

Avec notre sélection
de fromages
de notre Terroir,
laissez parler
votre cœur de cht'i !



Remerciements :

Pour son inspiration et son talent, nous remercions
tout particulièrement M. Hervé RAPHANEL
du Restaurant *La Clé des Champs*,
273 rue de Lille à Halluin (59250)

Vieux Flandres

La Salade d'Alix

- Catégorie Entrée** > 300 g de Roquette
*** Niveau difficulté** > 1 sachet de pignons de pin
Ingrédients > 200 g de lardons fumés
 pour 4 personnes > 150 g de *Vieux Flandres*
 > vinaigrette au Xeres

Faites griller à la poêle les pignons de pin. Parallèlement, faites chauffer les lardons jusqu'à coloration. Assaisonnez la salade de roquette, ajoutez-y pignons et lardons. Mélangez puis parsemez généreusement de copeaux de *Vieux Flandres*. Servez aussitôt.

Carpaccio des Flandres

- Catégorie Plat** > 400 g de bœuf (filet)
*** Niveau difficulté** > coupé en tranches très fines
Ingrédients > 2 citrons jaunes non traités
 pour 4 personnes > 2 tomates bien mûres
 > 1 échalote
 > 150 g de *Vieux Flandres*
 > huile d'olive, sel, poivre

Préparez la marinade : coupez les tomates en petits dés. Hachez l'échalote. Dans un bol, mélangez huile d'olive, jus de citron et dés de tomates. Salez, poivrez. Répartissez la moitié de la marinade sur un grand plat. Disposez-y les fines tranches de viande et nappez de la marinade restante. Au moment de servir, ajoutez des copeaux de *Vieux Flandres* et accompagnez ce plat de salade verte et de pommes de terre frites.



Croustillons de Pavé des Flandres

- Catégorie Apéritif** > 1/2 litre d'eau
*** Niveau difficulté** > 60 g de beurre
Ingrédients > 80 g de farine
 pour 6 personnes > 3 œufs
 > 400g de *Pavé des Flandres*
 > sel

Confectionnez une pâte à choux avec 1/2 l d'eau que l'on fait bouillir avec une pincée de sel et le beurre. Quand cette préparation est à ébullition, mettez la farine d'un seul coup, puis le *Pavé des Flandres* coupé en petits dés. Laisser tiédir, puis ajoutez les œufs dans cette pâte. Quand l'appareil est froid, à l'aide d'une cuillère, formez des petites quenelles, que l'on glisse directement dans une friture très chaude et l'on obtiendra des croustillons bien dorés.

Les saler et les servir dans des petits cornets en papier.

Aumônières de gambas au Pavé des Flandres

- Catégorie Entrée** > 1 carotte, 1 poireau,
*** Niveau difficulté** > 1 oignon, 1 poivron
Ingrédients > 4 belles gambas
 pour 4 personnes > 4 feuilles de brick
 > 200 g de *Pavé des Flandres*
 > beurre, huile d'olive, whisky

Coupez finement les légumes et faites-les revenir au beurre puis assaisonnez. Badigeonnez de beurre fondu les feuilles de brick. Au centre de chaque feuille de brick, déposez un petit tas de légumes mélangés. Ajoutez-y 1 gambas grillée à la poêle, dans un peu d'huile d'olive, flambée au whisky et décortiquée. Y déposer une tranche épaisse de *Pavé des Flandres*. Fermez la feuille de brick avec de la ficelle alimentaire et mettez au four 220 °C pendant 10 mn. Dégustez bien chaud et croustillant, dès la sortie du four.



Soufflé Fine Bouche à la Mimolette extra vieille Beffroi

- Catégorie Plat** > 150 g de *Mimolette*
*** Niveau difficulté** > extra vieille Beffroi râpée
Ingrédients > 2 dl de crème aigre épaisse
 pour 4 personnes > 3 jaunes d'œufs
 > 20 g de beurre
 > sel, poivre, curry

Mélangez tous les ingrédients, versez l'appareil dans un plat préalablement beurré et portez à four moyen 20 à 25 mm cette préparation, dans laquelle n'entre aucun blanc d'œufs. Convient ainsi aux estomacs délicats



Le Welch Rabbit à la Mimolette extra vieille Beffroi

- Catégorie Plat** > 4 tranches de pain
*** Niveau difficulté** > de mie de 1 cm d'épaisseur
Ingrédients > 400 g de *Mimolette*
 pour 4 personnes > extra vieille Beffroi râpée
 > 100 g de bacon
 > 50 cl de bière
 > 4 œufs

Divisez la *Mimolette Beffroi* en dés, faites fondre dans la bière à très petit feu dans un poêlon (ajoutez la bière petit à petit), jusqu'à obtention d'une pâte lisse et crémeuse. Poivrez. Faites blondir les tranches de pain de mie dans du beurre et, sur une face, les tartiner d'une généreuse couche de crème de mimolette. Les disposer dans un plat profond et les faire dorer à four vif. Servez dans le plat de cuisson, accompagné de bacon grillé et d'un œuf au plat par personne



Gratinée de poireaux à la Brique du Nord

- Catégorie Entrée** > 800 g de gros oignons
*** Niveau difficulté** > 100 g de beurre
Ingrédients > 4 poireaux
 pour 4 personnes > 300 g de *Brique du Nord*
 > 1/2 baguette de pain
 > 2 c. à soupe de farine,
 vin blanc sec, sel, poivre

Epluchez les oignons et coupez-les en lamelles, puis faire dorer au beurre. Saupoudrez de farine et ajouter un demi verre de vin blanc. Mouillez avec 1 litre 1/4 d'eau ou de bouillon de légumes. Salez, poivrez et laissez cuire 30 mn sur feux doux. Lavez, épluchez et coupez les poireaux en petits tronçons, ajoutez-les à la gratinée et laissez cuire encore 15 mn. Coupez la baguette en rondelles et les faire griller au four.

Versez la gratinée dans des bols, posez 4 rondelles de baguette en surface de chaque bol et recouvrez le tout généreusement de *Brique du Nord* grossièrement râpée. Faites gratiner à four chaud quelques instants et servez aussitôt.

Galettes de Brique du Nord aux Belles de Fontenay

- Catégorie Plat** > 6 œufs
*** Niveau difficulté** > 100 g de *Brique du Nord* râpée
Ingrédients > 400 g de pommes de terre
 pour 6 personnes > finement râpées
 > 50 g de beurre
 > Sel, poivre, muscade

Battez les œufs avec le sel, le poivre, la muscade et le beurre fondu. Ajoutez les pommes de terre râpées et la *Brique du Nord* râpée. Bien mélanger. Faites chauffer une petite poêle à blinis anti-adhésive. Quand la poêle est chaude, cuire l'appareil à galette. Quand la galette est prise, la laisser colorer sur les 2 faces.

