



Recette proposée par Sylvain Meynckens Chef du

Restaurant «Le Temps des Mets»

42, grand Rue
59550 MAROILLES
Tél : 03 27 77 96 48



Aumônières au boudin blanc et pommes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 feuilles de brick
4 cure-dents
4 pommes de l'Avesnois type Jacques
Lebel
3 boudins blancs
4 oignons blancs
2 gros fonds de veau
20 cl de cidre de l'Avesnois

50 cl huile de noixette ou tournesol
5 cl de maizena
Sel, poivre
¼ de botte de cerfeuil
50 g de sucre en poudre

Réalisation :

Epluchez les pommes, videz, coupez en petits dés.

Enlevez la peau des boudins, coupez-les en petits cubes. Dans une poêle, faites un caramel blond avec le sucre, y ajouter les pommes en dés, laissez cuire 5 minutes, arrêtez-les à mi-cuisson, ajoutez les dés de boudin, sel, poivre, mélangez et débarrassez dans un bac.

Epluchez les oignons, les ciseler. Dans une casserole mettre l'huile à chauffer, y ajouter les oignons ciselés, laissez suer.

Une fois la coloration apparue, mettez le cidre, laissez réduire de moitié, ensuite ajoutez le fond de veau, laissez réduire jusqu'au 2/3. Dans le bac de pomme/boudin mettez un peu de sauce de la réduction précédente pour la liaison.

Pour le montage de l'aumônière :

Prenez la feuille de brick, y déposer 3 cuillères à soupe de préparation pomme/boudin, montez les côtés et piquez le haut avec un cure-dent. Mettez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mettez au four 10 min à 180°-200° (four préalablement chauffé)

Réchauffez le reste de sauce.

Dressage :

Disposez l'aumônière avec une spatule au centre de l'assiette, retirez le cure-dent, nappez le contour de l'aumônière de sauce et placez les feuilles de cerfeuil un peu partout.

Bon appétit !





Recette proposée par Christophe Bzérovska Chef du

Restaurant «Le Pavé»

126, rue Jean-Jaurès
59216 SARS POTERIES
Tél : 03 27 61 63 20



Poulet farci au maroilles

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 suprêmes de volaille
1 maroilles
3 panais
20 cl de vinaigre d'alcool
50 g de miel
50 g de sucre
20 cl d'eau

1 pincée de poivre
20 cl de fond de volaille
20 cl de crème
4 tranches de pain

Préparation :

Epluchez les panais et les couper en petits quartiers. Les confire dans une préparation à base de miel, de sucre, de vinaigre d'alcool avec une pincée de poivre et un peu d'eau.

Cuire à petit bouillon durant 2h.

Incisez en deux les suprêmes de volaille, salez et poivrez. Déposez une tranche de pain à l'intérieur et rouler le suprême.

Badigeonnez une feuille d'aluminium avec du beurre fondu. Déposez la volaille au centre du papier d'aluminium et replier autour de la viande en cylindre.

Mettez les boudins d'aluminium quelques minutes dans une poêle à feu vif.

Mettez la volaille au four pendant 15 minutes à 160- 180°

Pour la crème, mettez un fond de volaille dans une casserole. Ajoutez les carrés de maroilles et un peu de crème pour lier le tout.

Terminez en mixant la sauce maroilles.

Déballez les baluchons de volailles et dressez les assiettes.

Bon appétit !



Parc
régional
de l'Avesnois



espaces
naturels
régionaux



Nord
le Département est là



Recette proposée par Olivier Poisson Chef du

Restaurant «Le Mormal»

29 Rue du Pavé
59530 JOLIMETZ
Tél : 09 81 11 75 12



Sot-l'y-laisse de dinde aux pommes et cidre

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 32 sot-l'y-laisse
- 2 carottes
- 2 pommes de l'Avesnois
- 1 branche de céleri
- 10 cl de cidre brut (produit par Martine DUBOIS à Jolimetz)
- 2 feuilles de laurier
- 10 cl de fond de volaille
- 2 clous de girofle
- 10 cl de crème liquide
- 1 branche de thym
- 1 l d'eau
- Ingrédients pour le fond de volaille :
- sel
- 1 carcasse de poulet
- huile d'olive
- 2 oignons

Préparation :

Préparation du fond :

Concassez votre carcasse. La faire revenir à l'huile d'olive, sans coloration. Epluchez et taillez, en dés d'1 cm, oignons et carottes. Taillez la branche de céleri. Faire suer tous les légumes avec les os concassés. Ajoutez les herbes aromatiques puis l'eau et une pincée de sel. Laissez cuire 2 heures en faisant réduire le mélange de moitié. Passez au chinois étamine et mettre de côté .

Préparation du plat :

- Epluchez, évidez et taillez les pommes en 8 quartiers, les faire colorer à l'huile d'olive dans une poêle, tout en les laissant légèrement croquants.

Poêlez les sot-l'y-laisse des deux côtés, ajouter les quartiers de pomme, flambez avec le cidre.

Faire réduire de moitié. Ajoutez le fond de volaille et faire réduire à nouveau de moitié. Ajoutez la crème. La sauce doit être nappante.

Vérifiez l'assaisonnement.

Dressez les assiettes.

Bon appétit !



Recette proposée par Olivier Poisson Chef du

Restaurant «Le Mormal»

29 Rue du Pavé
59530 JOLIMETZ
Tél : 09 81 11 75 12



Tarte fine au boudin blanc et compotée d'échalote, gratinée au Mormal

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 disques de feuilletage de 12 cm de diamètre
- 300 g d'échalote
- 40 g de sucre
- 5 cl de vinaigre de vin
- 1,5 cl de grenadine
- 125 cl de vin rouge
- 4 boudins blancs
- 150 g de Mormal (tomme de vache produite par la ferme du Bois des Bouleaux à Roberstart)

Préparation :

Mettre les disques de feuilletage sur une plaque, entre deux feuilles de papier cuisson. Déposez une autre plaque par-dessus afin d'éviter que la pâte ne lève trop (environ 1,5 cm).

Cuire à 200°C pendant 10 minutes. La pâte doit être légèrement colorée. Réservez.

Epluchez et taillez finement les échalotes. Les faire suer avec le sucre, sans coloration, ajoutez le vinaigre et la grenadine. Faire réduire de moitié, puis ajoutez le vin rouge et faire réduire à sec.

Mettre à refroidir.

Râpez le Mormal. Enlevez la peau des boudins et les couper en rondelles d'environ 1,5 cm. Poêlez les rondelles à l'huile d'olive bien chaude. Faire colorer légèrement sans dessécher.

Mettre de côté.

Dressage :

Disposez la compotée d'échalote légèrement en dôme sur les disques de feuilletage. Recouvrir avec les rondelles de boudin, ajoutez le Mormal râpé.

Enfournez à 180°C pendant 15 minutes environ.

Servir avec une salade.

Bon appétit !

