

SEP M  
TOP  
ventes

# Cuisine Actuelle

2,90  
AVRIL 2023  
N° 387

**95**  
recettes  
faciles

**Dossier**  
Vive les pâtes  
autrement!



**Pains  
surprise  
maison  
pour un  
apéro  
bluffant**

# Spécial Nord- Pas-de-Calais

Plats et desserts culte  
+ Balades gourmandes à Lille  
et dans toute la région

**PM** PRISMA MEDIA **CPPAP**

L 12809 - 387 - F: 2,90 € - RD



AVRIL 2023 - BEL : 3,20 € - CH : 5 CHF - CAN : 4,99 CAD - D : 4,30 € - ESP : 3,40 € - GR : 3,40 € - ITA : 3,40 € - LUX : 3,20 € - PORT. CONT. : 3,40 € - DOM : AVION : 3,90 €  
BATEAU : 3,20 € - MAROC : 35 DH - TUNISIE : 5,5 TND - ZONE CFA AVION : 4,200 XAF - BATEAU : 2,000 XAF - ZONE CFP AVION : 950 XPF - BATEAU : 350 XPF



# *Le meilleur du* **Nord-Pas-de-Calais**

**P. 44**

Recettes  
traditionnelles

---

**P. 46**

Balade gourmande :  
24 h à Lille

---

**P. 48**

Produit du terroir :  
la belle endive  
du Nord

---

**P. 50**

Balade gourmande :  
48 h dans le  
Nord-Pas-de-Calais

---

**P. 52**

Spécialité régionale :  
la gaufre de  
la maison Méert

---

**P. 54**

Les incontournables  
du cru : le cornet  
de frites au blanc  
de bœuf, la tarte  
au sucre, la boulette  
d'Avesnes...

---

Créée en 1849 par  
la maison Méert,  
la gaufre fourrée  
à la vanille est  
aujourd'hui encore  
faite de manière  
artisanale dans cette  
institution lilloise.



Soupe réconfortante au poulet, dîner rapide bien gratiné ou grand classique de bistrot : dans le Nord, il y a un plat pour chaque gourmand.

Notre conseil

Une fois les jaunes d'œufs ajoutés, évitez de faire bouillir la sauce, pour qu'elle garde tout son velouté.



Un peu d'histoire

Venu de Gand, en Belgique, le waterzoï est, à l'origine, préparé avec du poisson, pêché dans les canaux de la ville où il pullule au Moyen Âge. Avec son nom qui signifie "eau qui bout", la recette est facile : jetez la pêche du jour, ou du poulet, dans un généreux bouillon !

## Waterzoï de poulet

👤 4 PERSONNES 🕒 PRÉPARATION : 30 MIN 🍲 CUISSON : 1 H 15

- 1 poulet fermier découpé en 6 morceaux • 2 jaunes d'œufs • 25 cl de crème liquide • 20 g de beurre
- 2 poireaux • 2 carottes • 2 navets • 3 grosses pommes de terre • 2 branches de céleri • 1 oignon
- 2 feuilles de laurier • 1 petit bouquet de persil plat • 1 cuil. à soupe bombée de farine • sel, poivre.

**1. Épluchez les poireaux, les carottes, les navets, le céleri et l'oignon.** Coupez-les en morceaux. Mettez à fondre le beurre dans une cocotte et faites revenir ces légumes. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et ajoutez-les dans la cocotte. Versez la farine, remuez 1 min. Salez, poivrez et ajoutez les feuilles de laurier.

**2. Ajoutez les morceaux de poulet (sauf les blancs).** Couvrez à hauteur avec de l'eau. Portez à ébullition et écumez.

**3. Couvrez la cocotte et laissez mijoter** à feu plus doux pendant 45 min. Retirez les morceaux de poulet et les légumes. Déposez les blancs dans la cocotte et laissez réduire la sauce à petits bouillons 12 à 15 min.

**4. Mélangez les jaunes d'œufs avec la crème** et versez dans le bouillon en mélangeant. Remplacez tous les ingrédients dans la cocotte, et arrêtez la cuisson lorsque la sauce frémit. Parsemez de persil haché et servez avec du bon pain et du beurre.



