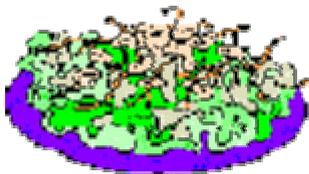
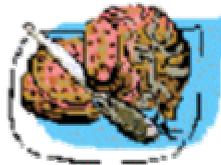
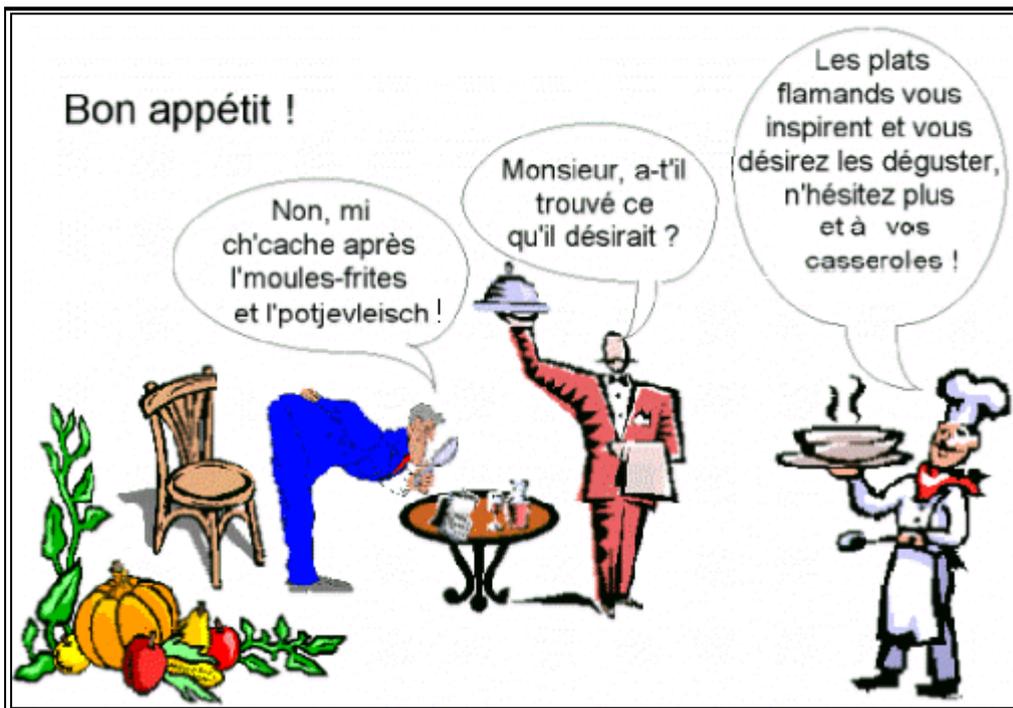
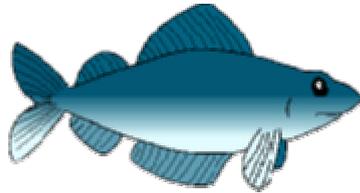


LA GASTRONOMIE FLAMANDE



RECUEIL DE PLATS ET METS FLAMANDS

Table des Matières



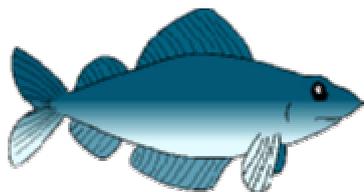
LES POTAGES

- p 3 Potage flamand**
- p 3 Soupe aux lentilles**
- p 3 Velouté aux endives**



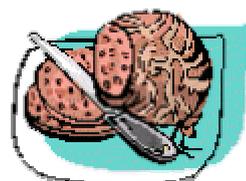
LES ENTREES

- p 4 Andouillette au Genièvre**
- p 4 Asperges à la flamande**
- p 4 Flamiche au Maroilles**
- p 5 Tarte aux poireaux**



LES POISSONS

- p 5 Anguilles au vert**



LES VIANDES

- p 6 Bifteck à la flamande**
- p 6 Carbonade flamande**
- p 7 Coq à la bière ambrée**
- p 8 Gigot braisé à la flamande**
- p 8 Lapin aux pruneaux**
- p 9 Lièvre à l'aigre-doux**
- p 9 Pâté de foie à la flamande**
- p 10 Pot'je vleesch**
- p 10 Poulet aux pruneaux**



LES PLATS

- p 11 Chou rouge à la flamande
- p 11 Cœur Casselois
- p 11 Endives au jambon
- p 12 Goyère au Maroilles



LES DESSERTS

- p 13 Flan à la chicorée
- p 13 Galette flamande
- p 14 Gaufres Bonne Maman
- p 14 Pain perdu à la cassonade
- p 15 Les Nieulles
- p 15 Pomme au four
- p 16 Rabote du Nord au caramel de cassonade
- p 16 Tarte à la cassonade
- p 17 Tarte à la crème
- p 17 Tarte aux coings
- p 17 Tarte flamande aux pommes
- p 18 Bûche à la crème de caramel
- p 18 Crème brûlée à la crème de caramel
- p 18 Tarte aux pommes à la crème de caramel



