

Recettes recueillies par
Jacques Messiant

CARNET DE RECETTES *Flandre*

Éditions **QUEST-FRANCE**

Haddock à la bière



Pour 6 personnes

750 g de haddock
1 bouquet garni
25 cl de purée de tomates
1 verre de bière
Poivre
Quelques cornichons



Préparation

- Laver le morceau de haddock, le placer en casserole avec le bouquet garni et couvrir d'eau froide.
- Amener lentement à ébullition, couvrir et laisser « pocher » à feu très doux pendant 5 min. Egoutter le poisson.
- Dans une sauteuse, mélanger la purée de tomates et la bière.
- Ajouter le haddock, couvrir et laisser mijoter très doucement une quinzaine de minutes. Poivrer.
- Servir le haddock nappé de sauce avec des cornichons émincés.



Anguille au vert



Pour 4 personnes

1 anguille de 800 g
1 poignée d'oseille
1 dizaine de feuilles
d'orties blanches
Un peu de cerfeuil
2 feuilles de menthe
ou de citronnelle
1 petite branche
d'estragon
1 ou 2 feuilles de sauge
Un peu de sarriette
100 g de beurre
1 verre de vin blanc sec
1 jaune d'œuf
1 citron
Sel, poivre



Préparation

- Couper l'anguille en morceaux.
- Faire fondre toutes les herbes dans le beurre. Ajouter les tronçons d'anguille. Faire raidir 3 à 5 min.
- Ajouter le vin blanc. Saler, poivrer. Laisser cuire 15 min.
- Hors du feu, lier la sauce avec le jaune d'œuf. Ajouter le jus de citron.
- Servir très chaud.

On peut aussi verser la préparation dans une terrine et la mettre au réfrigérateur pour consommer l'anguille froide.

Tarte aux groseilles rouges



Pour 8 personnes

200 g de farine
100 g de beurre
1 pincée de sel
500 g de groseilles
2 œufs
125 g de sucre en poudre
2 cuillerées à café
de farine



Préparation

- Préparer la pâte avec la farine, le beurre et le sel. Etaler cette pâte sur une tôle légèrement beurrée.
- Laver, égrener et égoutter les groseilles.
- Mettre les jaunes d'œufs dans une terrine, ajouter le sucre, bien mélanger. Ajouter ensuite la farine et mélanger encore.
- Battre les blancs d'œufs en neige après avoir ajouté une pincée de sel.
- Ajouter progressivement ces blancs au mélange jaunes-sucre, puis incorporer les groseilles.
- Verser l'ensemble délicatement sur la pâte.
- Faire cuire 45 min à four moyen à 150 °C (th. 5).



Tarte de tante Emilienne



Pour 8 personnes



Préparation

Pâte

200 g de farine

25 g de levure de boulanger
délayée dans une demi-
tasse de lait

2 œufs

50 g de beurre ramolli

50 g de sucre

Garniture

1 sachet de crème
à la vanille

50 cl de lait

2 jaunes d'œufs

Pruneaux

Raisins de Corinthe

Cassonade

Préparer la pâte

- Mélanger tous les ingrédients cités.
- Laisser reposer 30 min au chaud.

Préparer la garniture

- Délayer le sachet de crème dans un peu de lait.
- Faire chauffer le reste de ce lait. Y ajouter la crème délayée et faire bouillir.
- Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, mélanger et verser le tout sur la pâte.
- Disposer les pruneaux et les raisins selon le goût et parsemer de cassonade.
- Faire cuire à four moyen à 150 °C (th. 5) environ 30 min.



