

RECETTES DE FÊTES

LOCALES ET BIO
AVEC DES INGRÉDIENTS
DE LA COOPÉRATIVE

imaginées par **David**, cuisinier et maraîcher chez **Les Petits Producteurs**

entrée

**Truite fumée
et tartare de betterave**

plat

**Poularde farcie, mousseline de
céleri rave et cwènes di gatte**

dessert

Crumble pommes et poires

{entrée} Truite fumée et tartare de betterave

Ingrédients

- 2 filets de truite fumée
- 2 betteraves rouges
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon rouge
- 1 petite échalote
- 2 gros cornichons au vinaigre
- 2-3 càc de moutarde
- 1 citron vert
- 2-3 càs de graines de sésame
- 1-2cm de gingembre
- ½ bouquet de persil plat
- 3-4 càs d'huile d'olive
- 1-2 càs de vinaigre de vin rouge
- sel, poivre, piment moulu

Préparation

1. Épluchez et coupez les betteraves en petit dés de plus ou moins ½cm. Épluchez et hachez très finement l'ail, l'oignon rouge et l'échalote. Hachez le persil et pressez le citron ;
 2. Dans une poêle, sur feu vif, torréfiez les graines de sésame sans matière grasse pendant 3-4min en mélangeant très régulièrement pour ne pas qu'elles brûlent ;
 3. Coupez les cornichons et le gingembre en tous petit morceaux de quelques millimètres ;
 4. Dans un bol, mélangez le tout et ajoutez la moutarde, l'huile d'olive, le vinaigre et les épices. Rectifiez l'assaisonnement ;
 5. Coupez les filets de truite en deux sur la longueur pour en servir ½ par personne.
- Dressage : dans une assiette, dressez joliment le tartare de betterave avec la truite.

{plat} Poularde farcie, mousseline de céleri rave et cwènes di gatte

Ingrédients

- 1 poularde entière
- 1 petit potimarron
- 1 échalote
- 1 céleri rave moyen
- 7-8 gousses d'ail
- 225g de beurre + pour beurrer le plat
- 1 càc thym et/ou romarin
- 50g de dattes
- 50g de noix
- 15-20 cwènes di gatte ou petites pommes de terres
- sel et poivre

Préparation

1. Épluchez et hachez l'échalote et 2 gousses d'ail ;
2. Dans une poêle à feu vif, torréfiez les noix sans matière grasse pendant 4-5min en mélangeant très régulièrement pour ne pas qu'elles brûlent. Concassez-les assez finement ;
3. Dénoyautez les dattes et coupez-les en petits morceaux. Épluchez, videz et râpez la chair du potimarron ;
4. Préchauffez le four à 190°C ;
5. Dans un bol, faites ramollir 100g de beurre et mélangez-y les dattes, l'ail, les noix, les herbes, du sel et du poivre ;
6. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites revenir l'ail et l'échalote 1-2 min puis ajouter la pulpe de potimarron et laisser encore 2-3 min. Laissez refroidir puis ajoutez au beurre. Mélangez bien le tout puis rectifiez l'assaisonnement ;
7. Salez et poivrez l'extérieur de la poularde et badigeonnez l'intérieur avec toute la préparation et mettez-la dans un plat préalablement beurré ;
8. Commencez la cuisson sur une des cuisses pendant 15-20min en arrosant avec le jus de temps en temps. Retournez-la sur l'autre cuisse et prolongez la cuisson de 15-20min ;
9. Placez la poularde sur le dos et terminez la cuisson pendant 40min en ajoutant dans le jus de cuisson le reste des gousses d'ail entières. Faites attention à arroser la volaille régulièrement avec le jus de cuisson ;
10. Sortez la poularde et déposez-la sur une assiette avant de la découper ;
11. Enlevez un peu de graisse de la plaque de cuisson, mettez-y un peu d'eau et remettez-la au four 2-3min à 200°C pour décoller tous les sucs de cuisson. Mettez ce jus dans une saucière avec les gousses d'ail confites. Vous pouvez éventuellement le faire réduire un peu dans un poêlon puis l'émulsifier avec une noisette de beurre.





