



**RECETTES**  
**de Flandre**

BRIGITTE RACINE

Photographies et stylisme DIDIER BENAOUA

Éditions **OUEST-FRANCE**

# Sommaire



Entrées

**4**



Poissons

**26**



Tartines  
et tartes salées

**8**



Accompagnements

**29**



Viandes  
et volailles

**15**



Desserts

**32**

# Lapin à la bière et aux pruneaux

*Pour 6 personnes*

1 lapin coupé en morceaux  
2 ou 3 oignons  
100 g de lard fumé coupé  
en dés  
12 pruneaux

bouquet garni  
75 cl de bière blonde  
huile  
farine ou Maïzena  
sel, poivre

- Peler et émincer les oignons.
- Dans une poêle, faire dorer dans un filet d'huile les oignons puis les lardons. Retirer et faire dorer les morceaux de lapin à leur place.
- Déposer les oignons, les lardons, le lapin, les pruneaux et le bouquet garni dans une sauteuse. Assaisonner. Cuire l'ensemble 5 min à feu doux puis ajouter la bière. Cuire à petit frémissement pendant 45 min environ.
- Lorsque le lapin est cuit, le réserver au chaud et épaissir la sauce avec un peu de farine ou de Maïzena.
- Servir avec des frites.





# Brioche perdue, glace Carambar<sup>®</sup>, sauce Carambar<sup>®</sup>

Pour 8 personnes

8 belles tranches de brioche	glace Carambar <sup>®</sup>
12 jaunes d'œufs	
150 g de sucre	Sauce Carambar <sup>®</sup>
50 cl de lait	18 Carambar <sup>®</sup>
50 g de beurre	30 cl de crème liquide

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Y ajouter le lait.
- Tremper chaque tranche de brioche dans le mélange œufs-sucre-lait.
- Cuire les tranches de brioche dans une poêle, à feu doux, avec une noisette de beurre.
- Préparer la sauce Carambar<sup>®</sup> en faisant fondre doucement les Carambar<sup>®</sup> dans la crème.
- Dans chaque assiette, déposer une tranche de brioche perdue surmontée d'une boule de glace Carambar<sup>®</sup> et proposer, à côté, un petit pot de sauce Carambar<sup>®</sup>.

*Recette de La Vieille France à Lille.*

*Le Carambar<sup>®</sup>, célèbre bonbon au caramel, a été créé en 1954 dans l'usine du chocolat Delepaul-Havez à Marcq-en-Barœul. Comme pour beaucoup de recettes, son origine serait due à une erreur de manipulation de la machine qui aurait sorti une barre de caramel au lieu des bonbons traditionnels, d'où le nom de Carambar<sup>®</sup>.*

# *Stryntjes ou strins*

*Pour 6 à 8 douzaines de stryntjes*

300 g de farine  
200 g de cassonade  
150 g de beurre mou  
1 pincée de sel

1 petit verre de rhum  
2 jaunes d'œufs  
1 blanc d'œuf

- Préparer la pâte la veille : mélanger tous les ingrédients dans une large bassine et en faire une pâte qui doit être bien dure. Attention de ne pas trop la pétrir. On peut y ajouter un peu d'eau si le mélange est trop sec. La réserver au frais sous un linge humide jusqu'au lendemain.
- Le lendemain, diviser la pâte en petits pâtons de la taille d'une noix. Les faire cuire sur le feu dans un four à gaufres à petits trous.
- Laisser refroidir et ranger les stryntjes dans une boîte métallique.

*Recette du Bruegel à Bergues.*

*Ces petites gaufres flamandes se dégustent traditionnellement avec le café au moment des étrennes, en janvier.*

# Table des recettes

<b>Entrées .....4</b>	<b>Poissons .....26</b>
Salade de hareng aux lingots du Nord.....4	Moules à la bière.....26
Asperges à la flamande .....5	Waterzoï de poisson.....28
Croquettes de crevettes.....7	<b>Accompagnements.....29</b>
<b>Tartines et tartes salées .....8</b>	Chou rouge aux pommes.....29
Flamiche au Mont des Cats .....8	Endives braisées à la vergeoise.....31
Faluche au pavé de Cassel.....11	<b>Desserts .....32</b>
Welsh.....12	Chti'ramisu .....32
Tourte aux endives.....14	Tarte au sucre.....33
<b>Viandes et volailles..... 15</b>	Crème brûlée à la chicorée .....34
Carbonade flamande.....15	Brioche perdue, glace Carambar®, sauce Carambar® .....37
Lapin à la bière et aux pruneaux .....17	Gaufres du Nord.....38
Hochepot.....18	Tarte à la rhubarbe .....40
Waterzoï de volaille .....20	Mousse aux spéculoos.....43
Potjevleesch.....23	Tarte au libouli ou tarte au papin.....44
Endives au jambon.....25	Tarte à la bière et à la vergeoise .....45
	Stryntjes ou strins.....47

Éditions **OUEST-FRANCE**  
Lille - Rennes

Éditeur Hervé Chirault  
Coordination éditoriale Claire Martel  
Conception graphique et mise en page  
Studio graphique des Éditions Ouest-France  
Photogravure Graph&Ti, Rennes (35)  
Impression Pollina, Luçon (85)

© 2016, Éditions Ouest-France  
Édilarge SA, Rennes  
ISBN : 978-2-7373-7109-7  
Dépôt légal : mars 2016  
N° d'éditeur : 8203.01.01.03.16

Imprimé en France  
[www.editionsouestfrance.fr](http://www.editionsouestfrance.fr)