

## CUL DE VEAU A LA LANDRECIENNE

La petite histoire : L'Avesnois était un territoire producteur de cerises. La confrérie de la cerise à Fontaine au Bois perpétue cette tradition. Le «cul de veau» est l'autre nom donné au «quasi» pièce de viande de veau.



Recette proposée par le restaurant Le Lautrec à Landrecies.  
(Membre du réseau des Restaurateurs de l'Avesnois®)

### INGRÉDIENTS

Préchauffer le four à 200°C

1 quasi de veau (1,5 kg environ)

Éplucher, émincer les carottes et oignons.

600gr de cerises fraîches dénoyautées ou en conserve

Disposer au fond d'une cocotte en fonte les carottes, les oignons et le quasi de veau.

400gr d'oignons

Arroser avec l'huile d'olive et le beurre.

600gr de carottes

Placer 20 minutes au four sans couvrir.

30gr de beurre + 10cl d'huile d'olive

Retourner le quasi au bout de 10 minutes.

40cl de vin blanc sec

Baisser le four à 170 °C. Mouiller avec le vin blanc.

1c. à s. de sucre

Ajouter le bouillon, thym, laurier, sucre et 400g de cerises sur les 600g et poivrer

100cl de bouillon de bœuf

Remettre au four, à couvert, pendant 2 heures.

20cl de crème liquide

Sortir du four et laisser reposer 15 minutes puis réserver la viande au chaud.

4 feuilles de laurier

Un bouquet de thym

Préparer la sauce : mettre le jus de cuisson dans une casserole avec la crème fraîche et rajouter les 200g de cerises restantes.

Poivre

1C. à S. de féculé de maïs (Maïzena)

Corriger l'assaisonnement et épaissir avec la féculé de maïs.

Servir chaud

PLAT POUR 8/10 PERSONNES

Le Parc naturel régional de l'Avesnois développe et encourage la création de réseaux de distribution en circuit court.

POUR RETROUVER LES PRODUITS DE L'AVESNOIS :



Plus d'info sur : [www.parc-naturel-avesnois.fr](http://www.parc-naturel-avesnois.fr)



EN 2020,  
CONSOMMONS LOCAL !



BONNE ANNÉE

## VOS COURSES À LA SAUCE «PARC»



Monsieur Guislain CAMBIER  
Président du Parc naturel régional de l'Avesnois

Les Élus du Bureau et du Comité Syndical

Monsieur Yvon BRUNELLE  
Directeur

et toute l'équipe  
du Parc naturel régional de l'Avesnois

**VOUS SOUHAITENT UNE ANNÉE 2020  
AUSSI SAVOUREUSE QUE CES RECETTES !**

### INGRÉDIENTS :

Panier ou sac réutilisable  
De bonnes chaussures  
Éventuellement, un vélo pour  
éviter de sortir la voiture

Se rendre sur un Marché ou dans une Boutique de l'Avesnois®

Prendre le temps d'échanger avec les producteurs locaux

Faire son choix parmi les produits locaux et bio

Revenir à la maison, cuisiner seul (e), en couple ou en famille

Déguster, savourez les saveurs de l'Avesnois

Recommencer !

## TARTE AUX POMMES À LA BIÈRE DE THIÉRACHE



Recette proposée par le restaurant Chez le Père Ducoin à Trélon (Membre du réseau des Restaurateurs de l'Avesnois®)

### INGRÉDIENTS

1 Rouleau de pâte sablée

3 Pommes Reinette (de France, des Capucins) ou Double pommier rouge

Crème fraîche épaisse : 250 g

4 Œufs

Sucre en poudre : 150 g

Bière de Thiérache : 12cl

Cannelle en poudre : 2 g

Pour le moule

Beurre doux : 30 g

Sucre glace : 30 g

**POUR 8/10 PERSONNES**

Préchauffer le four à 200 °C (th.5).

Beurrer un grand moule à tarte, puis le garnir de pâte sablée. Réserver ensuite au réfrigérateur.

Éplucher les pommes puis les couper en gros morceaux de 2 cm de côté les faire colorer à la poêle et verser la bière. Laisser mijoter 2/3 minutes ajouter le sucre.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème épaisse et la cannelle.

Répartir les pommes sur le fond de pâte, puis verser la préparation à base d'œufs. Enfourner ensuite à 200 °C pendant 30 min environ, jusqu'à ce que la crème soit figée et gonfle légèrement.

Laisser refroidir complètement avant de servir de façon à ce que la saveur et le parfum de la crème et des pommes aient eu le temps de se développer.

Saupoudrer très généreusement de sucre glace.

