

LE MARCHÉ FERMIER



VOUS
PRÉSENTE

LES RECETTES DE

bistrô
de pays







Nadège LEFEBVRE
Présidente du Conseil
départemental de l'Oise

“ Fermez les yeux et retrouvez les plats préférés de nos bistrotiers chez vous ! Ce livret de recettes a été imaginé pour vous transporter dans l'univers unique et authentique des neuf Bistrots de Pays que compte notre département. C'est par une cuisine généreuse, savoureuse et gourmande qu'ils vous invitent au voyage culinaire. ”



Charles-Édouard BARBIER
Président de la Fédération
Nationale des Bistrots de Pays

“ Laissez-vous séduire par les saveurs authentiques de l'Oise ! Essayez-vous à la cuisine des Bistrots de Pays et émerveillez vos papilles grâce aux recettes imaginées par nos bistrotiers avec toute leur passion et leur créativité. ”



©2019_brunobaucher_305

Ô Bistrot



Situé à 5 minutes de Beauvais, Ô Bistrot se niche dans un décor de briques rouges au charme discret. Le lieu séduit immédiatement : intérieur soigné mêlant touches vintage et modernité, terrasse fleurie pour les beaux jours, ambiance douce et accueillante. Loin du tumulte urbain, c'est ici que l'on vient se poser, respirer et savourer.

« Ce que l'on aime chez Ô Bistrot, c'est la cuisine "maison", ancrée dans le terroir et les saisons ».

1 Rue Gabriel Danse 60000 ALLONNE • Tel. : 03 44 45 11 85 • Courriel : figo6084@yahoo.fr

Recette salée

Salade de betteraves en habit d'automne

x8 | Ingrédients

- 3 betteraves crues, rouges, jaunes, blanches ou roses
- Huile d'olive
- 2 c.c miel
- Sel et poivre
- Romarin, thym
- Fromage de chèvre
- Noix
- Jambon fumé

Préparation

- Préchauffer le four à 220° (Th 7)
- Éplucher et couper les betteraves en quartier. Les déposer sur une plaque qui va au four.
- Mélanger les betteraves, le miel, l'huile, les herbes aromatiques et l'assaisonnement. Étaler sur une seule couche et mettre au four entre 30 et 40 min. Il faut que les betteraves soient fondantes.
- Servir les betteraves tièdes sur un lit de salade avec du fromage de chèvre, des noix et du jambon fumé.

Recette sucrée

Panna cotta de mousse de marron

x6 | Ingrédients

- 300 g de crème de marron sucrée
- 2 feuilles de gélatine (4)
- 220 g de crème liquide entière 35% de matières grasses

Préparation

- Mettre à chauffer quelques cuillères de la crème de marron. En parallèle, réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Egoutter la gélatine et la faire fondre dans la crème de marron chaude puis mélanger cette petite partie avec le reste de la crème de marron à l'aide d'une maryse.
- Monter la crème liquide en Chantilly puis l'incorporer délicatement à la préparation.
- Réserver au frais jusqu'à ce que la mousse soit figée.

Cette recette peut se déguster telle quelle ou être utilisée en garniture de gâteau comme dans une charlotte



Les 4 frères

Quand la Picardie et la Serbie se rencontrent autour des fourneaux, cela donne ce Bistrot de Pays. À proximité de Compiègne, Olja en cuisine et Jordan en salle vous accueillent dans leur chaleureux et familial bar-brasserie-restaurant. À la carte, un savoureux mélange culturel, avec Madame qui vous fait découvrir des spécialités slaves et Monsieur ses spécialités picardes. Vous pourrez vous y détendre grâce au baby-foot, à la guitare, ou à l'ombre du parasol dans le jardin adapté aux enfants. Avis aux amateurs, Jordan possède un beau choix de whisksys, vins et bières.



