

Le gâteau battu du Ponthieu



C'est une spécialité du Ponthieu dans la région d'Abbeville, même s'il est aujourd'hui aussi fabriqué dans l'Amiénois.

C'est un gâteau brioché, haut et de forme cylindrique. Très riche, il était traditionnellement composé, pour 250 g de farine, de 250 g de beurre et de 12 jaunes d'œufs ! Il était autrefois dégusté pour Pâques, pour des cérémonies familiales ou des fêtes de village.

Pour satisfaire tout le monde, la ménagère en préparait au moins une vingtaine, l'usage étant de porter un gâteau à chaque famille du village, aux parents et aux amis.

Pour n'être point en reste, ceux-ci relançaient à leur tour la fabrication des gâteaux... La popularité de cette pâtisserie est telle qu'elle a donné naissance à une confrérie qui arbore un monumental couvre-chef en forme de gâteau battu.

Initialement cuite dans un moule spécial très conique et très haut. C'est un beau gâteau de forme cylindrique et assez haut, crénelé. Il a le goût d'une brioche et une belle couleur jaune.

Quand il est réussi, il est très fondant : Attention, c'est un gâteau capricieux qui ne supporte pas les courants d'air et retombe au premier choc thermique.

Recette de la Boulangerie Pâtisserie Fréville à Quesnoy Le Montant (Somme)

- 200 g de farine* • 3 oeufs* • 125 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel fin • 20 g de levure fraîche

Déroulé de la recette :

Faire un trou dans la farine, y mettre deux oeufs entiers, le jaune du troisième, le beurre fondu à blanc,
le sucre et le sel.

Mélanger en battant bien la pâte, y ajouter la levure délayée dans un peu d'eau ou de crème fraîche.

Battre le troisième blanc d'oeuf en neige, le joindre à la préparation.

Verser le tout dans un moule beurré et laisser lever la pâte dans un endroit chaud.

Quand la pâte est levée à point, enfourner 30 à 35 mn dans un four très chaud.

Les macarons d'Amiens



Amiens est reconnue pour sa cathédrale gothique du XIIIe siècle, sa Tour Perret haute de 104 m. ses beignets et ses macarons. Dès le XVIIe siècle, la Maison Degand, célèbre pour son pâté de canard, fabriquait aussi des macarons avec de la poudre d'amande, des blancs d'œufs non battus, du miel et de la confiture d'abricot ou de pomme. Quant aux beignets, selon la tradition, ils étaient préparés avec du fromage de chèvre et de la moelle de bœuf !

Mais c'est la maison Trogneux qui fait naître le "Macaron d'Amiens" dans une confiserie sur la place de la Cathédrale d'Amiens, une friandise composée d'amandes, de sucre, de miel, de blanc d'œuf, d'huile d'amande douce et d'essence d'amandes amères.

Ne vous attendez pas à déguster des macarons traditionnels faits à base de meringue. Ces douceurs d'Amiens ressemblent plutôt à des biscuits moelleux. Ils ont toutefois en commun avec les macarons classiques ce bon goût d'amande.

Spécialité de notre vieille cité depuis le 16^{ème} siècle, le macaron d'Amiens fut introduit par Catherine de Médicis, il connaît toujours un prestigieux succès et a obtenu en 1992 le grand prix de la meilleure spécialité régionale au salon international Inter suc de Paris perpétuant son souvenir, vous dégusterez ou vous offrirez cette friandise, Jean Trogneux vend plus de 2 millions de macarons par an!!!

Composé d'amandes Valencias, de miel et d'amandes amères, sans conservateur ni colorant.

Le macaron d'Amiens : gourmandise bien connue à Amiens, il s'agit en fait d'un mélange (dont les secrets sont toujours bien gardés par les fabricants) de miel et d'amande qui en font une sorte de petit gâteau moelleux et fondant avec un léger goût de pâte d'amandes. Délicieux !

MACARONS D'AMIENS

POUR 4 PERSONNES

250 G DE POUDRE D'AMANDES

250 G DE SUCRE SEMOULE

1 ŒUF

150 G DE MIEL

ARÔME VANILLE

SEL



La veille

- Dans le bol d'un batteur électrique, mettre la poudre d'amandes, le sucre semoule, un blanc d'œuf, une pincée de sel, le miel et l'arôme vanille. Mélanger intimement.
- Mélanger de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte bien ferme.
- Rouler la pâte pour faire des boudins plus ou moins épais (2 à 3 cm de diamètre) selon la grosseur finale souhaitée. Envelopper les boudins dans du papier sulfurisé et laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit.

Le jour même

- Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6).
- Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé.
- Sortir les rouleaux de pâte du réfrigérateur, les couper en tronçons de l'épaisseur d'un doigt et les disposer sur la plaque en les espaçant suffisamment.
- Mettre la plaque au four à hauteur basse et laisser cuire une quinzaine de minutes en veillant à ce qu'ils ne colorent pas. Les macarons doivent être juste dorés pour rester moelleux.
- Sortir la plaque du four, mettre un peu d'eau froide entre la tôle et le papier et laisser refroidir complètement les macarons avant de les détacher à l'aide d'une spatule. Rangés dans une boîte hermétique quelques heures plus tard, ils pourront se garder plusieurs jours au réfrigérateur.

Ces macarons ne ressemblent en rien aux macarons traditionnels à la meringue, ce sont d'abord des biscuits qui cachent leur moelleux sous une fine pellicule croustillante. Les pâtisseries d'Amiens proposent des macarons enveloppés séparément dans des papiers d'argent.

Crumble aux fruits de Noyon



CRUMBLE AUX FRUITS DE NOYON

- Faire la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients.
- Laver les fraises, les framboises et les cerises, équeuter et couper les fraises en petits quartiers, dénoyauter les cerises et les couper en deux, éplucher et couper la pomme en petits cubes, faire le jus d'un citron. Étaler la pâte sablée dans un moule à tarte beurré et piquer le fond avec une fourchette.
- Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron et y plonger les fraises et les framboises avec délicatesse pendant 1 à 2 min. Les égoutter légèrement et les faire refroidir dans un saladier.
- Étaler la confiture de rhubarbe sur le fond de tarte et y déposer tous les fruits (fraises, framboises, cerises, pomme).
- Dans un autre saladier, mettre 60 g de beurre en petits morceaux, 80 g de farine, 80 g de cassonade brune, 60 g de poudre d'amandes et une pincée de sel. Travailler tous les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une pâte granuleuse comme une semoule épaisse et la répartir régulièrement sur les fruits.
- Mettre au four à 200 °C (th. 7) pendant 25 min. Servir le crumble tiède avec un coulis de fruits rouges.

POUR 6 PERSONNES

200 G DE FRAISES
200 G DE FRAMBOISES
200 G DE CERISES
1 POMME REINETTE
1 CITRON
60 G DE BEURRE
80 G DE FARINE
80 G DE CASSONADE BRUNE
60 G DE POUDRE D'AMANDES
300 G DE CONFITURE DE RHUBARBE

Pour 500 g de pâte sablée

300 G DE FARINE
150 G DE BEURRE
100 G DE SUCRE GLACE
1 JAUNE D'ŒUF
SEL

Noyon

(Noviomagus en latin) est une ville traditionnelle de marchés.