LES CONFITURES

- p 19 La crème de caramel
- p 19 Confiture de tomates vertes



Pensez au Pain

- p 26 Recette du pain de ménage

LES POTAGES

POTAGE FLAMAND

Il faut :

- 1 petit chou blanc
- 2 poireaux
- 100 g de navets
- 150 g de carottes
- 500 g de pommes de terre
- 1 croûton de pain rassis

Lavez et détaillez les légumes en petits morceaux. Les cuire dans une marmite avec de l'eau du sel et un croûton de pain rassis. Préférez la cuisson en faitout qui mijote plus longtemps que la cocotte.

Après la cuisson, passez les légumes dans le jus de cuisson. Dans une soupière, battez au fouet cinq œufs. Ajoutez un peu de poivre et versez le potage bouillant sur les œufs.

SOUPE AUX LENTILLES

Il faut :

- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 livre de lentilles (trempage 1heure dans de l'eau froide
- 250 g de poitrine maigre de lard.

Faites revenir dans le beurre les légumes émincés. Quand ils sont un peu dorés ajoutez le lard coupé en lardons et les lentilles égouttées.

Mouillez de 2 litres d'eau, salez et poivrez. Portez à ébullition et réduisez le feu pour mijoter pendant 1heure.

Retirez les lardons et passez la soupe au moulin à légumes.

Servez très chaud en ayant rajouté les lardons et un morceau de beurre.

Vous pouvez servir ce potage avec quelques croûtons frits.

VELOUTÉ AUX ENDIVES

Pour 4 personnes :

- 2 blancs de poireau
- 5 endives
- 2 ou 3 pommes de terre
- beurre
- crème

Faire fondre les blancs de poireau puis les endives en lamelles dans du beurre, couvrez d'eau. Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux. Salez un peu.

Laisser mijoter une bonne heure ou un quart d'heure à la cocotte minute.

Mixer. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Servez avec des croûtons frits au beurre et de la crème fraîche.

LES ENTREES

ANDOUILLETTE AU GENIEVRE

Pour 4 personnes, il faut :

- 4 andouillettes de Cambrai
- 6 belles échalotes
- 100 g de beurre
- crème fraîche
- beurre
- 1 verre de Genièvre

Avec un peu de beurre, faire revenir les échalotes doucement à la poêle ; elles ne doivent pas roussir.

Les laisser cuire seules quelques minutes puis ajouter les andouillettes que vous aurez piquées avec une fourchette.

Au bout d'une quinzaine de minutes ajouter le genièvre et faire flamber. Lier le tout avec de la crème fraîche.

Servir bien chaud accompagné de pommes frites, pommes vapeur, pommes au four ou purée de pommes de terre.

ASPERGES A LA FLAMANDE

Pour 6 personnes :

- 2 kg d'asperges
- 6 œufs
- 200 g de beurre
- persil, ciboulette, cerfeuil
- sel, poivre

Peler les asperges, les ficeler en fagots, les mettre à cuire. Les tenir fermes à la cuisson. Les réserver dans leur jus.

Cuire les œufs 6 à 7 minutes. Fondre le beurre doucement.

Hacher le persil, la ciboulette et le cerfeuil. Ecaler les œufs, les écraser « tout venant » à la fourchette.

Ajouter les herbes, le beurre fondu. Saler, poivrer.

Napper sur les asperges égouttées.

Servir très chaud.

FLAMICHE AU MAROILLES

Pour 4 personnes :

- 250 g de farine
- 1 tasse de lait
- 2 œufs (1 entier + 1 jaune)
- 20 g de levure
- 1 cl d'huile
- 2 dl de crème
- 2 jaunes d'œufs
- 250 g de Maroilles (*Il peut être remplacé par du Mont des Cats*).

Délayer la levure dans un peu de lait tiède. Mettre le beurre à fondre dans le reste de lait.

Mélanger farine, lait, sel, huile, œufs. Attention, la pâte obtenue reste très collante.

Beurrer un moule, étalez la pâte et laissez lever une heure.

Couper le Maroilles en lamelles.

Napper avec la crème aux œufs bien poivrée. Mettre au four chaud.

Servir chaud avec un cidre de l'Avesnois ou une bière artisanale.

TARTE AUX POIREAUX

Pour 4 personnes :

- 1 fond de pâte brisée
- 4 beaux poireaux
- 70 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- lait
- 100 g de gruyère râpé
- sel, poivre, muscade

Eplucher et laver les poireaux. Les couper en morceaux. Les mettre dans une poêle dans laquelle on aura fait fondre un peu de beurre. Saler, les laisser cuire environ 1/4 d'heure jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau. Retirer du feu. Etaler la pâte dans une tourtière et la mettre à précuire à four chaud le temps de faire la sauce.