Bière ambrée de La
Courtoise de Néry*



Potiron de la Ferme
des 4 saisons
à Chevrières



24, rue de l'école 60880 ARMANCOURT • Tel. : 03 44 83 71 07 • Courrier : les4freresbrasserie@orange.fr

Recette salée

Goulasch de porc

x6 Ingrédients

- 1 kg de viande de porc à braiser, coupée en gros dés de 3 cm
- 1 kg d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 500 g de pommes de terre
- 200 g de carottes
- 2 poivrons
- 4 tomates pelées ou 1 c.c de concentré de tomates
- 25 cl de bière ambrée (pour moi la Courtoise de Nery)*
- 1cs de paprika doux
- 3 c.s d'huile
- 1 pincée de cumin
- Sel, poivre du moulin

Préparation

- Peler les oignons et les émincer, peler l'ail et l'écraser. Assaisonner la viande sel, poivre et paprika, chauffer l'huile dans une braisière et faire revenir les oignons et l'ail à feu moyen.
- Ajouter la viande et la faire colorer, mélanger bien, couvrir et laisser mijoter 5 mn.
- Retirer le couvercle et faire réduire légèrement le fond de cuisson pour bien l'aromatiser puis ajouter les tomates pelées, épépinées et coupées en dés ou le concentré de tomates.
- Verser 25 cl d'eau, faire réduire à nouveau et verser 25 cl de bière ambrée. Quand la viande et les oignons sont rissolés, couvrir d'eau et porter à ébullition à feu vif, ensuite baisser le feu et cuire 30 mn à feu doux.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers, couper les carottes en grosses rondelles, épépiner les poivrons et les couper en dés, ajouter les pommes de terre et les carottes puis après 10 mn les poivrons.
- Laisser cuire 10 mn et ajouter le cumin.
- Goûter, rectifier l'assaisonnement.

Selon la saison, rajouter des champignons (Cèpes) en fin de cuisson.
Accompagner ce plat de riz.

Recette sucrée

Feuilleté au potiron

x10 Ingrédients

- 1,5 kg de potiron râpé
- 500 g de pâte filo
- 2 sachets de sucre vanillé
- 33 cl d'eau pétillante
- Sucre
- Huile

Préparation

- Éplucher le potiron et le râper. Ajouter le sucre vanillé et bien mélanger le tout.
- Disposer dans un plat à gratin légèrement huilé une 1^{ère} feuille de pâte filo badigeonner d'huile, disposer la 2^e feuille, badigeonner d'huile, saupoudrer de sucre et mouiller légèrement avec de l'eau pétillante.
- Disposer la 3^e feuille de filo, badigeonner avec de l'huile puis étaler une couche régulière d'environ 5 mm de potiron râpé sur la surface de la feuille.
- Enrouler ensuite toutes les feuilles et former un rouleau que vous placez dans la 1^{ère} rangée du plat à gratin.
- Procéder de la même manière jusqu'à utilisation de toutes les feuilles et de toute la préparation.
- Mettre au four préchauffé à 200°C et cuire 45 mn. Le dessus doit être coloré et croustillant.
- Sortir du four et saupoudrer de sucre glace.





Ail de la ferme
d'Erquinvillers



Aromatiques
du potager



Oeufs du
poulailler



Rollot du GAEC
La Chapelle
Saint-Jean



Calvados de
la cidrerie
et Brasserie
Maeyert*



L'Auberge des tilleuls

Charles-Edouard a repris l'auberge du village depuis 2009 pour y faire un lieu de vie, de rencontres et de promotion des produits de sa région. Il y organise des soirées toute l'année. Au fil des saisons et des rencontres avec les producteurs, il vous propose une carte mettant à l'honneur le terroir picard. Au cours de vos balades, poussez la porte de ce bistrot pour un instant de détente autour de la bière locale* ou d'un bon repas picard.

42 rue fortin hermann 60250 HEILLES • Tel. : 03 44 07 62 65 • Courrier : contact@aubergelestilleuls.com

Recette salée

Beuf cocotte aux champignons et Rollot

x4 Ingrédients

- 4 œufs
- 400 g de champignons de Paris frais
- 20 cl de crème liquide
- 4 belles tranches de Rollot
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée
- Persil et ciboulette
- Sel, poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Rincer rapidement les champignons, les couper en 4.
- Dans une poêle chaude, mettre un filet d'huile d'olive et faire revenir les champignons en remuant régulièrement pendant environ 5 minutes. Mettre l'ail émincé, le persil et laisser cuire 2 minutes de plus.
- Mettre les champignons dans un saladier et ajouter la crème et la ciboulette. Mélanger. Saler, poivrer.
- Répartir cette préparation dans 4 ramequins à four. Casser un œuf dans chacun, ajouter la belle tranche de Rollot et enfourner au bain-marie (dans un plat à four rempli à moitié d'eau chaude... j'utilise ma bouilloire) pendant environ 12 minutes. Le blanc doit être cuit et le jaune encore un peu liquide. Ne pas hésiter à vérifier et enfourner 2 à 3 minutes supplémentaires si la cuisson ne vous convient pas.
- Mettre un tour de moulin à poivre et une pincée de sel sur chaque œuf, quelques brins de ciboulette ciselée et servir avec une salade.



