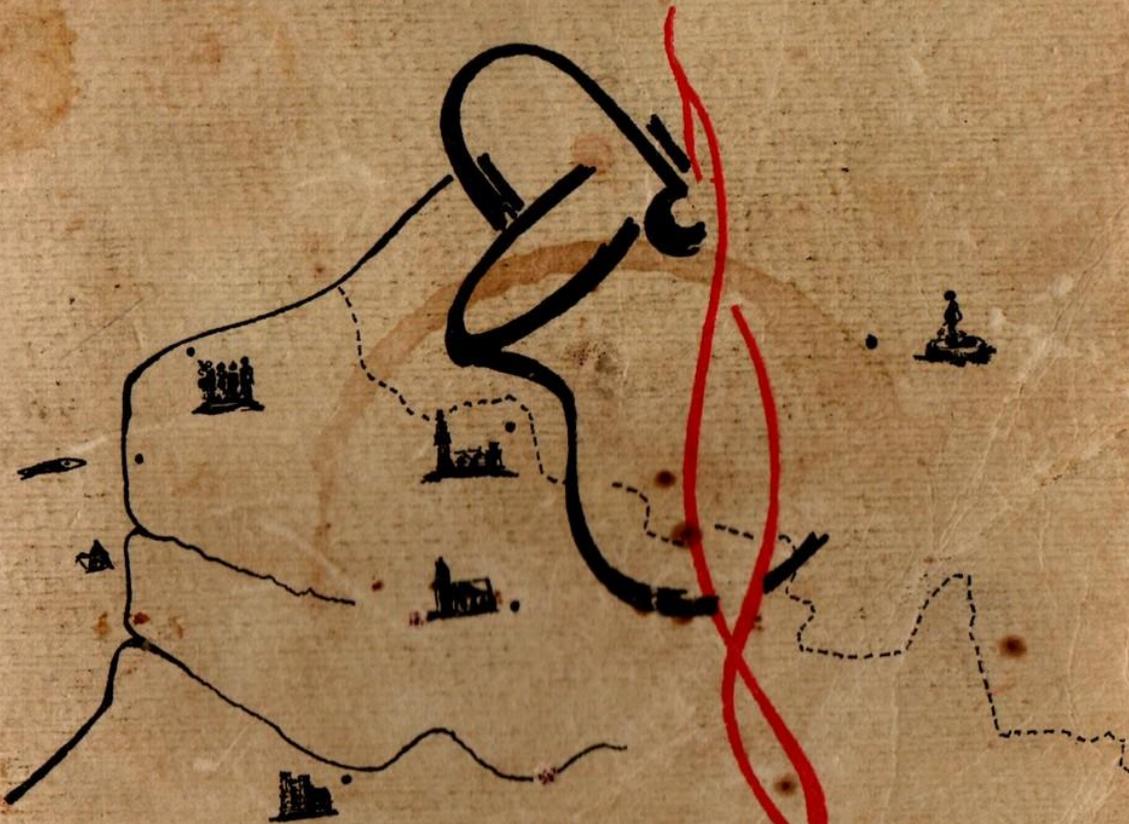


Roger LALLEMAND

*Membre titulaire de l'Académie Culinaire de France
Chef et professeur de cuisine*

LA VRAIE CUISINE DE L'ARTOIS, DE LA FLANDRE ET DE LA PICARDIE



Collection

"La Cuisine de Chez Nous"

8

QUARTIER LATIN
La Rochelle

Table des recettes

Potages et soupes

Caudière ou Codière	29	Soupe au mouton paysanne	36
Courquignoise	30	Soupe au potiron	36
Hochepot (pot-au-feu flamand)	30	Soupe aux cerises	37
Potage au potiron	30	Soupe aux choux de Bruxelles	37
Potage aux poireaux	31	Soupe aux herbes	37
Potage Crécy	31	Soupe aux herbes (autre formule)	38
Potage crème flamande ..	33	Soupe de betteraves	38
Potage flamand	33	Soupe de chou-fleur	38
Potée	33	Soupe de grenouilles	39
Soubise picarde	34	Soupe de lentilles	39
Soupe à la bière	34	Soupe des Flandres	40
Soupe à la bière (autre formule)	34	Soupe des hortillons	40
Soupe à la tripe	35	Soupe des maraîchers	41
Soupe à l'oignon du Nord.	35	Soupe picarde	42