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine, bien mélanger et ajouter le lait petit à petit jusqu'à ce que la consistance soit bonne. On peut faire la sauce plus ou moins liquide selon les goûts et la qualité des poireaux.

Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade. Mélanger aux poireaux et étaler cette préparation dans la tourtière. Saupoudrer de fromage râpé. Remettre au four une quinzaine de minutes.

Servir chaud.

LES POISSONS

ANGUILLES AU VERT

Pour 4 personnes, il faut :

- 800 g d'anguille
- 1 oignon
- 1 petit céleri vert
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 poignée d'oseille
- 1 poignée de cresson
- 1 bouquet de persil
- 2 ou 3 feuilles de sauge, menthe et cerfeuil
- 2 jaunes d'œuf
- crème fraîche

Couper les anguilles pelées en petits tronçons. Les faire revenir au beurre avec l'oignon et le céleri émincé. Verser le vin blanc, saler, poivrer.

Hacher grossièrement toutes les herbes et les ajouter. Faire bouillir un petit quart d'heure.

Placer le poisson sur le plat de service et couvrez de la sauce après l'avoir liée avec deux jaunes d'œuf mélangés à un peu de crème fraîche.

LES VIANDES

BIFTECK A LA FLAMANDE

Pour 6 personnes :

6 biftecks de 100g

eau - bière

bouquet garni

1 poireau

vinaigre, sucre, muscade,

fécule

Faire brunir les biftecks dans une cocotte, saler et poivrer.

Couvrir du mélange moitié bière moitié eau.

Hacher menu le poireau, le mettre dans la cocotte, ainsi que la muscade, un filet de vinaigre et 2 cuillères à café de sucre.

Laisser mijoter 1 heure à feu très doux.

Lier la sauce avec la fécule.

CARBONADE FLAMANDE

Pour 6 personnes il faut :

- 800 g de bœuf à carbonade (bourguignon)

- 2 gros oignons

- bouquet garni

- un peu de cassonade

- 1/2 litre de bière de garde (fermentation haute)

sel, poivre

Dans une bonne cocotte en fonte faire revenir le bœuf dans du beurre bien chaud.

Saler, poivrer

Quand la viande a pris couleur, retirer les morceaux, et mettre les oignons à blondir à la place.

Replacer la viande avec le bouquet, la cassonade et couvrir de bière.

Faire cuire doucement pendant environ 3 heures sans jamais soulever le couvercle de la cocotte.

(*La cassonade peut être remplacée par du miel ou du pain d'épices afin de lui donner la petite note sucrée*).

COQ A LA BIÈRE AMBRÉE

Pour 6 personnes :

- 1 coq de 2,5kg en morceaux,
- 200 g de lard de poitrine fumée,
- 2 bottes d'oignons nouveaux,
- 250 g de petits champignons de couche,
- 2 gousses d'ail,
- 2 échalotes,
- 75 cl de bière ambrée,
- 5 cl d'eau-de-vie de genièvre,
- 15 baies de genièvre,
- 30 g de beurre,
- 10 cl de crème fraîche,
- 30 g de farine,
- 1 bouquet garni, sel, poivre du moulin.

Pelez et ciselez les échalotes. Epluchez et pressez l'ail. Pelez les oignons en laissant un peu de tige verte.

Farinez légèrement les morceaux de coq des deux côtés et tapotez-les pour faire tomber l'excédent. Dans une cocotte, faites rissoler les morceaux assez vivement ; ils doivent être colorés sur toutes leurs faces.

Chauffez l'eau-de-vie de genièvre et flambez le coq en remuant bien les morceaux. Salez, poivrez. Réduisez le feu et incorporez les échalotes, l'ail, les baies de genièvre ; faites blondir 5 min. Ajoutez le bouquet garni et la bière, et portez doucement à ébullition. Laissez frémir environ 1 h 30.

Pendant ce temps, nettoyez les champignons (conservez-les entiers), et faites blanchir le lard détaillé en petits cubes. Dans une sauteuse, mettez à revenir dans le beurre moussé les cubes de lard, les oignons et les champignons. Couvrez et laissez étuver pendant 30 min à feu très doux.

A l'issue de la cuisson, ôtez le bouquet garni, dressez les morceaux de coq sur un plat. Maintenez-les au chaud.

Réunissez les champignons et la garniture dans la cocotte, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez la crème, donnez un bouillon et versez sur le coq. Servez sans attendre.

