



Comité de Jumelage CORMELLES LE ROYAL - RÖTHLEIN

Cours de cuisine CH'TI

14 juin 2011



Tarte au maroilles pour 8 personnes

- . 1 maroilles 360 g
- . 2 oeufs
- . 150 g de beurre
- . 250 g de farine
- . 1 pincée de sel
- . poivre
- . 1 sachet de 8 g de levure de boulanger
- . 1/2 verre de lait
- . 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- . Du beurre pour graisser le moule

Délayer la levure dans le lait. Mélanger à la main la farine avec les œufs, le sel, la levure, le beurre mou.
Laisser lever la pâte dans un endroit tiède pendant 2 heures.
Croûter le maroilles, puis tailler en tranche fines, que vous poivrez.
Abaisser la pâte, étaler dans le fond du moule graissé.
Ranger les tranches de fromage sur la pâte, et laisser pousser durant 1/2 heure environ à température ambiante.
Préchauffer le four à 220°C
Étaler la crème salée et poivrée sur la flamiche, et enfourner 20 mn environ.
Déguster aussitôt sortie du four.
La tarte peut aussi se préparer avec une pâte brisée (du commerce ou faite maison)

Carbonade Flamande pour 6 personnes

- . Bœuf à braiser (basses côtes, tranche ou paleron) : 1.250 kg
- . oignons pièce : 2 gros
- . huile cl : 5 ou 50 g de saindoux
- . farine : 3 CS
- . cassonade CS : 2
- . branches thym : 2, laurier 1
- . carottes g 200 g
- . bière brune cl : 75
- . moutarde forte CS : 3
- . vinaigre alcool CS : 2
- . pain d'épice tranche : 3
- . sel, poivre, 2 clous de girofle

Découper la viande en morceaux, épluchez les oignons et les carottes, coupez les en rondelles.
Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de viande dans la moitié de l'huile ou du saindoux bien chaud, assaisonnez. Ajouter la farine, les oignons et les carottes. Mélanger bien et laisser cuire 5 à 10 mn tout en remuant pour attendrir les oignons sans les colorer. Ajouter le vinaigre laisser cuire deux minutes, ajouter la bière, le thym, le laurier, les clous de girofle. Tartiner de moutarde sur les deux faces les tranches de pain d'épice et les placer au centre de la cocotte.
Porter à ébullition. Couvrir hermétiquement et laisser cuire à feu doux pendant 3 h. Retirer le couvercle, augmenter le feu ; cuire à découvert en remuant jusqu'à ce que la sauce ait réduit de moitié.
Éventuellement servir avec des pommes de terre pelées coupées en quatre et cuites dans l'eau salée, ou avec des chicons (endives) braisées, ou encore à la façon Belge avec des frites et de la bière belge et éventuellement des cubes de pain d'épice grillés.

Galette au sucre (à bosses) pour 8 personnes

- . 9 cuillers à soupe de farine tamisée
- . 7 cuillers à soupe de crème fraîche entière liquide (ou crème épaisse pour obtenir une tarte sans bosses)
- . 6 cuillers à soupe de lait demi-écrémé
- . 3 œufs entiers
- . 10 morceaux de sucre n°4
- . 30 g de beurre
- . 1 pincée de sel

Mélanger à la spatule la farine, la crème, le lait, les œufs battus en omelette et le sel
Travailler jusqu'à ce que la pâte soit lisse
Préchauffer le four sur thermostat 7 (210 °C)
Casser les morceaux de sucre
Garnir un moule à tarte de papier sulfurisé
Verser la pâte dans le moule
Disposer régulièrement le sucre concassé et le beurre en petits morceaux
Faire cuire pendant 30 -35 mn environ
Démouler et laisser refroidir avant de servir

(éventuellement ajouter des zestes de citron ou orange, coupés très fin, dans la pâte)