

**BLC, atelier cuisine**

**Repas CH'TI**



**Mercredi 6 novembre 2019**

**Animé par**

**Annie Cachat, Christiane Fourneaux et Chantal Verchain**

**Cocktail au champagne « la Chucho Mourette »  
Barquettes de chicons farcies aux 2 fromages  
Gougères au maroilles**

**\***

**Carbonade flamande  
Pommes de terre nature et endives braisées**

**\***

**Assiette de fromages et salade d'endives**

**\***

**Tarte à la cassonade et glace vanille**

**Vin rouge, bière, eau - café - thé**

## Cocktail « la Chuche Mourette »



**Pour 1 verre : 2cl crème de cassis, 4cl genièvre, champagne**

- *Effectuer le mélange.*
- *Servir très frais.*

## Barquettes de chicons



**Au fromage frais, 12 personnes : 24 feuilles de chicons, 200gr de fromage type Saint Moret ou Philadelphia, 80gr de cerneaux de noix concassés, 24 petites et fines de jambon cru fumé, échalotes**

- *Mélanger les noix concassées avec le fromage frais et l'échalote finement émincée.*
- *Dans de petites feuilles d'endives nettoyées et séchées, poser un morceau de jambon fumé puis une cuillerée de la préparation fromage-noix-échalotes.*

**Au roquefort, 12 personnes : 24 feuilles de chicons, 400gr de roquefort, 200gr de crème fraîche épaisse, 24 cerneaux de noix**

- *Ecraser le roquefort à la fourchette avec la crème fraîche, poivrer.*
- *Garnir les feuilles d'endives de cette préparation et ajouter dessus un cerneau de noix.*

## Gougères au maroilles



(30 pièces) 125gr de farine, 2 œufs, 100gr de maroilles, 12.5cl d'eau, 4cl de lait, 30gr de beurre, 1 cuillerée à café de sel

- Préchauffer le four à 200°.
- Porter à ébullition l'eau et le lait, ajouter beurre et sel.
- Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine en une seule fois et bien mélanger à la spatule.
- Une fois que le mélange paraît sec, stopper la cuisson.
- Verser la pâte dans le bol du robot muni d'un fouet.
- Incorporer les œufs entiers 1 à 1 puis le maroilles coupé en dés.
- Fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse.
- Remplir une poche à douille de l'appareil à gougère ; les former sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ; déposer sur chaque gougère un petit dé de maroilles.
- Enfourner pour 15 à 18 minutes.

## Carbonnade flamande



(6 personnes) 1kg200 de viande de bœuf (macreuse, gîte, paleron), 5 oignons, 25gr de beurre, 3 c à soupe de farine, 3 c à soupe de vinaigre de Xérès, 1 litre de bière blonde ou ambrée, 2 c à soupe de cassonade, 2 feuilles de laurier, quelques branches de thym, 2 clous de girofle, 5 tranches de pain d'épices, moutarde, pommes de terre nature et endives braisées

- *Découper la viande en cubes épais.*
- *Eplucher les oignons, les couper en rondelles.*
- *Dans une cocotte, faire dorer les tranches de viande dans le beurre fondu. Réserver.*
- *Mettre à la place les oignons à dorer.*
- *Rajouter la cassonade, bien mélanger, laisser cuire 5 min tout en remuant, sans colorer, puis ajouter le vinaigre.*
- *Remettre la viande, ajouter la farine et assaisonner.*
- *Ajouter la bière, compléter si besoin avec de l'eau ; la viande doit être bien couverte.*
- *Ajouter le thym, le laurier, les clous de girofle.*
- *Laisser cuire à feu moyen environ 15 minutes à découvert*
- *Tartinier les tranches de pain d'épices avec la moutarde, les ajouter dans le plat.*
- *Couvrir la cocotte puis baisser le feu, laisser mijoter 2 à 3 heures, la sauce doit être onctueuse.*
- *Servir accompagné de pommes de terre nature et d'endives braisées.*



## Assiette de fromages et salade d'endives



**Plateau de fromage : Maroilles, Camembert, Boule de Lille, Roquefort**

**Salade d'endives : 500 gr de chicons, 125 gr de pommes type Golden, 40 gr de cerneaux de noix, 100 ml d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de jus de citron, sel, poivre noir du moulin**

- *Retirer le petit cône amer à la base des endives.*
- *Les laver, les égoutter et les découper en rondelles.*
- *Peler, épépiner et couper les pommes en lamelles.*
- *Ajouter ensuite les endives, les tranches de pomme et les cerneaux de noix.*
- *Séparément, bien mélanger le jus de citron, l'huile d'olive, sel et poivre.*
- *Napper la salade avec la sauce au moment de servir.*
- *Ajuster le goût avec sel et poivre.*
- *Veiller à bien réfrigérer votre salade 30 mn au moins avant de servir : elle n'en sera que plus croquante.*
  
- *Servir fromage et salade à l'assiette.*

## Tarte à la cassonade et glace vanille



**Pour 1 tarte (8 personnes) : 250gr de farine, 1 sachet de levure du boulanger, 1 œuf, 50gr de sucre en poudre, 50gr de beurre, 10cl de lait, sel**

**Pour la garniture : 125gr de vergeoise ou cassonade, 2 œufs, 30gr de beurre, 10cl de crème liquide**

### **Glace vanille**

- *Faire tiédir le lait puis ajouter une cuillère à soupe de sucre et la levure diluée.*
- *Au centre de la farine, rajouter le restant de sucre, une pincée de sel, le beurre mou et l'œuf. Commencer à travailler cette pâte.*
- *Rajouter la préparation de lait, sucre et levure.*
- *Faire lever la pâte dans un endroit tiède pendant 1h30.*
- *Préchauffer le four à 210°.*
- *Etaler la pâte au rouleau et la disposer au fond d'un moule à tarte bien beurré.*
- *Battre les 2 œufs avec la crème fraîche.*
- *Piquer la pâte avec une fourchette, répartir à cassonade dessus puis verser la préparation crème-œufs.*
- *Disposer des noisettes de beurre et enfourner 20 à 30 minutes à 170°.*
- *Surveiller la cuisson avec un couteau.*
- *Servir avec de la glace vanille.*

## Les gens du Nord Enrico Macias

Les gens du Nord  
Ont dans leurs yeux le bleu  
Qui manque à leur décor  
Les gens du Nord  
Ont dans le cœur le soleil  
Qu'ils n'ont pas dehors

Les gens du Nord  
Ouvrent toujours leurs portes  
A ceux qui ont souffert  
Les gens du Nord  
N'oublent pas qu'ils  
Ont vécu des années d'enfer  
Si leurs maisons sont alignées  
C'est par souci d'égalité  
Et les péniches  
Pauvres ou riches  
Portent le fruit de leurs efforts

Les gens du Nord  
Courbent le dos  
Lorsque le vent souffle très fort  
Les gens du Nord  
Se lèvent tôt, car de là dépend tout leur sort.  
A l'horizon de leur campagne  
C'est le charbon qui est montagne  
Les rues des villes  
Dorment tranquilles  
La pluie tombant sur les pavés.

L'accordéon les fait danser  
Et puis la bière les fait chanter  
Et quand la fête  
Tourne les têtes  
On en voit deux se marier

Les gens du Nord  
Ont dans leurs yeux le bleu  
Qui manque à leur décor  
Les gens du Nord  
Ont dans le cœur le soleil  
Qu'ils n'ont pas dehors