GIGOT BRAISE A LA FLAMANDE

- Mettre le gigot bardé de fines tranches de lard, dans une cocotte allant au four.
- Ajouter du saindoux (ou du beurre).
- Faire dorer à four vif.
- Ajouter quelques gousses d'ail.
- Mouiller au quart de la hauteur avec de la bière.
- Assaisonner de sel et de poivre.
- Faire cuire à four très doux en prenant soin de fermer la cocotte avec un couvercle (à défaut recouvrir de papier alu). La cuisson dépend du poids du gigot, compter en moyenne 1/4 d'heure par livre.
- Avant de servir retirer les bardes.

Servir (si possible dans des assiettes chaudes) le gigot tranché gardé bien chaud, nappé de sa sauce.

Pour accompagner le gigot voici la recette d'une garniture flamande :

- Faire revenir dans une cocotte avec du beurre,
 - * 1 oignon émincé
 - * de fines tranches de lard
 - * 2 laitues entières Afin que la laitue et le chou prennent moins de place
 - * 1 chou pommé dans la cocotte, il est nécessaire de les blanchir au préalable.
 - * 3 - 4 carottes coupées en dès.
- Mouiller à hauteur avec du bouillon. Ajouter sel et poivre et laisser mijoter pendant 1 heure 30.

LAPIN AUX PRUNEAUX

Pour 5/6 personnes, il faut :

- 1 lapin
- 4 beaux oignons
- une vingtaine de pruneaux
- 150 g de raisins secs
- bière brune
- farine
- bouquet garni

Faire revenir les morceaux de lapin, les réserver et mettre à la place les oignons. Saupoudrer de farine.
Remettre les morceaux de lapin, saupoudrer de farine, sel, poivre.
Mélanger le tout. Ajouter le bouquet garni et couvrir de bière brune. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, rajouter les pruneaux et les raisins.

LIEVRE A L'AIGRE-DOUX

- 1 lièvre découpé en morceaux.
- bière
- sel, poivre.
- 2 oignons - ail
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 verre de vinaigre

- * Garder le foie du lièvre.
- * Faire revenir les morceaux dans un mélange moitié huile moitié beurre. Laisser venir à belle coloration, saler et poivrer, ajouter un peu de farine. Puis mouiller de bière à hauteur, ajouter les 2 oignons émincés qui auront rissolés dans un peu de beurre et la cassonade.
- * Incorporer le foie du lièvre que vous aurez pris soin de piler avec l'ail.
- * Laisser frémir quelques minutes, puis verser dans la préparation le verre de vinaigre.
- * Cuire doucement pendant 1 H 30 suivant la grosseur et la "vieillesse du lièvre".

- * Vous pouvez servir ce lièvre avec des choux de Bruxelles et des pommes de terre vapeur.

PATE DE FOIE A LA FLAMANDE

Ingrédients :

- 500 grs de foie de porc
- 500 grs de lard gras
- bardes de lard
- quelques pruneaux
- un peu de raisins secs
- une cuillère de cassonade
- sel, poivre, quatre épices.

- Hacher finement le foie de porc et le lard gras.
Assaisonner avec sel, poivre et quatre épices.
Ajouter les pruneaux, les raisins secs et la cassonade, mélanger.
Verser dans un moule chemisé de bardes de lard et recouvrir de celles-ci.
Déposer une brindille de thym et une feuille de laurier sur le dessus.
Faire cuire au bain-marie à four très doux 2 heures.
Servir froid.
Avec de la salade et des frites ! hum...

POT'JE VLEESCH (Pot de viande)

Pour 5/6 personnes, il faut :

- 2 cuisses de poulet
- 1 râble de lapin
- 400 g de sauté de veau
- 300 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 200 g d'échalotes
- persil, thym, laurier, sel et poivre
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 3/4 litre de vinaigre blanc

Dans un grand fait-tout, alterner les couches de carottes, oignons, échalotes coupées en fines lamelles (saler, poivrer, épicer) et les couches de morceaux de viande.

Mouiller avec le vin blanc et le vinaigre blanc, moitié-moitié. (La viande doit être complètement recouverte).

Couvrir et laisser mijoter à four chaud au bain-marie pendant 2 H 30 (Th. 7/200°)

Retirer du four, désosser la viande à chaud.

Sans tasser, disposer la viande dans une terrine.

Faire réduire le jus de cuisson avec les os pendant 30 mn. Le passer au chinois et en remplir les terrines.

Laisser refroidir au réfrigérateur au moins 24 heures.

Servir avec des frites et de la salade.

POULET AUX PRUNEAUX

Farce :

- 300g de chair à saucisses.
- 10 pruneaux trempés et dénoyautés.
- Sel poivre.

Ingrédients :

- 1 gros poulet.
- 250 g de lardons fumés.

Cuire quelques minutes la farce à la poêle dans un morceau de beurre. Hors du feu ajoutez ½ verre à liqueur de genièvre.

Farcir le poulet et coudre les orifices.