Le plus connu d'entre eux est sûrement le Marché aux Fruits Rouges. Il se déroule chaque année, le premier dimanche de juillet sur le parvis et autour de la Cathédrale Notre-Dame.

Pour bien l'aborder, il convient de faire un petit rappel historique.

Dès le Xème siècle le **cerisier sauvage** donna ses premières cerises à notre région qui cultivait alors la vigne.

Puis le **cassis** fut planté sur les versants des collines bien exposés au soleil. Avant la première guerre mondiale, cerises et cassis alimentaient les marchés du Nord, de la région parisienne et surtout de l'Angleterre.

Le Noyonnais **produisait 250 tonnes par an de cerises dont le "cœur de Noyon"**. Après la guerre quelques producteurs continuèrent à cultiver cerises et cassis, puis des fraises. Dans les années soixante, la groseille et la framboise furent privilégiées.

A Noyon, d'après un arrêté municipal de 1883, **ce marché aux fruits rouges se tenait tous les jours, place de l'Hôtel de Ville autour de la fontaine excepté le samedi, jour du Grand Marché.** Il avait lieu de la seconde semaine de juin à mi-juillet. Dès 4 heures du matin, l'ouverture était proclamée par un commissaire à l'aide d'une sonnette. Les marchands avec leurs canotiers surveillaient la pesée des grands paniers d'osier de 20 kg environ. La transaction faite, les fruits rouges étaient acheminés en gare de Noyon pour être chargés dans un train spécial à destination du Nord de la France et de l'Angleterre.

Dans les villages du Noyonnais, dès l'aube, pendant la saison, les vergers se remplissaient d'échelles de 12 m où les cueilleurs (famille et saisonniers) s'activaient jusqu'à midi. Un bon cueilleur pouvait récolter jusqu'à 100 kg par jour. Les producteurs arrivaient en vélo, en voiture, à cheval ou avec des brouettes sur la place du village avec leurs mannes en osier de 20 à 25 kg de cerises et de cassis. A 20 heures d'un coup de cloche, le garde champêtre annonçait l'ouverture de la vente. Les transactions commençaient, les affaires se concluaient.



POUR 4 PERSONNES

250 G DE FRAISES

40 G DE BEURRE

25 CL DE LAIT

4 ŒUFS

1 CUILLERÉE À SOUPE DE FARINE

5 CUILLERÉES À SOUPE DE SUCRE EN POUDRE

SOUFFLÉ AUX FRAISES DE NOYON

- Préchauffer le four à 190 °C (th. 6).
- Dans une casserole, faire réchauffer doucement 30 g de beurre et ajouter une cuillerée de farine en mélangeant bien.
- Verser peu à peu 25 cl de lait en tournant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe et laisser tiédir.
- Pendant ce temps, laver les fraises, les équeuter et les écraser à la fourchette dans un saladier. Garder quelques fraises pour la décoration.
- Incorporer la purée de fraises à la préparation précédente.
- Casser quatre œufs et séparer les jaunes des blancs.
- Mettre les jaunes dans la purée de fraises, ajouter cinq cuillerées à soupe de sucre en poudre et bien mélanger.
- Battre les blancs en neige pas trop ferme pour qu'ils continuent de gonfler à la cuisson et les incorporer à l'appareil sans les casser.
- Beurrer un moule à soufflé (ou quatre moules individuels) et y verser la préparation avec précaution. Décorer avec deux ou trois quartiers de fraise sur le dessus et mettre au four pendant 30 min sans jamais ouvrir la porte.
- Aussitôt sorti du four, servir le soufflé dans son moule de cuisson.

Choisir des fraises plutôt fermes et ne pas les laisser tremper dans l'eau (les mettre dans une passoire pour les passer sous l'eau).

Le Galuchon



Galuchon

Pour 4 à 6 personnes

Temps de préparation : **20 min**

Temps de cuisson : **20 min**

Temps de repos : **2 heures**

- 200 g de sucre (Vous pouvez en mettre plus selon votre goût)
- 500 g de farine
- 20 g de levure de boulanger
- 1 dl de crème fraîche
- 3 œufs
- 1 verre de lait (et un peu plus s'il le faut)
- 200 g de raisins secs
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Délayez la levure dans un peu de lait tiède et placez la farine en fontaine dans un saladier.

Incorporez le sucre, le sel, les œufs et la crème puis malaxez. Ajoutez le lait, le beurre et pétrissez cette pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle du saladier.

Ajoutez ensuite les raisins secs préalablement gonflés dans un peu de lait chaud, le beurre fondu, et travaillez encore la pâte (ajoutez encore de lait si nécessaire).

Mettez la pâte à mi-hauteur dans 2 moules à brioches moyen beurrés, couvrez d'un linge et laissez lever 2 heures.

Enfournez pendant 20 min à four moyen (vérifiez la cuisson le temps dépend du four).

RABOTES OU TALIBURS



Utiliser des pommes plus ou moins acides et plus ou moins sucrées, selon le goût et la saison. Si le cœur de la pomme est rempli de confiture, ajouter un peu de cassonade au sommet pour obtenir un bouchon caramélisé.

