**PETITS SABLES A LA CHICOREE**

* Ingrédients :

**Pour 8 personnes**  
300g de farine  
200g de beurre  
100g de sucre glace  
2 oeufs  
3 cuillères de chicorée liquide ([Chicorée du Nord liquide 250ml](http://www.lechtimarche.fr/896-chicoree-nord-liquide-250ml-chicoree-nord-cafe-nord/cafe-nord-chicoree-nord.html))  
1 pincée de sel

* Préparation :

Dans un saladier, mélanger à la main tous les ingrédients dans la proportion indiquée, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.  
Fraiser la pâte : fariner le plan de travail et y écraser la pâte avec la paume de la main, pour la lisser. Modeler la pâte pour faire trois cylindres compacts de 5 ou 6 cm de diamètre et les mettre dans un plat au réfrigérateur pendant 1h. Préchauffer le four à 180°C.

Sortir les cylindres du réfrigérateur et les couper en fines tranches. Les disposer, sans les chevaucher, sur la plaque du four préalablement beurrée et farinée. Mettre au four et laisser cuire entre 10 et 12 minutes.

Laisser refroidir les petits sablés avant de les déguster.

* Temps de préparation :

10 minutes

* Temps de cuisson :

10 minutes

**TOURTE AUX HARENGS FUMES ET CHICONS**

* Ingrédients :

2 fonds de pâte brisée   
2 cuill d'huile ou 30 g de beurre   
¾ beaux chicons   
1 oignon   
4 filets de harengs fumés doux   
2 pommes de terre   
1 pomme  
20cl de crème épaisse   
1 œuf entier + 1 jaune   
quelques gouttes de citron   
poivre , muscade

* Préparation :

Étaler la pâte dans la tourtière, pincer les bords, piquer le fond de la pâte.  
Dans une grande poêle, beurrée ou huilée, faire rissoler à la transparence les chicons  (coupés en frites) l'oignon et la pomme émincés, pendant 10 min, en remuant délicatement, laisser refroidir et réserver.  
Tailler vos pommes de terre en fines lamelles, aux ciseaux couper vos filets de harengs, en morceaux de 2cm env.  
Battre la crème avec l'œuf entier et le jaune, poivre et pincée de muscade.  
Verser sur la pâte votre préparation chicons, pomme, oignon, vos morceaux de harengs fumés.  
Disposer en écailles vos lamelles de pommes de terre et verser votre appareil crème, œuf , citron … sur le tout. Mettre par-dessus le second fond de pâte, préalablement piqué.  
Enfourner a 200° 20 min puis 15 min a 180°.  
Un délice qui se sert tiède en entrée ou en plat.

* Temps de préparation :

15 minutes.

* Temps de cuisson :

40 minutes

**CHAMPIGNON FARCIS A L'AVESNOISE**

Champignons de Paris à farcir (2 gros)  
Crème fraîche (12 cl)  
Maroilles (pas trop fait) (400 g)  
Fromage râpé (100 g)  
Poivre

Préparation :

* Prendre les champignons, leur enlever la queue avec la pointe d'un couteau, puis retirer la peau de la tête en tirant de l'intérieur vers l'extérieur
* Passer les champignons sous un filet d'eau pour enlever le sable éventuel
* Répartir les champignons à l'envers sur une plaque à gratin
* Répartir la crème fraîche dans chaque tête, puis le Maroilles (après l'avoir coupé en lamelles de 1/2 cm d'épaisseur) et recouvrir de fromage râpé, poivrer très légèrement (ne pas saler, le Maroilles l'est suffisamment)
* Mettre au four très chaud (250° environ) pendant 8 à 10 mn. Servir aussitôt, chaud, seuls ou avec une salade d'endives

On peut faire la même chose avec des champignons plus petits et les servir en amuse-bouche avec l'apéritif .