# Moules frites

 **4 PERSONNES**  **PRÉPARATION : 10 MIN**  
 **CUISSON : 10 MIN**

- 3 l de moules de bouchot • 50 cl de vin blanc sec
- 10 pommes de terre ( Bintje ) • 2 branches de céleri
- 3 échalotes • 1 gousse d'ail • 30 g de beurre
- 1,5 l huile de tournesol • 1 petit bouquet de persil • sel.

**1. Lavez les moules et grattez-les.** Épluchez et émincez les échalotes et l'ail. Coupez le céleri en petits morceaux.

**2. Épluchez et taillez les pommes de terre en bâtonnets.** Faites-les tremper à l'eau fraîche 5 min. Égouttez, séchez et précuisez-les 5 min à 150 °C dans l'huile. Égouttez et laissez reposer le temps d'augmenter la température de l'huile à 185 °C. Replongez les frites et faites-les dorer environ 3 min. Égouttez et déposez sur du papier absorbant. Salez et réservez dans le four à 70 °C.

**3. Faites fondre le beurre dans un faitout.** Faites-y revenir échalotes, ail et céleri. Mouillez avec le vin. À ébullition, versez les moules, mélangez et couvrez : elles sont cuites quand elles sont ouvertes. Comptez env. 5 min, en remuant trois fois. Parsemez de persil ciselé et servez avec les frites.

## Sans aucun doute

Vérifiez les moules lavées et grattées avant la cuisson : jetez sans hésitation celles qui sont cassées, ou qui ne se referment pas quand on les tapote.



# Welsh complet

 **4 PERSONNES**  **PRÉPARATION : 10 MIN**  
 **CUISSON : 15 MIN**

- 4 tranches de jambon blanc • 800 g de cheddar
- 4 œufs • 4 tranches de pain de campagne (ou de pain de mie) • 25 g de moutarde • 20 g de beurre
- 20 cl de bière blonde • poivre.

**1. Déposez les tranches de pain dans 4 plats à four individuels** puis recouvrez avec une tranche de jambon. Préchauffez le four à 180 °C.

**2. Râpez le cheddar.** Faites-le fondre dans une casserole à feu très doux tout en remuant avec une cuillère en bois. Versez la bière et mélangez pour obtenir une préparation lisse. Ajoutez la moutarde et mélangez.

**3. Versez cette préparation sur le jambon** puis enfournez pour 10 min.

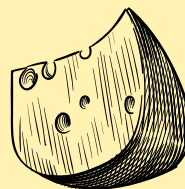
**4. Faites cuire les œufs au plat à la poêle dans le beurre moussieux.** Déposez 1 œuf tout chaud sur chaque welsh bien gratiné et poivrez. Servez aussitôt.

## Bon à savoir

Ce drôle de croque-monsieur se sert aussi sans œuf au plat, et s'accompagne souvent d'une salade verte, en guise de repas rapide.







• 11 h  
L'heure  
d'un vieux-lille

Le truculent **Romain Olivier** n'est pas un vendeur de fromages ordinaire. Ses deux boutiques sont une carte de la géographie fromagère de toute la France. S'il peut proposer quelque 300 variétés, c'est parce que son métier débute dans les fermes ou chez les producteurs et se poursuit dans ses caves d'affinage de Boulogne-sur-Mer (une par grande famille de fromages !). **Philippe Olivier**, 3, rue du Curé-Saint-Étienne et 345, rue Léon-Gambetta.

