



Livret de recettes

N°7

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 »

Velouté d'hiver

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 gr de chair de potimarron
- 1 blanc de poireau
- 4 échalotes
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 100 gr de lardons fumés
- 1,2 l d'eau
- 25 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Étapes de la recette :

1. Éplucher et émincer le poireau et les échalotes.
2. Les faire revenir, pendant 5 minutes, dans l'huile d'olive avec la chair de potimarron coupée en morceaux et les lardons.
3. Saler légèrement et poivrer.
4. Ajouter l'eau, les cubes de bouillon et la crème.
5. Porter à ébullition, puis laisser mijoter, sans couvrir et à feu doux, pendant une trentaine de minutes.
6. Mixer soigneusement. Rectifier, si nécessaire, l'assaisonnement.
7. Servir bien chaud.



Suprême de volaille de Licques farci et sa sauce St Landelin

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 suprêmes de volaille de Licques
- 240 g de farce fine persillée
- 50 g de beurre clarifié
- Sel, poivre

Pour la sauce :

- Parures de volailles
- Mirepoix (carottes, oignons, lard coupé en dés)
- 50 cl de fond de volaille
- 25 cl de Saint-Landelin
- Sel, poivre

Étapes de la recette :

1. Tremper la crépine à l'eau froide pendant 30 minutes, la presser et l'étaler.
2. Poser le suprême côté peau, assaisonner, étaler la farce fine sur le suprême et refermer la crépine.
3. Le faire colorer et le mettre au four pendant 10 minutes à 220°
4. Dès la sortie du four, l'émincer et dresser sur assiette.

Pour la sauce :

1. Faire colorer les parures de volaille avec mirepoix, mouiller avec le fond de volaille et la Saint Landelin.
2. Cuire 15 minutes.
3. Chinoiser, émulsionner avant de napper.

Muffins noix-miel

Pour 18 muffins environ

Ingrédients

- 170 g de farine
- 120 g de beurre mou
- 90 g de sucre en poudre
- 30 g de noix en poudre
- 2 œufs
- 14 cerneaux de noix
- 8 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate alimentaire

Pour le décor :

- 300g de mascarpone
- 2 cuillères à soupe bombées de miel

Étapes de la recette :

1. Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).
2. Sortir le beurre du réfrigérateur, le laisser ramollir à température ambiante.
3. Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre.
4. Incorporer les œufs, la crème fraîche et la poudre de noix.
5. Ajouter la farine mélangée avec la levure et le bicarbonate.
6. Mélanger bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
7. Déposer les caissettes en papier dans les alvéoles d'un moule à muffins.
8. Remplir aux 2/3.
9. Déposer sur le dessus quelques noix grossièrement concassées.
10. Placer au four et laisser cuire environ 15 à 18 min jusqu'à ce que les muffins soient dorés.
11. Démouler les muffins sur une grille et laisser complètement refroidir.

Au moment de servir, mélanger le mascarpone avec le miel, puis verser cette crème dans une poche à douille avec un embout en forme d'étoile.

Décorer le dessus de chaque muffin, napper les de miel liquide et saupoudrer de quelques brisures de noix.

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 ».