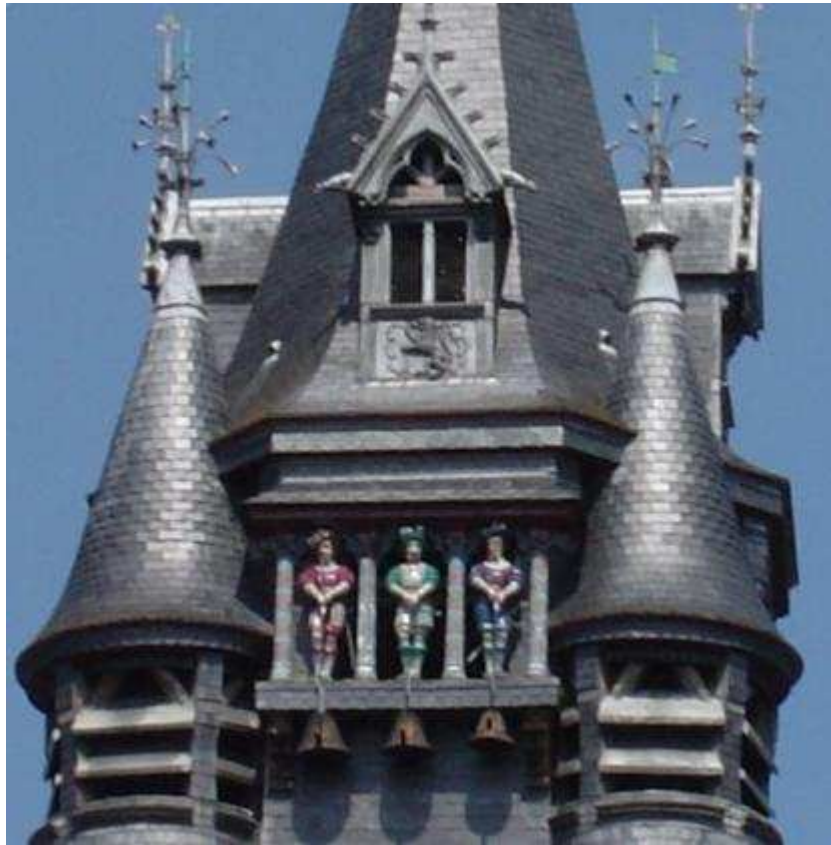
- Préchauffer le four à 250 °C (th. 8).
- Éplucher les pommes, évider le cœur avec un vide-pomme et réserver.
- Étaler la pâte feuilletée et faire quatre ronds d'une vingtaine de centimètres de diamètre.
- Poser une pomme au milieu de chaque abaisse, emplir le cœur des pommes avec de la vergeoise blonde (ou de la confiture de groseille), poser une noisette de beurre par-dessus et saupoudrer d'un peu de cannelle en poudre.
- Dans un bol, battre le jaune d'un œuf allongé d'un peu d'eau et le passer sur les bords de la pâte, à l'aide d'un pinceau. Rabattre la pâte sur la pomme et souder hermétiquement. Dorer toute la surface de la pâte au jaune d'œuf.
- Placer les pommes dans un plat à gratin et mettre au four à 250 °C pendant 5 à 6 min, puis baisser la température à 210 °C (th. 7) et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes.
- Servir chaud ou froid et, éventuellement, accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Talibus, boulots, douillons, orchaises, boudaines... toutes les régions de vergers cuisinent les pommes de semblables façons, il n'y a que les variétés des fruits qui changent. Le père Joseph, grand-père de Claudie utilisait la « Tête de chat ».

POUR 4 PERSONNES

4 POMMES
400 G DE PÂTE FEUILLETÉE
VERGEOISE BLONDE (OU CONFITURE DE GRO-
SEILLE)
CANNELLE EN POWDRE
25 G DE BEURRE
1 ŒUF

compiègne



Construit au XVI^è siècle sous le règne de Louis XII, l'Hôtel de Ville de Compiègne dont le beffroi abrite une cloche très ancienne (1303) elle se nomme "La Bandcloque".

Depuis cinq siècles, elle est ornée de 3 Picantins, ces trois personnages représentent les ennemis de l'époque :

Flandrin les Flamands

Langlois les Anglais

Lansquenet les Allemands

piquent le temps de leur maillet sur leurs 3 clochettes, présidant ainsi à la destinée des Compiègnois depuis plus de quatre siècles. Tous les quarts d'heure notre attention est attirée sur la façade de l'Hôtel de ville.....

C'est en 1920 que ces trois personnages ont inspiré un maître chocolatier de l'époque qui créa de délicieux chocolats, qu'il baptisa "**LES PICANTINS**", lesquels, à ce jour, sont toujours fabriqués de façon artisanale dans le respect de la qualité exigée par la recette originale et exclusive de son créateur.

Tous les Compiègnois et gourmets de passage s'en réjouissent, contribuant ainsi à la réputation méritée de cette succulente spécialité..... Ce que j'atteste grâce au paquet que Lætitia m'a offert dans une sublime pâtisserie en visitant leur jolie ville.

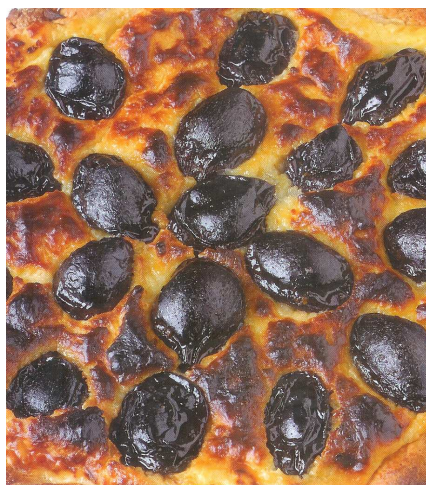
Les 3 PICANTINS gourmandises de COMPIÈGNE



Picantins (emblèmes de Compiègne)

Trois noisettes italiennes grillées, enrobées de nougatines et de chocolat, trempées dans des paillettes de chocolat noir.

LA TARTE à L'PRONÉE



TARTE À L'PRONÉE

La tarte « à l'pronée », chère aux Picards, c'est la traditionnelle tarte aux pruneaux directement issue de la tarte « à l'badrée », cette tarte à la crème qui fit la réputation de la Somme gourmande dès le XVI^e siècle.

Préparer la pâte brisée

- Dans un saladier, mettre la farine en fontaine et mélanger avec le beurre ramolli, le sucre et le sel. Pétrir rapidement à la main, puis incorporer la crème fraîche, faire une boule de pâte et la laisser reposer pendant 1 h au réfrigérateur.

- Dans 50 cl d'eau très chaude, faire infuser le thé, y plonger les pruneaux secs et les laisser gonfler pendant 15 min.

Préparer la crème

- Verser le lait dans une casserole, y plonger la gousse de vanille fendue en deux et le mettre à bouillir.
- Dans un saladier, battre au fouet un œuf en omelette, mélanger avec 100 g de sucre semoule et incorporer la farine, petit à petit. Retirer la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur l'appareil, sans cesser de mélanger. Porter à ébullition, puis hors du feu, mélanger l'autre œuf battu à la crème tiédie.

Préparer la tarte

- Abaisser la pâte au rouleau, foncer un moule à tarte préalablement beurré, piquer le fond à l'aide d'une fourchette, et garnir la pâte avec la crème pâtissière. Disposer harmonieusement les pruneaux égouttés en les enfonçant dans la crème et mettre au four pendant 30 à 35 min.

Pour la crème pâtissière

50 CL DE LAIT
50 G DE FARINE
100 G DE SUCRE SEMOULE
1 GOUSSE DE VANILLE
2 ŒUFS

Pour la garniture

400 G DE PRUNEUX D'AGEN SECS
1 SACHET DE THÉ

LES POMMES EN PICARDIE



CRÈME AU JUS DE POMME DU COLOMBIER

- Dans un saladier, écraser grossièrement les biscuits de Reims.
- Dans une jatte, battre au fouet et faire blanchir six jaunes d'œufs avec 50 g de vergeoise blonde.
- Dans un bol, délayer la fécule de maïs avec un peu de jus de pomme et la verser dans les œufs blanchis.
- Dans une casserole, faire bouillir le jus de pomme puis le verser sur l'appareil en fouettant vivement. Remettre ce mélange dans la casserole, et faire épaisir à feu très doux, sans cesser de fouetter, sans jamais porter à ébullition.
- Ajouter un verre de calvados, mélanger et laisser refroidir.
- Dans de jolis verres de décoration, mettre une petite couche de biscuits roses écrasés, puis une couche de crème et finir par les biscuits. Mettre au réfrigérateur.
- Juste avant de servir, mettre le deuxième verre de calvados dans un bol et y faire tremper les morceaux de pomme taillés en fine brunoise. Décorer les verres en parsemant la surface de quelques minuscules cubes de la brunoise et d'une ou deux feuilles de menthe.