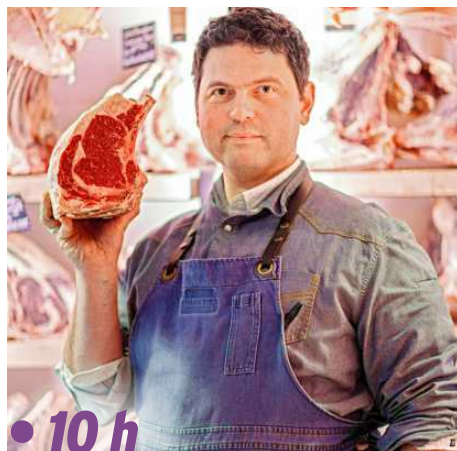
24h à  
Lille

**Autour du beffroi et dans les quartiers alentour, la capitale du Nord attire tous les talents de la gourmandise.**



• 9 h  
Un croissant  
pour commencer

Chez **Alex Croquet**, l'odeur du croissant n'est pas un attrape-gourmand. Après avoir croqué dans l'une de ces viennoiseries si désirables, on en conclut que le bonheur de pareil croissant est un plaisir finalement assez rare. On tient avec cet artisan, modeste, drôle et lunaire, l'une de ces adresses exceptionnelles. Le croissant ne graisse pas les mains, le beurre est léger, le feuilletage ne s'écroule pas à la première bouchée, il résiste pour une mâche agréable. Du pain au levain à la tarte à la clémentine, les autres fabrications sont à l'unisson. **Alex Croquet**, 66, rue Esquermoise.



• 10 h  
Un tour chez le boucher

Près des halles de Wazemmes, la rue Léon Gambetta est ourlée de commerces de belle réputation. La boucherie de **François Évrard et Nicolas Lemaire** (photo) ressemble au pays des merveilles : dans les armoires climatisées, on admire l'affinage des trains de côtes et, en vitrines, les plats présentés comme des pièces de joaillerie. Le service est convivial, même pour les petits budgets. **François Évrard**, 374, rue Léon-Gambetta.



• 12 h  
Pause-déjeuner  
chez Rozó

Le spectacle est ici dans l'assiette et dans la cuisine. La brigade s'y démène avec un bel esprit d'équipe. Le chef **Diego Delbecq** est un monstre de sensibilité et sa cuisine est réfléchie, écrite, avec un parti pris franc et des influences asiatiques. La lotte et la salade d'hiver servies ce jour-là l'illustrent bien. Et le dessert à l'assiette de **Camille Pailleau**, dressé comme un jardin ou un paysage féériques, était délicieux et époustouflant. **Rozó**, 34, rue Raymond-Derain, 59700 Marcq-en-Barœul.

TEXTES ET PHOTOS : JEAN-PAUL FRÉTILLET





• 14 h

## Une douceur d'ogre

Personne ne saurait résister, et pourquoi diable le devrions-nous, à une pâtisserie joliment dessinée, pétrie d'amour et de saveurs, pas même l'ogre de Carrouselberg. C'est du nom de ce personnage d'un conte régional, autrefois glouton jusqu'à ce qu'il découvre les douceurs sucrées du Nord et s'y convertisse,

que **Stéphanie Touzet et Matthieu Buchalski** ont baptisé leur boutique de gâteaux. D'intéressantes promesses et une invitation à découvrir des gourmandises du Nord telles que le Palet de Dames ou le P'tit Pouchin, que ces deux passionnés interprètent à leur manière.

**L'Ogre de Carrouselberg**,  
7, rue des Vieux-Murs.

• 15 h

## Un carré de chocolat

• **L'ancienne filature a fière allure** avec ses murs en brique. Les sacs de fèves de cacao ont remplacé

les bobines de coton, et les machines à fabriquer le chocolat, les métiers à tisser. **Encuentro** (rencontre en espagnol) est le nom de cette nouvelle chocolaterie. **Candice et Antoine** ont la noble ambition de faire un chocolat qui "rend heureux aussi bien celui qui cultive le cacao et la canne à sucre que celui qui le fabrique".

De la fève à la tablette, armés d'une éthique solide, et avec des choix radicaux (aucun additif autre que le sucre), ils proposent un chocolat qui rend aussi heureux celui qui le déguste.

**Encuentro**, 26,  
rue Félix-Faure,  
59350 Saint-André-lez-Lille.



• 18 h

## Une bière pour la soif

L'adresse n'est pas neuve, en dépit de son décor sobre et contemporain. Les vedettes de cette amicale brasserie ? Les bières que les patrons s'évertuent à dénicher depuis 2008. Devant les 28 tireuses alignées contre le mur du bar, c'est

l'embaras du choix, comme le jour de notre passage. Noir de Dottignies (Wallonie), Les Abysses de Baggersee (Alsace) ou la Cambier DDH IPA (Hauts-de-France) ? **La Capsule**, 25, rue des Trois-Mollettes.



