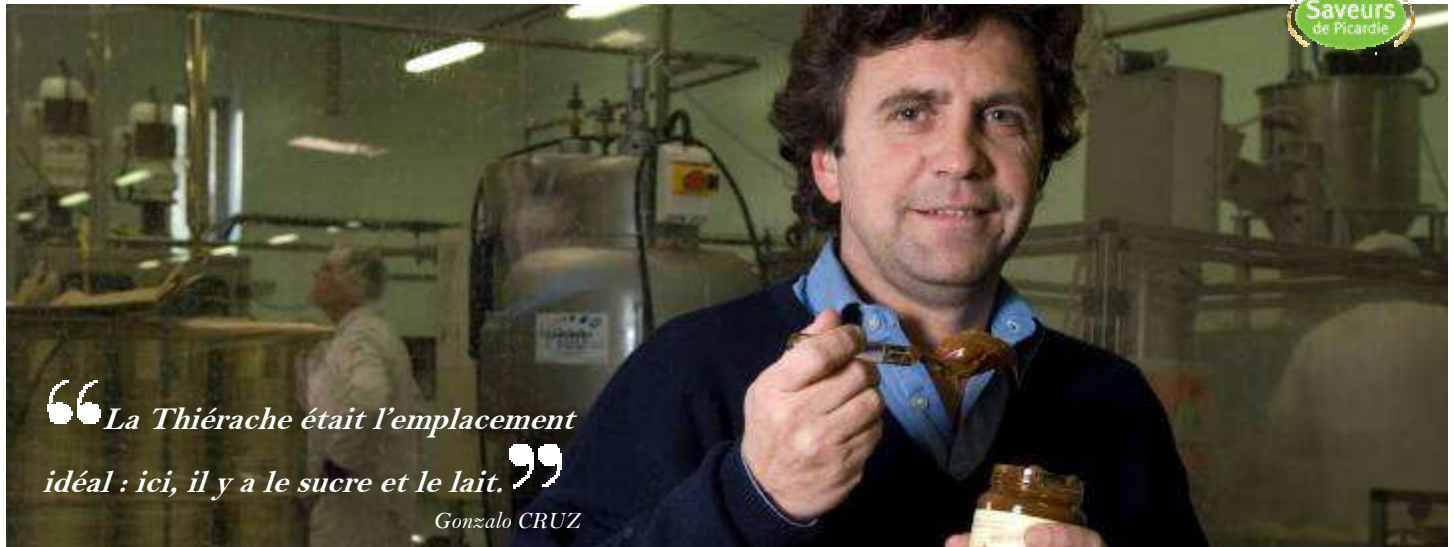


Gonzalo Cruz, ambassadeur de...

La confiture de lait



« La Thiérache était l'emplacement idéal : ici, il y a le sucre et le lait. »

Gonzalo CRUZ

La confiture de lait... ou l'histoire d'un heureux hasard qui ravit les gourmands depuis plusieurs siècles ! Confectionnée à partir de lait des élevages de Thiérache, la confiture de lait est une pâte onctueuse au goût de caramel. Gonzalo Cruz, un gourmand d'origine argentine, est tombé sous le charme des paysages de Thiérache et y fabrique depuis une vingtaine d'années, cette confiture de lait, dont l'origine mystérieuse apporte son petit plus à la dégustation !

« En France, une légende attribue la création de ce produit à une distraction d'un cuisinier de Napoléon. On donnait à l'époque un bol de lait sucré aux soldats et lors d'une bataille, la mixture aurait chauffé plus longtemps, en se transformant en une sorte de caramel, exquis. La recette aurait commencé à se répandre à ce moment là, pour être presque oubliée par la suite. Mais, tout de même, lorsque nous avons créé le produit, les gens dans les campagnes disaient « cela me rappelle ce que me faisait ma grand-mère ». Rien ne s'oublie totalement... Ce qui est amusant, c'est qu'en Argentine, nous avons la même légende, avec la guerre d'indépendance et deux généraux, qui se seraient rencontrés pour faire la paix, devant un bol de lait sucré... oublié sur le feu. La confiture de lait se consomme partout : seule, dans les gâteaux, les glaces... En argentine, je n'ai jamais vu un gâteau d'anniversaire sans confiture de lait ! »



Où acheter la confiture de lait en Picardie ?