POUR 4 PERSONNES

70 CL DE JUS DE POMME
50 G DE VERGEOISE BLONDE
6 ŒUFS
1 POMME JONAGOLD
3 CUILLERÉES À SOUPE DE FÉCULE
2 VERRES DE VIEUX CALVADOS
10 BISCUITS DE REIMS ROSES
FEUILLES DE MENTHE



POUR 6 PERSONNES

250 G DE FARINE TAMISÉE
125 G DE BEURRE
5 ŒUFS
2 CUILLERÉES À SOUPE DE VERGEOISE BLONDE
5 OU 6 POMMES BOSKOOPS
33 CL DE CIDRE DOUX
1 VERRE DE CALVADOS
BEURRE
CANNELLE EN POWDRE
SEL FIN
Pour la crème pâtissière
50 CL DE LAIT
50 G DE FARINE
100 G DE SUCRE SEMOULE
1 BÂTON DE VANILLE

TARTE AUX POMMES

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Préparer la pâte

- Mélanger 250 g de farine et le beurre jusqu'à faire une pâte bien grasse.
- Dans un saladier, mélanger deux œufs entiers, deux grosses cuillerées à soupe de vergeoise, une pincée de sel et incorporer énergiquement cet appareil à la pâte pour qu'elle soit bien homogène. Mettre au réfrigérateur pendant 1 h.

Préparer la compote

- Dans une casserole, mettre à feu doux deux ou trois pommes préalablement épluchées et coupées en dés dans 33 cl de cidre doux, un peu de beurre et de cannelle en poudre.
- Au dernier moment, arroser de calvados et faire flamber.

Préparer la crème pâtissière

- Mettre à chauffer 50 cl de lait avec un bâton de vanille fendu en deux.
- Pendant ce temps, faire blanchir trois œufs avec 100 g de sucre semoule et 50 g de farine.
- Incorporer doucement le lait à l'appareil et mettre le mélange sur feu doux. Retirer aux premières bulles : la crème est prête.

Préparer la tarte

- Étaler la pâte et la disposer dans un moule à tarte. Piquer toute la surface avec une fourchette et la recouvrir de crème pâtissière.
- Poser la compote par-dessus en l'égalisant bien et disposer le reste des pommes pelées et coupées en fins quartiers.
- Mettre au four pendant 30 à 35 min.

Pommes à cidre ou pommes à couteau, le fruit « le plus vieux du monde » se retrouve dans tous les pâturages picards et se consomme surtout en compotes et confitures. Dans le Vimeu on cultive la « tête-de-chat », dans l'Amiénois c'est la « reinette Fardel » ou la « Jacques-Lebel », mais c'est Rambures, petit village de la Somme, qui a donné son nom à la « rambour ».



GELÉE DE CIDRE

- Dans une grande casserole, verser le cidre, le sucre, la pectine et le jus d'un citron.
- Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que le sirop nappe la cuillère.
- Mettre en pot.

POUR 1 POT À CONFITURE

1,5 L DE CIDRE DOUX
1,2 KG DE SUCRE DE CANNE
20 G DE PECTINE
1 JUS DE CITRON



POUR 4 FLIPPÉS

1 BOUTEILLE DE CIDRE BRUT
EAU-DE-VIE DE POMME OU CALVADOS
MIEL

FLIPPE

- Dans une casserole, faire chauffer quatre verres de cidre, sans faire bouillir.
- Ajouter quatre cuillerées à café de miel et le faire complètement fondre dans le liquide.
- Ajouter l'eau-de-vie de pomme ou le calvados et servir dans un bol ou une grande tasse bien chaude.

Cette boisson au nom évocateur se buvait autrefois pour réchauffer les longues veillées d'hiver. Gageons que ceux qui en boiront aujourd'hui oublieront tous leurs soucis.



Château de Pierrefonds
France

Les Mâchicoulis de Pierrefonds

Bonbons à l'Amande Grillée

Les Mâchicoulis

Le mâchicoulis est la confiserie emblématique de Pierrefonds. Ce petit bonbon de caramel tendre au beurre salé, enrobé d'amandes grillées, existe depuis 1926. Il tient son nom de l'huile bouillante que l'on versait sur l'assaillant depuis les mâchicoulis du château de Pierrefonds à l'époque médiévale. Une gourmandise pour tous, à déguster à toute heure !



LE MACHICOU LIS : LA GOURMANDISE DU CHATEAU DE PIERREFONDS

« Je suis né à Pierrefonds, au pied de ce château qui impressionne tellement les visiteurs. Mes parents étaient artisans-traiteurs dans le village, j'ai donc baigné dans l'ambiance des saveurs dès mon plus jeune âge et découvert ce que les mots « accueil » et « créativité » voulaient dire. J'ai ouvert ma boulangerie en 2002 et j'ai décidé de remettre au goût du jour la confiserie emblématique de Pierrefonds : le mâchicoulis. Ce petit bonbon de caramel tendre au beurre salé, enrobé d'amandes grillées, existe depuis 1926. Il tient son nom de l'huile bouillante que l'on versait sur l'assaillant depuis les mâchicoulis du château de Pierrefonds à l'époque médiévale. Une gourmandise pour tous, à déguster à toute heure ! »

Les Cœurs de Noyon



Ces petits cœurs rouges aux doux parfums de fraise, de framboise ou de cerise font la fierté de Noyon et de son créateur Yvon Berthelot...

Ces petits bonbons durs aux fruits rouges fondent dans la bouche pour libérer un délicieux cœur fourré de confiture... et ravissent les palais des petits comme des grands.

Yvon Berthelot, pâtissier place Bertrand Labarre à Noyon en a fait sa spécialité en 2003 avec une idée en tête "une ville à besoin d'une spécialité pour faire parler d'elle"... et c'est réussi !

La culture des fruits rouges est très répandue dans le Noyonnais, le cœur de Noyon en est, en quelque sorte un ambassadeur !

La fabrication :

Le sucre est chauffé à la vapeur jusqu'à 185°C. Il est ensuite refroidi sur une table pour le faire durcir, c'est à ce moment qu'il est travaillé et malaxé pour devenir une pâte lisse et brillante. Ensuite, le sucre est coloré et parfumé, étiré sur une machine puis durci en fine couche, il devient bombé. C'est le moment d'injecter la confiture au cœur du bonbon. Enfin, les bonbons sont coupés et emballés prêt à être déguster.

Gâteau de Compiègne

1810. Le fameux dessert de Napoléon

En cette année 1810,
Napoléon 1er épouse à Compiègne **Marie-Louise d'Autriche**.