• 21 h

## Un filet américain pour terminer

La **Brasserie André**, avec ses lambris de chêne, ses lumières tamisées et son atmosphère Belle Époque, est le plus vieux restaurant de Lille. Fondé en 1924, l'établissement a résisté à un bombardement et aux enseignes de fast-food qui le cernent. L'employé le plus ancien a quarante-deux ans de maison. La carte n'a pas changé depuis cent ans. On y vient pour la salade de hareng fumé, le Welsh Rarebit (une sorte de croque-monsieur) ou un filet américain (tartare belge).

**Brasserie André**, 71, rue de Béthune.



# La belle endive

## du Nord

Mi-salade, mi-légume, crue à croquer ou cuite confite, l'endive est emblématique de la cuisine douce-amère de sa région.



### Mieux la connaître

● **On l'appelle chicon à Bruxelles** où elle a été "inventée" en 1850 par le jardinier en chef du Jardin botanique. En Grande-Bretagne, le mot "endive" désigne une scarole ou une frisée. C'était aussi le cas en France avant l'arrivée sur les marchés du chicon belge ou de la witloof (appellation flamande qui signifie "feuille blanche"). L'endive est le fruit de la technique de forçage. Sa racine est enterrée dans l'obscurité totale, avec du chauffage pour simuler l'arrivée des beaux jours, si bien que le légume se met à pousser. L'ingratitude de la tâche pour les paysans a conduit les chercheurs de l'Inra à trouver des variétés forçant à l'air libre. Les racines d'endives sont alignées dans des armoires climatisées et alimentées par une eau enrichie en engrais. Cette méthode est rapide mais les endives, grosses et gorgées d'eau, perdent en goût, en caractère et en croquant.

J.P. FRÉTILET

● **L'endive dite de "pleine terre"**, nantie d'un Label Rouge, n'est quant à elle pas vraiment enterrée, mais pousse dans un lit de terre dans l'obscurité, couverte de paille et chauffée. Elle est croquante, avec un goût équilibré entre l'amer et le sucré, se conserve mieux et a une meilleure tenue à la cuisson. Elle est rare sur les étals, ne la manquez pas.



### Labels et variétés

● **Sans mention "pleine terre"**, les endives sont issues d'un forçage en chambre climatisée et verdissent vite à la lumière. Une endive qui verdit devient plus amère et moins tendre. Elles doivent donc être vendues bien calfeutrées dans leur cageot, puis placées immédiatement au réfrigérateur.

● **Et les endives rouges ?** Ce croisement entre une endive traditionnelle et une chicorée rouge de Vérone n'a que l'attrait de la couleur, sans la personnalité de la chicorée italienne, et s'abîme vite.



### La préparer

● **Rincez les endives** sous un filet d'eau pour les laver. Retirez le trognon si vous souhaitez en atténuer l'amertume. Sinon contentez-vous de couper la base noircie.

● **Dégustez-la en salade**, seule ou avec de la mâche ou de la scarole, assaisonnée d'huile de noisette, de noix ou de sésame, d'un filet de vinaigre parfumé et d'une pointe d'ail. Pour la cuire, la vapeur est idéale. Comptez environ 10 min et ajoutez un filet d'huile d'olive. Vous pouvez la faire gratiner au four avec de la béchamel ou confire à la poêle avec un jus d'agrumes. Poivrez bien à la fin.

## MÉMO

### JE CHOISIS

Les endives de pleine terre ont tendance à s'épanouir. Elles ont un aspect moins "serré". Ce n'est nullement un défaut.

### JE CONSERVE

Bien enveloppées dans un papier journal, au réfrigérateur, elles ne verdissent pas.



# Endives croquantes et condiment de chèvre frais

**4 PERSONNES** **PRÉPARATION : 30 MIN**

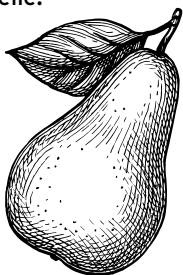
• 2 petites endives blanches • 2 petites endives rouges  
• 1 pomme verte • 5 feuilles de menthe ciselées • 1 cuil. à soupe de raifort râpé • 150 g de fromage de chèvre frais  
• 1 crottin de chèvre • 8 cl de lait • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre.

**1. Mixez le chèvre frais, le lait, le raifort et l'huile en crème.** Salez, poivrez. Ajoutez la menthe ciselée, la pomme coupée en petits dés et le crottin émietté.