SA Franco-Argentine
Chez Gonzalo Cruz
4, place des Prelets
02120 Sains Richaumont



« Au Temps des Mets »
Chez Guillaume Leulier
18, parvis Saint Vulfran
80100 Abbeville
Tél : 03.22.20.34.70



Vive la Campagne
64, avenue de Paris
02200 Soissons
Tél : 03.23.73.26.29

La Ferme de Choqueuse
1 Place de l'église
60360 Choqueuse les Benards
Tél : 03.44.46.52.45

La Ferme des Prés Salés
13 rue du général de Gaulle
80860 Noyelles sur Mer
Tél : 03.22.23.49.87



Les Jardins de Valloires
80120 Argoules
Tél : 03.22.23.53.55

La Corbeille Paysanne
Place Maurice Vast
80000 Amiens
Tél : 03.22.91.70.46

Les Jardins de Pontarcher
02290 Ambleny
Tél/ Fax : 03.23.74.30.32

La Ferme de Saint Aubin
4, rue Simon
60380 Songeons
Tél : 03.44.82.31.90



Au Palais du Goût
31, rue Saint Christophe
02200 Soissons
Tél : 03.23.76.44.00

Saveurs et Terroirs
Françoise Gion
43, avenue du Général de Gaulle
02260 La Capelle
Tél : 03.23.97.17.16

La Ferme du Relais
66, rue de Calais
60430 Noailles
Tél : 03.44.07.41.80



La Fraise de Voyenne
02250 Voyenne
Tél : 03.23.20.03.09



Idée recette...

Tarte aux pommes à la confiture de lait

Une recette de Gonzalo Cruz, fabricant de confiture de lait en Thiérache



Ingrédients :

- 500 g de pommes (Reinette du Canada ou Belle de Boskoop)
- 250 g de confiture de lait
- une pâte brisée (ou feuilletée selon votre choix)

Préparation :

- Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte
- Etendre régulièrement et généreusement, sur le fond de la tarte, la Confiture de Lait sur une épaisseur de 1/2 cm environ
- Poser les pommes coupées en lamelles
- Bien garnir de fruits et ne pas mettre de sucre
- Recouvrir la tarte de papier aluminium et la mettre au four (thermostat 7 avec un chauffage par le haut et par le bas) pendant 20 min. environ
- Retirer la tarte du four et laisser refroidir.

Bon appétit !



Le marché nocturne de Vervins

... par l'Association « Thiérache Fermière ». Détendez-vous en écoutant jouer les musiciens, appréciez l'art pictural des artistes du cru, qui exécutent devant vous leurs œuvres et rencontrez des producteurs amateur du « bon ». Ce marché saura vous faire apprécier toutes les richesses des produits du terroir picard !

Chaque premier vendredi du mois, à la salle Polyvalente, de 16h à 21h.

D'autres produits du terroir à découvrir en Thiérache:

- La Folie Douce

L'apéritif régional aux fruits rouges, à savourer (avec modération !) chez Marie-Pierre Gruson, à la Ferme de la Chapelle Jérôme, à Parfondeval.

- Le Maroilles, à la Ferme de la Fontaine Orion.

- Le cidre de Thiérache, au Clos de la Fontaine Hugo, à Parfondeval (classé parmi les plus beaux villages de France).

Les bonnes adresses des spécialités picardes...

Miels et confitures, glaces et chocolats picards

Miel picard

Gérard LEGUILLIER
Le Berger des Abeilles
2, rue de Lihons
80230 Punchy
Tél : 03.22.85.48.63



Jean-François VILLAIRE
Les Ateliers de l'Abeille
Route de Soissons
02000 Chavignon
Tél : 03.23.21.61.62



Reine BARCELERE
Ferme des Charmettes
« Le Plessis »
60890 Authueil en Valois
Tél : 03.44.87.43.74



Gérard THERASSE
Ferme du Petit Lugny
4, Le Petit Lugny
02140 Thenailles
Tél : 03.23.98.18.02

« Gourmandise Delicatessen »
22, parvis Saint Vulfran
80100 Abbeville
Tél : 03.22.24.80.53



La Clé des Champs
35, rue Neuve
60190 Cressonsacq
Tél : 03.44.51.74.71



Confitures

Sophie DEFACQUE
Ferme du Vert Pâturage
12, chemin Defacque
80140 Vismes au Val
Tél : 03.22.28.51.64



Pascal BLEUET
10, rue de Chuignolles
80340 Chuignes
Tél : 03.22.85.27.99



Joël BLERIOT
Le Moulin de Binard
Rue de Cartigny
80200 Buire-Courcelles
tél : 08.79.01.25.18



Corinne GRU
Conifruits
1, ch. Brunehaut
80200 Estrées Mons
Tél : 03.22.84.26.96



Françoise MOMMELE
Ferme du Raguet
8, rue du Raguet
60800 Auger St Vincent
Tél : 03.44.59.03.61



Reine BARCELERE
Ferme des Charmettes
« Le Plessis »
60890 Authueil en Valois
Tél : 03.44.87.43.74



M-Françoise MOERMAN
Ferme de la Petite Solle
4, rue de Compiègne
60490 Mortemer
Tél : 03.44.85.00.22



Les Jardins de Sophie
11 rue Jean Lheureux
80800 Marcelcave
Tél : 03.22.42.32.30

« Au Temps des Mets »
Chez Guillaume Leulier
18, parvis Saint Vulfran
80100 Abbeville
Tél : 03.22.20.34.70



