

LES RECETTES SECRÈTES

DES *Estaminets*

TEXTE

BRIGITTE RACINE

PHOTOGRAPHIES

DIDIER BENAOUA



Éditions **OUEST-FRANCE**



POT-AU-FEU

POUR 8 PERSONNES

2 kg de paleron de bœuf
1 l de fond brun que vous pouvez préparer avec du fond de veau déshydraté
thym, laurier
os à moelle (facultatif)

Légumes

6 carottes

4 poireaux

1 oignon piqué
de 1 clou de girofle

5 navets

2 branches de céleri
sel, poivre

- Déposer le paleron de bœuf dans un faitout avec le thym et le laurier. Recouvrir largement de fond brun et d'eau salée. Porter à frémissement et cuire ensuite à feu doux pendant 3 h.
- Préparer les légumes. Eplucher les carottes et les navets. Couper les carottes en grosses rondelles, les navets en deux et les branches de céleri en quatre. Tailler les poireaux en deux. Piquer l'oignon du clou de girofle.
- Lorsque la viande est cuite, la retirer et plonger les légumes dans son bouillon de cuisson. Ajouter les os à moelle en même temps que les légumes.
- Lorsque les légumes sont cuits, remettre la viande dans le bouillon pour la réchauffer.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Servir la viande tranchée avec les légumes, les os à moelle et une louche de bouillon chaud.

Page de droite, le traditionnel pot-au-feu et son os à moelle.





FICELLES du Noord Meulen

POUR UNE DOUZAINÉ

DE FICELLES

Pâte à crêpes

250 g de farine

2 œufs

50 cl de lait

1 cuillerée à soupe d'huile

1 pincée de sel

Sauce

50 g de beurre

50 g de farine

25 cl de lait

25 cl de crème liquide

gruyère râpé

sel, poivre, muscade

Garniture

6 fines tranches de jambon

500 g de champignons de Paris

gruyère râpé

lait

crème

beurre

- Nettoyer les champignons et les tailler en duxelles (petits dés).

- Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle et y cuire les champignons. Saler, poivrer.

- Récupérer le beurre de cuisson des champignons et l'utiliser pour la préparation de la sauce.

Sauce

- Faire fondre le beurre et y ajouter le beurre de cuisson des champignons. Saupoudrer de farine et cuire en mélangeant jusqu'à absorption de la farine. Laisser cuire ce roux blanc quelques minutes sans coloration. Ajouter le lait tout en remuant avec un fouet puis la crème. Laisser cuire en mélangeant régulièrement.

- Lorsque la sauce commence à épaissir, ajouter le gruyère râpé et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Crêpes

- Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer à couvert pendant 2 h environ.

- Chauffer une crêpière ou une poêle, la beurrer et verser une louche de pâte. Lorsque la crêpe est dorée, la retourner et cuire l'autre côté. Réserver sur une assiette couverte d'une serviette. Procéder de la même façon pour cuire les autres crêpes.

Ficelles

- Déposer sur chaque crêpe une demi-tranche de jambon puis une cuillerée à soupe de champignons et de sauce. Rouler les crêpes et les placer dans un plat beurré.

- Verser dans le plat, à parts égales, du lait et de la crème jusqu'à mi-hauteur des crêpes, parsemer le gruyère râpé sur le dessus et faire gratiner à four chaud (210 °C – th. 7) pendant 10 min environ.

- Servir en entrée ou en plat.

Page de droite, les ficelles du Noord Meulen.



TARTE AUX POMMES *et au pain d'épice*

POUR 8 PERSONNES

1 cercle de pâte feuilletée
4 ou 5 pommes
2 œufs
20 cl de crème
6 tranches de pain d'épice
2 cuillerées à soupe
de vergeoise brune

- Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- Eplucher les pommes, les couper en quartiers et les déposer sur le fond de pâte feuilletée.
- Cuire 15 min au four préchauffé à 180 °C (th. 6).
- Pendant ce temps, mélanger les œufs avec la crème, bien fouetter. Ajouter quatre tranches de pain d'épice émietté et la vergeoise brune. Bien mélanger.

