

# Tout chu qu'i-ést dja beon sans burre...

**L**...ch't'acore méyeu avec !  
Tout ce qui est déjà bon sans beurre, c'est encore meilleur avec. Cette maxime de Pépère Hinri - alias Paul Mahieu - illustre à bon escient le propos de cette chronique gastronomique picarde.

## LE CLAFOUTIS AU MAROILLES

Ingrédients (pour 6 personnes) : 500 g de Maroilles fermier ; 10 cuillères à soupe de farine ; 8 cuillères à soupe de lait entier ; 6 cuillères à soupe de cidre doux ; 2 paquets de 20 g de levure ; 200 g de beurre ; 6 œufs ; sel, poivre.  
Préparation : 5 min. Cuisson : environ 30 min.

Détailler le Maroilles en tranches en retirant les deux bouts, mettre le beurre à fondre à feu très doux sans le faire bouillir. Disposer la farine dans une jatte. Ajouter la levure. Assaisonner légèrement de sel et poivre. Incorporer les œufs, le cidre. Dès que la préparation est onctueuse, verser le lait, le beurre fondu. Mélanger.

Badigeonner de beurre un moule à manqué (diamètre 24 cm, hauteur 5 cm). Le tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dans le moule, puis glisser les tranches de Maroilles dans la pâte. Faire cuire le clafoutis à feu doux (th. 6) pendant environ 30 min. Vérifier la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le laisser refroidir légèrement avant de démouler. Accompagner le clafoutis au Maroilles d'une compote chaude ou d'une salade aux pommes acidulées et cerneaux de noix.

Vous pouvez aussi découper le clafoutis froid en tranches, les toaster sous le grill chaud au four de chaque côté et les servir à l'apéritif.

A accompagner d'une bolée de cidre doux frais ou d'un poiré de Thiérache.

## FICELLES PICARDES

A Tournai, on se presse désormais pour les déguster ces "filles, celles picardes", ces coucoubaques et ces petits ratons. On attend doré-



navant leur suc, leur plus pur nectar - mais aussi leur aiguillon et leur dard - à ces petites abeilles, digne essaimage de Clovis et de Childéric. Car les apidés tournaisiennes ne déçoivent jamais. Il nous appartenait, dès lors, de retenir en ce dimanche une recette de "ficelle picarde".

Faire une pâte à crêpes salée, ordinaire. Préparer des champignons cuits hachés ajoutés à une béchamel. Sur chaque crêpe, placer une demi-tranche de jambon, une grosse cuillère de sauce aux champignons et un peu de râpé. Rouler les crêpes, les ranger dans un plat à four.

Napper légèrement de crème fraîche, saupoudrer de râpé et faire gratiner.

## QUICHE POIREAUX ET BRIE

Les ingrédients (pour 4 personnes) : 1 pâte brisée, 500 g de poireaux, 4 œufs, 500 g de brie de

Meaux, 15 cl de lait, 25 cl de crème liquide, 50 g de beurre, sel, poivre. La recette : éliminer 1 tiers du vert des poireaux, les laver et les éponger. Les détailler en tronçons réguliers de 1 cm. Faire fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter les poireaux et les laisser fondre à feu doux 5 min tout en remuant. Verser ensuite 15 cl d'eau sur les poireaux, saler, poivrer et mélanger. Laisser mijoter pendant une dizaine de min, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Préchauffer le four th. 6 (180°). Dérouler la pâte dans un saladier, mélanger le lait, les œufs et la crème. Saler et poivrer. Lorsque les poireaux sont bien fondus, les répartir sur le fond de la tarte. Couper le brie en lamelles, les disposer sur les poireaux puis verser le mélange à la crème. Enfourner la quiche pour 25 min. La laisser dorer avant de la sortir du four. La servir aussitôt. «