Recette sucrée

Soufflé au calvados

x10 Ingrédients

- 1 pomme
- 8 œufs
- 75 g de beurre
- 25 cl de lait
- 25 g de farine T45 ou Maïzena
- 130 g de sucre
- 12 cl de calvados*
- Une pincée de sel
- Sucre glace

Préparation

- Dans un saladier, battre 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre pour blanchir. Ajouter la farine puis le lait chaud. Remettre la préparation dans la casserole et épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Réserver pour refroidir.
- Beurrer 8 ramequins et les réserver au congélateur.
- Préchauffer le four à 210°C.
- Dans un saladier, battre les 8 blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel puis ajouter le reste du sucre. Dans la crème pâtissière refroidie, ajouter 3 jaunes d'œufs puis le calvados. Incorporer alors les blancs d'œufs à la spatule délicatement.
- Répartir la préparation dans les ramequins froids.
- Déposer une lamelle fine de pomme coupée en rondelle par dessus.
- Cuire 10 minutes et servir aussitôt, saupoudrer de sucre glace.

Conseil du chef : vous pouvez le servir accompagné d'une belle quenelle de glace au caramel par exemple.





La Buvette



A Saint-Maximin, La Buvette est un bistrot convivial repris en 2019 par Arnaud, dit « Nono ». Enfant du pays, il y perpétue la cuisine familiale transmise par sa grand-mère : plats faits maison à base de produits locaux, viandes grillées l'été, spécialités comme le « Chaud Biloute », poissons du vendredi et fromages fondants en hiver. Les desserts, maison ou artisanaux, régaler les gourmands dans une ambiance chaleureuse, avec terrasse guinguette aux beaux jours, on savoure ici la convivialité, le bon goût et l'accueil attentionné d'Arnaud et de son équipe.

23, rue Pierre Dewaele 60740 Saint-Maximin • Tel. : 03 44 25 10 37 • Courriel : labuvetteanon@gmail.com

Recette salée

Blanquette de veau

x4 | Ingrédients

- 200 g de veau par personne. (poitrine, épaule ou le collier)
- 2 jaunes d'œufs
- 70 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 3 c.s. de crème fraîche épaisse
- 400 g de champignons de Paris
- 1 branche de céleri
- 3 blancs de poireaux
- Oignons grelots
- 2 carottes
- 1 oignon blanc piqué d'un clou de girofle
- Jus de citron
- 1 échalote
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

Préparation

- Faire revenir les morceaux de viande dans le beurre pour les marquer. Ajouter la farine et remuer. Incorporer 2 ou 3 verres d'eau.
- Emincer les champignons, pas trop finement. Peler les carottes, l'ail, l'échalote et l'oignon. Piquer l'oignon avec le clou de girofle et couper-le en 4. Couper l'échalote en 2 et hachez l'ail.
- Trancher les carottes, le céleri et les blancs de poireau en rondelles. Nettoyer et émincer les champignons.
- Dans une cocotte incorporer tous les légumes avec un bouquet garni du sel et du poivre avec les morceaux de viande.
- Mouiller avec un vin blanc sec, finir avec de l'eau à hauteur, porter à ébullition puis laisser cuire à petits frémissements pendant 1h30 à 2h en remuant régulièrement.
- Faire revenir le riz avec les oignons dans une cocotte et couvrir de bouillon puis mettre dans un plat au four et à couvert pendant 40 à 45 min.
- Faire revenir les champignons au beurre. Dans une casserole, préparer, un roux en faisant fondre le restant de beurre, et en le saupoudrant avec la farine. Mélangez vivement le tout au fouet jusqu'à ce que le beurre ait été entièrement absorbé et que le tout brunisse légèrement. Ajouter le bouillon de cuisson de la blanquette, un peu de crème fraîche et les jaunes d'œufs pour lier la sauce ainsi qu'un peu de jus de citron.

