



Livret de recettes

N°21

Produits d'hiver

« Le Calaisis, on y prend goût ! »

- Quiche aux poireaux et au chèvre
- Sauté de porc au cidre fermier et aux petits légumes d'hiver
- Ch'ti cookies à la chicorée



Réseau animé par le Syndicat Mixte du
Pays du Calaisis



www.lecalaisisonyprendgout.com

Création Office de Tourisme des Trois-Pays





Quiche aux poireaux et au chèvre

1. Épluchez les poireaux, ôtez les extrémités et coupez-les en rondelles. Passez-les rapidement sous l'eau pour ôter toute trace de terre.
2. Faites chauffer le beurre dans une cocotte, ajoutez les rondelles de poireaux, salez, poivrez et couvrez. Laissez cuire à feu moyen durant 15 à 20 min environ en remuant souvent.
3. Préchauffez le four à 200 °C. Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
4. Cassez les œufs entiers dans un saladier et battez-les au fouet avec la crème, la noix de muscade râpée, du sel et du poivre. Ajoutez les rondelles de poireaux, puis le chèvre coupé en morceaux et mélangez à nouveau.
5. Versez le mélange dans le fond de tarte.
6. Enfournez à 200 °C durant 30 min environ.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 4 petits poireaux de La Cueillette de Reçques
- 150 g de fromage de chèvre du Chèvremarie
- 15 cl de crème liquide
- 3 œufs de la ferme Bouclet
- un peu de noix de muscade râpée
- sel et poivre





Sauté de porc au cidre fermier et aux petits légumes d'hiver

1. Faire revenir 5 min les échalotes épluchées mais laissées entières, dans un peu de matière grasse
2. Ajouter les carottes épluchées et coupées en rondelles et les endives, coupées elles aussi.
3. Faire revenir 5 min l'ensemble, puis réserver les légumes.
4. Faire revenir alors la viande en mélangeant bien.
5. Une fois la viande légèrement dorée, la napper de farine, puis ajouter le cidre.
6. Lorsque le cidre bout, ralentir à petits bouillons, puis ajouter les légumes.
7. Saler et poivrer selon votre goût.
8. Au bout de 10 min environ de cuisson, ajouter les champignons en lamelles et les pommes épluchées et coupées en 4.
9. Ajouter sel et poivre selon goût.
10. Laisser mijoter 15 à 30 min à petits bouillons.

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 600 g de sauté de porc de la ferme de la Vallée de la Hem
- 3 ou 4 échalotes
- 2 carottes de la Cueillette de Recques
- 3 endives
- 3 pommes du Verger de la Beussingue
- 45 cl de cidre fermier
- sel, poivre
- farine
- 1 noix de beurre pour la cuisson





Ch'ti cookies à la chicorée

1. Préchauffer tout d'abord votre four à 175°C.
2. Dans un saladier mêlez le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
3. Mélangez l'ensemble en y ajoutant la farine et le sucre vanillé, la levure et une pincée de sel. Puis ajoutez la tablette de chocolat concassée et la chicorée liquide.
4. Faites des petits tas avec la pâte sur le papier de cuisson préalablement mis sur une plaque allant au four. Glissez-le tout dans votre four chaud en laissant cuire 15 minutes.
5. Surveillez bien pendant la cuisson, sortez vos cookies même si la pâte est encore très molle l'intérieur, elle durcira en refroidissant.

Bonne dégustation à toutes et tous !

Ingrédients :

- 2 œufs
- 300 g de farine
- 100 g de beurre du magasin *Aux Goûts de la Ferme*
- 1 tablette de chocolat noir
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 ml de chicorée liquide de « *Chicorée du Nord* »