Cuire le poulet en cocotte avec du beurre et des petits lardons. Après 15 mn de cuisson, mouillez avec ½ litre de bouillon, rectifiez l'assaisonnement et cuire de nouveau 20 à 30 mn.

On peut servir ce poulet très chaud accompagné de pommes de reinette coupées en quartier et sautées à la poêle et pommes de terre sautées.

LES PLATS

CHOU ROUGE A LA FLAMANDE

Pour 6 personnes il faut :

- un chou rouge
- 100 g de saindoux
- 2 gros oignons
- 2 pommes rainettes
- 50 g de cassonade brune
- thym
- 20 cl de vinaigre d'alcool

Oter les feuilles extérieures du chou, le partager en quatre, le laver, l'égoutter, le couper en minces lanières et retirer les grosses côtes. Faire revenir les oignons émincés dans le saindoux, ajouter le chou et faire cuire 10 mn. Verser ensuite le vinaigre et couvrir d'eau. Assaisonner avec sel, poivre et thym. Faire cuire 40 mn. Ajouter les deux pommes en tranches, laisser mijoter 30 mn, puis ajouter la cassonade. Laisser encore 15 mn à feu doux en remuant bien.

CŒUR CASSELOIS

Pour 4 personnes il faut :

- 250 g de hachis de porc
- 1 kg de pommes (au couteau)
- 200 g de lardons
- 2 oignons
- 1 pâte brisée
- 1 pincée de cumin
- sel
- poivre

Faire revenir à la poêle oignons, lardons puis hachis de porc. Ajoutez le sel et le poivre.

Travaillez grossièrement les pommes en compote (avec quelques morceaux de pommes) dans la casserole. Rajouter le cumin.

Sur le fond de pâte brisée, entre deux couches de compote de pommes, déposer la préparation oignons, lardons et hachis de porc.

Laisser cuire 3/4 d'heure.

ENDIVES AU JAMBON

Pour 4 personnes il faut :

- 4 tranches de jambon
- 4 endives
- 50 g de beurre
- 75 g de farine
- lait
- sel / noix de muscade
- gruyère râpé

Faire cuire les endives dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Bien les égoutter et les enrouler dans les tranches de jambon. Beurrer un plat à gratin, y placer les roulés. Préchauffer le four et préparer la sauce.

Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajouter la farine, puis mouiller avec le lait progressivement pour arriver à la consistance voulue. Saler, râper un peu de noix de muscade. Verser dans le plat à gratin. Saupoudrer de gruyère et mettre dans le four le temps de gratiner.

GOYÈRE AU MAROILLES

Pour 6/8 personnes :

- * 1 Maroilles fermier affiné (il peut être remplacé du Boulet de Cassel ou du Mont des Cats)
- * 230 g de farine
- * 80 g de beurre
- * 10 g de levure
- * 10 cl de crème fraîche épaisse
- * 4 gros œufs
- * pincée de sel, poivre du moulin, muscade

Mettre 60 g de beurre à fondre à peine tiède.

Délayer la levure dans le lait tiédi.

Travailler ensemble dans un saladier la farine, 3 œufs, la pincée de sel, le beurre fondu et le lait levuré.

Pétrir l'ensemble en farinant vos doigts pour ne pas laisser coller.

À consistance souhaitée, garnir votre tourtière (Ø28 cm) en remontant solidement sur les bords.

Couvrir d'un torchon de cuisine et laisser «pousser» (*lever*) dans un endroit chaud.

Mélanger l'œuf restant avec la crème fraîche, la muscade râpée et le poivre moulu.

Disposer dans le fond de la tourtière le Maroilles tranché en lichettes épaisses en prenant soin de bien les répartir ; verser le mélange crème fraîche dessus.

Parsemer de noisettes de beurre (les 20 g restants).

Enfourner 25/30 minutes à 170°

Servir chaud accompagné avec de la salade et de la bière d'abbaye.

LES DESSERTS

FLAN A LA CHICORÉE

Pour 4 personnes il faut :

- 3/4 de litre de lait
- 4 œufs
- 150 g de sucre semoule
- 5 cl d'extrait de chicorée
- 20 cl de crème fleurette
- 70 g de chicorée en grains

Verser le lait chaud mais pas bouillant sur quatre œufs mélangés, dans une terrine, à 100 g de sucre.

Pour ôter les germes des œufs et obtenir un flan lisse, filtrer la préparation au chinois. Ajouter les 5 cl d'extrait de chicorée.

Verser la crème dans un moule à flan beurré et chemisé au sucre semoule.

Cuire au four à 150° pendant 45 mn.

Préparer le coulis de chicorée en faisant chauffer la crème fleurette avec 50 g de sucre, 70 g de chicorée en grains et une pincée de sel. Une fois que ce mélange bout, retirer l'écume et laisser réduire jusqu'à obtenir une crème onctueuse qu'il faut filtrer au chinois. Démouler le flan une fois qu'il est froid et servir avec le coulis en saucière.