**2. Passez les endives sous l'eau froide,** essuyez-les et effeuillez-les. Superposez les feuilles en panachant les couleurs, puis garnissez de condiment. Servez accompagné du restant de condiment dans une coupelle.

## On se lance

Customisez ce condiment à votre idée : dés de mangue, poire ou même ananas, le mariage fruit-chèvre est toujours un délice.



MARIELE / PHOTOCUISINE. ISTOCK



# Tatin d'endives au jambon

**4 PERSONNES** **PRÉPARATION : 25 MIN**  
**CUISSON : 45 MIN**

• 4 à 5 endives moyennes • 1/2 citron • 250 g de pâte feuilletée • 2 tranches de jambon blanc découenné  
• 120 g de mimolette • 60 g de beurre • 1 cuil. à soupe rase de sucre roux • sel, poivre.

**1. Passez les endives sous l'eau froide,** coupez-les en deux dans la longueur et ôtez le trognon.

**2. Faites chauffer 40 g de beurre** dans une grande poêle et faites-y dorer les endives à feu moyen. Ajoutez ensuite le sucre et le jus du citron. Salez, poivrez et versez 10 cl d'eau. Couvrez et faites cuire 20 min à feu doux en surveillant.

**3. Préchauffez le four à 200 °C.** Coupez la mimolette en fines tranches. Beurrez (20 g) un moule à tarte. Disposez-y les demi-endives, puis les tranches de mimolette et de jambon.

**4. Étalez la pâte feuilletée** en comptant 1,5 cm en plus que la taille du moule. Recouvrez de pâte les endives, puis glissez le pourtour de pâte entre le moule et les endives. Enfournez pour 25 min. Patientez 5 min avant de retourner la tarte sur un plat.

## Pas d'eau dans ma tarte

Les endives ne doivent plus être humides en fin de cuisson. Si besoin, essuyez-les avec un papier absorbant avant de les disposer dans le moule.

BERTRAM / PHOTOCUISINE

PAR RENÉ SOURDEIX





À Calais, Myriam Pont détache les moules avec une cuillère à soupe.

À gauche, Clara Thiriez et une de ses bières.



La Maline, une porter aux arômes grillés et boisés brassée par la famille Thiriez à Esquelbecq.



Agnès Lutun et Stéphane Catrice, producteurs de chicorée à Oye-Plage.

Côté mer, de la bière artisanale, de la chicorée et des poissons fumés ; côté terre, des fromages fermiers, de la flamiche et du potjevleesch. Embarquez pour un voyage culinaire.

# 48 H DANS LE NORD-PAS-

## JOUR 1 D'Esquelbecq à Boulogne-sur-Mer

**Esquelbecq.** Autrefois, la bière coulait à flots dans les estaminets du Nord. C'est dans le décor d'un de ces cafés populaires que la famille Thiriez accueille les amateurs de bonnes bières (22, rue de Wormhout). Le breuvage, aux parfums souvent atypiques, est brassé dans l'atelier attenant. Les recettes varient au fil des saisons et des idées qui fusent. Un brassin à la clémentine corse est en fabrication, une proposition de Clara Thiriez, à la tête



Joël, maître-fumeur chez J.C. David, dompte le feu lors du fumage lent des harengs.

de cette brasserie fondée par son père Daniel, en 1996. À cette époque-là, la bière artisanale n'était pas à la mode. C'était l'inverse : les brasseries locales disparaissaient les unes après les autres. Depuis, la folie des micro-brasseries s'est emparée de la région comme de toute la France.

**Calais.** Face à la mer du Nord, sur le port (quai de la Colonne), Myriam Pont, qui aime se faire appeler la "paysanne des mers", vend le fruit de sa pêche à pied. Le long de la Côte d'Opale,

elle ramasse des moules et des coques sauvages, mais aussi des homards vivants, selon la saison, ainsi que toute une variété de coquillages. **Oye-Plage.** Agnès Lutun et Stéphane Catrice préparent chaque jour de la chicorée. Leur entreprise ([chicoreedunord.fr](http://chicoreedunord.fr)) est l'une des dernières dans la région à

### OÙ MANGER ?

Au Chatillon ([le-chatillon.com](http://le-chatillon.com)), un restaurant de poissons et de fruits de mer à Boulogne-sur-Mer. Les croquettes de crevettes grises et la lisette pochée sont un délice.

transformer cette racine cousine de l'endive. Pendant longtemps, dans le Nord, la chicorée a été le café du pauvre. Sortie de la terre, elle n'a aucune saveur. Séchée, puis torréfiée



dans d'impressionnants fours, elle caramélise, et dans la tasse, donne une boisson presque noire, légèrement amère, agréable à siroter.

