



Gilles BONNET
7 rue des Meuniers
63170 AUBIERE



Château de Val exposition de printemps 2017 Géraud DELTEIL Tarif 1 € + ET



Château de Val exposition d'été 2017 Jacques COQUILLAY - Format 15x15 cm dos non CP - Tarif 1 € + ET



Château de Val exposition d'été 2017 Jacques COQUILLAY - le drap de bain - Tarif 1 € + ET

Confiture de Fraises au basilic
Préparation : 1 heure (comprendre le veau)
Cuisson : 15 minutes à 107 °C de température

Ingredients
2 kg de fraises bien mûres,
15 feuilles de basilic, 1 kg de sucre,
15 cl d'alcool (1 litre de vin)

Lavez, égouttez et coupez les fraises en quatre. Mettez-les à cuire dans un chaudron avec un grand verre d'eau, puis incorporez le sucre mélangé à l'alcool. Laissez cuire doucement jusqu'à 107 °C. Si les fraises sont trop grosses, passez-les au mixeur. Ajoutez le jus de citron et les feuilles de basilic hachées. Laissez cuire à nouveau 15 minutes.



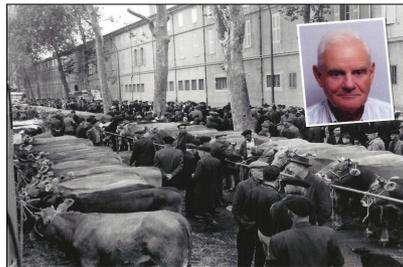
Editions Debaisieux N°137 Confiture de Fraise (2017) Tarif 0,50 € + ET

MAURIN Jean Louis
137 Rue Raoul BRIQUET
62260 AUCHEL



150e anniversaire de la gare de Villefort (48) Tarif 1 € + ET

SOUYRI Jean-Claude
28 rue de crins
81000 ALBI



Hommage à Maurice Charbonnières (MOPY) Tarif : 0,50 € en TP + ET

BENNETOT DEVERIA Gérard
171 rue Alphonse Laveran Bt 15 N°2
83220 LE PRADET



Toulon (Côte d'Azur) le marché Cours Lafayette N° 211230000340 Librairie Gaïa Toulon Tarif 1 € + ET

COURMONT Patrick
9 bis Rue CARNOT
62500 SAINT-OMER

Recette Jannas Recette préparée par Marie-Christine M. Chef de cuisine à l'Hôtel de Ville de Saint-Omer

Quiche au fromage de Belval

Ingredients
Pour la pâte brisée : 150 g de farine, 100 g de beurre, 1 œuf, 10 cl de lait.
Pour la garniture : 1 kg de fromage affiné à la bière, 25 cl de crème fraîche liquide, Sel, Poivre, Noix de muscade.

Recette
Préparation : 25 minutes Cuisson : 35 minutes

Mélangez le beurre ramolli, puis le couper en dés. Mélangez le beurre avec un peu de sel, puis pétrir avec le beurre dans un saladier. Ajoutez un peu d'eau pour que la pâte soit bien lisse et faire une boule. Mettre de côté et laisser reposer.

Pour la préparation : Beurrer les œufs avec la crème. Ajouter le sel, le poivre et la noix de muscade.

Étaler la pâte et la disposer dans un plat de 24 cm de diamètre environ. Couper le fromage en dés et les répartir sur la pâte. Verser la préparation sur le fromage. Mettre le plat dans le four à 200°C et laisser cuire pendant 35 minutes environ.

À déguster avec la bière de l'abbaye (la conception avec modération). Bon appétit ! NB : Cette recette est également possible avec le Beaufort ou le Comté.

Quiche au fromage de Belval Série de 6 CP éditée par le Pays du Ternois

RAPPEL IMPORTANT :

Merci de transmettre vos nouveautés dans les meilleurs délais auprès du rédacteur en chef ou au siège du Club. Les nouveautés des membres sont publiées sur le site Internet du club sauf avis contraire de votre part.

Recette Jannas Recette préparée par Sébastien de la Beche Chef de cuisine à l'Hôtel de Ville de Saint-Omer

Oeuf mollet, émulsion de fromage de chèvre de la Chevrette

Ingredients
4 œufs bien frais, gros caillots et de bonne qualité, 2 petits citrons extra secs de La Chevrette, 200 ml de crème liquide, 100 ml de bouillon de volaille, Sel, poivre, Herbes de jardin pour décorer.

Recette
Préparation : 20 minutes Cuisson : 21 minutes

Plonger les œufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes 30, délicatement ôter les œufs au tisonnet et égoutter.
Au bout des 5 minutes 30, les plonger dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.
Les égoutter délicatement et les réserver à température ambiante.
Émietter les petits citrons en gardant un quart de l'un d'eux pour réaliser des croûtes.

Mettre dans une casserole la crème, la bouillon et le citron en remuant à petit feu durant 15 minutes.
Mixer avec le mixer plongeur.

Dressage
Disposer un œuf par assiette.
Émietter la crème de chèvre émulsionnée à l'aide du mixer plongeur et disposer dans à trois collerettes à soupe sur l'œuf.
À table d'un croquer, ajouter quelques croûtes de chèvre sec, quelques herbes de jardin, un trait d'huile d'olive et servir. Pour que cela soit plus joli, vous pouvez finir l'œuf délicatement avec l'assiette afin que la sauce se mélange avec la crème.

