

Pierrot de Lille - Patrick Villechaize



Aimer
LA CUISINE
des
Hauts-de-France



Photographies
Didier Bénéouda

Éditions **QUEST-FRANCE**





Soupe à la bière

Pour 4 personnes

80 G DE BEURRE • 1 OIGNON • 1 CAROTTE • 1 DEMI-BOULE DE CÉLERI • 1 POIREAU
1 POMME DE TERRE • 1 L DE BIÈRE DE GARDE • 1 L D'EAU • 4 AILERONS DE VOLAILLE
SEL ET POIVRE • 100 G DE VIEUX BRUGES OU DE VIEUX GOUDA
1 TRANCHE DE JAMBON OU CUL DE JAMBON BLANC • 4 TRANCHES DE PAIN DE MIE
HUILE D'ARACHIDE • 1 DEMI-BOTTE DE PERSIL • 4 CUILLERÉES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE

- Dans une grande casserole, faire suer les légumes (oignon, poireau, carotte, pomme de terre) coupés en brunoise, dans un beurre chaud mais pas coloré, pendant quelques minutes.
- Mettre les ailerons de volaille et laisser dorer.
- Ajouter le céleri coupé en cubes, verser la bière de garde, l'eau, saler et poivrer.
- Couvrir et laisser cuire pendant 1 h.
- Couper le jambon, le fromage et la mie de pain en petits dés.
- Faire revenir le pain dans un mélange d'huile et de beurre.
- Préparer cinq bols : un pour le jambon, un pour le fromage, un pour les croûtons, un pour la crème fraîche et un pour le persil haché.
- Retirer les ailerons de volaille et mixer la soupe. Rajouter quatre noisettes de beurre, deux cuillerées de crème fraîche et mélanger.
- Verser la soupe dans une soupière chaude et servir à table, chacun se servant des accompagnements à sa convenance.

Le vieux bruges ou le vieux gouda sont les fromages qui se marient le mieux à la bière de garde.





Andouillette de Cambrai flambée au genièvre

pour 4 personnes

4 ANDOUILLETES DE CAMBRAI • 1 CUILLERÉE À SOUPE D'HUILE D'ARACHIDE
2 VERRES DE GENIÈVRE • 20 BAIES DE GENIÈVRE • 2 ÉCHALOTES
1 NOISETTE DE BEURRE • 1 CUILLERÉE À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE • SEL, POIVRE

- Pour qu'elles donnent tout leur arôme, faire macérer les baies de genièvre dans un verre de genièvre pendant 2 h.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle et, quand elle est bien chaude, y déposer les andouillettes. Réduire et faire cuire à feu doux sans les piquer.
- Une fois cuites, enlever l'excédent de graisse, remettre la poêle sur le feu, verser le genièvre et faire flamber.
- Ajouter une grande cuillerée de crème fraîche, les échalotes hachées, les baies de genièvre et une noisette de beurre.
- Mettre les andouillettes dans les assiettes très chaudes, faire réduire la sauce et la verser sur les andouillettes.

Contrairement à l'andouillette traditionnelle faite de boyaux de porc, celle de Cambrai, comme celle d'Arras, est fabriquée à base de fraise de veau.







Quiche de haddock aux pointes d'asperges

Pour 6 personnes

250 G DE FARINE • 150 G DE BEURRE • 50 CL D'EAU • 2 TOMATES • 250 G DE FILET DE HADDOCK
50 G DE MIMOLETTE • 1 BOTTE D'ASPERGES VERTES • 5 ŒUFS
3 CUILLERÉES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE • 1 NOIX DE MUSCADE • LAIT • SEL, POIVRE

- Faire dessaler le haddock dans du lait pendant 4 h.
- Dans un saladier, travailler à la main la farine, l'eau, une pincée de sel, le beurre mou et deux œufs entiers jusqu'à obtenir une pâte homogène. Sous un linge humide, laisser reposer au frais 30 min.
- Séparer les pointes des asperges, éplucher et couper les queues en deux. Dans une casserole d'eau bouillante et salée, faire cuire les pointes 7 ou 8 min et faire cuire les queues de la même façon, dans une autre casserole pendant 10 min. Égoutter et réserver.
- Peler et couper le haddock en petits tronçons. Peler et couper les tomates en dés, ainsi que la mimolette.
- Dans un saladier, battre trois œufs en omelette, avec trois cuillerées de crème fraîche, de la muscade râpée, du sel et du poivre. Mixer les queues d'asperges et les ajouter à cet appareil.
- Étaler la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré, piquer le fond à la fourchette et le garnir avec le haddock, la mimolette et les tomates. Verser dessus l'appareil, disposer les pointes d'asperges en étoile et mettre 25 min au four à 200 °C/220 °C (th. 7).
- Servir chaud avec une salade de mâche ou de cresson.

Selon les proportions, cette entrée peut devenir un plat complet qui fera les délices d'un dimanche soir.