GALETTE FLAMANDE

Ingrédients :

- 450 g de farine
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 1 cuil. à café de sucre en poudre
- 20 g de levure de boulanger
- 150 g de beurre
- 125 g de raisins secs
- 75 g de sucre en morceaux concassés ou de sucre candi

Mélanger la farine, le sel, les œufs, le sucre en poudre jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajouter le levain préparé avec la levure, 40 g de farine et un peu de lait tiède.

Pétrir et ajouter le beurre ainsi que les raisins et le sucre concassé ou le sucre candi.

Aplatir la pâte et la déposer dans une tourtière beurrée.

Recouvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit tiède.

Avant d'enfourner disposer sur le dessus de la galette des petits morceaux de sucre.

Cuire à four modéré pendant 45 mn.

GAUFRES BONNE MAMAN

Pour 50 gaufres il faut :

Pâte

- 1 kg de farine
- 8 œufs
- 42 g de levure fraîche
- 250 g de beurre
- 20 cl de lait
- 50 g de sucre semoule

Fourrage

- 350 g de beurre
- 350 g de cassonade
- 350 g de sucre glace

Délayer la levure dans le lait tiédi et sucré. Mettre à fondre les 250 g de beurre très doucement. Faire une fontaine avec la farine, les œufs battus, le beurre fondu. Ajouter le lait levuré.

Pétrir l'ensemble à consistance.

Détailler les 50 petites «quenelles».

Laisser lever sur une plaque à température de pièce chaude.

Couvrez d'un linge.

Préparez le fourrage en mélangeant le beurre en pommade molle, la cassonade et le sucre glace.

Cuire 2 faces sur un gaufrier bien chaud.

Séparez à chaud les gaufres en deux et répartir le fourrage.

PAIN PERDU A LA CASSONADE

Pour 6 personnes il faut :

- 6 belles tranches de brioche aux raisins (d'un bon centimètre d'épaisseur)
- 4 jaunes d'œufs
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche légère
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre doux (sans sel)
- 200 g de cassonade

Préparer une crème anglaise de manière habituelle (1/2 l) ou l'acheter prête à l'emploi.

Confectionner un "lait de poule" en mélangeant le lait, la crème, le sucre semoule et les jaunes d'œufs.

Tremper rapidement les tranches de pain brioche dans le lait de poule, égoutter et réserver.

Dans une poêle anti-adhésive, fondre le beurre, poêler les brioches jusqu'à jolie coloration caramélisée.

Sur le fond de votre assiette verser un peu de crème anglaise, déposer votre "pain perdu" bien chaud, saupoudrer de cassonade. Accompagner de confitures, d'une compote de pommes à la cannelle ou d'une glace vanille.

La brioche aux raisins peut être remplacée par du pain légèrement rassis.

LES NIEULLES

Les Nieulles sont des gâteaux traditionnels d'Armentières jetés du haut du beffroi lors de la fête locale.

Pour 6 personnes :

- 200 g de sucre
- 1 kg de farine
- 400 g de beurre demi-sel
- 2,5 dl de lait entier
- 4 jaunes d'œufs

* Mettre la farine en fontaine, ajouter le beurre ramolli, travailler délicatement et ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et le lait préalablement tiédi.

* Vous obtenez une pâte lisse que vous laissez reposer 30 minutes sous un torchon.

* Abaisser sur 1/2 cm d'épaisseur et détailler des ronds plus ou moins réguliers.

* Mettre à four doux th. 5 pendant 20 minutes.

Les Nieulles ont une longue histoire qui remonte paraît-il à 1510. Au mois de Mai de cette année là, le seigneur d'Armentières au cours d'un banquet qu'il offrait à l'hôtel de Ville, prit l'air sur le balcon avec quelques convives. On était au dessert et de nombreux enfants qui se trouvaient dans les environs accoururent pour voir les notables et peut-être récolter quelques pièces de monnaie que les convives auraient bien voulu leur lancer. En fait de pièces, le duc leur jeta des petits gâteaux qu'il avait sous la main : des Nieulles de la taille d'un gros sou de bronze. Les amis du duc voyant les enfants affairés à ramasser les Nieulles, vidèrent sur leur dos des carafes d'eau...

Ce fut l'origine d'une fête plusieurs fois centenaires. Chaque année le premier lundi de Mai, à deux heures les édiles communaux se réunissaient sur le balcon de l'hôtel de ville et lançaient des centaines de Nieulles, que ramassaient les enfants. Les pompiers s'approchaient alors pour arroser les galopins qui étaient à leur tour soutenu par les habitants qui couraient pour noircir de suie le visage des pompiers.

Aujourd'hui encore la tradition du jet des Nieulles se perpétue.

La coutume de lancer des objets de l'hôtel de ville se retrouve souvent en Flandre : harengs à Dunkerque, chats à Ypres, louches à Comines...

