

# Repas du 31 octobre 2019

Les recettes

## Table des matières

Ch'ti barquettes de chicons croquantes (6 pers) .....	2
BLINIS AU SAUMON.....	2
BETTERAVE ROUGE .....	2
CARBONNADE FLAMANDE CH'TI.....	3
Les Blinis .....	4
LES PALETS DE DAME DU NORD.....	5
SORBET A LA KRIEK.....	5
RECETTE DE GREG COOK .....	5

## Ch'ti barquettes de chicons croquantes (6 pers)

### Ingrédients

- 140g de roquefort
- 60g de fromage frais
- 30g de cerneaux de noix
- 30g de raisins secs
- 3 endives

### Préparation

1. Travaillez tout d'abord les fromages à la fourchette pour assouplir le tout. Ajoutez les noix grossièrement concassées et les raisins secs.
2. Effeuiliez ensuite les endives. Conservez les plus belles feuilles et garnissez-les de la préparation au fromage.
3. Décorez pour finir d'un cerneau de noix.
4. Servir aussitôt !

SON ORIGINE : L'ENDIVE, APPELÉE CHICON EN CH'TI ET QUI VEUT DIRE CHICORÉE, TIRE SON ORIGINE DE LA BELGIQUE. ELLE SE PRÉNOMME WITLOOF DANS CE PAYS, UN MOT FLAMAND QUI SIGNIFIE FEUILLE BLANCHE.

---

*Le conseil « ça drache » : Garnissez les endives juste au moment de servir !  
Fraîcheur assurée ...*

---

## BLINIS AU SAUMON

Blinis

Crème de raifort

Saumon fumé

Aneth fraîche

Câpres

Oignon frais

Citron

## BETTERAVE ROUGE

Betterave rouge

Thym

Pignons

Chavroux/fromage de chèvre

Vinaigre de vin blanc

Huile de noix

Sel

Poivre

## CARBONNADE FLAMANDE CH'TI

Voici une très célèbre spécialité du Nord-Pas-de-Calais: des morceaux de bœuf braisés avec des oignons mijotés dans la bière, à laquelle on ajoute de la moutarde à grains, de la vergeoise, du pain d'épice.

### INGREDIENS / pour 6 personnes

- 1,2 kg de viande de bœuf, coupé en cube, (épaule de bœuf )
- 3 gousses d'ail
- 3 gros oignons
- 60 à 70 gr de beurre salé
- 1 litre de bière blonde ou ambrée (cuvée des Trolls)
- Moutarde à l'ancienne avec grains
- 3 cuillères à soupe de vergeoise brune (ou cassonade)
- 1 cuillère à soupe de sirop de Liège
- 2 feuilles de laurier
- 4 branches de thym séché
- 3 tranches de pain d'épices
- sel et poivre

### PREPARATION

Découper la viande en cubes, éplucher les oignons et coupez-les en dés. Coupez 3 gousses d'ail coupées menu.

**Dans une cocotte** faire revenir l'ail avec le beurre fondu, puis ajouter la viande et la faire dorer. Après coloration retirer la viande et faire fondre doucement les oignons. Replacer la viande dans la cocotte. Assaisonnez.

Puis, ajouter la bière (cuvée des Trolls), 3 cuillères à soupe de vergeoise, 1 bonne cuillère à soupe de moutarde, le thym, le laurier et 1 cuillère à soupe de sirop de Liège. Porter à ébullition, couvrez puis baisser le feu pour **laisser mijoter** 50 min en cocotte-minute ( env 2 h 45 )

### Le lendemain

Retirer le couvercle, enlever la sauce et la réduire de moitié, puis l'ajouter la viande qui est déjà cuite de la veille, ternir au chaud.

Faire griller les tranches de pain d'épices, les couper en cubes et les ajouter à la carbonade.

