

JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Aisne & Ardennes

Tarte fine aux endives caramélisées, gratinée au Maroilles

10 PERSONNES

Ingrédients

Tarte :

- 500 g Pâte feuilletée
- 1 500 g Endives
- 60 g Beurre
- 40 g Cassonade
- 250 g Maroilles
- 5 g Sel fin
- 2 g Poivre

Vinaigrette et salade :

- 300 g Salade verte
- 50 g Vinaigre de cidre
- 100 g Huile
- 10 g Moutarde
- 3 g Sel
- 1 g Poivre

Déroulé

Tarte :

- Émincer les endives.
- Les cuire au beurre puis ajouter la cassonade pour les caraméliser.
- Assaisonner.
- Garnir la pâte feuilletée avec les endives puis le Maroilles sur le dessus.
- Cuire à 190°C pendant 20 à 25 min.

Vinaigrette et salade :

- Préparer la vinaigrette et assaisonner la salade au moment du service.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Aisne & Ardennes

Carbonade Picarde

10 PERSONNES

Ingrédients

Viande et garniture :

- 2 000 g Paleron ou macreuse de bœuf
- 600 g Oignons
- 500 g Carottes

Liquides et condiments :

- 1,5 L Bière blonde ou ambrée
- 500 g Fond brun
- 40 g Cassonade
- 30 g Moutarde
- 50 g Beurre ou huile

Accompagnement :

- 2 000 g Pommes de terre

Assaisonnement :

- 20 g Sel
- 5 g Poivre

Déroulé

- Colorer la viande.
- Ajouter les oignons et les carottes.
- Ajouter la cassonade puis déglacer avec la bière.
- Ajouter le fond brun et la moutarde.
- Cuire 2 h 30 à feu doux ou au four à 160°C.
- Cuire les pommes de terre dans de l'eau à part et servir.



JEUDI 8 OCTOBRE 2026

Aisne & Ardennes

Croustillant Pomme-Poire au Spéculoos

10 PERSONNES

Ingrédients

Fruits :

- 800 g Pommes
- 800 g Poires

Croustillant :

- 250 g Spéculoos émiettés
- 120 g Beurre
- 100 g Cassonade
- 3 g Cannelle

Déroulé

- Couper les fruits en dés.
- Les faire revenir avec une partie du beurre et de la cassonade.
- Mélanger les spéculoos émiettés, le beurre restant, la cassonade et la cannelle.
- Répartir les fruits puis couvrir du mélange croustillant.
- Cuire à 180°C pendant 20 à 25 min.
- Servir tiède.