Recette sucrée

Iles flottantes, crème à l'anglaise vanillée

x4 | Ingrédients

- 50 cl lait 1/2 écrémé
- 6 œufs
- 75 g sucre semoule + 2 cuillères à soupe
- 1 gousse de vanille
- Caramel maison pour le mappage

Préparation

Pour la crème anglaise

- Faire bouillir le lait demi-écrémé avec 1 gousse de vanille grattée ou fendue. Une fois à ébullition, laisser infuser 10 min et tiédir.
- Dans un saladier, blanchir les jaunes avec le sucre semoule. Ajouter ensuite le lait (passé au chinois) en mélangeant, puis mettre le tout dans une casserole.
- Cuire à feu doux sans cesser de remuer avec une cuillère en bois en formant des 8. La crème est prête une fois qu'elle nappe la cuillère en bois. Filtrer, et laisser refroidir.
- Mettre au réfrigérateur.

Pour les oeufs en neige

- Battre les blancs en neige à l'aide d'un fouet électrique. Lorsqu'ils commencent à devenir fermes, incorporer le sucre en poudre et continuer de battre quelques minutes.
- Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau. À l'aide d'une écumoire, découper des portions de blanc d'œuf que vous plongerez soigneusement dans l'eau frémissante pendant 30 sec de chaque côté. Lorsque les oeufs en neige sont cuits, disposer-les dans le saladier de crème anglaise.
- Réserver les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour le dressage

Verser la crème anglaise dans une assiette creuse, ajouter une île flottante puis verser du caramel maison dessus.





Tomme au foin Fromagerie Bio Jean-Marie
Beaudoin à Orsimont ou GAEC de la Chapelle
Saint-Jean à Grémévillers



Ferme Postolle de Lormaison
ou Ferme Pingremon
à Laboissière-en-Thelle



Calvados -Maison
Francis Fournier
à Saint-Crépin-
Ibouvillers*



La table du Saint-Hubert

Située à Lormaison, Ali et son équipe vous accueillent dans une ambiance raffinée avec une décoration traditionnelle de bon goût. Ils vous proposent une cuisine de qualité, où tout est fait maison. Vous pourrez apprécier les suggestions du chef qui changent chaque jour, ou choisir des plats à la carte tels que le carré d'agneau ou le filet de bœuf.

33 rue de Gournay 60110 LORMAISON • Tel. : 03 44 52 16 63 • Courrier : latabledusthubert@gmail.com

Endives au jambon gratinées

✂x4 | Ingrédients

- 8 endives
- 8 tranches de jambon blanc
- 150 g de fromage râpé (plutôt que de l'emmental ou du Comté, choisissez de la tomme au foin locale)
- 100 g de beurre
- 75 g de farine
- 75 cl de lait entier
- Sel, poivre
- 2 pincées de noix de muscade râpée

🍳 Préparation

- Retirer les premières feuilles des endives. Ôter leur cœur en creusant le pied au couteau, puis les rincer sous l'eau froide. Les égoutter et les trancher en deux de façon à conserver toute leur longueur. Cuire les endives 10 min à la vapeur. Bien les égoutter. Ne pas hésiter à les presser afin d'enlever un maximum d'eau.
- Préchauffer le four (Th 7 – 210°C).
- Préparer la sauce béchamel. Faire le roux en faisant fondre le beurre dans une casserole, puis y ajouter la farine hors du feu et la mélanger vigoureusement au beurre.
- Incorporer ensuite le lait en plusieurs fois tout en fouettant vigoureusement pour éviter les grumeaux. Faire épaissir la béchamel petit à petit et à feu doux-moyen. Remuer régulièrement. En fin de cuisson, saler, faire 2 à 3 tours de moulin à poivre, ajouter la noix de muscade râpée, et incorporer la moitié du fromage râpé.
- Mélanger à nouveau le temps que le fromage fonde et que la béchamel soit onctueuse.
- Répartir les endives sur les tranches de jambon blanc. Les rouler et les déposer côte à côte, bien serrées dans le fond du plat à gratin. Napper le tout avec la béchamel. Parsemer le restant de fromage râpé sur les endives.
- Enfourner et laisser gratiner pendant 15 à 20 min.

Conseil du chef : accompagner ce plat d'une salade de mâche.