« Gourmandise Delicatessen »
22, parvis Saint Vulfran
80100 Abbeville
Tél : 03.22.24.80.53

Aire de la Baie de Somme
Autoroute A16, sortie 23
Tél : 03.22.23.69.60

Gérard THERASSE
Ferme du Petit Lugny
4, Le Petit Lugny
02140 Thenailles
Tél : 03.23.98.18.02

Ferme des Vignes Madame
21, rue d'en Haut
60120 Le Mesnil Saint Firmin
Tél : 03 44 51 94 00

Bernard AUTRICQUE
Sorbenoy
7, rue de la Tannerie
60810 Rully



Marie-Pierre AUBERT
La Fraise de Voyenne
6, Grande Rue
02250 Voyenne
Tél : 03.23.20.03.09



Chocolats

Gérard MOREAU
Chocolaterie de Lachelle
41, rue de Monelieu
60190 Lachelle
Tél : 03.44.42.31.38

Monsieur TROGNEUX
1, rue Delambre
80000 Amiens
Tél : 03.22.71.17.17

La Fontaine des Saveurs
8, rue Chambiges
60000 Beauvais
Tél : 03.44.15.00.00



vu dans
ESPRIT DE PICARDIE
La
chocolaterie de Lachelle...

De la fève de cacao au ballotin, la fabrication du chocolat demeure un mystère pour la plupart d'entre nous. La chocolaterie de Lachelle propose des visites guidées instructives et forcément gourmandes. Régimes s'abstenir !

Sorbets

Bernard AUTRICQUE
Sorbenoy
7, rue de la Tannerie
60810 Rully



La rabotte picarde

(pour chti qui ne comprin po ch'picard, el recette in français al est in d'ssous)

Ech qu'i feut :

- 600 gr éd pate feuilletée
- 6 peumes éd 200 gr à peu preu
- 30 gr éd beurre
- 60 gr éd chuque
- ène pinchie d'cannèlle in poude
- 1 gane d'oeu pour foaire doreu
- 200 gr éd confiture d'abricot (si o voleu)

Emint qui feut foaire :

- Pour écincheu, i feut pleumer chés peumes, et pi inlveu ch'trongon aveux un vidoère espécial à peumes.
- O fait aveuc cho'p pate, ène sorte éd grand carré point d'trop épais (3 mm). O découpe éddin des piots carrés d'15 cm éd coté, pi o pose chés peumes, du côté d'leu tcheue, au mitan d'éch carré d'pate. Din ch'treu, à plache d'éch trongon, o vèrse éch chuque touillé aveux cho'c cannèlle, et pi ch'piot douot d'beurre.
- Pour éq cho'p pate al peuche étnir autour éd chés peumes, o rmonte chés quate coins, o colle bien aveux ses mains autour éd cho'p peume, et pi o colle chés coins insanne aveux do'ieu.
- Pour qu'a fuche bien, o peut foaire des piots déssins dsu cho'p pate.
- I feut avoér soin étou d'prévoér ène pieute « quéminee » au mitann qu'échl air al peuche passeu quante a tchuiro. Aveuc un pinceu, oz imbrongue cho'p pate aveuc éch gane d'oeu (touillé aveuc un molé d'ieu), pour foaire doreu. Oz inforne, in méttant ch'bouton d'éch four à « fu moéyin », pi o tchitte tchuire ène boéne démie-heure, un piot trous quarts d'heure.
- A s'linge aussi bien coeud qu'frouod, pi o peut l'sarvir aveuc, à pèrt, ène seuce à l'abricot.
- Pour foaire cho's seuce là, i feut prinne 200 gr éd confitures, et pi l'touilleu din un molé d'ieu, in foisant coeuffeu. Quante est bien touillé, o l'passe din ch'tamis.

- 600 gr de pâte feuilletée
- 6 pommes de 200 gr
- 30 gr de beurre
- 60 gr de sucre
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 200 gr de confiture d'abricots (facultatif)

- Peler et évider les pommes avec un vide-pomme.
- Abaisser la pâte en un grand carré de 3 mm d'épaisseur. Y découper des petits carrés de 15 cm de côté environ. Poser les pommes côté tige au centre. Verser dans la cavité centrale le sucre mélangé avec la cannelle et y introduire une noisette de beurre.
- Pour maintenir la pâte autour des pommes, relever les quatre coins, les plisser et les souder entre eux avec de l'eau.
- Décorer avec des motifs de pâte.
- Ménager une cheminée au centre. Dorer au pinceau avec l'œuf dilué d'un peu d'eau. Et mettre cuire à four moyen 30 à 40 minutes. Servir chaud ou froid.
- On peut présenter à part une sauce d'abricots. Pour préparer cette sauce, prendre 200 gr de confiture d'abricots et la diluer dans un peu d'eau en faisant chauffer, puis passer au tamis.