

Boudin blanc aux pommes

- 4 boudins blancs
- 4 pommes golden
- 60 g de beurre doux
- sel, poivre

Etapas de préparation

- 1 Pelez les pommes, évidez-les puis coupez-les en quartiers.
- 2 Dans une sauteuse, faites fondre la moitié du beurre et faites-y revenir les pommes 20 min. Salez et poivrez.
- 3 Pendant ce temps, faites chauffer le reste de beurre dans une poêle, saisissez-y les boudins 10 min de chaque côté. Salez et poivrez.
- 4 Servez les pommes chaudes nappées de leur jus de cuisson avec les boudins dorés.

Cacasse à cul nu (Ardennes)

Plat principal - Très facile - Bon marché



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 kg de pommes de terre longues à chair ferme

- 4 belles tranches de lard maigre

- 2 oignons, 4 cuillères à soupe d'huile (ou de saindoux)

- 2 cuillères à soupe de farine

- thym, laurier, persil, 2 ou 3 gousses d'ail

- sel et poivre

Préparation de la recette :

Dans une cocotte en fonte, faire revenir à feu moyen une belle tranche de lard par convive. Lorsque le lard est doré, le retirer de la cocotte et réserver. Ajouter de l'huile et augmenter le feu.

Faire rôtir les pommes de terre entières ou coupées en deux selon la taille. Lorsque celles-ci sont dorées (pas noires), les retirer de la cocotte et réserver.

Ajouter les oignons coupés en rondelles, éventuellement un peu d'huile, et faire blondir à feu moyen.

Ajouter de la farine et faire un roux en grattant bien le fond de la cocotte.

Remettre les pommes de terre, mouiller pour juste couvrir les légumes. Ajouter une branche de thym, une feuille de laurier, deux ou trois gousses d'ail, sel et poivre.

Laisser cuire à feu doux pendant 45 mn environ, puis remettre dans la cocotte les tranches de lard.

Juste avant de servir, parsemer le plat de persil frais et rectifier l'assaisonnement.

La cacasse peut être servie avec une viande de porc, des saucisses ou des blanc de poulet cuits avec les pommes de terre. Elle peut être avantageusement accompagnée d'une salade fraîche.

Remarques :

La cacasse est un plat traditionnel de la cuisine Ardennaise. Sans prétention, il nécessite un peu d'attention pour être parfaitement réussi.

Tarte au sucre ardennaise



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 250 g de farine

- 20 g de levure de boulanger

- 4 morceaux de [sucre](#)

- 2 œufs

- 1 pincée de [sel](#)

- 100 g de [beurre](#)

- 10 cm de lait

Pour la garniture :

- 25 g de beurre ou de la crème fraîche

- 25 g de sucre semoule

Préparation de la recette :

Délayer la levure dans le lait tiède et le sucre.

Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs entiers, le sel et la préparation de levure.

Faire fondre le beurre, le laisser refroidir et le mélanger à la préparation. Bien travailler la pâte.

Faire lever la pâte dans le saladier, recouvert d'un torchon, pendant une heure.

Verser la pâte dans une tourtière et la faire lever à nouveau pendant une heure.

Préparer la garniture : disposer sur la pâte des noix de beurre puis saupoudrer de sucre fin.

Faire cuire au four thermostat 6/7 (200°C) pendant un quart d'heure à 20 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Remarques :

Je sucre davantage la pâte : 6 morceaux de sucre au lieu de 4. Certains préfèrent comme garniture de la crème fraîche sucrée. Je vous conseille de consommer cette tarte au sucre encore un peu chaude. et si vous ne la mangez pas entièrement, n'hésitez pas à découper des parts et les mettre au congélateur. Si vous voulez faire une tarte aux fruits, faites lever la pâte une seule fois. Et ajoutez le sucre fin après la cuisson.