puis mouiller avec le vin blanc. Laisser mijoter à couvert une vingtaine de minutes. Ajouter, ensuite, la crème fraîche et le curry. Saler, poivrer.
6. Ajouter les dés de saumon et poursuivre la cuisson 2 minutes.
7. Mélanger les pâtes avec la sauce au saumon et aux poireaux.
8. Parsemer de ciboulette et servir.

Recette proposée par « Le Courtil »

Retrouvez toute l'actualité du réseau sur la page Facebook « Le Calaisis on y prend goût ».

Tarte au potimarron

Ingrédients

- 1 potimarron d'environ 1,5kg de la Ferme Muys
- 1 pâte sablée
- 120 g de sucre
- 3 c à s de maïzena
- 15 cl de lait
- 2 œufs
- 1 pincée de cannelle

Étapes de la recette

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Épépiner le potimarron et le couper en gros morceaux.
3. Le faire cuire dans l'eau bouillante. Le retirer lorsque la chair est moelleuse.
4. Retirer la peau puis passer la chair au mixeur afin d'obtenir une purée.
5. Dans un saladier, battre le sucre et les œufs ; ajouter la maïzena, le lait et la cannelle. Incorporer la purée de potimarron et mélanger.
6. Dérouler la pâte sablée dans un moule à tarte et percer des trous au fond.
7. Verser la préparation sur la pâte.
8. Faire cuire 40 min environ à 180°C.

UNE BONNE DEGUSTATION !!

Retrouvez toute l'actualité du réseau sur la page Facebook « Le Calaisis on y prend goût ».