Tarte picarde aux pommes façon Tatin

✂x8 | Ingrédients

- 13 œufs entiers
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- Calvados de la Maison Francis Fournier de Saint-Crépin-Ibouvillers*
- 2 c.s farine de maïs
- 1,5 kg pommes (6 à 7)
- Pâte feuilletée

🍳 Préparation

- Éplucher les pommes et les couper en quartiers.
- Faire fondre avec 50 g de beurre et 50 g de sucre. Mettre les pommes dans une poêle ou dans un moule qui va sur le feu et au four. Poursuivre la cuisson à feu doux en retournant les pommes régulièrement.
- Fouetter les œufs avec 100 g sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Rajouter la crème liquide puis la farine de maïs, fouetter encore jusqu'à ce que le mélange redevienne homogène.
- Arroser les pommes de calvados. Poursuivre la cuisson et laisser confire.
- Placer harmonieusement dans une tourtière les quartiers de pommes pour poursuivre leur cuisson au four.
- Verser la préparation à base d'œufs dessus.
- Recouvrir d'une pâte feuilletée et faire entrer les bords de la pâte entre les pommes et le moule. Enfourner pour 30 minutes.

Conseil du chef : À la sortie du four, attendre quelques minutes avant de démouler. Servir tiède avec un peu de Chantilly maison ou une quenelle de glace à la vanille.



La convivialité retrouvée

Animations, horaires, photos, spécialités... Préparez vos escapades sur www.bistrotdepays.com



Oise
LE DÉPARTEMENT

1 O Bistrot

- 1, rue Gabriel Danse 60000 Allonne
- 03 44 45 11 85 tigo6084@yahoo.fr
- ficelle picarde, terrines maison, tête de veau sauce grichie, ris de veau



2 Les 4 Frères

- 24, rue des Écoles 60880 Armancourt
- 03 44 83 71 07
- les4freresbrasserie@orange.fr
- restaurantles4freres.fr
- produits fumés maison, blanquette de veau, goulasch de bœuf, gâteau de poivron



3 Auberge des Tilléuls

- 42, rue Fortin Hermann 60250 Heilles
- 03 44 07 62 65
- reservation@aubergelestilleuls.com
- aubergelestilleuls.com
- terrines maison, escargots picards, foie gras maison, ficelle picarde



4 La Table du Saint-Hubert

- 33, rue de Gournay 60110 Lormaison
- 03 44 52 16 63
- latabledusthubert@gmail.com
- latabledusthubert.fr
- carré d'agneau, filet de bœuf, blanquette de veau, tarte tatin



5 Le Tire-Bouchon

- 547, rue de Noyon 60190 Remy
- 03 44 38 19 02
- tirebouchonremy@gmail.com
- tirebouchonremy.fr
- terrine maison, burger terroir au Maroilles, plat du jour du chef, terrine de pain perdu au caramel et speculoos



6 La Buvette

- 23, rue Pierre Dewaele 60740 Saint-Maximin
- 03 44 25 10 37
- la-buvette-restaurant-bar-epicerie.fine-st-maximin.eatbu.com
- Chaud' Biloute, terrine maison, crozyclette, salade César du chef, ficelle picarde et de nombreux plats mijotés : carbonnade flamande, blanquette, pot-au-feu, bourguignon...
- cave à vin et épicerie fine



7 O'Trio

- 5, rue de Paris 60128 Pailly
- 03 44 60 04 42 otrio@orange.fr
- Riz de veau braisé sauce forestière, rognon de veau en fricassée ou à la plancha, galantine, terrine de volaille maison, ceviche, saumon gravlax, burger maison, andouillette, poêlée de Saint-Jacques et gambas, filet de bœuf grillé, osso buco de dinde, tapas, planches de charcuterie et de fromage.



8 Le Restaurant de l'Abbaye

- 487, rue de l'Abbaye
- 60420 Saint-Martin-aux-Bois
- 03 44 50 61 24
- christian-hautecloche@orange.fr
- fondue picarde, crêpe picarde, Camembert gratiné, châtiflette au Maroilles, filet mignon de porc au Maroilles, escargots, au Maroilles ou au Rollot



9 Auberge du Clocher, "Chez Jako"

- 30, route de Flandres
- 60410 Villeneuve-sur-Verberie
- 03 44 54 70 13
- contact@restaurant-chezjako.fr
- restaurant-chezjako.fr
- piéd de cochon Béarnaise, suprême de volaille façon Simone, rollotlette et sa verdure, tartare façon Jako, quenelles de brochet, homardine, profiteroles façon Manon, glace Agnès, coupe Jako



Légende



Suivez-nous sur Facebook





O'trio



Au cœur du Parc Naturel Régional de l'Oise, à 20 minutes de Senlis et de Chantilly et 35 km seulement de Paris, bienvenue dans le charmant village de Plailly. Si le village est connu pour son célèbre Parc Astérix, il y accueille une autre pépite, autrement plus confidentielle... Son bistrot !