Le grand cuisinier Carême officie et invente pour l'occasion une nouvelle pâtisserie, le "Compiégnois".

Ce gâteau de Compiègne est fait de pâte levée découpée en tranches après cuisson, saupoudrées de sucre et glacées au four. On en fait un turban en intercalant des tranches d'ananas et en garnissant le centre du turban de dés d'ananas chauffés dans un sirop d'abricots. Le dessus est décoré avec des fruits confits et, au dernier moment, on arrose de chaud sirop parfumé au kirsch et au marasquin.

Ali-Bab, le fameux auteur de "La Gastronomie Pratique" recommandait pour 12 personnes : 500 grammes de farine, 500 grammes de beurre, 125 grammes de levure de bière, 100 grammes de sucre en poudre, 10 grammes de sel, 3 oeufs entiers, de l'ananas, des fruits confits, du sirop d'abricots, du sirop de sucre parfumé au kirsch et au marasquin.

Si l'envie vous prend de savourer le dessert de Napoléon, Empereur des Français...

Aussi appelé « Dessert de Napoléon », le gâteau de Compiègne est fait de tranches de pâte levée cuite que l'on saupoudre de sucre et que l'on glace au four. Des tranches d'ananas viennent ensuite s'intercaler et l'on garnit le centre de dés d'ananas chauffés dans un sirop d'abricots.

Mettez dans un plat creux 1 livre de farine, ½ livre de pain en pâte, ½ livre de beurre que l'on fait fondre, 6 œufs, du lait chaud, des raisins de Smyrne, de Corinthe et de Malaga, un peu d'écorce de citron, d'orange et de l'angélique coupés en tranches. Battez le tout avec la main comme une brioche. Mettez dans un moule beurré et faites cuire au four.

RECETTE

Gâteau de Compiègne

Selon Mr Burnet, Ex officier de bouche
édition de 1836

« Dictionnaire de Cuisine et
d'Economie ménagère »

Ingrédients :

1 litron de farine
1 demie once de levûre
2 onces de sucre
2 citrons
Cédrat confit

Pour les mesures :

1 litron = 79,345 cl
1 once = 24 ou 33 g
1 once liquide = 1 cl

Faites une pâte avec **1 litron de farine**, passez $\frac{1}{4}$ de belle farine ; faites 2 fontaines ; prenez un peu plus que le quart de votre farine pour y faire un levain ; un peu d'eau chaude et un peu plus d'**1 $\frac{1}{2}$ once de levûre de pain** ; tenez votre levain pas trop ferme ; enveloppez cette pâte dans un linge et mettez-la revenir dans un endroit chaud pendant $\frac{1}{4}$ d'heure l'été et 1 heure en hiver.

Pendant ce temps, mettez dans votre grande fontaine 1 once de sel, un bon verre d'eau et 2 onces de sucre, le zeste de 2 citrons hachés, du **cédrat confit** coupé en petits dés. Faites votre pâte ; tenez la plus molle et si elle se trouvait trop ferme, mettez-y de l'eau, vous aurez beurré le moule, posez-y votre pâte ; laissez la revenir 5 à 6 heures.

Puis mettez votre gâteau à un four bien attend, faites-le cuire environ 2 heures $\frac{1}{2}$; renversez le moule, et servez le froid.



Pour le cédrat :

Ancêtre du citron, le cédrat est un gros fruit ovale parfois verruqueux qui peut mesurer jusqu'à 25 cm de long et peser 4 kg. Sa chair verte ou jaune est peu juteuse, le parfum de son zeste est très agréable.

La variété Cédrat de Corse était intensivement cultivée en Corse à la fin du XIX^e siècle dans des vergers en terrasse, protégé du vent par des haies pour éviter que les fruits soient abîmés par les épines des branches. La production, qui était la plus importante au monde à l'époque, était essentiellement destinée à l'industrie du fruit confit d'Italie et d'Europe du Nord. Aujourd'hui, seuls quelques petits vergers subsistent en Corse pour une toute petite production. Le cédrat est maintenant principalement cultivé au Maroc, en Italie, en Chine et en Amérique du Sud.

La récolte s'effectue entre septembre et novembre dans le bassin méditerranéen.



TIRE-BOUCHONS



Ingrédients :

2 œufs

100 g de sucre

50 g de farine

Sucre vanillé

Travaillez les œufs entiers avec le sucre puis la farine et la vanille.

Avec une poche à douilles (extrémité bien fendue), étendez en bande de 12 cm sur 2 cm de large sur une toile graissée.

Faites cuire à four chaud (7 à 8 mn).

Lorsque les bords sont dorés, détachez à la palette et roulez sur les un bâton (exemple manche d'une cuillère en bois).

Nectar de rhubarbe

Bière



NECTAR DE RHUBARBE

La rhubarbe est la plante indissociable des potagers picards. Le nectar de rhubarbe est une boisson pétillante, à la couleur naturellement rubis et au goût très doux de rhubarbe. Il se consomme bien frais comme un jus de fruit (moins de 1° d'alcool).

POUR 4 PERSONNES

50 CL DE NECTAR DE RHUBARBE (VENDU
DANS LES ÉPICERIES FINES)
15 CL DE CRÈME FLEURETTE
100 G DE SUCRE SEMOULE
7 ŒUFS

SABAYON DE RHUBARBE

Le « secret » d'une bonne rhubarbe, c'est de la tailler en fine brunoise et de la faire dégorger en la saupoudrant de sucre ou de vergeoise. Quand elle aura rendu tout son jus, elle aura perdu toute amertume.

- Dans une casserole, verser le nectar de rhubarbe et faire tiédir au bain-marie bain sur une plaque à chaleur moyenne.
- Séparer le blanc des jaunes d'œufs.
- Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en battant énergiquement au fouet. Sans cesser de battre, ajouter la crème fleurette et verser l'appareil dans la casserole du nectar de rhubarbe tiédi.
- Laisser cuire à petit feu en ne cessant de battre au fouet pour ne pas faire de grumeaux.
- Le sabayon est prêt quand l'appareil nappe bien la cuillère.
- Verser dans de gros verres et accompagner de gâteaux sablés au pain d'épice.
- À déguster tiède ou froid.