### **Boulogne-sur-Mer.**

Le hareng est l'une des attractions de cette ville portuaire. Pêché en abondance au large de la Côte d'Opale, dès la fin de l'été, le poisson argenté est transformé en produits de saurisserie par les fumeurs de Boulogne. Chez J.C. David (15-17, rue Georges-Honoré), les harengs sont fumés dans les coresses, des fours verticaux traditionnels. À la sortie, ils deviennent des gendarmes ou des kippers, prêts à être cuisinés.



**Camille Rozeleur et sa famille fabriquent du vieux-lille, une sorte de maroilles au goût plus prononcé et à l'affinage prolongé.**



On dit que le vieux-lille, onctueux et collant, "fait du gras". Il est aussi affiné plus longtemps.

### **Sars-Poteries.**

Ce charmant village, situé à 11 km de la Belgique, mérite que l'on fasse escale au Pavé des Sars (126, rue Jean-Jaurès), avec sa poissonnerie, son restaurant et son épicerie fine. Le décor contemporain détonne mais la cuisine, délicieuse, s'accroche au terroir : boudin blanc aux pommes, flamiche au maroilles, croquettes de crevettes grises, velouté aux légumes d'antan et carbonades.

### **Le Quesnoy.**

Chez Christophe Tellier (Les Vergers, 200 route de Valenciennes), les lieux ne manquent pas non plus de singularité. Dans les vergers en palissade, pommes et poires sont transformées en jus et en cidres. L'épicerie est un véritable supermarché du terroir du Nord-Pas-de-Calais, du Lucullus de Valenciennes (mille-feuille de langue de bœuf et de foie gras) à la gaufre fourrée, en passant par les bières artisanales, le potjevelesch (viandes en gelée) et les Bêtises de Cambrai.



## **JOUR 2**

### **De Maroilles à Valenciennes**

**Boulogne-sur-Helpe.** Changement radical de paysage dans la partie méridionale du Nord. Plages, dunes et falaises cèdent la place aux vertes prairies bocagères. L'Avesnois, arrosé par des

pluies abondantes, est le paradis des vaches laitières et du maroilles. Cousin du livarot normand et du munster vosgien et alsacien, ce fromage emblématique du Nord à croûte lavée est la spécialité de la ferme du château des Rozeleur (fermeduchateaucourbet.com). La famille conduit un troupeau de 130 vaches dont le lait cru est transformé chaque jour en maroilles. Cette brique carrée avec sa croûte orangée se forge dans la cave au rythme des lavages réguliers à la main avec de l'eau salée. Au fil des semaines, le fumet du fromage se corse et la pâte s'assouplit, gagnant en complexité aromatique. Plus fort en goût est le vieux-lille, fabriqué aussi ici. "Il s'agit d'un maroilles que l'on roule dans le sel pour qu'il reste blanc", explique Camille Rozeleur.



# DE-CALAIS



**À Boulogne-sur-Mer, les harengs produits par J.C. David sont fumés dans les coresses.**



Retrouvez *Cuisine Actuelle* dans l'émission

**Circuit Bleu Côté Saveurs**

[francebleu.fr](http://francebleu.fr)



## Spécialité RÉGIONALE



La façade de la maison Méert, dessinée par Charles-César Benvignat en 1839.



Churchill, de Gaulle et Marguerite Yourcenar en raffolaient !



Des délices délicatement emballés par six dans un papier doré.



Au cœur des gaufres, une farce cassonade et vanille.

### Une gourmandise historique à la vanille créée en 1849

Comme celle de toutes les gaufres fourrées du Nord, la pâte est faite avec de la farine, de la levure, des œufs, du beurre et de la cassonade. Après avoir gonflé comme du pain ou de la brioche, elle est taillée en pâtons, qui sont étirés et placés par deux à l'intérieur d'un moule à gaufres qui se referme aussitôt, telle une mâchoire brûlante. Trente secondes plus tard, le mouvement est inversé. Deux langues bombées et toutes dorées apparaissent alors. Posées chaudes sur le plan de travail, elles sont taillées à l'emporte-pièce et garnies d'une farce de cassonade et de vanille de Madagascar, puis rassemblées pour former la gourmandise finale.