Gaufres fourrées à la vergeoise

Pour 4 personnes

1 CUBE DE LEVURE DE BOULANGER • 2 CUILLERÉES À SOUPE DE SUCRE SEMOULE • 375 G DE BEURRE
25 CL DE LAIT • 4 ŒUFS • 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ • 500 G DE FARINE
500 G DE VERGEOISE BLONDE • 1 VERRE DE RHUM

- Dans un bol, mettre la levure avec le sucre semoule et un verre d'eau chaude. Mélanger et laisser travailler la préparation.
- Faire chauffer 25 cl de lait et y faire fondre 250 g de beurre.
- Battre quatre œufs dans un cul-de-poule puis ajouter peu à peu le contenu de la casserole tout en continuant de fouetter.
- Verser l'appareil dans un saladier contenant la farine et mélanger doucement. Ajouter la levure dissoute et le sachet de sucre vanillé.
- Travailler à la main ou au fouet pour obtenir une pâte lisse et homogène. Couvrir le saladier avec un linge et laisser reposer 2 à 3 h.
- Dans une casserole, faire fondre à feu doux 125 g de beurre et ajouter la vergeoise blonde. Mélanger avec une spatule en bois. Pétrir vigoureusement et ajouter un verre de rhum au dernier moment.
- Dans un gaufrier bien chaud, déposer de grosses noix de pâte.
- Déposer les gaufres une fois cuites sur un papier d'aluminium.
- Fendre les gaufres en deux dans leur épaisseur et remplir de farce à la vergeoise. Refermer.
- Recouvrir chaque gaufre ainsi fourrée d'une feuille de papier d'aluminium et mettre un poids dessus pour qu'elle s'aplatisse et refroidisse en adhérant bien.

Ces gaufres fourrées sont plus fines que les grosses gaufres de ducasse.





Table des recettes

Les soupes et entrées

Soupe à l'ail d'Arleux	12
Soupe à la bière	15
Soupe de crevettes	16
Soupe de moules au potiron	19
Coquilles St-Jacques bonne-femme	20
Moules farcies au beurre d'ail	23
Croquettes de crevettes	24
Œufs cocotte aux crevettes	27
Harengs marinés, pommes à l'huile.	28
Asperges sauce flamande	31
Ficelles picardes	32
Flamiche au maroilles.	35
Salade de foies de volailles.	36
Feuilletés d'andouille d'Aire-sur-la-Lys, sauce cerfeuil.	39
Pâté de tête	40
Queue de bœuf en terrine, confiture d'oignons	43

Les poissons

Choucroute de poisson au passe-pierre.	46
Filets de lieu noir à la bière blanche	49
Filets de daurade en waterzoï.	50
Filets de sandre au cidre	53
Maquereaux aux pommes Macaire	54
Turbotin au cresson	57
Carbonade de lotte.	58
Soufflé de lotte à la betterave rouge.	61





Les viandes

Poule au riz	64
Blancs de pintade de Licques aux morilles	67
Pintade au chou	68
Pigeons grand-mère	71
Coq des coqueleux	72
Coquelets à la bière de garde	75
Waterzoï de volaille	76
Lapin à la bière de Noël	79
Lapin aux pruneaux	80
Râbles de lapin farcis Hauts-de-France	83
Andouillette de Cambrai flambée au genièvre	84
Jambettes aux lentilles	87
Rognons de veau flambés au genièvre	88
Tête de veau sauce gribiche	91
Blanquette de veau aux chicons	92
Carbonades flamandes	95
Gigot d'agneau à l'ail d'Arleux confit	96
Sauté d'agneau d'estran à la bière brune	99
Potjevleesch	100

Les plats uniques et accompagnements

Soissoulet - Cassoulet aux haricots de Soissons	104
Gratin avesnois	107
Gratin de nouilles	108
Soufflé de pommes de terre	111
Quiche de haddock aux pointes d'asperges	112
Tartines flamandes de jambon salé aux champignons farcis	115





Les desserts

Galette des rois à la frangipane	118
Tarte flamande aux pommes	121
Tarte au fromage blanc	122
Tarte à la vergeoise	125
Beignets de ducasse	126
Crème brûlée à la chicorée	129
Gaufres fourrées à la vergeoise	130
Pain perdu à la cassonade, crème anglaise	133
Petits sablés à la chicorée	134
Sabayon de fruits rouges au champagne	137





Éditions **OUEST-FRANCE**
Rennes

Éditeur **Hervé Chirault**

Coordination éditoriale **Isabelle Rousseau, Claire Martel**

Collaboration éditoriale **Marine Le Ruyet**

Conception et mise en page **Studio des Éditions Ouest-France**

Photogravure **graph&ti, Cesson-Sévigné (35)**

Impression **SEPEC, Péronnas (01)**

© 2012, 2018, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes

ISBN 978-2-7373-7698-6 • N° d'éditeur 8793.01.02.03.18

Dépôt légal : mars 2018

Imprimé en France

www.editionsouestfrance.fr