Hors-d'œuvre, Œufs, Entrées

Artichaut de Laon flamande	45	Flamique à la citrouille ...	52
Asperges flamandes	45	Flamique picarde	52
Chicons en asperges à la vinaigrette	45	Goyère au maroilles	53
Croquettes au fromage	46	Goyère de Valenciennes ..	53
Daussade	46	Goyère de Valenciennes (autre formule)	54
Ficelle picarde	47	Macaronis douaisiens	54
Filets de harengs à la chalu tière	47	Œufs durs à la chicorée ..	55
Flamiche aux oignons	47	Omelette aux mousserons.	55
Flamiche aux poireaux ...	48	Quiche au maroilles	55
Flamiche aux poireaux (autre formule)	48	Quiche flamande	56
Flamiche aux poireaux (autre formule)	49	Ramequins douaisiens	56
Flamiche aux poireaux (autre formule)	50	Remolas du Pays lillois ...	57
Flamiche avesnoise	50	Sauce picarde (ou Soubise picarde)	57
Flamiche beauvaisienne ..	51	Sauce picarde (autre formule)	57
Flamiche de Bouchavesne.	51	Soufflé picard	58
Flaminche	52	Tarte à l'Djotte de Nivelles	58
		Tarte aux poireaux	58
		Tourte aux morilles	59

Coquillages, Crustacés, Poissons

Anguille à la bière	63	Anguille au vert	64
Anguilles à la picarde	63	Anguille aux pruneaux	65

Anguille grillée	65	Homard à la crème	73
Anguille mode d'Arleux ..	66	Maquereaux à la flamande	74
Carpe à la bière	66	Maquereaux dunkerquois ..	74
Carpe à l'avesnoise	66	Matelote d'anguilles	75
Cabillaud à la flamande ..	67	Matelote d'anguilles au cidre	75
Carbonnades de poisson ..	67	Matelote de congre au cidre	76
Coquillages farcis	68	Merlans ou filets de mer- lans à la crème	76
Craquelots grillés	68	Moules à la boulonnaise ..	76
Filets de harengs gratinés.	68	Moules à la crème	77
Filets de soles picarde	69	Moules à l'artésienne	77
Filets de turbot boulon- naise	69	Pâté d'anguilles	78
Gronдин farci à la boulon- naise	70	Ragoût de poissons bou- lonnaise	78
Haddock à la boulonnaise	70	Raie à la boulonnaise	79
Harengs à la boulangère ..	71	Sole artésienne	79
Harengs à la chalutière ..	71	Stockfisch	80
Harengs grillés sauce mou- tarde	72	Truite avesnoise à la façon du XVIII ^e	80
Harengs marinés	72	Truite rostie au poivre bouilli	81
Harengs marinés abbevil- loise	72	Turbot boulonnaise	82
Harengs sauce moutarde ..	73	Turbotin Jean Bart	82
Harengs sauce moutarde (autre formule)	73		

Charcuterie

Andouille de Cambrai	89	Petit salé aux haricots rouges	98
Andouille froide aux poireaux sauce moutarde ..	89	Pieds de porc aux fricadelles	98
Andouillettes d'Arras	89	Pieds de porc bohainois ..	98
Boudin à la flamande	90	Porc sauce picarde	99
Boudin noir sucré aux raisins	90	Porc sauté sauce picarde ..	99
Canard farci en croûte ..	91	Potée artésienne	99
Caqhuse	91	Potée de chou rouge	100
Côtes de porc aux choux rouges	92	Potée flamande	100
Côtes de porc flamandes ..	92	Rôti de porc aux deux pommes	101
Jambonneau aux poireaux.	92	Rôti de porc aux pruneaux	101
Palette de porc à l'étouffée	93	Saucisse aux choux campagnarde	101
Pâté de canard d'Amiens ..	93	Saucisson chaud	102
Pâté de foie aux pruneaux.	96	Saucisson de bœuf	102
Pâté de foie (Pâté de « Fi » flamande)	96	Terrine flamande ou potjevleisch	103
Pâté de foie de la Thiérache	96	Terrine flamande ou potjevleisch (autre formule) ...	104

Viandes

Bœuf à la flamande	107	Carbonnade à la flamande (autre formule)	109
Bœuf aux betteraves	107	Carbonnade aux herbes ..	109
Bœuf aux poireaux	108	Cœur de bœuf aux haricots rouges	110
Carbonnade à la flamande	108		

