

Les régions françaises

Picardie

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Les ressources régionales

Produits de l'élevage et gibiers d'eau

- Porc picard
- Agneau de pré-salé de la baie de somme, de l'Authie.
- Canards sauvages, bécasses.

Produits de l'agriculture

- Blé, orge, colza
- Betteraves sucrières
- Pommes de terre féculières et de consommation
- Cultures maraichères : petits pois, haricots, épinards, carottes de saint Valéry, oignons, potirons, laitues, endives, oseille, lentillons de noyons, haricots blancs de Soissons, artichauts de Laon, pommes de terre de Picardie.
- Cresson de fontaine de Bresle, rhubarbe, champignon de Paris, asperges de Méréville
- production fruitière : cerise de Sauvigny, fruit rouge du Noyonnais (fraise, framboise, groseilles,)
- raisin d'appellation champagne.
- Pommes de table est a cidre de (Rambour), poire à poiré.

Produits de la pêche

- poissons plats, plies ou carrelets, soles, limande
- hareng frais côtier.
- Anguilles, sandres, brochets, grenouilles, coque, moule de bouchot, crevettes grises.

Produits élaborés

- conserves de légumes
- ovoproduits, macarons D'Amiens.
- Andouillettes D'Amiens, pâté d'Abbeville.
- Produits dérivés des pommes de terre.
- Moutarde picarde, salicornes de la baie de somme.
- Miel de tilleul, sucre de betterave.

Produits laitiers

- Maroilles (AOC), Rollot de la somme.
- Boulettes d'Avesnes
- Tome au foin.

Boissons

- bière du pays Picard.
- Cidre de Thiérache, poiré.
- Eau-de-vie de cidre
- vins de Champagne et des coteaux champenois.

La carte



Les spécialités régionales

- Soupe des hortillonnages, soupe à l'oseille.
- Ficelle picarde, flamiche aux poireaux et soufflé aux poireaux.
- Pâté de canard D'Amiens, pâté d'anguilles de la baie de somme, tourte au Maroilles
- anguilles au cidre, à la bière, harengs marinés.
- Hénons à la crème.
- Bœuf à la picarde.
- Canard sauvage à la picarde, aux pruneaux.
- Boulettes frites de pommes de terre.
- Haricots de Soissons au beurre.
- beignets D'Amiens, galopin, gâteau battu
- rabote, tarte à la rhubarbe.

Les recettes

Soupe des hortillonnages

Potage taillé avec légumes nouveaux provenant des terres alluviales des marais de la Somme (chou pointu, poireau, laitue, oseille, petits pois, cerfeuil, pommes de terre).

Soupe du vermandois

Soupe à base de légumes en feuilles (laitue, épinard, oseille, pourpier, cresson et de pommes de terre).

Ficelle picarde

Crêpe roulée finement avec une tranche de jambon garnie de Duxelles de champignons. Napper de sauce Mornay à la crème et gratiner.

Flamiche aux poireaux

Tourte en pâte brisée garnie d'un appareil composé d'une fondue de poireaux légèrement singée, d'œufs et de crème. L'appellation flamiche se réfère non pas à la préparation qui peut se réaliser entre autres avec du potiron ou des oignons mais à sa technique de cuisson. Tout comme la flammekueche alsacienne la flamiche était en pâte à pain cuite à la flamme dans le four du boulanger juste avant la cuisson du pain.

Pâté de canard en croûte D'Amiens

Canard colvert ou rouennais entièrement désossé et mariné, garnie d'une farce à base de maigre et de gras de porc, de veau, de foie de canard, de foie gras, d'œufs et d'épices.

Le canard est enrobé dans une abaisse de pâte à pâté et cuite au four. Un fonds de canard réduit et gélatineux et versé à l'intérieur par la cheminée en fin de cuisson. Ce pâté en croûte se réalise avec tous les gibiers d'eau.

Tarte ou flamiche au maroilles

Tarte ronde en pâte levée recouverte de maroilles. Parfois d'un appareil composé de maroilles, d'œufs et de crème.

Anguilles au cidre de la matelote

Tronçon d'anguilles jaunes traitées en ragoût à blanc.

Pâté d'anguilles

Tourtière foncée en pâte brisée garnie de tronçons de filet d'anguilles marinées, de fines herbes et d'oignons nouveaux. Servir chaud ou froid en entrée.

Bœuf à la picarde

Ragoût de bœuf à brin mouillé au fond et au vin blanc garni de carotte détaillé en rondelles. Saupoudrez de persil fraîchement haché

Gâteau battu

Gâteau cuit dans un moule spécial au et cannellées réalisées à partir d'une pâte levée

Les bonnes tables de la région

L'auberge le relais à Reuilly Sauvigny (02)
Chef : martial Berthuit

L'orée des bois à Etouy (60)
Chef : Nicolas Leclercq

L'Aubergade à Dury (80)
Chef : Éric Boutté.



Menu Régional

Soupes hortillons primeur

Pâté d'anguilles d'Abbeville beurre fondu aux salicornes.

Gigot de pré-salé rôti de la baie de somme
Haricots de Soissons au beurre et aux herbes potagères

Boulette frite de pommes de terre

Maroilles affiné

Rabote picarde coulis de fruits rouges de Novon

Les sites internet