Pour la mousseline

- Épluchez et coupez le céleri rave en gros dés puis faites-les revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive pendant 4-5min ;
- Couvrez d'eau et laissez cuire 10-15min avant d'égoutter le céleri. Gardez une partie du jus de cuisson ;
- Mixez le céleri rave avec 100g de beurre, sel et poivre. Ajoutez un peu de jus de cuisson si c'est trop épais. Vous pouvez aussi mettre moins de beurre et plus de jus de cuisson pour une mousseline moins riche.

Pour les cwènes di gatte

- Plongez les pommes de terre ±15min dans de l'eau bouillante salée ;
 - Un peu avant le repas, faites fondre 25g de beurre dans une poêle puis mettez-y les pommes de terre avec du sel, du poivre et un peu de romarin et/ou de thym ;
 - Laissez-les rissoler en les retournant régulièrement pendant 5-10min ;
- Dressage : vous pouvez éventuellement ajouter un peu de persil frais juste avant de les mettre sur l'assiette qu'il ne reste plus qu'à joliment dresser.

Astuce : Tout peut être préparé à l'avance sauf la cuisson du poulet et la cuisson à la poêle des cwènes di gatte.

{dessert} Crumble pommes et poires

Ingrédients

- 3 pommes
- 2 poires
- 70g de sucre
- 60g de beurre + pour beurrer le plat
- 100g de farine blanche
- pincée de sel
- cannelle en poudre
- 1 citron jaune
- glace vanille (facultative) de Kwetu ou Grifo

Préparation

- Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à obtenir un sirop. Préchauffez le four à 180°C ;
- Épluchez et coupez les pommes et les poires en dés, mélangez-les avec 2-3 càc de cannelle. Mettez-les dans un plat préalablement beurré ;
- Enfournez pendant 10min ;
- Pendant ce temps, coupez le beurre en morceaux puis mélangez-le avec le sucre, une pincée de sel et la farine du bout des doigts afin d'obtenir un mélange comme du gros sable ;
- Sortez le plat du four et laissez-le refroidir avant de parsemer le crumble par dessus les fruits ;
- Enfournez 20-25min de nouveau à 180°C au moment du dessert.

Dressage : sur assiette, mettez une part de crumble accompagnée d'une boule de glace.

*Joyeuses fêtes de la part de toute l'équipe
et bon appétit !*



disponibles dans
nos magasins

7 PRODUITS MAXIMUM

LOCAUX ET DE SAISON

sans compter les produits de base
(épices, huile, beurre...)



ENVIRON

15MIN DE PRÉPARATION

SANS LES CUISSONS

avec un peu d'habitude

Retrouvez toutes nos recettes sur
lespetitsproducteurs.be/recettes

À PROPOS DE NOUS

Les Petits Producteurs est une coopérative de magasins d'alimentation locale et/ou biologique qui vise à favoriser l'accès de tous les liégeois-es à une alimentation de qualité, tout en soutenant les petits producteurs.

Quatre magasins: à Liège (Neuvise, Sainte-Walburge, Vennes) et Visé
www.lespetitsproducteurs.be

David a travaillé dans plusieurs restaurants liégeois, dont le Séllys aux côtés du chef Samuel Blanc. Par amour du produit, il a ensuite décidé de suivre une formation en maraîchage suivie d'un stage à la Ferme au Moulin.

David est maraîcher sur la parcelle CREaFARM, mise à notre disposition par la Ville de Liège, accompagné par Félicie. Ils fournissent notamment notre magasin de Sainte-Walburge et nourriront des familles en formule d'abonnement annuel en auto-cueillette (plus d'infos sur www.lespetitsproducteurs.be/creafarm).

David met donc ses talents de cuisinier à profit pour vous imaginer des recettes locales et de saison, pour le plus grand plaisir de vos papilles !