Situé en plein cœur du village, ce restaurant est devenu une adresse incontournable pour tous ceux qui aiment la bonne cuisine et la simplicité des instants chaleureux.

5, rue de Paris 60128 PLAILLY • Tel. : 03 44 60 04 42 • Courrier : otrio@orange.fr

Recette salée

Tartare rustique au potimarron, chèvre frais et miel de forêt

x6 | Ingrédients

- 400 g de potimarron
- 150 g de chèvre frais
- 2 c. à soupe de miel de forêt
- 2 c. à soupe de noix concassées
- 1 échalote
- 2 c. à soupe d'huile de noix (ou d'olive)
- 1 filet de jus de citron
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

🍷 Préparation

- Peler et couper le potimarron en petits dés, puis le cuire à la vapeur 8 à 10 minutes (il doit rester légèrement ferme). Laisser refroidir.
- Ciseler finement l'échalote et la ciboulette.
- Mélanger le potimarron avec le chèvre frais émietté, l'échalote, les noix concassées et un filet de citron.
- Assaisonner avec sel, poivre, huile de noix et une touche de miel de forêt.
- Dresser dans un cercle à pâtisserie pour obtenir un joli tartare.



Recette sucrée

Moelleux à la pomme, épices d'automne et noisettes caramélisées

x6 | Ingrédients

- 3 pommes (type Golden ou Reine des Reinettes)
- 120 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 80 g de beurre fondu
- 20 g sucre en poudre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de muscade
- 80 g de noisettes entières
- 50 g de sucre (pour le caramel)

🍷 Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Peler et couper les pommes en dés, les citronner légèrement.
- Préparer la pâte : battre les œufs avec le sucre, ajouter le beurre fondu, la farine, la levure et les épices.
- Incorporer les dés de pommes et verser la préparation dans un moule beurré.
- Enfourner 30 minutes.
- Pendant ce temps, caraméliser les noisettes : faire fondre 50 g de sucre à sec dans une poêle, ajouter les noisettes, bien enrober puis laisser refroidir sur du papier sulfurisé. Concasser grossièrement.

Démouler le moelleux, parsemer de noisettes caramélisées et servir tiède, avec une boule de glace vanille ou une crème anglaise.





Le Tire-Bouchon



La petite brasserie
picarde de Grandfresnoy*



Productions
du maraîcher
Gérard Monnet



Pain de la
boulangerie
Captiez de Rémy
(spécialité Flan)



Arnaud vous accueille aux confins de la Vallée de l'Oise, au Bistrot de Pays Le Tire-Bouchon à Rémy. Ce petit village est situé à une dizaine de kilomètres du Château de Compiègne, le plus grand château néo-classique français ; Il est également considéré comme l'une des trois plus importantes résidences royales et impériales de France.

Le Tire-Bouchon, c'est une véritable histoire de famille. Le père d'Arnaud, devenu depuis maraîcher, tenait déjà ce bistrot dans les années 80 ! C'est en 2008 qu'Arnaud et sa femme Pascale obtiennent le label, leur établissement devient ainsi l'un des premiers Bistrots de Pays du département de l'Oise.

Rendez-vous en cuisine avec Florent, un jeune du village qui a découvert sa passion aux fourneaux du Tire-Bouchon alors qu'il effectuait son stage de troisième. Au menu, des plats du jour variés qui changent au fil des saisons : carbonade flamande, parmentier de boudin noir aux pommes, tête de veau sauce gribiche, poulet au maroilles, veau marengo... Bref, des recettes généreuses, de nombreuses spécialités locales, mais pas que !

157 rue de Noyon 60190 RÉMY • Tel. : 03 44 38 19 02 • Courrier : tirebouchon.remy@gmail.com

