

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Picardie

### Croustade du Crotoy



 10  
PERSONNES

### Ingrédients

- 800 g de moules décoquillées
- 400 g de crevettes décortiquées
- 250 g de champignons de Paris
- 500 g de poireaux
- 150 g d'échalotes
- 80 g de beurre
- 80 g de farine
- 1 L de fumet de poisson
- 40 cl de crème liquide
- 20 cl de vin blanc sec (optionnel)
- 10 pièces de croûtes feuilletées ou bouchées
- Sel fin
- Poivre
- 20 g de persil haché
- Emmental râpé

### Déroulé

- Nettoyer et émincer les champignons, échalotes et les poireaux.
- Faire suer au beurre sans coloration.
- Ajouter les moules et crevettes, déglacer au vin blanc.
- Réaliser un roux avec beurre et farine
- Ajouter le fumet chaud, fouetter pour obtenir une sauce.
- Ajouter la crème, réduire légèrement.
- Incorporer la garniture, rectifier l'assaisonnement.
- Garnir les croustades, parsemer de persil et emmental.

#### ATTENTION :

- Ne pas trop cuire les fruits de mer
- Obtenir une sauce onctueuse et non farineuse

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Picardie

### Lapin à la Picard



 10  
PERSONNES

### Ingrédients

- 3.5 kg de lapin découpé
- 10 g de quatre épices
- 1 L de crème fraîche liquide
- 60 g d'ail
- 30 cl de porto (optionnel)
- 1 L de fond brun
- 10 cl d'huile
- 80 g de beurre
- 1 bouquet garni
- Sel
- Poivre

### Déroulé

- Colorer les morceaux de lapin.
- Déglacer avec le porto, réduire.
- Ajouter fond brun et bouquet garni.
- Cuire à couvert 1h15.
- Ajouter la crème
- Rectifier assaisonnement.

#### ATTENTION :

- Cuisson douce pour éviter le dessèchement.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Picardie

### Fondue d'endives aux pommes caramélisées



 10  
PERSONNES

### Ingrédients

- 2.5 kg d'endives
- 1.5 kg de pommes
- 120 g de beurre
- 80 g de vergeoise
- 30 g de miel
- Sel
- Poivre

### Déroulé

- Emincer endives.
- Faire suer au beurre doucement 30 min.
- Éplucher pommes, couper en dés.
- Caraméliser avec sucre, miel et beurre.
- Mélanger aux endives.

#### ATTENTION :

- Éliminer l'amertume par cuisson lente.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Picardie

### Pommes Pompadour à la fleur de thym



 10  
PERSONNES

### Ingrédients

- 1.25 kg de pommes pompadour
- 75 g de beurre
- 5 g de fleur de thym
- Sel

### Déroulé

- Laver pommes, garder peau.
- Cuire départ eau froide salée 20 min.
- Égoutter.
- Sauter au beurre.
- Ajouter thym.

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Picardie

**Le Tricorne de Picardie**



 10  
PERSONNES

### Ingrédients

- 400 g de Tricorne de Picardie

### Déroulé

- Découper en portions de 40 g
- Présenter sur assiette

JEUDI 8 OCTOBRE 2026



## Picardie

### Pavé de Corbie

 10  
PERSONNES

### Ingrédients

- 100 g de sucre
- ½ c à café de miel
- 63 g de poudre de noisette
- ½ c à café de gelée de thé de Noël
- ½ blanc d'oeuf
- ½ c à café de sirop de pain d'épices

### Déroulé

- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une boule de pâte
- Mettre au frigo 30 min.
- Sortir la pâte et former un boudin de 4cm de diamètre.
- Couper en rondelle de 1 cm environ d'épaisseur
- Placer sur une plaque à pâtisserie.
- Cuire les pavés 10 min à 160C 5 il doit être mou à la sortie du four)
- Laisser refroidir et déguster.