

Tuiles d'Amiens

Ingrédients:

0.250 kg	amandes effilées
0.200 kg	sucres semoule
0.050 kg	farine
0.010 kg	miel
2 pièces	blanc d'œuf
2 pièces	œufs entiers
Pm	vanille liquide
0.050 kg	beurre pomme

Mélanger le sucre, la farine, les œufs entiers, les blancs et la vanille;

Ajouter les amandes effilées et le beurre pomme et laisser reposer au réfrigérateur.

Sur une plaque beurrée, étaler des disques de 4 cm de diamètre et marquer en cuisson au four à 180°, jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Découper rapidement et déposer les tuiles sur un rouleau à pâtisserie, jusqu'à complet refroidissement. Ensuite l'envelopper de chocolat. Conserver dans un endroit frais et sec.

Pavés de Corbie

Ingrédients:

0.250 kg	poudre de noisettes
0.200 kg	sucres semoule
0.010 kg	miel
1 à 2 pièces	blanc d'œuf
1 pièce	jaune d'œuf
Pm	vanille en poudre
0.010 kg	gelée d'abricots
Pm	amande amère

Mélanger le sucre, la poudre d'amandes, le miel, la vanille;

Ajouter progressivement le blanc d'œuf, la gelée d'abricot et l'amande amère et laisser reposer 8 heures au réfrigérateur.

Abaisser la pâte, détailler des petits pavés de 2 cm de hauteur et 3 cm de côté. Les cuire 20 minutes à 170°

En Picardie au début du XXème siècle

*Le repas quotidien était essentiellement composé de:
Soupes*

*« à la citrouille, à l'oignon, au poirion, à l'oseille,
à cochon, aux choux, à lait bouilli (farine mélangé à du lait,
sur un morceau de pain, de l'oignon frit ou un œuf), le
« keudé » avec du cidre, dans le Vimeu*

Ratatouilles et fricassées

*Haricots et pommes de terre auxquels était ajouté le lard,
les oignons revenus dans du saindoux et les légumes*

La Pêche

L'anguille à l'oseille et le brochet

A la campagne

Les œufs sous forme d'omelette

Au lard ou à la pomme de terre

En ville

Le Seuret » le hareng saur »; Le hareng frais

*La salade est présente à table, elle se dégustait assaisonnée
de lard fondu dans le Santerre et le Vermandois.*

*Le fromage blanc et le Rollot en forme de cœur ou de
carré terminaient le repas ainsi que des fruits de saison.*

L'accommodement des restes

*Le pain ferré (pain trempé dans du lait avec un œuf battu,
puis sauté dans une poêle et saupoudré de sucre)*

*Les courtes cosses, les vitlous (pâtes découpées en bande,
frits sucrés ou salés).*

*L'déjeuner et l'erchinée (pause du matin et de l'après midi
dans les champs)*

*On « deussait » (frottait) son pain avec de l'oignon ou de
l'ail, accompagnant sa « deusse » d'un morceau de lard, à la
ferme, ces en-cas se prenaient parfois sous forme de
trempettes au vin ou au cidre.*

Le dimanche

La « flamique » à poirions », à l'oignon, à potiron

Tarte à pommes de terre au lard

La fricassée de lapin aux « prunieux »

Le canard aux navets

*Le « caqhuse », morceau de cuisse de porc cuit au four avec
des oignons*

La tarte à « l'hadrée » ou flan

*Le « Talibus » pomme évidée, remplie de sucre, d'un peu
de beurre et d'un trait d'eau de vie enrobée de
pâte brisée ou feuilletée.*

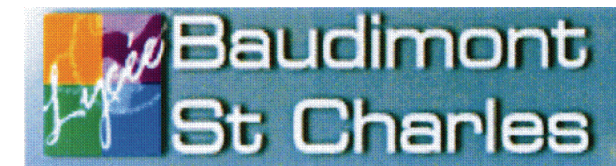
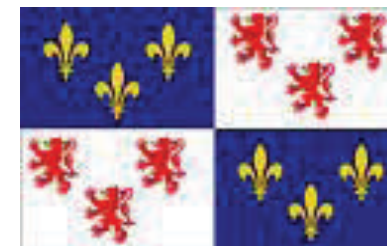
Le gâteau battu