Recette salée

Paleron de boeuf confit façon Carbonade

x8 Ingrédients

- 2 kg de paleron
- 6 carottes
- 3 oignons jaunes
- 2 feuilles de laurier
- 1 bière rousse « MIRAC » de Grandfresnoy*
- 2 l de fond brun**
- 250 g de pain d'épices
- 3 c.s de cassonade
- 1 c.s de moutarde de Dijon
- Huile
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Éplucher les oignons et les carottes.
- Couper les carottes en rondelles et émincer les oignons,
- Couper le paleron en 8 tranches épaisses de 250g.
- Faire revenir à la poêle le paleron dans un peu d'huile, colorer la viande de tous les côtés puis réserver dans une cocotte.
- Dans la même poêle, faire revenir la garniture (oignons et carottes), puis débarrasser dans la cocotte également.
- Pendant ce temps, faire chauffer 2 l de fond brun, la bière et la cassonade, puis verser la préparation dans la cocotte.
- Préchauffer le four à 150-180°C (Th 5-6).
- Ajouter le laurier. Recouvrir délicatement toute la surface avec le pain d'épices « moutardé ».
- Mettre en cuisson à couvert au four à 180°C pendant 2h00 sans remuer, tant que le pain d'épices n'est pas fondu. Si après 2h00 le jus est encore trop liquide, laisser encore mijoter en laissant le couvercle en partie ouvert. En fin de cuisson, la sauce doit être onctueuse.

Servir la carbonade avec de belles frites et des cubes de pain d'épices grillés.

** Les fonds bruns sont longs à réaliser. En cuisine ménagère, on peut le remplacer par un bouillon de bœuf ou de légumes.

Recette sucrée

Terrine de pain perdu de Remy

x10 Ingrédients

- 6 œufs
- 300 g de sucre semoule
- 700 à 800 g de lait
- 1 c.c de rhum*
- 1 baguette de pain

Préparation

- Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le lait et le rhum, mélanger.
- Ajouter la baguette de pain, coupée en petits morceaux.
- Laisser ramollir le tout pendant 20-25 minutes.
- Mettre la préparation dans une terrine préalablement graissée.
- Cuire au bain-marie à 180°C pendant environ 45 minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Conseil du chef : à déguster avec des brisures de spéculoos et une sauce caramel beurre salé.

Sauce au caramel

x10 Ingrédients

- 100 g de sucre
- 200 g de crème liquide
- 1 pincée de fleur de sel
- 50 g de beurre salé

Préparation

- Couper le beurre bien froid en cubes. Réserver.
- Verser le sucre dans la casserole (ne surtout pas ajouter d'eau !) et laisser fondre à feu doux. Vous pouvez mélanger pour une cuisson homogène lorsque le sucre commence à se transformer en caramel.
- Lorsque le sucre fondu prend une couleur ambrée, retirer la casserole du feu.
- Ajouter la fleur de sel et la crème tiédie, mélanger. Faire tomber dans le mélange les dés de beurre, fouetter énergiquement et remettre à feu doux tout en fouettant jusqu'à obtenir un caramel bien homogène.





©2018 L'Intrépide 0773



Rollot du GAEC
La Chapelle Saint-Jean
Safran Saveur pourpre



Le restaurant de l'Abbaye

Aux pieds de la majestueuse abbaye gothique de Saint-Martin-aux-Bois, Christian accueille ses clients avec des petits plats bien de chez lui : une Crêpe de Picardie et un filet mignon au Maroilles, c'est parti ! Ajoutez à ces recettes des produits bio, une large carte de vins et des animations régulières et bon enfant. Et pour visiter l'Abbaye, demandez la clé au patron !

487 rue de l'Abbaye 60240 SAINT-MARTIN-AUX-BOIS • Tel. : 03 44 50 61 24 • Courrier : christian-hautecloche@orange.fr

Recette salée

Filet mignon de porc sauce Maroilles ou Rollot

x6 | Ingrédients

- 2 filets mignons de porc
- 250 g de Maroilles ou Rollot
- 1 oignon jaune
- 50 cl de crème fraîche
- Huile
- Sel
- Poivre du moulin
- Thym
- 1 gousse d'ail

Préparation

- Peler et hacher l'oignon. Le faire blondir dans une cocotte dans un peu d'huile.
- Ajouter les filets mignons et les dorer sur chaque face.
- Ajouter le vin blanc, le thym et la gousse d'ail hachée ou écrasée.
- Laisser cuire 20 min.
- Couvrir à mi-cuisson.
- Couper le fromage en dés.
- Une fois les filets cuits, ajouter la crème et le fromage. Le Maroilles va fondre tout doucement. Lorsque la sauce est onctueuse et bien homogène, le plat est prêt.

Pour rester dans l'esprit Hauts-de-France, on pourra servir des frites avec une salade.

Conseil du chef : accompagner avec un riz au safran ou des tagliatelles.



