

Les recettes des 100 ans de l'endive à Camphin en Pévèle



NOISETTE DE SAUMON, ENDIVES AU CARVI ET À L'ORANGE

Par Yveline Salembier

*Ingrédients pour 4 personnes :
Préparation : 30mn, Cuisson :
20mn • 600g de filet de saumon
sans peau • 6 endives • 10cl de jus
d'orange • 1 cuill à soupe de sucre
• 40g de beurre • 1 cuill à soupe*

de graine de Carvi • 5cl d'huile d'olive • sel, poivre du moulin

Retirez les arêtes et la partie noire du filet de saumon • coupez-les en tranches • puis pliez-les en deux et ficelz-les pour former les noisettes. • Retirez les trognons des endives et taillez-les en julienne • Faites-les revenir avec le beurre dans une poêle sur feu vif • ajoutez le sucre, les graines de carvi, mélangez • versez le jus d'orange • laissez cuire de 10 à 15 minutes sur feu moyen jusqu'à ce que les endives soient confites. • Assaisonnez les noisettes de saumon • faites-les saisir 2 minutes de chaque côté dans une poêle avec l'huile d'olive • Servez aussitôt avec les endives et leur jus de cuisson.



ENDIVES À L'HACHIS

Par Reine LEMAIRE



Ingrédients :

*400 grs Haché de porc • Endives 15 •
Persil • 2 Échalotes • 1 gousse ail • 1
oignon • Sel poivre*

Préparer les boulettes d'hachis en y incorporant l'échalote et le persil émincés • Faire les boulettes puis les rouler dans la farine • Les faire dorer dans une poêle comprenant l'oignon et l'ail émincés et dorés • Une fois les boulettes brunies sur toutes les faces, ajouter les endives directement sur les boulettes et faire mijoter minimum 2 heures • Recette à accompagner de pommes de terre vapeur • C'est meilleur réchauffé le lendemain •

TARTE À L'ENDIVE

Par Joëlle DELEVOYE



Ingrédients :

*1 pâte brisée (maison eh oui ça change tout) • 4 tranches de lard
fumé (achetées chez le boucher) • 1 ou 2 échalotes (facultatif) •
3/4 endives selon épaisseur souhaitée de chez Marie Noëlle • de
la crème fraîche • Un peu de gruyère, emmental ou comté râpé •
Sel, poivre*

Préchauffer le four à 190°

Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils grillent légèrement avec les morceaux d'échalotes ; ajouter les endives coupées en lamelles (pas trop fines) • mélanger le tout délicatement et laisser cuire doucement une dizaine de minutes • ajouter la crème fraîche (suivant goût souhaité) sel, poivre, un peu de fromage râpé, mélanger • puis déposer la préparation sur la pâte (la piquer avec une fourchette avant de garnir) lisser la garniture puis parsemer de fromage râpé • Mettre au four 30 à 45 mn à 190 ° • Servir tiède avec une petite salade d'endives ou autre.



Les recettes des 100 ans de l'endive

ROULEAUX D'AUTOMNE CAMPHINDOCHINOIS

Sur le modèle du rouleau de printemps vietnamien

Par Claudette MANGEOT

8 galettes de riz • paquet de vermicelles de riz • 1 morceau de racine de gingembre frais • 2 endives • 1 carotte • 1/2 pomme Granny • menthe et coriandre fraîches • quelques cerneaux de noix concassés gros • 1 petit oignon blanc • de la salade verte • du jambon cru ou blanc fumé, ou du poulet mariné et poché ou des aiguillettes de canard cuites • Pour la sauce : de la sauce pour nems • qqes g de Tabasco • du piment d'Espelette • quelques cacahuètes concassées.

Préparer les ingrédients : faire cuire les vermicelles selon le mode d'emploi du paquet • les réserver • couper le blanc des endives, la viande choisie, la pomme en bâtonnets fins • hacher gros la carotte et les herbes; hacher fin l'oignon et le gingembre • Mélanger vermicelles coupés au ciseaux, endives, carottes, viande, pommes, oignon, herbes, noix, gingembre, dans un saladier, avec 1 cs de sauce • Pour les galettes, préparer un plat creux avec de l'eau tiède, un torchon mouillé étalé sur le plan de travail • plonger une galette à la fois • quand elle est suffisamment ramollie, l'étaler avec précaution sur le torchon • placer dessus en faisant légèrement dépasser en haut de la salade verte et placer un peu du mélange préparé au milieu • replier les bords de la galette pour faire un rouleau, couper éventuellement le bas enroulé • Si on ne sert pas les rouleaux tout de suite, il faut les filmer pour éviter qu'ils ne sèchent et les mettre au frais, mais pas trop longtemps à l'avance • Servir avec la sauce pimentée dans une petite tasse où on trempe son rouleau • S'il reste du mélange, le manger en salade, avec la sauce. Bon appétit international !