Originaires de Chine et de Mongolie, acclimatée par les Anglais, la rhubarbe est une plante vivace à grand développement dont seules les tiges rosées sont comestibles. Peu exigeante, on la retrouve dans tous les jardins ouvriers et elle fait aujourd'hui partie des ingrédients incontournables des desserts de compotes, de confitures et de tartes, voire de sirops et de vins sucrés, tellement prisés des « gens du Nord ».



andimolles

LANDIMOLLES

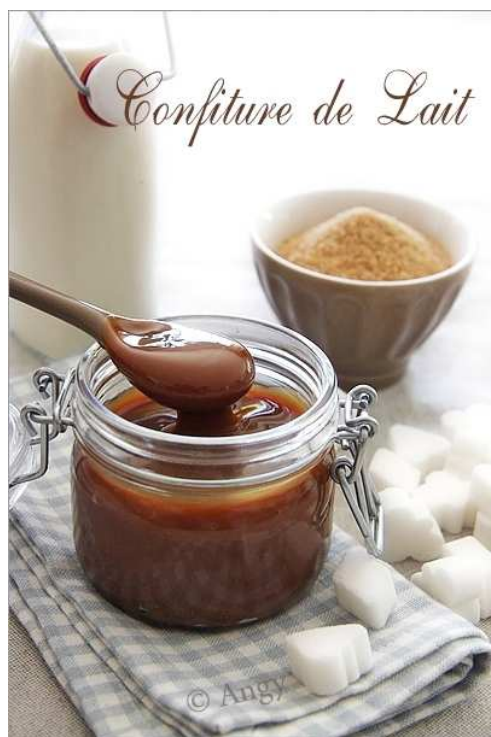
LANDIMOLLES

« Landimolles », « andimolles » ou « kerpettes », ces crêpes ont la particularité d'être agrémentées de crème fraîche et d'alcool, traditionnellement du rhum, et cuites au saindoux.

- Dans une casserole, faire fondre 50 g de beurre à tout petit feu.
- Dans un bol, battre les œufs entiers allongés d'un peu d'eau avec une pincée de sel.
- Dans un saladier, mettre la farine en fontaine, y verser les œufs battus, la vergeoise blonde, le lait et commencer à battre au fouet en délayant bien l'ensemble pour éviter les grumeaux. Incorporer petit à petit le beurre fondu, allonger avec l'eau si nécessaire et continuer de battre jusqu'à la consistance souhaitée.
- Ajouter le calvados et la crème fraîche, mélanger, et laisser reposer au frais pendant 1 ou 2 h.
- Piquer la couenne avec une fourchette, la tremper dans le saindoux et graisser une crêpière. Mettre la poêle à feu moyen et y verser un peu de la pâte à crêpes.
- Retourner la crêpe et avec le reste de la pâte, faire la quantité nécessaire. Pour les tenir au chaud, réserver les crêpes dans une assiette recouverte et posée sur une casserole d'eau en ébullition.

POUR 4 PERSONNES (20 CRÊPES)

500 G DE FARINE
6 ŒUFS
75 CL DE LAIT
25 CL D'EAU
50 G DE BEURRE
15 CL DE CALVADOS
100 G DE VERGEOISE BLONDE
2 CUILLERÉES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
SAINDOUX
1 COUENNE DE LARD GRAS
SEL



Ingrédients

*1 litre de lait entier
350 g de sucre
je mets moitié sucre blanc moitié cassonade
1 gousse de vanille fendue*

Préparation

*Verser dans une casserole à haut bords le lait, le sucre et la gousse de vanille
Porter à ébullition et maintenir un léger frémissement pendant 1h 30 à 2h à feu doux
Mélanger la préparation avec une cuillère en bois toutes les 10 mn
Quand la préparation prend une couleur caramel et s'épaissit bien retirer la gousse de vanille et
mélanger bien à la cuillère sans arrêt la confiture ne doit en aucun cas attacher au fond de la
casserole !
La confiture de lait est prête quand elle nappe bien le dos de la cuillère.*

*Remplir de confiture de lait sortie juste du feu des pots vides au préalable stérilisés, les refermer
aussitôt en retournant à l'envers les pots couvercles en bas et laisser jusqu'à complet
refroidissement. Cela vous évitera de les stériliser pour les conserver à long terme
je vous rassure chez nous elle n'a pas le temps d'être stockée ...elle loge dans le réfrigérateur pour
peu de temps.*

*Cette confiture se déguste sur une bonne tartine de pain ou de brioche fait maison, sur des crêpes,
pancakes elle peut aussi servir à la confection de gâteaux.*



MOUSSE À LA CONFITURE DE LAIT

POUR 6 PERSONNES

- Dans une casserole, faire tiédir la confiture de lait au bain-marie.
- Battre au fouet la crème fleurette bien froide et faire une chantilly. Réserver au réfrigérateur.
- Séparer les blancs et les jaunes des deux œufs puis monter les blancs en neige ferme.
- Verser alors la confiture de lait dans un saladier, y incorporer délicatement à la cuillère de bois les blancs battus en neige, puis la crème chantilly.
- Verser ce mélange dans des coupes et laisser au réfrigérateur pendant 3 h pour qu'il soit bien saisi.
- Juste avant de servir, décorer les coupes d'une grappe de groseilles ou de quelques framboises et compléter d'un brin de menthe fraîche.

300 G DE CONFITURE DE LAIT
25 CL DE CRÈME FLEURETTE
2 ŒUFS

Les soldats de Napoléon avaient pour ration un bol de lait sucré. Alors qu'ils livraient bataille, la légende raconte que le cuisinier, pré-occupé, aurait laissé la mixture chauffer plus que de raison. Le mélange de lait et de sucre s'était transformé en une pâte délicieusement caramélisée. Le résultat en étant succulent, la confiture de lait était née.



POUR 4 PERSONNES

- 24 FRAMBOISES
- 24 MÛRES
- 16 FRAISES
- 12 GRAPPES DE GROSEILLES
- 24 MYRTILLES OU CASSIS
- 5 JAUNES D'ŒUFS
- 1 TIGE DE RHUBARBE
- 120 G DE SUCRE SEMOULE
- 1 VERRE DE CHAMPAGNE
- 1 CITRON

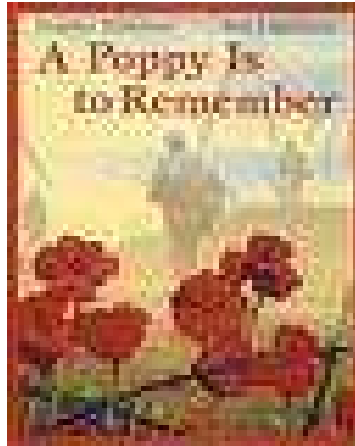
SABAYON DE FRUITS ROUGES AU CHAMPAGNE

Il faut s'appliquer à ce que la température ne dépasse jamais 90 °C. Pour cela, ne jamais cesser de battre la crème en huit en sortant souvent la casserole du feu (comme pour une hollandaise).

- Préchauffer le four à la salamandre à 250 °C.
- Laver et préparer les fruits : équeuter les fraises, peler et couper la rhubarbe en brunoise, égrapper les groseilles.
- Mettre la brunoise de rhubarbe dans un bol, la couvrir de sucre semoule, la faire dégorger et jeter le jus.
- Déposer les fruits rouges dans un saladier, saupoudrer de sucre et presser le jus d'un demi-citron.
- Mélanger tout doucement pour ne pas abîmer les fruits.
- Disposer tous les fruits dans quatre petits plats à crème brûlée, déposer par-dessus un peu de brunoise de rhubarbe et réserver au freezer.
- Dans une casserole, mélanger au fouet cinq jaunes d'œufs avec 100 g de sucre.
- Mettre la casserole dans un bain-marie et battre en huit au fouet pendant 4 à 5 min. Retirer de temps en temps la casserole du bain-marie, sans cesser de battre, pour que le mélange ne chauffe pas trop.
- Quand le mélange fait le ruban et devient onctueux, verser doucement le champagne, tout en continuant de battre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
- Sortir les poêlons du freezer, les remplir du sabayon et les mettre sous le grill du four à 180 °C (th. 6).
- Laisser gratiner quelques minutes et servir chaud, accompagné de tranches de brioche ou de cake.