Recette sucrée

Flan pâtissier

x6 | Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 160 g de poudre Moench
- 4 oeufs
- 1 l de lait entier
- 1 l de crème fraîche entière
- 2 gousses de vanille
- 400 g de sucre semoule

Préparation

- La veille, gratter vos 2 gousses de vanille et mettre les graines et les gousses dans le lait froid. Réserver au frais.
- Préparer le fond de tarte en étalant la pâte à tarte dans un moule à gâteaux et en remontant bien haut les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Réserver.
- Préchauffer le four à 220°C.
- Préparer le flan : dans une jatte, mélanger 160 g de base pour crème avec les 4 oeufs entiers et le sucre. Ajouter 1/4 l de lait froid pour délayer. Faire bouillir le reste du lait (3/4 l) et le verser sur la préparation en remuant bien.
- Remettre le mélange sur le feu et laisser épaissir pendant 2 minutes. Laisser refroidir totalement avant de l'étaler sur le fond de tarte.
- Enfourner 30 minutes à 220°C. Sortir la tarte dès que la crème commence à brunir.
- Pour finir, laisser refroidir complètement avant de servir.





légumes de saison
de la ferme
Jean-Marc Penon



fruits rouges (fraises,
framboises, groseilles) et
autres fruits de saison de la
ferme Jean-Marc Penon



L'Auberge du clocher "Chez Jako"

Poutres apparentes, belle cheminée, nappes à carreaux rétro et poster de Coluche. Chez Jako, on s'y sent bien. Le patron a de la gouaille : une tranche de rigolade et à la bonne franquette ! La cuisine est simple et bonne. Légumes, fromages et viandes sont d'origine locale ; le tartare façon Jacko est un vrai régal ! On aime : la collection de cartes postales des clients fidèles.

30 Rue de Flandres 60410 Villeneuve-sur-Verberie • Tel. : 03 44 54 70 13 • Courriel : contact@restaurant-chezjako.fr

Recette salée

Tarte fine aux oignons

x8 | Ingrédients

- Pâte feuilletée
- 80 g de fromage de chèvre
- 5 oignons jaunes
- 8 cuillérées de miel
- 8 tomates moyennes

🔥 Préparation

- Préchauffer le four à 220°C.
- Hacher les oignons. Les faire revenir dans l'huile pendant 5 min. Ajouter le miel, mélanger et laisser à feu doux pendant 5 min.
- Couper les tomates en tranches fines. Les laisser égoutter un peu.
- Couper le chèvre en lamelles.
- Mettre les fonds de tarte sur une plaque. Les piquer avec une fourchette.
- Disposer la préparation d'oignons sur la pâte feuilletée. Ajouter les rondelles de tomate puis les lamelles de chèvre.
- Enfourner pour 20 min.

Servir tiède avec une salade d'endives.



Recette sucrée

Clafoutis aux pommes de nos régions

x6 | Ingrédients

- 4 pommes
- 7 c.s. de farine
- 4 c.s. de poudre d'amande
- 7 c.s. de sucre
- 1 sachet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 5 c.s. de lait entier
- 5 c.s. d'huile d'olive
- 5 g beurre (pour le moule)
- Vergeoise (facultatif)

🔥 Préparation

- Préchauffer le four à 160°C.
- Beurrer et fariner un moule ou un plat.
- Battre énergiquement les œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélanger à la farine. Ajouter le lait puis le reste des ingrédients tout en mélangeant afin d'obtenir une pâte bien lisse.
- Peler les pommes, les épépiner et les couper en gros morceaux.
- Verser la pâte dans le plat beurré. Déposer sur toute la surface de la préparation les pommes coupées. Il est possible de saupoudrer légèrement celles-ci avec du sucre, de la cassonade ou de la vergeoise.
- Enfourner pendant 30 min.

Servir tiède avec une quenelle de glace vanille ou de la crème épaisse fermière.

Il est possible, de varier les garnitures au fil des saisons. On peut aussi mettre à la place des pommes, des poires en automne.

Le résultat sera toujours le même : un vrai délice !



**ENTRÉE
GRATUITE**



LE MARCHÉ FERMIER

**DIMANCHE
12 OCTOBRE**

**09H00
19H00**

150 PRODUCTEURS LOCAUX
EXPOSITION - ANIMATIONS

PARC DE L'HÔTEL DU DÉPARTEMENT - 1, RUE CAMBRY À BEAUVAIS