La Flandre est très fière de ses hôtels de ville et particulièrement de ses beffrois qui sont le symbole de la réussite et surtout des libertés communales. C'est le lieu privilégié de communication entre les notables et le peuple unis pour préserver leurs privilèges. Les jets d'objets particuliers à chaque commune rappellent la spécificité de chacune d'elle et l'union des habitants.

POMME AU FOUR

Il faut :

- des pommes reinettes
- de la cassonade
- beurre

Evider les pommes en les gardant entières.

Comblé le vide avec de la cassonade.

Beurrer une tourtière, y déposer les pommes ainsi réparées. Ajouter une noix de beurre sur chaque pomme.

Mettre au four, thermostat 170°, 20mn environ (jusqu'à cuisson complète).

Servir tiède.

RABOTE DU NORD AU CAMEL DE CASSONADE

Pour 6 personnes il faut :

- 6 petites pommes de la région (boskoop, elstar, ...) (rouge et non sucrée)
- 120 g de beurre doux
- 120 g de cassonade
- 250 g de feuilletage
- 1 œuf

Eplucher et évider les pommes en les gardant entières. Confectionner 6 abaisses de feuilletage de 20 cm x 20 cm. Poser la pomme au milieu. Ajouter 20 g de beurre en parcelles et 20 g de cassonade par pomme.

Refermer comme un mouchoir en ramenant les quatre coins de l'abaisse au centre. Dorer au pinceau à l'œuf battu. Cuire au four à 200° pendant 25 minutes. Servir tiède.

Ce dessert peut également être dégusté avec des confitures et du fromage blanc à la cassonade.

TARTE A LA CASSONADE

Pour 6 personnes il faut :

Pour la pâte levée :

- 200 g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 60 g de beurre
- 50 g de sucre
- 10 g de levure
- 1 petit verre de lait tiède
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 125 g de cassonade brune
- 1 œuf entier
- 2 ou 3 cuillères à soupe de crème fleurette

Préparer la pâte, laisser lever une petite heure puis en garnir une tourtière.

Dans une terrine, mélanger l'œuf, la cassonade et la crème. Verser cette préparation sur la pâte.

Laisser cuire 20 à 25 minutes à four moyen (Th. 5 / 150°).

TARTE A LA CREME ou Tarte au papin

Pour la pâte levée :

- farine
- 75 g de beurre
- 1/2 carré de levure
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle

Pour la crème pâtissière :

- 4 dl de lait
- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 40 g de farine

Faire la pâte, la laisser lever puis en garnir une tourtière. Mettre au four chaud et précuire une dizaine de minutes. Pendant ce temps faire la crème pâtissière. Faire bouillir le lait avec la vanille. Mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et la vanille. Hors du feu, ajouter cette préparation au lait puis remettre à chauffer jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de crème. (On peut y ajouter des pruneaux). Sortir les tartes du four, garnir de crème et remettre à dorer.

La tarte se déguste généralement avec du cidre.

TARTE AUX COINGS

Pâte :

- 250 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 œuf
- 125 g de beurre.

Crème :

- 3 œufs entiers
- 100 g de sucre
- 50 g de poudre d'amandes
- 30 g de farine
- 1/2 l de lait bouillant

Mélangez les ingrédients, étalez la pâte dans un moule à tarte et cuire 15 minutes Th. 5 à blanc.

Pendant ce temps, préparez la crème.

Versez le lait sur le mélange, sucre, œufs, farine, poudre d'amandes et faire épaissir à feu doux. Quand votre fond de tarte est cuit, y déposer de fines lamelles de coing, recouvrir de la crème et remettre au four 5 minutes.

La tarte se déguste tiède ou froide.

TARTE FLAMANDE AUX POMMES

Pour 5/6 personnes

Pâte :

- 150 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de beurre.
- 30 g de sucre

Garniture :

- bouquet garni
- 4 belles pommes à cuire
- cassonade brune
- 100 g de sucre
- cannelle

Tapissez le fond d'une tourtière de beurre fondu. Ajouter une couche bien épaisse de cassonade brune.

Disposer les pommes préalablement épluchées et coupées en lamelles.

Ajouter un peu de cannelle.

Recouvrir le tout d'une fine couche de pâte. Faire cuire et retourner sur un plat de service en sortant du four.

BÛCHE A LA CREME DE CAMEL

Ingrédients

- 5 jaunes d'œufs
- 5 blancs d'œufs battus en neige
- 125 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 125 g de farine
- crème de caramel à volonté

Mélanger les œufs avec le sucre, ajouter la farine tamisée. Intégrer doucement les blancs d'œufs battus en neige. Verser sur une plaque de four recouverte d'un papier aluminium beurré. Faire cuire au four chaud 8 à 9 minutes. Démouler en ayant auparavant humidifié le gâteau. Etaler la crème de caramel et rouler la pâte encore chaude. Pour faire l'écorce de la bûche, mélanger environ 500 g de crème de caramel avec 100 g de beurre fondu. Recouvrir le gâteau. Laisser tiédir et faire des stries à l'aide d'une fourchette. Si le nappage n'est pas assez dur, faire fondre et intégrer un peu de chocolat.