Caressé par la Marne, le département de l'Aisne est la porte picarde ouverte sur le vignoble de Champagne qu'il représente sur 2 860 hectares.

Flan des poppies



Ingrédients pour 6 personnes :

- pétales de coquelicots - 6 œufs - sucre fin - 300 g de farine - 2 sachets de levure Alsacienne - 10 cl de jus de pomme - 10 cl de lait - 1 verre de liqueur de coquelicot - 125 g de beurre

Recette

Préparer les pétales cristallisés

- Dans un grand bol, détendre légèrement un blanc d'œuf au fouet, et, à l'aide d'un pinceau, en enduire délicatement les faces de chaque pétale.
- Saupoudrer chaque face de sucre fin et poser les pétales sur une plaque à pâtisserie. Mettre au four à 30° C (th. 1) jusqu'à ce qu'ils soient secs.
- Préchauffer le four à 180° C (th. 6).

Préparer le flan

- Dans un saladier, mettre la farine en fontaine, ajouter la levure, cinq œufs entiers et mélanger à la cuillère de bois. Tout en mélangeant, incorporer le jus de pomme, un verre de liqueur de coquelicot (épicerie fines), le lait et le beurre fondu. Il faut que la pâte devienne bien lisse.
- Verser l'appareil dans des petits moules à crème brûlée individuels préalablement beurrés et mettre au four pendant une vingtaine de minutes.
- Quand les flans ont gonflé et doré, laisser tiédir porte entrouverte avant de les sortir du four
- Décorer les flans de cinq pétales de coquelicot cristallisés avec, au milieu, un grain de café au chocolat noir pour faire le cœur et quelques grains de pavot pour faire les pistils.

Le coquelicot (poppy, en anglais) est le symbole du souvenir des soldats morts pour la Picardie pendant la guerre de 1914-1918.

Au champ d'honneur, les coquelicots sont parsemés de lot en lot Auprès des croix. Et dans l'espace les alouettes devenues lasses Mêlent leurs chants au sifflement des obusiers. Nous sommes morts. Nous qui songions, la veille encore, à nos parents, à nos amis ? C'est nous qui reposons ici au champ d'honneur. A vous, jeunes désabusés, à vous de porter l'oriflamme Et de garder au fond de l'âme le goût de vivre en liberté. Acceptez le défi sinon les coquelicots se faneront Au champ d'honneur.



SORBET AU CIDRE DOUX

POUR 6 À 8 PERSONNES

- Dans une grande casserole, mélanger 600 g de sucre semoule avec 1 l d'eau.
- Faire bouillir 5 à 6 min et laisser refroidir.
- Incorporer le cidre doux et le calvados au sirop. Mélanger et verser le tout dans une sorbetière.
- Tourner jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- Dresser le sorbet en boules dans une coupe à glace ou à champagne, accompagné de spéculos ou de biscuits de Reims.

600 G DE SUCRE SEMOULÉ
10 CL DE CIDRE DOUX
20 CL DE CALVADOS

La réputation du cidre picard remonte au Moyen Âge, chaque producteur choisissant ses variétés de pommes dans le plus grand secret pour les porter à maturation et les presser. Après quarante jours de fermentation, on obtient le cidre doux tandis qu'il faut plus de six mois pour obtenir un bon cidre brut.



POUR 4 PERSONNES

2 ROSES DU JARDIN (NON TRAITÉES)

Pour les beignets

175 G DE FARINE

1 ŒUF

HUILE DE FRITURE

Pour la crème anglaise

50 CL DE LAIT

1 CUILLERÉE À SOUPE DE LIQUEUR DE ROSE

6 ŒUFS

125 G DE SUCRE SEMOULE

1 GOUSSE DE VANILLE

ROSES DE PICARDIE EN CROUSTILLES

Préparer la pâte à beignets

- Dans un saladier, tamiser la farine, ajouter un jaune d'œuf et mélanger.
- Verser 12,5 cl d'eau glacée et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse et très légère. Réserver.

Préparer la crème anglaise

- Mettre un saladier dans le réfrigérateur.
- Dans une casserole, verser 50 cl de lait avec 60 g de sucre, une cuillerée à soupe de liqueur de rose et une gousse de vanille fendue en deux. Faire chauffer.
- Dans une autre casserole, blanchir au fouet les jaunes de six œufs avec le reste du sucre.
- Passer le lait bouillant au chinois recouvert d'un essuie-tout pour le verser sur les œufs blanchis tout en continuant à battre.
- Remettre la crème sur le feu et remuer doucement avec une cuillère de bois, sans faire bouillir.
- Sortir le saladier rafraîchi et y verser la crème. Continuer à mélanger jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Réserver.

Préparer les beignets

- Effeuillez les roses, enlever tous les pétales abîmés et, à la main, tremper chacun d'eux dans la pâte à beignets, puis les jeter par petits nombres dans l'huile de friture bouillante.
- Les retirer dès que la pâte a pris une consistance et une couleur dorée.
- Dresser dans une jolie coupe assez large en déposant sur la crème anglaise les « croustilles » et des pétales de roses frais.

*« Souviens-toi
ça parlait de la Picardie
et des roses
que l'on trouve là-bas
Tous les deux amoureux
nous avons dansé
Sur les roses de ce temps-là. »*

Inconditionnelle de sa région, Claudie Seminet ne pouvait pas la chanter plus joliment...

Impossible de repartir de Noyon sans son « Noyonnais ». Yvon Berthelot a remis au goût du jour ce gâteau au cœur d'amandes fondant et qui ne pèse pas sur l'estomac. Vendue surgelée, la pâtisserie, créée en 1927, subit sans dommage le passage au congélateur. Le patron, qui a livré un saint Nicolas en chocolat au président de la République, ne manque pas d'inventivité. Avec 12 € de plus, on pourra emporter un panier de « Cœurs de Noyon », des bonbons aux fruits rouges, ou goûter aux chocolats de la maison. Elle a fait réaliser un coffret métallique très « design » qui peut contenir dix mini-tablettes ou bien un échantillon de 36 pralines.

on appelle crème à la chantilly une crème fraîche fouettée et sucrée. nombreux sont ceux qui valident la thèse que la crème chantilly fut inventé par l'illustre Vatel. le 17 aout 1661 Fouquet invita pour une somptueuse réception pour le roi louis XIV pour l'inauguration du château de vaux le vicomte .