*Le « tchou pou », la « bistouille » ou le café tricolore compo-
sé de kirsch, cognac et rhum blanc*



Dimanche 29 novembre 2009
De 10h00 à 19h00

Recettes Picardes



Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie
ARRAS

SOUPE AUX HORTILLONS

Ingrédients:

0.100 kg	beurre
0.600 kg	poireaux
0.200 kg	choux
0.300 kg	pommes de terre
0.125 kg	petits pois
0.200 kg	laitue
1/2 botte	cresson
0.020 kg	cerfeuil
0.080 kg	oseille
2 l	bouillon de bœuf
12 tranches	pain

Trier, éplucher et laver tous les légumes; Emincer finement les poireaux et les suer dans 80 g de beurre; Mouiller avec les 2 l de bouillon de bœuf et porter à ébullition. Tailler en paysanne le chou, les pommes de terre, les ajouter et laisser mijoter 30 minutes; Ciseler le cresson, le cerfeuil et l'oseille; les faire suer dans 20 g de beurre, ajouter la préparation à la soupe ; Servir très chaud, sur des tranches de pain séchées au four.

Ficelle Picarde

Ingrédients:

Pâte à crêpes:

0.125 kg	farine
2	œufs
1/4 l	lait
0.003 kg	sel
0.030 kg	beurre

Sauce Béchamel:

0.030 kg	beurre
0.030 kg	farine
0.250 l	lait
pm	sel, poivre, muscade

Duxelles sèche:

0.500 kg	champignons	0.150 kg	jambon
0.050 kg	échalotes	0.125 kg	gruyère
0.060 kg	beurre		

Garnir les crêpes de la duxelles de champignons sèche liée à la béchamel ; surmonter d'une julienne de jambon et de gruyère râpé. Les rouler, ajouter une noix de beurre et



Flamiche Picarde

Ingrédients:

Pâte Brisée:

0.250 kg	farine
0.125 kg	beurre
1 pièce	œuf
Pm	eau
Pm	sel

Garniture et crème:

1 kg	poireaux
0.100 kg	beurre
0.020 l	crème
1 p	œuf entier
2 p	jaune œuf
Pm	sel, poivre, muscade

Réaliser la pâte brisée, la foncer;
Garnir de poireaux sués au beurre et refroidis;
Ajouter l'appareil à crème prise , souder avec un disque de pâte, faire une cheminée, dorer et marquer en cuisson, pendant 35 minutes environ.

Bon appétit bien sûr.....



Gâteau Battu

Ingrédients:

0.125 kg	farine
5 p	jaunes d'œufs
1 p	œufs
0.050 kg	sucre.
0.025 kg	levure de boulanger
0.125 kg	beurre
Pm	sel
0.040 l	calvados



Réaliser une pâte à brioche additionnée de blanc d'œuf monté en neige, chemiser un moule dit à « gâteau battu » au 1/3 laisser pousser et marquer en cuisson dans un four doux pendant 30 minutes.

Arroser d'un sirop additionné de calvados avant de servir

Macarons d'Amiens

Ingrédients:

0.250 kg	poudre d'amandes
0.200 kg	sucre semoule
0.010 kg	miel
1 à 2 pièces	blanc d'œuf
1 pièce	jaune d'œuf
Pm	vanille en poudre
0.010 kg	gelée d'abricots
Pm	amande amère

Mélanger le sucre, la poudre d'amandes, le miel, la vanille;
Ajouter progressivement le blanc d'œuf, la gelée d'abricot et l'amande amère et laisser reposer 8 heures au réfrigérateur.
Rouler la pâte en boudin , détailler des petits palets de 2 cm de hauteur et 4 cm de diamètre. Les cuire 20 minutes à 170 °