



Livret de recettes

N°18

Produits du printemps

« Le Calaisis, on y prend goût ! »

- Radis et cacahuètes aux épices
- Rôti de porc façon paysanne
- Tiramisu aux fraises et au spéculoos



Réseau animé par le Syndicat Mixte du
Pays du Calaisis



www.lecalaisisonyprendgout.com

Création Office de Tourisme des Trois-Pays





Radis et cacahuètes aux épices

1. Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen.
2. Ajouter les graines de moutarde et de cumin.
3. Couvrir, les graines vont alors éclater.
4. Laisser sur le feu quelques minutes en secouant la casserole.
5. Ajouter le curcuma et le sel, mélanger.
6. Enlever du feu puis ajoutez le citron.
7. Laisser refroidir, mélanger vivement.
8. Dans une assiette mettre les cacahuètes, les radis, mélanger rapidement, verser l'assaisonnement.
9. Mélanger de nouveau, mettre la coriandre et manger à la petite cuillère !

Ingrédients :

- 200g de petits radis coupés en 3 ou 4
- 1 c.à.s d'huile neutre
- 1/4 c.à.c de graines de cumin
- 1/4 c.à.c de graines de moutarde
- 1/4 c.à.c de curcuma
- 1/4 c.à.c de sel
- 1 c.à.s de citron
- 80g de cacahuètes grillées (non salées) hachées grossièrement
- un peu de coriandre





Rôti de porc façon paysanne

1. Éplucher et émincer l'oignon. Couper la tranche de lard en gros lardons. Éplucher les pommes de terre et les rincer soigneusement.
2. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Saler le rôti de porc, puis le colorer sur toutes les faces. Le débarrasser et le poivrer.
4. Ajouter le beurre dans la cocotte, puis faire dorer le lard. Ajouter l'oignon émincé et les gousses d'ail écrasées sous la main, le thym, puis les pommes de terre. Les enrober soigneusement de beurre, puis déglacer avec 1 verre d'eau. Remettre le rôti dans la cocotte, puis enfourner pendant 40 à 45 min.
5. Ajouter un peu d'eau pendant la cuisson pour éviter que la viande ne dessèche.
6. En fin de cuisson, sortir le rôti de la cocotte et le laisser reposer sous une feuille de papier aluminium durant 10 min.
7. Découper le rôti en fines tranches et le servir immédiatement, accompagné des pommes de terre, du lard et des gousses d'ail.

Ingrédients :

- 1 rôti de porc d'une des fermes du Calaisis (Ferme de la Vallée de la Hem, Cochon Licquois ou Au Cochon de Marque)
- 100 g de lard fumé
- 800 g de Pommes de terre à chair ferme du Calaisis
- 1 oignon
- 3 branches de thym
- 6 gousses d'ail
- 80 g de beurre doux
- Sel, poivre
- 3 cl d'huile d'olive





Tiramisu aux fraises et au spéculoos

1. Mettre le mascarpone dans un saladier. Le faire ramollir avec une cuillère. Ajouter le sirop puis le sucre. Continuer à mélanger. Le sucre fond. La préparation doit être bien homogène.
2. Fouetter la crème fraîche bien froide pour obtenir une crème fouettée. Incorporer la crème fouettée au mascarpone à l'aide d'une maryse pour ne pas casser le côté mousseux de la crème. Réserver au réfrigérateur une bonne 1/2 heure.
3. Équeuter les fraises et les couper en morceaux. Les enrober d'un tout petit peu de sirop.
4. Garnir les verrines avec les fraises. Déposer une cuillère à soupe de crème mascarpone dans chaque verrine puis poser encore quelques morceaux de fraises puis un peu de crème de mascarpone. Parsemer de spéculoos écrasés. Décorer avec une feuille de menthe.

Ingrédients :

- 250 g de fraises de Landrethun-les-Ardres
- Sirop de rose (ou coquelicot, violette)
- 50 g de sucre en poudre
- 150 g de spéculoos
- 200 g de crème fraîche liquide
- 250 g de mascarpone

