

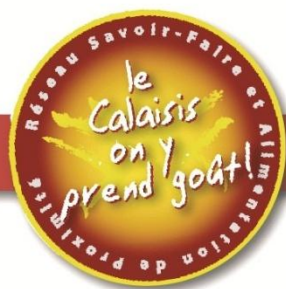


Livret de recettes

N°8

Produits d'hiver

« Le Calaisis on y prend goût »



Retrouvez toutes les recettes sur le site www.lecalaisisonyprendgout.fr et toute l'actualité du réseau sur la page Facebook « Le Calaisis on y prend goût »

Quiche aux légumes d'hiver

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 poireaux du Courtil
- 1 carotte de la Cueillette de Recques
- 1 petit céleri de la Cueillette de Recques
- 4 navets de la Ferme Muys
- 5 œufs de la Ferme des Z'ailes
- 20 cl de crème liquide du Terroir des Près du Roi
- 5 cl de lait de la Ferme de la Grande Porte
- 150 gr de fromage ail et fines herbes
- Sel et poivre

Étapes de la recette :

1. Éplucher et laver les légumes.
2. Émincer finement les poireaux. Couper la carotte en rondelles. Couper le céleri et les navets en dés. Faire cuire l'ensemble à l'eau bouillante une dizaine de minutes.
3. Les égoutter soigneusement. Les réserver.
4. Préchauffer le four thermostat 6/7.
5. Dans un saladier, battre les œufs entiers avec le lait, la crème liquide et le fromage. Saler et poivrer.
6. Garnir un moule à tarte de la pâte feuilletée. Y déposer les légumes. Recouvrir de l'appareil.
7. Enfourner et faire cuire 30 minutes. Terminer la cuisson en position « grill ».



Rôti de porc aux pommes

Temps de préparation : 30 minutes / Temps de cuisson : 60 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 carré de porc (800 g) de la Ferme de la Vallée de la Hem ou du Cochon Licquois
- 3 pommes moyennes du verger de la Beussingue
- 1 gros oignon
- 150 g de lardons
- 1 verre de jus de pommes de Natur'pom
- 1 verre de vin blanc
- Sel, poivre
- 1 pincée de muscade
- 1 cuillerée de cannelle
- 2 cuillerées de sucre en poudre
- 1 cuillerée de moutarde

Étapes de la recette :

1. Dans un grand plat beurré, disposer le rôti, l'oignon en lamelles, les lardons, le vin blanc, la moitié du jus de pommes. Saler, poivrer.
2. Cuire à four moyen pendant 1h en arrosant souvent.
3. Après cette heure de cuisson, arroser du reste de jus de pommes, et saupoudrer du sucre en poudre.
4. Ajouter les pommes épluchées coupées en 4 et roulées dans le mélange moutarde, cannelle, muscade, sel, poivre.
5. Poursuivre la cuisson 25 mn.

Soufflé aux poires

Ingrédients

- 3 poires du verger de la Beussingue
- 25 g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs
- 1 jus d'un demi-citron
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 20 g de cacao non sucré
- 1/2 gousse de vanille

Étapes de la recette :

1. Peler et mixer les poires avec le jus de citron.
2. Faire blanchir le mélange jaunes d'œufs et sucre.
3. Ajouter la purée de poire et la vanille. Mélanger.
4. Cuire au bain-marie jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.
5. Battre les blancs en neige très fermes.
6. Les incorporer à la crème de poire.
7. Tapisser un moule de papier sulfurisé, le garnir de l'appareil au $\frac{3}{4}$.
8. Cuire au four thermostat 5-6 (180°).
9. Au moment de servir, saupoudrer de cacao et de cannelle mélangés.