En vente à la boutique et sur le site [meert.fr](http://meert.fr)

# La gaufre de la

Membre de l'association **Maisons & Savoir-Faire d'excellence**, Méert célèbre la tradition de la gaufre fourrée du Nord.

Côté rue Esquermoise, au 27, le décor de la maison Méert est flamboyant, comme les brioches et les pâtisseries à la parade dans les vitrines. Mais les gaufres

## maison Méert

fourrées à la vanille sont les premières vedettes de cette institution lilloise fondée il y a plus de trois cents ans. Emballées par six dans leur papier doré, elles partent comme des petits pains au fil du flot ininterrompu de la clientèle venue d'ici, et souvent d'ailleurs. Côté coulisses, on est comme au théâtre, avec l'effervescence d'une ruche, l'apparence du désordre et un entrelacs de salles où sont préparées

les gourmandises. Les gaufres sont presque cousues main dans un atelier au rez-de-chaussée. Devant les moules chauffants aux deux faces gravées des majuscules MEERT, les sept employés sont comme des ouvriers du textile face à leur métier. La tâche se répète et chacun des gestes est inscrit dans un savoir-faire transmis depuis 1849.



Thierry Landron, l'un des patrons de l'enseigne mythique.



## ▶ LA RECETTE ORIGINALE

### Pudding de gaufres *de la maison Méert*

**6 PERSONNES**  **PRÉPARATION : 15 MIN**  
**ATTENTE : 1 H**  **CUISSON : 1 H**

- 500 g de gaufres • 4 cuil. à soupe de crème pâtissière tiède • 4 œufs
- 20 cl de lait frais entier • 2 pommes • 40 g de raisins secs • 80 g de fruits confits
- rhum brun • sucre glace

**1. Placez les raisins dans un bol** et couvrez de rhum. Laissez macérer 1 h.

**2. Coupez les gaufres en lamelles** et laissez-les tremper dans le lait froid pendant 20 min.

**3. Ajoutez les œufs et fouettez au batteur** jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez les raisins, les

fruits confits et les pommes pelées et taillées en lamelles. Incorporez la crème. Versez dans un moule beurré. Enfourez à 160 °C pour 1 h.

**4. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau** : elle doit ressortir propre. Démoulez sur un plat de présentation. Saupoudrez le pourtour de sucre glace.

#### *Petits chanceux*

Si vous habitez le Nord, commandez la veille pour le lendemain des chutes de gaufres chez Méert. Et ajoutez alors dans la recette 80 g de sucre.

## 4 mini recettes aux gaufres

Pour 4 personnes

### 1 Sandwiches glacés

- Écrasez à la fourchette 4 cuil.

à soupe de glace à la vanille avec 4 cuil. à soupe de glace au café et 1 cuil. à soupe de pépites de chocolat • Tartinez-en 4 gaufres. • Recouvrez de 4 autres gaufres pour former des sandwiches et lissez le pourtour avec un couteau. • Placez au congélateur pour 1 h. • Servez au goûter ou avec une crème anglaise au dessert.

### 2 Tartelettes framboises

- Garnissez de chantilly 4 à 8 gaufres et saupoudrez de zeste de citron bio haché menu.

- Couvrez de framboises fraîches, pointe en bas.
- Poudrez de sucre glace.

### 3 Crumble express

- Faites confire à la poêle 4 pommes

en quartiers dans un peu de beurre avec de la cassonade. Poivrez. • Mixez en éclats 12 gaufres et faites-les dorer à la poêle avec 2 cuil. à soupe d'éclats de noisettes. • Répartissez les pommes dans 4 coupes, recouvrez de gaufres aux noisettes et surmontez de crème fouettée.

### 4 Gaufres perdues

- Battez 1 œuf avec un verre de lait et un trait de chicorée liquide.

- Trempez-y rapidement 4 gaufres une par une puis faites dorer à la poêle dans du beurre moussoux.
- Servez-les chaudes avec une compote de poires.

