

RECETTES ARDENNAISES

C.L.I.P. de Moraypré
www.ardennesmaisonsnature.com

Boudin blanc aux pommes

Pour 4 personnes :
- 4 boudins blancs de Rethel
- 600 g de pommes
- 40 g de beurre
- sucre fin

Laver, éplucher et couper les pommes
Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Y déposer les pommes, les faire fondre en les retournant durant 10 min.
Ajouter deux ou trois cuillères à soupe de sucre fin. Puis réserver.

Dans une poêle, avec un peu de beurre, faire cuire les boudins blancs durant 5 min.
Dans un plat, mettre les boudin et recouvrir des pommes. Servir chaud.

Beignets au gruyère

Pour 6 personnes :
- 1 oeuf entier
- 50 g de beurre
- 100 g de gruyère
- 1/2 verre de lait
- et de la farine

Faire fondre le beurre
Y ajouter le gruyère rapé, l'oeuf et le lait.
Ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte à étendre au rouleau (la pâte étendue doit avoir l'épaisseur de 3 mm environ)

Découper en carrés de 5 cm
Jetez les dans la friture bouillante - salez et servez chaud (en apéritif, c'est très sympa...)

Côtes de porc à l'ardennaise

- 1 côte de porc par personne
- 1/2 tranche de jambon d'ardenne par côte
- du gruyère
- de la crème fraîche

Fendre la côte de porc dans l'épaisseur
glisser dans cette fente la 1/2 tranche de jambon d'ardenne et une petite tranche de gruyère

Faire dorer à la poêle puis cuire à feu doux pendant 15 mn environ
au moment de servir, lier la sauce avec une bonne cuillère à soupe de crème fraîche

Servi avec La Bayenne, c'est un délice!!!

Les boulettes de ma grand-mère

(recette qui permet de terminer tous les restes de pot au feu, poulet,...)

- des restes de viande
- de la purée de pommes de terre
- échalottes
- persil
- sel et poivre
- farine

Couper finement les restes de viandes, ainsi que l'échalotte et le persil
Mélanger le tout à la purée de pommes de terre - saler et poivrer
Faites des boulettes avec cette préparation

Rouler les dans la farine
Puis faites les dorer dans une poêle à frire avec de l'huile ou du beurre
Servez les chaudes avec une salade

La Bayenne

- Pommes de terre non épluchées
- des gros oignons
- de l'ail
- sel et poivre - beurre

Dans une cocotte en fonte faite fondre le beurre
Couper vos pommes de terre en 2 dans le sens de la longueur

Puis placer dans la cocotte :

1 couche de pommes de terre (face coupée vers le fond)
1 oignon coupé en rondelles et 2 gousses d'ail
puis une couche de pommes de terre (face coupée vers le haut)
1 oignon coupé en rondelles et 2 gousses d'ail

Renouveler cette opération pour arriver en haut de la casserole en terminant par l'oignon et l'ail
Ajouter 3 verres d'eau
Fermer la casserole

Mettre à feu très doux : Surveiller souvent jusqu'à cuisson des pommes de terre

Le meilleur étant au fond de la casserole...

Les Gauffres Belges

- 1 kg de farine
- 100 gr de beurre + un peu de lait
- 200 gr de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 1 paquet de levure de boulanger
- 2 paquets de sucre vanillé

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé, les oeufs et mélanger le tout avec les mains.
Ajouter la levure rendue liquide dans un peu d'eau.

Ajouter ensuite le beurre fondu + un peu de lait.

Mélanger.

Laisser reposer 2 ou 3 heures (facultatif).

Cuire au four à gauffre en déposant de petites boules de pâte.

La tarte au sucre (Tôte au suc)

- 250 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 1 oeuf
- 10 cl de crème fraîche
- 1 paquet de levure de boulanger
- 3 cuillères à soupe de lait
- 150 gr sucre en poudre (et un peu +)
- sel

Faire tiédir le lait avec le sucre et la levure émiettée.

Laisser pousser.

Mélanger avec l'oeuf, la crème fraîche, le beurre fondu, une pincée de sel et la farine

Laisser lever 1 heure.

Mettre en tourtière.

Relaisser lever 1 heure.

Parsemer de sucre, de morceaux de beurre et enfourner.

Laisser cuir jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Pomme de terre à l'ardennaise

- 500 gr de pommes de terre moyennes
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 gr de beurre
- 300 gr jambon maigre coupé en petits cubes

Cuire au four les pommes de terre.

Les fendre en deux sur la longueur et les vider en recueillant la pulpe dans un plat.

Travailler cette pulpe à la fourchette en y ajoutant les jaunes d'oeufs, le beurre, le jambon, les champignons, le parmesan râpé, un peu de sel, de poivre de muscade et de persil. Bien mélanger.

Remplir les pommes de terre avec ce mélange, lisser la surface

- 100 gr de champignons hâchés
- 80 gr de parmesan
- gruyère râpé
- un peu de sel, poivre, muscade
- 1 cuillère à café de persil

et saupoudrer de gruyère râpé.
Passer au four environ 20 minutes, puis dégustez.

Boudin blanc à l'ardennaise

- 1 boudin blanc par personne
- 1 tranche de gruyère
- 1 tranche très fine de jambon d'ardenne

Couper le boudin blanc en deux dans le sens de la longueur.
Glisser la tranche de gruyère dans la fente.

Enrouler le boudin du jambon d'ardenne.
Cuire au four environ 20 minutes (T° moyenne)

Tarte au fromage de Rocroi

- du fromage de rocroi bien fait
- 400 gr de pâte feuilletée
- 3 oeufs
- 150 gr de crème fraîche

Etaler la pâte dans une tourtière.
Déposer le fromage coupé en lamelles.

Délayer la crème et les oeufs, puis verser le mélange sur la tarte.
Cuire environ 25 min (T° moyenne)

Galettes du Nouvel An

- 1,500 gr de farine
- 500 gr de beurre
- 6 oeufs
- 1 litre de lait
- 1 bonne pincée de sel
- 750 gr de sucre en poudre
- 100 gr de levure de boulanger

Mélanger la farine avec la levure et le lait tiède versé peu à peu.
Saler.
Pétrir la pâte.

Ajouter les oeufs, le beurre fondu et le sucre en dernier.
Laisser lever la pâte environ 1/2 heure.
Cuire dans un gaufrier bien beurré en faisant de petites boules.