ENDIVES ROULÉES AU SAUMON FUMÉ

Par Claudette MANGEOT

8 endives • du beurre et 1 cs d'huile • une pincée de sucre roux • 1 gousse d'ail pressée – sel et poivre • 8 tranches de saumon fumé • 40 g de beurre • 40 g de farine • 50 cl de lait ou lait et crème • 80 g de fromage râpé.



Four à 180° th 6. Enlever le cône amer des endives • les couper en 2 • les faire dorer dans le beurre et l'huile avec sucre, sel, poivre et ail jusqu'à ce qu'elles soient cuites • Faire la béchamel • ajouter le fromage. Rouler les endives dans le saumon fumé • les mettre dans un plat à gratin • les napper de sauce et enfourner pour 20 mn.

GRATIN D'ENDIVES

Par Pierre EVERAERT

1 kg d'endives • dés de jambon fumé • dés de maroilles • béchamel avec moitié bière corsée (choulette ambrée par exemple) moitié lait • sel • poivre

Cuire les endives à la vapeur + sel, 10 mn. Les égoutter et les couper • Garnir un plat à mettre au four avec les endives, les dés de jambon, les dés de maroilles et recouvrir de béchamel salée et poivrée • Mettre au four à 180° 10 mn.



à Camphin en Pévèle

POTAGE AUX ENDIVES

Par Pierre EVERAERT



1 kg d'endives • 200 g de pommes de terre • 1 oignon • 2 gousses d'ail • beurre

Dans une cocotte faire dorer l'oignon émincé dans le beurre • Couper les endives et les ajouter • Mettre 2 litres d'eau + l'ail + sel et poivre • Cuire 20 mn. Mixer le tout • Pour adoucir faire fondre dans un peu de crème ou de lait 150 g de crème de maroilles et l'ajouter au potage.

TARTE AUX ENDIVES ET HARENGS FUMÉS

Par Martine LOURME



Couper la base des endives, enlever le cœur de la base des feuilles. Les couper en grosses frites dans le sens de la longueur • Emincer finement l'oignon • peler la pomme et la déliter en tranches • Dans une sauteuse blondir le beurre, y ajouter l'oignon ainsi que les endives

puis après qq minutes la pomme. Saler très peu, poivrer. Cuire en surveillant la cuisson environ 15 mns. • Réservez et laisser refroidir complètement • Préchauffer le four à 200°, puis cuire la pâte à blanc • Couper les filets de harengs en fines lamelles • Eplucher les pommes de terre et les pré cuire à la vapeur 5 mns • ensuite les couper en fines lamelles • Préparer l'appareil avec crème fraîche, l'œuf+ le jaune, poivre, muscade et qq gouttes de citron • Lorsque la préparation aux endives est refroidie, enlever l'excès de jus. La disposer sur le fond de pâte Brisée. Disperser les lamelles de hareng fumé dessus • puis les lamelles de pommes de terre en écaillage au-dessus • Verser l'appareil en le répartissant sur la tarte • Repasser le four à 180° pour la cuisson entre 30 et 40 minutes • Cette recette peut aussi être présentée en tourte • Il faut alors mettre une pâte feuilletée audessus et prévoir une cheminée pour évacuer la vapeur durant la cuisson.

TATIN D'ENDIVES

Par Jocelyne LEROUGE



Il vous faut 1kg 500 d'endive:

- Vous réservez 2 endives que vous ferez braiser • feuilles entières, pour la décoration •

Les autres, vous les coupez en petits tronçons que vous faites revenir dans l'huile de noix avec une échalote, pendant ½ heure • Vous sucez très légèrement et vous salez à votre convenance • Pendant ce temps, vous préparez

un mélange de bacon (6 tranches fines débitées en petites lamelles) que vous faites revenir doucement • Puis, dans un plat creux à part, vous mélangez le bacon avec 50 grammes de noix mixées + 30 grammes de comté râpé • Vous liez le tout avec un œuf et fouettez 15 cl de crème que vous ajoutez au mélange • Il est temps maintenant de monter la tarte TATIN : Vous beurrez un moule à tarte • Vous disposez dessus en étoile, les feuilles entières et braisées des 2 endives réservées pour la décoration • Vous étalez dessus délicatement votre préparation à base de bacon/noix/comté/œuf/crème fraîche • Il vous reste à rouler une pâte Brisée et à l'installer sur la préparation, en prenant bien soin de «border» les ingrédients • Vous posez votre tarte dans le four chauffé préalablement à 200 °Selon le four, la tarte est cuite en 15 à 20 minutes.