Côte de veau bellovaque ..	111	Hochepot flamand (autre formule)	118
Escalopes de veau aux champignons	111	Langue de bœuf aux che- vriers	119
Foie de bœuf aux pruneaux	112	Paupiettes de bœuf à la boulonnaise	119
Fricadelles flamandes	112	Petite marmite en hochepot	120
Gigot braisé flamande	113	Pot-au-feu d'abats	121
Hochepot (histoire)	114	Rognons de veau au geniè- vre	121
Hochepot de mouton	116	Sauté d'agneau au riz	121
Hochepot de queue de bœuf	116		
Hochepot flamand	117		

Volaille, Gibier

Canard aux navets	125	Gibelotte de lapereau	132
Canard aux raisins secs ..	125	Gibelotte de lapereau au genièvre	132
Canard sauvage de hutte en salmis	126	Lapin aux choux	132
Carbonnade de lapin	126	Lapin aux herbes	133
Civet d'abattis de volaille mode picarde	127	Lapin aux « pieds de mou- ton » artésien	133
Civet de lièvre à l'aigre- doux	128	Lapin aux pruneaux	134
Civet de lièvre aux bette- raves	129	Lapin aux pruneaux et aux raisins	135
Coq à la bière	129	Lapin aux pruneaux « mode lilloise »	136
Coucou de Malines flambé.	130	Lapin farci	136
Dinde farcie mode du Nord	130	Lapin marinière	137
Faisan à la flamande	131	Lièvre chasseur « mode du Nord »	137
Faisan aux pommes	131		

Marcassin aux jets de houblon	138	Poulet au blanc	140
Oie à l'instar de Visé	139	Poulet aux pruneaux	141
Oie aux navets	139	Sauté de lapin à la picarde	142
Pigeons à la crème	139	Waterzooï de poulet	142
Pot-au-feu de lapin	140	Waterzooï de poulet (autre formule)	143
Poule en hochepot	140	Waterzooï de poule	143

Légumes, Salades

Asperges flamandes	147	Endives au gratin	153
Caquettes	147	Endives au jus	153
Carottes à la flamande	147	Endives flamandes	153
Carottes au lard	148	Endives sauce Mornay	154
Chicons en asperges au beurre fondu	148	Garniture flamande	154
Chicorée à la crème	149	Gratin de chou-fleur picarde	154
Chou farci à la crème	149	Gratin de poireaux	155
Chou-rouge à la lilloise ..	150	Gratin de pommes de terre aux oignons	155
Chou-rouge au lard	150	Haricots blancs à la picarde	155
Chou-rouge au vin	150	Haricots verts à la picarde	156
Chou-rouge aux pommes ..	151	Magomiau	156
Choux de Bruxelles au lard	151	Menouille	156
Choux de Bruxelles aux marrons	151	Pain de chou-fleur	156
Endives à la flamande	152	Pâté de pommes de terre.	157
Endives à la flamande (autre formule)	153	Paupiettes flamandes	158

Petits pois flamande	158	Salade au lard	160
Poireaux à la crème	159	Salade de chicots à la pay- sanne	161
Pommes de terre de Dun- kerque	159	Salade nordique	161
Pommes de terre farcies ..	159	Salsifis sauce blanche	162
Pommes de terre nouvelles flamandes	160		

Desserts

Baguettes flamandes	165	Gaufres	173
Biscuit flamand	165	Gaufres (autre formule) ..	174
Craquelin	166	Gaufres au potiron ou à la citrouille	174
Crêpes à la cassonnade	167	Gaufres de l'An Neuf	174
Crêpes au fromage blanc ..	167	Groseilles à maquereaux en compote	175
Crêpes des Pays Miniers ..	168	Landimolles (crêpes)	176
Dariole	168	Macaronis sucrés	176
Galette flamande	169	Macarons d'Amiens	177
Galopiaux	169	Nieulles	177
Galopins	170	Pain de pommes des pi- cards	178
Galopins artésiens	170	Poire en tourte	178
Gâteau battu	170	Pommes meringuées	180
Gâteau chimacien	171	Rabotte picarde	180
Gâteau d'Artois ou Dartois	171	Saint-Nicolas d'Avesnes	181
Gâteau de Mers	172	Tarte à l'ancienne	182
Gâteau flamand	172		
Gâteau de Saint-Nicolas ..	173		

Tarte à la rhubarbe	182	Tarte du Nord ou tarte à la cassonnade	185
Tarte à l'coloche	182	Tarte flamande	185
Tarte à l'pronée (tarte aux pruneaux)	184	Tartines (gâteau hucque- lois)	186
Tarte au sucre	184		