**Pour finir :** Servez la carbonade avec une écrasée de pommes de terre, et des carottes.

La **vergeoise** est un sucre brun ou blond de betterave à consistance moelleuse provenant d'un sirop de raffinerie. Il est important de noter qu'en Belgique la vergeoise prend le nom de cassonade alors qu'en France la cassonade est un sucre de canne.

## Les Blinis

### Ingrédients (10 personnes)

- 1,5 l de lait
- 1 kg de farine
- 100g de beurre
- 5 œufs
- 25g de levure fraîche de boulanger ou un sachet de levure sèche de boulangerie
- Une pincée de sel

### Ustensile :

2 poêles à blinis de 12 cm

#### ÉTAPE 1 :

Peser 2 x 500g de farine. Préparer 1/2 l de lait tiède.

Dans un grand saladier délayer la levure dans le 1/2 l de lait tiédi.

Lorsqu'il n'y a plus de grumeaux incorporer 500g de farine, mélanger et laisser lever dans une pièce sans courant d'air 1 h15.

#### ÉTAPE 2 :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réserver les blancs.

Incorporer les jaunes dans la pâte, bien mélanger et laisser lever une 2ème fois dans la même pièce 1 h15.

Fondre le beurre à feu très doux. L'incorporer à la pâte.

Ajouter le reste de farine, bien mélanger, laisser lever une 3ème fois dans la même pièce 1 h15.

#### ÉTAPE 3 :

Préparer le litre restant de lait tiède. L'ajouter dans la pâte, bien mélanger et laisser lever une 4ème fois dans la même pièce 1 h15.

#### ÉTAPE 4 :

Battre les blancs en neige ferme. L'incorporer délicatement dans la pâte.

Prendre une petite louche. A feu doux, dans les 2 petites poêles verser la pâte.

#### ÉTAPE 5 :

Le blini, une fois cuit des 2 côtés, ne doit pas dépasser 0,5 cm.

A mesure, réserver au chaud à l'entrée du four.

## LES PALETS DE DAME DU NORD

### INGREDIENTS pour 20 palets

- 125 gr de beurre
- 150 gr de sucre
- 170 gr de farine
- 2 œufs
- 1 c à s de rhum
- confiture d'abricots
- 1 blanc d'œuf
- 200 gr de sucre glace
- ½ c à c de jus de citron

### PREPARATION

Préchauffez votre four à 180 °C. Fouettez le beurre en pommade et le sucre, puis ajoutez les œufs un à un. Ajoutez la farine et le rhum. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Remplissez une poche à douille et formez une vingtaine de petits tas bien espacés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Mettez au four pour 10 minutes. Laissez les biscuits refroidir sur une grille puis nappez-les d'une fine couche de confiture d'abricots.

Préparez le glaçage en fouettant légèrement le blanc d'œuf avec une fourchette, ajoutez le sucre glace et le jus de citron. Lorsque le glaçage est homogène, nappez les palets et laissez sécher jusqu'à solidification du glaçage.

## SORBET A LA KRIEK

RECETTE TRADITIONNELLE DU NORD. (LE CH'TI MARCHÉ.)

### INGREDIENTS (pour 6 personnes)

- 20 cl d'eau
- 200 gr de sucre
- 25 cl de Kriek à la cerise
- le jus d'un citron
- 1 blanc d'œuf.

### PREPARATION

Faire bouillir de l'eau avec le sucre pour obtenir un sirop. Laissez-le refroidir avant d'y incorporer la kriek, le jus de citron et le blanc d'œuf, fouetter ensuite énergiquement pendant quelques minutes.

Répartissez cette préparation dans une sorbetière et laissez-la faire son travail durant 40 minutes.

## RECETTE DE GREG COOK

- 200 gr de sucre
- 2 blancs d'œuf bien remuer puis incorporez 25 cl de la kriek à la cerise, (La mort subite)
- Battre 1 minute, puis turbine à glace (tourner lentement) 30 – 40 minutes.