Table des recettes

Soupes - 6

Soupe aux chicons - 7
Soupe à l'oseille - 8
Soupe au cresson - 9
Soupe aux orties - 9
Soupe au potiron - 10
Soupe aux poireaux
et aux pommes de terre - 11
Soupe à l'ail - 11
Soupe à l'oignon - 12
Soupe à la betterave rouge - 13
Soupe au chou-fleur - 14
Soupe aux légumes - 15
Soupe aux laitues - 15
Pot-au-feu - 16
Soupe de poisson - 17

Entrées et salades - 18

Flamiche aux poireaux - 19
Escalopes de ris de veau
aux pointes d'asperge - 20
Asperges à la flamande - 21
Flamiche au maroilles - 22
Goyère - 23
Ficelles picardes - 24
Pâté de foie - 26
Pâté de lièvre - 27
Tarte aux endives - 28
Tarte à l'échalote de Busnes - 29
Pissenlits aux œufs mollets - 30
Salade de chicons - 30
Salade de cresson - 31
Salade chaude - 31
Salade de mâche
à la betterave rouge
et aux oignons grillés - 32
Tomates à l'ostendaise - 33

Salade de harengs fumés - 34
Salade de laitue aux crevettes - 35
Rollmops - 35

Coquillages, crustacés et poissons - 36

Moules aux poireaux - 37
Moules à la marinière
(pour les moules-frites) - 38
Moules frites - 39
Saint-Jacques aux chicons - 40
Saint-Jacques aux poireaux - 41
Salade de langoustines - 42
Salade de tourteau - 43
Croquettes de crevettes - 44
Calmars à la tomate - 45
Cabillaud au fenouil - 46
Merlans en friture - 47
Colin noir au curry - 48
Rougets grillés,
beurre aux herbes - 49
Raie au beurre noir - 50
Filets de bar au cresson - 51
Maquereaux
à la flamande - 52
Harengs marinés - 53
Sole meunière - 54
Limandes aux chicons - 55
Morue au gratin - 56
Haddock à la bière - 57
Anguille au vert - 58
Brochet à la gueuze - 59

Viande et abats - 60

Carbonade - 61
Escalopes de veau
au maroilles - 62

Bœuf aux pruneaux - 63
Rôti de porc sucré - 63
Côtes de porc à la rhubarbe - 64
Ragoût de porc à la bière brune - 65
Fricadelles à la bière - 66
Saucisses aux oignons - 67
Hutsepot - 68
Gigot de mouton au genièvre - 69
Rassacage (potée artésienne) - 70
Rognons au genièvre - 71
Tripes flambées - 72
Le potjevleesch - 73

Volailles et gibier - 74

Poularde de Licques à la bière - 75
Coq au vin - 76
Poule au riz - 77
Poulet à la picarde - 78
Waterzooï de poulet - 79
Canard aux navets - 80
Pintadeaux aux raisins - 81
Oie sucrée au chou rouge - 82
Faisan aux chicons - 83
Lapin aux pruneaux - 84
Lapin à z'os - 85

Légumes - 86

Kafrot (rata) - 87
Bettes au blanc - 88
Frites - 89
Artichauts sauce hollandaise - 90
Patatesmeus - 91
Chicons - 91
(ou endives : recette classique) - 91
Feuilleté de chicons - 92
Chicons à la flamande - 93

Desserts - 94

Tarte flamande aux pommes - 95
Tarte à la cassonade - 96
Tarte aux groseilles rouges - 97
Tarte de tante Emilienne - 98
Paptaart - 99
Clafoutis de reinettes aux épices - 100
Rabote - 101
Omelette flambée - 102
Flan exquis - 102
Compote de croque-poux
(groseilles à maquereau) - 103
Crêpes du chef flamand - 104
Crêpes de tante Emilienne - 105
Beignets aux pommes - 106
Stryntjes - 107
Gaufres fourrées - 108
Gaufres du carnaval - 109
Koekebrood - 110
Fondant au chocolat et au genièvre - 111
Pain d'épice - 112
Spéculoos - 113

Confitures, gelées et conserves - 114

Confiture des quatre fruits rouges - 115
Gelée de groseille ou de framboise - 116
Confiture de fraises - 117
Confiture de prunes - 118
Confiture de rhubarbe - 118
Confiture d'oranges - 119
Gelée de mûre - 119
Gelée de pomme - 120
Poires de sang confites - 120
Prunes au vin - 121
Cornichons - 121