



RECETTES **de Flandre**

BRIGITTE RACINE

Photographies et stylisme DIDIER BENAOUA

Éditions **OUEST-FRANCE**



Sommaire



Entrées

4



Poissons

26



Tartines
et tartes salées

8



Accompagnements

29



Viandes
et volailles

15



Desserts

32



Faluche au pavé de Cassel

Pour 4 personnes

2 faluches
50 g de beurre
2 oignons
150 g de pavé de Cassel (fromage)

- Émincer les oignons et les cuire dans un peu de beurre.
- Couper les faluches en deux, les beurrer et les recouvrir de lamelles de pavé de Cassel.
- Déposer une cuillerée d'oignons braisés sur le dessus et faire gratiner au four.

Recette de l'Auberge du Noord Meulen à Steenvoorde.

*La faluche est un pain des Flandres, rond, blanc et plat.
Le pavé de Cassel est un fromage au lait cru de vache.*



Poissons

Moules à la bière

Pour 4 personnes

4 l de moules
50 g de beurre
2 oignons
1 tomate
2 ou 3 branches
de céleri
33 cl de bière blonde
ou blanche
2 cuillerées à soupe
de crème fraîche
1 demi-citron
persil
1 bouquet garni

- Gratter les moules et les laver soigneusement à l'eau froide.
- Éplucher les oignons, les émincer. Couper le céleri et la tomate en petits dés.
- Faire fondre le beurre dans une grande marmite. Ajouter l'oignon et le céleri, laisser cuire 2 ou 3 min.
- Verser la bière et le jus du demi-citron, la crème fraîche, le bouquet garni. Ajouter les moules, les dés de tomate, poivrer et couvrir.
- Cuire à feu vif en remuant régulièrement les moules afin de faire remonter celles du fond, plus cuites, à la surface. Compter 3 à 5 min de cuisson. Lorsque les moules sont ouvertes, les parsemer de persil ciselé.
- Servir avec des frites et la même bière que celle utilisée pour la cuisson des moules.





Brioche perdue, glace Carambar[®], sauce Carambar[®]

Pour 8 personnes

8 belles tranches de brioche	glace Carambar [®]
12 jaunes d'œufs	
150 g de sucre	Sauce Carambar [®]
50 cl de lait	18 Carambar [®]
50 g de beurre	30 cl de crème liquide

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Y ajouter le lait.
- Tremper chaque tranche de brioche dans le mélange œufs-sucre-lait.
- Cuire les tranches de brioche dans une poêle, à feu doux, avec une noisette de beurre.
- Préparer la sauce Carambar[®] en faisant fondre doucement les Carambar[®] dans la crème.
- Dans chaque assiette, déposer une tranche de brioche perdue surmontée d'une boule de glace Carambar[®] et proposer, à côté, un petit pot de sauce Carambar[®].

Recette de La Vieille France à Lille.

Le Carambar[®], célèbre bonbon au caramel, a été créé en 1954 dans l'usine du chocolat Delepaul-Havez à Marcq-en-Barœul. Comme pour beaucoup de recettes, son origine serait due à une erreur de manipulation de la machine qui aurait sorti une barre de caramel au lieu des bonbons traditionnels, d'où le nom de Carambar[®].



Stryntjes ou strins

Pour 6 à 8 douzaines de stryntjes

300 g de farine
200 g de cassonade
150 g de beurre mou
1 pincée de sel

1 petit verre de rhum
2 jaunes d'œufs
1 blanc d'œuf

- Préparer la pâte la veille : mélanger tous les ingrédients dans une large bassine et en faire une pâte qui doit être bien dure. Attention de ne pas trop la pétrir. On peut y ajouter un peu d'eau si le mélange est trop sec. La réserver au frais sous un linge humide jusqu'au lendemain.
- Le lendemain, diviser la pâte en petits pâtons de la taille d'une noix. Les faire cuire sur le feu dans un four à gaufres à petits trous.
- Laisser refroidir et ranger les stryntjes dans une boîte métallique.

Recette du Bruegel à Bergues.

Ces petites gaufres flamandes se dégustent traditionnellement avec le café au moment des étrennes, en janvier.

Table des recettes

Entrées 4

Salade de hareng aux lingots du Nord.....	4
Asperges à la flamande	5
Croquettes de crevettes.....	7

Tartines et tartes salées 8

Flamiche au Mont des Cats	8
Faluche au pavé de Cassel.....	11
Welsh.....	12
Tourte aux endives	14

Viandes et volailles..... 15

Carbonade flamande.....	15
Lapin à la bière et aux pruneaux	17
Hochepot.....	18
Waterzoï de volaille	20
Potjevleesch	23
Endives au jambon.....	25

Poissons 26

Moules à la bière.....	26
Waterzoï de poisson.....	28

Accompagnements..... 29

Chou rouge aux pommes.....	29
Endives braisées à la vergeoise.....	31

Desserts 32

Chti'ramisu	32
Tarte au sucre.....	33
Crème brûlée à la chicorée	34
Brioche perdue, glace Carambar®, sauce Carambar®	37
Gaufres du Nord.....	38
Tarte à la rhubarbe	40
Mousse aux spéculoos.....	43
Tarte au libouli ou tarte au papin	44
Tarte à la bière et à la vergeoise	45
Stryntjes ou strins	47

Éditions **OUEST-FRANCE**

Lille - Rennes

Éditeur Hervé Chirault
Coordination éditoriale Claire Martel
Conception graphique et mise en page
Studio graphique des Éditions Ouest-France
Photogravure Graph&Ti, Rennes (35)
Impression Pollina, Luçon (85)

© 2016, Éditions Ouest-France
Édilarge SA, Rennes
ISBN : 978-2-7373-7109-7
Dépôt légal : mars 2016
N° d'éditeur : 8203.01.01.03.16

Imprimé en France
www.editionsouestfrance.fr