- Sortir la tarte du four au bout des 15 min de cuisson et verser ce mélange sur les pommes. Ajouter deux tranches de pain d'épice coupées en petits morceaux que vous enfoncerez un peu pour ne pas qu'ils noircissent à la cuisson.
- Cuire à nouveau la tarte au four pendant 10 à 15 min, jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
- Déguster tiède.

Tarte aux pommes et au pain d'épice.



POIRES AU VIN *à la cannelle et à l'anis étoilé*

POUR 4 PERSONNES

8 poires à cuire
1 bouteille de vin rouge
3 ou 4 bâtons de cannelle
3 ou 4 anis étoilés
3 cuillerées à soupe
de sucre cristallisé
2 cuillerées à soupe
de miel toutes fleurs
glace vanille (facultatif)

- Eplucher les poires, les laisser entières en gardant la queue. Les déposer dans un faitout et couvrir de vin rouge. Ajouter la cannelle, l'anis étoilé, le sucre et le miel. Couvrir et cuire 20 à 30 min selon la taille des poires. Elles doivent être tendres.
- Sortir les poires cuites du faitout et réduire le jus de cuisson.
- Napper les poires du jus réduit et les servir tièdes ou froides avec une boule de glace vanille.

*Page de droite, poires au vin
à la cannelle et à l'anis étoilé.*

Ce véritable estaminet, adossé au centre-ville de Dunkerque, face au pôle marine, à quelques pas du port, est placé sous la protection des sorcières, symbole de la chance en Flandres. Sur deux niveaux, l'ambiance estaminet est au rendez-vous et atteint son paroxysme lors du Carnaval de Dunkerque. C'est un des rares lieux de la ville où l'on puisse dîner tard le week-end.

Outre les sorcières suspendues au plafond au milieu des fleurs de houblon, les tableaux, les anciennes photos de famille, les plaques publicitaires émaillées voisinent avec quelques souvenirs laissés par les habitués, une pipe, une casquette de marin... tout cela contribuant à créer l'esprit de cet estaminet dirigé par Reynald et Patricia Leroy.

Le couple a repris les rênes de l'établissement il y a six ans. Depuis, Reynald, formé dans les plus grandes brasseries du Nord, règne sur la salle tandis qu'en cuisine, Patricia, en véritable chef, nous concocte les petits plats dont elle a le secret, des plats traditionnels flamands comme la carbonade et le potjevlesh, mais aussi la gratinée de maroilles au genièvre, le pavé de bœuf au maroilles, les tartines telle la « Chtiboon en hommage à notre Pagnol du Nord » comme le dit la carte de l'estaminet... Des plats savoureux conseillés par de nombreux guides culinaires.

Page de droite, le décor est typique des estaminets flamands.

En bas, dans le port, face au Musée portuaire, le bateau feu « Sandettie » et, au fond, le beffroi de l'hôtel de ville de Dunkerque.



TABLE *des matières*

Introduction	7	ESTAMINET DE L'ANCIENNE MAISON COMMUNE	41
CHEZ LA VIEILLE, AU VIEUX DE LA VIEILLE, LA VIEILLE FRANCE	9	• Pâté de lapin aux spéculoos	44
Chez la Vieille, Au Vieux de la Vieille	10	• Planche du tripier	46
• Soupe de chicons (endives)	13	• Terrine de cochon	47
• Gratin de la Vieille	13	• Terrine de queue et de joue de bœuf	49
• Goyère au carré du Vinage	14	• Charlotte au chocolat et aux spéculoos	50
• Potjevleesch de la Vieille	17	• Tarte à la bière et aux spéculoos	50
• Poulet au maroilles	17	AUBERGE	
• Carbonade de bœuf	17	DU NOORD MEULEN	53
• Mousse spéculoos	18	• Tourte aux endives	56
La Vieille France	21	• Faluche au pavé de Cassel ou au maroilles	56
• Blanquette de veau	22	• Ficelles du Noord Meulen	58
• Pot-au-feu	24	• Poulet de Licques à la bière	60
• Brioche perdue, glace Carambar, sauce Carambar	26	• Sauté de porc au pavé de Cassel ou au maroilles et aux pommes	61
LA DUCASSE	29	• Tarte à la bière et à la vergeoise	62
• Flamiche au maroilles	32	• Tarte Tatin	62
• Rémoulade d'endives aux crevettes grises	34	'T KASTEELHOF	65
• Carbonade flamande	35	• Potage au potiron et au potimarron	68
• Lapin aux pruneaux	36	• Cœur casselois	70
• Chti'ramisu	38	• Civet de sanglier	72
• Tarte à la cassonade	39	• Chou rouge braisé aux pommes	72
		• Joutes de porc au pain d'épice	73
		• Potée au jambonneau	74
		• Confit de canard, sauce aux spéculoos	74
		• Tarte aux pommes et au pain d'épice	76
		• Poires au vin à la cannelle et à l'anis étoilé	76