Molière et Lully composèrent pour l'occasion une comédie-ballet (les fâcheux), et pour le dessert Vatel proposa un nouveau

dessert, une crème 'mousseuse' qui régala l'assistance et surtout le roi qui complimenta Fouchet. l'appellation de Chantilly n'arriva que plus tard, alors que ce même Vatel officiait alors pour le prince de condé dans sa demeure de chantilly.

pour 1/2 litre de crème chantilly :

UNE PATISSERIE-CHOCOLATERIE A L'IMAGE DE LA PICARDIE

« J'ai bien aimé burlinguer ces dernières années, je suis allé dans différentes régions de France, mais c'est en Picardie que je suis revenu ! J'ai passé mon enfance à Compiègne, dans cette région que j'aime et j'y ai appris au fil des années, les métiers de la pâtisserie. Il y a vingt ans, j'ai créé le « Salon des Œufs Décorés », qui a toujours lieu tous les trois ans, un peu avant Pâques. Nous créons des œufs en plâtre qui sont ensuite décorés par des artistes renommés. J'ai toujours plein de projets en cours, plein de nouvelles envies, mon métier c'est ma passion ! Depuis quelques temps, je fais redécouvrir à mes visiteurs un gâteau qui s'appelle le « Noyonnais », c'est une mousseline aux amandes qui date de 1927. Le Noyonnais, c'est une pérennité de la ville de Noyon, c'est important que notre ville ait retrouvé sa spécialité. Amiens a son macaron, la Côte Picarde a son gâteau battu... Nous avons aussi créé les « Cœurs de Noyon » il y a trois ans, ce sont des bonbons fourrés à la fraise, à la framboise, à la cerise ou à la groseille. Les fruits rouges sont eux-aussi un symbole fort dans le Noyonnais. Si je fais redécouvrir ce bonbon, ce n'est pas seulement pour moi, mais c'est aussi pour ma ville, pour ma région. Pour l'Épiphanie, nous avons créé une fève qui représente des cartes postales anciennes des monuments historiques de Noyon : la cathédrale, la bibliothèque du Chapitre... Faire connaître ma ville et ma région est mon souci principal, au même titre que la recherche et le maintien d'un niveau de qualité exigeant. Le Picard n'aime pas la médiocrité, il aime créer du beau et du bon avec les produits de sa terre. »

Douillons de pommes à la picarde

Ingrédients :

Cette excellente recette ressemble à celle de la pomme rabote ou celle à la riboche

pour 6 personnes :

6 pommes du canada moyennes
500 gr de pâte feuilletée au beurre
3 cuillers à soupe de sucre semoule
3 cuillers à soupe de cassonade brune
2 cuillers à café de cannelle en poudre
1 jaune d'oeuf

Progression :

1) Mélangez dans un saladier le sucre semoule, la cassonade brune et la cannelle.

dorez : 1 jaune d'oeuf délayé avec une cuillère d'eau froide

2) 1 heure avant de faire la recette, épluchez et évidez vos pommes, puis roulez-les dans votre mélange sucrés et cannelle, couvrez d'un film alimentaire et réservez au frais.

3) Allumez votre four à 200°c (th 7).

4) Sur votre plan de travail, abaissez votre pâte assez fine, puis taillez 4 carrés de 10 cm de côté, humidifiez les bords et mettez une pomme au centre. montez les pointes de manière à ce qu'elles remontent vers le centre. puis avec un emporte-pièce rond (comme une pièce de 2 euros) surmontez votre petit « paquet ». dorez au pinceau l'ensemble de vos douillons, posez-les sur une plaque et enfournez.

5) Au bout de 10 minutes de cuisson redonnez un coup de dorez et finissez de cuire encore 25 minutes.

Servez tiède accompagnées par exemple d'un grand saladier de crème double ou d'un pot de gelée de coing et d'une bonne bière ambrée.

Crème Chantilly

Ingrédients :

on appelle crème à la chantilly une crème fraîche fouettée et sucrée. nombreux sont ceux qui valident la thèse que la crème chantilly fut inventé par l'illustre Vatel. le 17 aout 1661 Fouquet invita pour une somptueuse réception pour le roi louis XIV pour l'inauguration du château de vaux le vicomte .

Molière et Lully composèrent pour l'occasion une comédie-ballet (les fâcheux), et pour le dessert Vatel proposa un nouveau dessert, une crème 'mousseuse' qui régala l'assistance et surtout le roi qui complimenta Fouquet.

l'appellation de Chantilly n'arriva que plus tard, alors que ce même Vatel officiait alors pour le prince de condé dans sa demeure de chantilly.

Progression :

1) Versez votre crème dans un grand saladier et installez-la pour 5 minutes au congélateur. c'est le petit truc pour ne pas la rater.

2) Au fouet ou au batteur, montez-la bien ferme lorsqu'elle sera presque finie ajoutez le sucre et l'extrait de vanille (ou sucre vanillé) et finir de battre.

voilà c'est déjà fini ! vous pourrez parfumer cette crème au rhum, au café, au grand-marnier, au kirsch etc. le coté pratique étant que vous pourrez ajouter ces parfums au début de la préparation car cela n'empêchera pas la crème de monter.



La confiture de lait : spécialité de l'Aisne et de Vervins, elle serait issue d'une erreur de cuisson pendant une bataille napoléonienne. Un lait sucré aurait cuit trop longtemps ! Il en résulte aujourd'hui une gourmandise lactée avec un fort goût de caramel...

Le macaron d'Amiens : gourmandise bien connue à Amiens, il s'agit en fait d'un mélange (dont les secrets sont toujours bien gardés par les fabricants) de miel et d'amande qui en font une sorte de petit gâteau moelleux et fondant avec un léger goût de pâte d'amandes. Délicieux !

Le talibur ou rabote : c'est une pomme cuite dans un fourreau de pâte brisée, d'où le nom de « pomme en cage ».

Le miel de tilleul : majoritairement produit dans les forêts du sud de l'Oise. Le miel de tilleul picard est la référence en la matière.

Les coechons d'oeillette

Ils étaient fabriqués autrefois dans la région de Nesle, dans l'est du département. Il s'agissait de petits chaussons garnis d'une farce aux graines de pavot. Avec ces mêmes graines de pavot blanc, on confectionnait également une "tarte à l'oeillette", qui est en fait une sorte de génoise.

La tarte à l'badré

Ou tarte à la crème, faisait la réputation de la Somme dès le XVIème siècle. Il s'agit en fait d'une pâte brisée, sur laquelle on verse une préparation de flan, avant de la mettre au four.

Talibur ou Rabote

Pâtisserie picarde, faite d'une pomme pelée, évidée et remplie de sucre, cuite dans un carré de pâte feuilletée ou brisée, dont on soude les bords à l'oeuf battu. Le talibur, appelé également "Rabotte", "Rabote" ou "pomme en cage" correspond au "bourdelot" Normand, qui devient "le galopin" dans l'Orléanais, et la "bourdaine" dans le Perche. Anciennement, elle était faite avec le reste de pâte à tarte. Aujourd'hui on confectionne souvent les rabotes avec une fine pâte feuilletée.