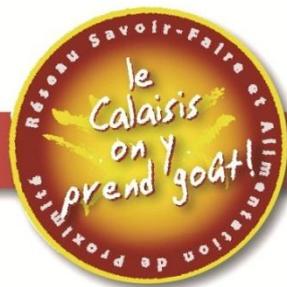




Livret de recettes

N°3

« Le Calaisis, on y prend goût ! »



Crumble de poireaux

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 6 à 8 poireaux
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500 gr de saucisse de Morteau
- 20 cl de crème liquide
- 1 grosse cuillère à soupe de moutarde
- 30 gr d'amandes en poudre
- 30 gr de noisettes en poudre
- 125 gr de farine
- 50 gr de chapelure
- 60 gr de beurre
- Noix de muscade râpée, sel et poivre



Étapes de la recette :

1. Éplucher les poireaux, les laver soigneusement. Les couper en petits morceaux et les faire suer 20 minutes environ dans une poêle avec l'huile d'olive.
2. Pendant la cuisson des poireaux, préparer la pâte à crumble : verser la farine, la muscade et la chapelure dans un saladier. Ajouter le beurre ramolli en petits morceaux et former un « sable » en mélangeant du bout des doigts. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger la crème liquide et la moutarde. Saler et poivrer. Mélanger cette crème moutardée aux poireaux.
4. Dans un plat à gratin, disposer les poireaux, mélangés à la crème moutardée. Recouvrir de saucisse de Morteau coupée en rondelles. Répartir sur le dessus les fruits secs puis la pâte à crumble.
5. Enfourner pour 30 minutes dans le four préchauffé, thermostat 6.



Moules au cidre et pommes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 kg de moules nettoyées
- 4 pommes
- 50 cl de cidre bouché

Étapes de la recette :

1. Éplucher et épépiner les pommes, puis déliter en morceaux de la taille d'une noisette.
2. Dans une grande casserole, mettre les moules, les pommes et le cidre.
3. A feu vif, couvrir pendant 2 min, puis mélanger plusieurs fois pour que toutes les moules s'ouvrent.
4. Servir avec le jus de cuisson.



Ch'ti Ramisu à la chicorée

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

- 1 paquet de spéculoos
- 250 g de mascarpone
- 1 bol d'infusion de chicorée
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 80 g de cassonade
- 6 cuillères à soupe de chicorée liquide LUTUN
- 15 g de chocolat amer en poudre



Étapes de la recette :

1. Préparer votre infusion de chicorée : un bol d'eau chaude et 3 cuillères à soupe de chicorée liquide. Verser l'infusion dans une assiette creuse.
2. Tremper les spéculoos un à un dans cette infusion.
3. Disposer-les dans le fond de votre plat (épaisseur : un à deux spéculoos maximum).
4. Battre les jaunes d'œufs avec la cassonade et 3 cuillères à soupe de chicorée liquide.
5. Rajouter la mascarpone au mélange.
6. Monter fermement les blancs en neige et le sel.
7. Incorporer-les délicatement à la préparation jaunes, cassonade, chicorée, mascarpone.
8. Recouvrir les spéculoos de cette préparation.
9. Réserver au réfrigérateur pendant 24h avant de servir

Au moment de servir, saupoudrer de chocolat en poudre.