CRÈME BRÛLÉE A LA CREME DE CAMEL

Ingrédients

- 1/2 litre de crème fleurette
- 25 g de sucre
- 60 g de lait
- 125 g de crème de caramel
- 4 jaunes d'œufs
- quelques gouttes d'arôme de vanille

Batte ensemble les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le lait chaud doucement en mélangeant. Ajouter ensuite la crème de caramel et en dernier la crème fleurette et la vanille. Remplir 4 plats à gratin (ramequins). Cuire à 100 degrés (thermostat 2) pendant 25 minutes. Saupoudrer les flans de sucre roux que vous laissez dorer au plus près de la résistance de votre four pendant quelques minutes.

TARTE AUX POMMES A LA CREME DE CAMEL

Ingrédients

- 500 g de pommes
- 250 g de crème de caramel
- pâte brisée

Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte. La crème de caramel sur une épaisseur de 1 à 2 cm environ. Poser les pommes coupées en lamelles. Bien garnir de fruits et ne pas mettre de sucre. Recouvrir de papier aluminium et la mettre au four (thermostat 7 avec un chauffage par le haut et par le bas) pendant 20 mn environ. Retirer le papier aluminium et ne chauffer que par le bas du four pendant encore 20 mn. Retirer la tarte du four et laisser refroidir.

LA CREME DE CAMEL

Ingrédients

- 200 g de sucre
- 100 g de crème liquide (1 briquette)
- 160 g de lait concentré non sucré
- 40 g de beurre salé

Mettre le sucre dans une casserole à fondre petit à petit jusque légère coloration. Ajouter le beurre, le lait plus la crème chauffée au préalable. Bien mélanger et laisser cuire 10 à 15 mn à feu doux. Mettre en bocal.

CONFITURE DE TOMATES VERTES

Ingrédients :

- tomates vertes lavées et essuyées
- sucre cristallisé (poids égal au poids de tomates vertes)

Information :

Si vous utilisez des pots à confiture de récupération, vous pourrez mettre les couvercles avant le refroidissement de la confiture. *Vérifiez l'état du revêtement intérieur des couvercles.*

Sinon utilisez des films de protection vendus dans le commerce.

Après avoir pesé les tomates, les couper en morceaux.

Les faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ébullition. Faire réduire le jus tout en écrasant les morceaux de tomates afin d'obtenir une mélasse épaisse. (Compter 45 à 55 mn de cuisson)

Mixer l'ensemble et remettre à feu doux jusqu'à reprise de l'ébullition. Ajouter doucement le sucre en remuant afin d'éviter les grumeaux ou caramélisation du sucre. Laisser bouillir à feu doux.

En attendant que l'ébullition reprenne, mettre des bocaux dans de l'eau que l'on met à bouillir.

Quand la confiture à repris son ébullition, la remuer doucement pendant 15 mn environ afin de laisser épaissir à nouveau ce mélange. Mettre dans les pots que l'on aura retiré de l'eau chaude et égoutté sur un torchon.

PAIN DE MENAGE



Ingrédients :

- 600 g de farine
- 1 pincée de sel
- 42 g de levure fraîche du boulanger
- 250 ml d'eau

PS. Ne vous inquiétez pas si vous ne réussissez pas correctement la première fois, ce sera mieux la prochaine fois et Bon appétit !

Mettre l'eau à tiédir à feu doux (mais sans bouillir). Dans un bol, mettre la levure émiettée dans 50 ml d'eau tiède afin de la faire gonfler et mettre le sel à fondre dans le reste de l'eau tiédie.

Mettre la farine dans un grand saladier. Faire un puits dans la farine. Délayer la farine avec l'eau préalablement salée. Y ajouter la levure délayée.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter un peu de farine, si nécessaire, afin que la pâte n'adhère plus aux doigts et la pétrir pendant 2 mn.

La laisser reposer pendant 1 heure dans un endroit tempéré en la couvrant d'une toile.

La repétrir pendant 5 à 10 mn. Lui donner la forme souhaitée et faire des entailles sur le dessus à l'aide d'une lame de rasoir ou d'un couteau bien aiguisé et la placer dans un moule fariné. La mettre cuire dans un four th. 7 à 8 (250°) pendant 1h30 environ.

Après la cuisson, laisser le pain refroidir dans le four porte entrouverte pendant 10 mn. Ensuite, le retirer du moule et le laisser reposer sur une grille afin que le dessous ne ramollisse pas.