Oeuf mollet, émulsion de fromage de chèvre de la Chevrette

Recette Jannas Recette préparée par Sébastien de la Beche Chef de cuisine à l'Hôtel de Ville de Saint-Omer

Le pain d'épices à l'ancienne

Ingredients
500 g de farine sans gluten, 250 g de miel de la "La Mère Jean", 100 g de sucre pour la cuisson, 250 g d'eau ou de jus de pommes, 1 cuillère à soupe des 4 épices (cannelle, gingembre, muscade, 2 sachets de levure).

Recette
Préparation : 15 minutes Cuisson : 45 minutes

Préchauffer le four à 180°C.
Dans une casserole, faire chauffer à feu très doux le miel, le sucre et les épices.
Dans un grand bol, mélanger la farine et la levure.
Incorporer délicatement avec une cuillère en bois le mélange miel/sucre/épices en mélange homogène.
Verser la pâte dans un moule à cake beurré.
Faire cuire 45 minutes.
Laisser refroidir avant de démouler et de couper.

Le pain d'épices à l'ancienne

Recette Jannas Recette préparée par Johanna Rimeux Chef de cuisine à l'Hôtel de Ville de Saint-Omer

Trio de saveurs ternésiennes

Ingredients
54 tranches de magret confit (venant de 3 tranches de magret confit), 1 petit corail (venant de 6 poissons), 2 tranches de pain grillé (venant de 200 g micafait ou cuit), Salade, 2-3 petites rondelles de rilette de canard (venant de 200 g de rilette), 1 œuf à la coque mousseline, 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise ou balsamique, Sel et poivre.

Recette
Préparation : 15 minutes Cuisson : 2 à 3 minutes

Mettre les bocaux de corail au bain marie pendant 2 à 3 minutes, puis renverser le bocal dans un saladier, récupérer la rilette et dégraisser, mettre la rilette sur du papier absorbant et réserver sur une assiette.
Placer la salade sur une assiette (froide ou tiède), puis les différents ingrédients (magret et petits corail, pain grillé et rilette). Pour collecter les rondelles de rilette et de filets, vous pouvez utiliser un mini robot type mini ligier (diamètre 5-6 cm), par exemple.
Préparer l'assaisonnement de la salade en mélangeant la mousseline avec le vinaigre de framboise ou balsamique, l'huile de noix, le sel et le poivre et verser sur la préparation.

Suggestion : Ce plat peut se servir en entrée ou en plat principal, accompagné de pommes de terre blanches dans le jus de cuisson du petit corail et des légumes verts.

Trio de saveurs ternésiennes

Recette Jannas Recette préparée par M. Pascal Chef de cuisine au Collège de la Chapelle de Saint-Omer

Cornettes des nones

Ingredients
500 g de pâte feuilletée, 80 g de beurre, 40 cl de lait, 2 jaunes d'œuf - Dorure : 1 jaune d'œuf, 80 g de fromage de Beaufort mature ou à la bière, 1 œuf dur, 1 poireau, 1 poireau, Sel fin.

Recette
Préparation : 20 minutes Cuisson : 15-20 minutes

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine tout en remuant.
Faire chauffer le lait et verser sur le mélange précédent pendant 2 à 3 minutes.
Hors du feu, ajouter les jaunes d'œuf, mélanger rapidement, ajouter une partie de lait et le fromage coupé en petits dés.
Faire revenir toute pellette (poireau ou poire).
Étaler la pâte, découper des cercles de 10 cm de diamètre.
Disposer au centre, l'appareil et le poireau, ajouter les quatre parties sur le milieu, les souder en les piquant et badigeonner d'un jaune d'œuf pour les dorure.
Avec la pâte restante, faire des petits ronds pour les disposer au-dessus de chaque Cornette.
Enfourner 15 à 20 minutes à 200°C thermostat 5 à 6.
Suggestion : Utiliser des poires avec le fromage Beaufort à la bière et des poireaux extra doux.

Cornettes des nones

Recette Jannas Recette préparée par Françoise Doré Chef de cuisine à l'Hôtel de Ville de Saint-Omer

Tarte à la pomme

Ingredients
Pour la pâte brisée : 150 g de farine, 100 g de beurre, 1 œuf, 10 cl de lait.
Pour la garniture : 3 pommes (Boscop...), 2 cl de crème, 3 œufs, 100 g de sucre vanillé.

Recette
Préparation : 20 minutes Cuisson : 20 minutes

Mélanger le beurre ramolli avec la farine, l'œuf et le sucre. Laisser refroidir 10 minutes. Mettre de côté la pâte de la tarte et étaler la pâte au rouleau. Beurrer le moule à tarte et étaler la pâte.
Éplucher les pommes, les couper en lamelles et les disposer sur la pâte. Badigeonner les œufs, la crème et le sucre vanillé et verser sur les pommes.
Cuire 20 minutes à 200°C. Saupoudrer de sucre la tarte 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tarte à la pomme Cette série vous sera expédiée contre une enveloppe timbrée pour 100 grammes