Les recettes des 100 ans de l'endive

CHUTNEY D'ENDIVES

Par Claudette MANGEOT

(6 pers.) Pour accompagner foie gras, fromage... 1 kg d'endives • 3 échalotes • 4 cs d'huile • 40 g de miel • 100 g de sucre roux • 20 cl de vin blanc • 4 cs de vinaigre • 80 g de raisins secs • sel et poivre.

Faire revenir les échalotes émincées dans l'huile • Y faire dorer ensuite légèrement les endives en rondelles fines • Ajouter miel, sucre, vin, vinaigre • Faire mijoter 1 h à feu doux en mélangeant de temps en temps • 20 mn avant la fin, ajouter les raisins secs.

Pour 4 personnes : 6 endives • 1 petit maroilles • 1 pot de crème fraîche grand format • 200 g d'allumettes de lardons

Couper les endives en émincé et les faire cuire dans une casserole • Faire revenir les allumettes de lardons dans une poêle et les égoutter. Mélanger la crème fraîche et le maroilles coupé en morceaux et ajouter aux endives • Faire réchauffer l'ensemble puis ajouter les lardons • Mettre dans un plat et le passer au four à 180° pendant 25 mn • Pour faire un plat complet, ajouter des pommes de terre cuites à l'eau au préalable.

END CH'TIFLETTE

Par Anne-Sophie FONTENIER



CASSOLETTES D'ENDIVES

Par Ghislaine PALA

Ingrédients pr 6 cassolettes
1 kg d'endives, • 250 g de lardons fumés • sauce béchamel • sel, poivre • 1 cuillère à soupe de cassonade • gruyère râpé



Faire cuire les endives à la vapeur (cocotte minute) 15 mn • Pendant ce temps : faire la béchamel (dans une casserole faire fondre 40 g de beurre, y ajouter 40 g de farine, mélanger rapidement avec une cuillère en bois, verser peu à peu ¼ de litre de lait en continuant de tourner en formant un 8 avec la cuillère, sur feu doux. Si la béchamel est trop liquide, augmenter la chaleur mais pas trop) • 2 mn avant d'arrêter la cuisson de la sauce, j'ajoute toujours un filet de vinaigre d'alcool • Couper les endives cuites en tronçons • Faire revenir les lardons dans une poêle, y ajouter les endives coupées, la cassonade, saler et poivrer puis verser la sauce béchamel et mélanger le tout • Verser dans les cassolettes, recouvrir de gruyère râpé • Passer au four 1/4 d'heure à 150°

VELOUTÉ D'ENDIVES

Par Gabrielle CORNILLE

Pour 4 personnes • Préparation 20 mn • cuisson 30mn • 1 kg d'endives • 3 pommes de terre moyennes • 1 oignon • 1/2 citron • 1 brin de cerfeuil • 2 jaunes d'œufs • 1 tablette de bouillon de volaille • 150 g de crème • 30g de beurre • 1 cuillère à café de sucre-sel, poivre.

Pelez puis émincez l'oignon • Nettoyez les endives et émincez les finement, placez les dans une cocotte • Arrosez-les du jus du demi citron et saupoudrez-les de sucre • Ajoutez l'oignon et le beurre • Salez • Laissez cuire lentement à couvert pendant 5 à 7 mn • Prélevez 2 c. à soupe d'endives émincées et réservez les pour la fin de la recette • Ajoutez dans la cocotte les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, la tablette de bouillon et 50 cl d'eau tiède • Portez à ébullition et laissez cuire 20 mn • Mixez le tout et reversez le dans la cocotte • Incorporez-y la crème chauffée • Ajoutez les lamelles d'endives réservées • Laissez bouillir et épaissir pendant 20 mn encore • Dans une soupière, délayez les jaunes d'œufs avec 2 cuillerées à soupe de velouté • Versez-y le reste à l'aide d'un fouet pour éviter la formation de grumeaux • Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre, si cela vous paraît nécessaire • Parsemez de pluches de cerfeuil • Servez chaud directement dans la soupière ou dans des assiettes chauffées.



Merci à nos chers cuisiniers