L'ESTAMINET DU CENTRE 79

- Croquettes de crevettes 82
- Flamiche au Mont des Cats 85
- Jarret de porc au miel
sauce aigre-douce 86
- Rognons de veau à la moutarde
à l'ancienne 86
- Gratin de pâtes 88
- Potjevleesch 88
- Pain perdu à la cassonade 90
- Tarte à la rhubarbe 92

LE BRUEGEL 95

- Tartine berguoise 98
- Gratin d'endive au maroilles 101
- Souris d'agneau à la bière 102
- Waterzoï de saumon et de lotte 104
- Pudding de nos grand-mères 107
- Stryntjes ou encore Strins 107

L'ESTAMINET FLAMAND 109

- Tarte aux oignons à la bière 112
- Gratinée au maroilles 112
- Endives au jambon 114
- Poulet au maroilles et au curry 115
- Lapin à la bière 116
- Crème brûlée à la chicorée 118
- Gaufre du Nord 118

Carnet d'adresses 122

*Au Kasteelbof, à Cassel, anciens pots à lait
et ustensiles de cuisine suspendus au plafond.*



INDEX des recettes

• B lanquette de veau	22	• Planche du tripier	46
• Brioche perdue, glace Carambar, sauce Carambar	26	• Poires au vin à la cannelle et à l'anis étoilé	76
• C arbonade de bœuf	17	• Potage au potiron et au potimarron	68
• Carbonade flamande	35	• Pot-au-feu	24
• Charlotte au chocolat et aux spéculoos	50	• Potée au jambonneau	74
• Chou rouge braisé aux pommes	72	• Potjevleesch de la Vieille	17
• Chti'ramisu	38	• Potjevleesch de l'Estaminet du Centre	88
• Civet de sanglier	72	• Poulet au maroilles	17
• Cœur casselois	70	• Poulet au maroilles et au curry	115
• Confit de canard, sauce aux spéculoos	74	• Poulet de Licques à la bière	60
• Crème brûlée à la chicorée	118	• Pudding de nos grand-mères	107
• Croquettes de crevettes	82	• R émoulade d'endives aux crevettes grises	34
• E ndives au jambon	114	• Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	86
• F aluche au pavé de Cassel ou au Maroilles	56	• S auté de porc au pavé de Cassel ou au maroilles et aux pommes	61
• Ficelles du Noord Meulen	58	• Soupe de chicons (endives)	13
• Flamiche au maroilles	32	• Souris d'agneau à la bière	102
• Flamiche au Mont des Cats	85	• Stryntjes ou encore Strins	107
• G aufre du Nord	118	• T arte à la bière et à la vergeoise	62
• Goyère au carré du Vinage	14	• Tarte à la bière et aux spéculoos	50
• Gratin de la Vieille	13	• Tarte à la cassonade	39
• Gratin d'endive au maroilles	101	• Tarte à la rhubarbe	92
• Gratin de pâtes	88	• Tarte aux oignons à la bière	112
• Gratinée au maroilles	112	• Tarte aux pommes et au pain d'épice	76
• J arret de porc au miel, sauce aigre-douce	86	• Tarte Tatin	62
• Joes de porc au pain d'épice	73	• Tartine berguoise	98
• L apin à la bière	116	• Terrine de cochon	47
• Lapin aux pruneaux	36	• Terrine de queue et de joue de bœuf	49
• M ousse spéculoos	18	• Tourte aux endives	56
• P ain perdu à la cassonade	90	• W aterzoï de saumon et de lotte	104
• Pâté de lapin aux spéculoos	44		

Page de droite, Au Vieux de la Vieille, à Lille.