

Grâce à la carotte de Tilques, surprenez vos invités !



Si vous voulez mettre les petits plats dans les grands et surprendre vos invités, la carotte de Tilques peut être un précieux allié.

Millefeuille de chou-fleur & carotte de Tilques à la crème de cresson

Recette proposée par le restaurant « La Ferme Loisel » à Houlle.

Cuire le chou-fleur et la carotte à l'eau bouillante.

Mixer le chou-fleur, ajouter un à un les œufs, 10 cl de crème, poivre et sel.

Mettre dans un plat allant au four et cuire à 120°C. Piquer avec un couteau au centre du plat au bout de 15 mn pour s'assurer que la mousseline est cuite (la mousseline ne doit plus attacher au couteau). Laisser refroidir et réserver au frais.

Mettre le vin blanc et la crème dans une casserole avec le sel et le poivre et faire réduire légèrement.

Retirer du feu et passer le contenu au mixeur avec le cresson. Laisser refroidir.

Mixer la mousseline de chou-fleur en ajoutant un peu de crème et mettre dans une poche pâtissière.

Couper la carotte en lamelles.

Dresser dans une petite assiette en alternant une couche de mousseline et une lamelle de carotte 3 à 4 fois.

Faire couler un filet de sauce cresson, et disposer des petites feuilles en décor.



Gâteau à la carotte

Recette proposée par « L'Auberge de Booneghem » à Nieurlet.

Mélanger les carottes finement râpées et le sucre de manière à ce que chaque brin de carotte paraisse givré.

Laisser reposer 2 heures de manière à ce que le sucre fonde puis ajouter le beurre fondu, la cannelle, la farine et la levure, le sel et les œufs battus jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Faire cuire au four dans un moule à génoise bien beurré et fariné durant 50 minutes à 120°C.

Démouler et laisser refroidir sur une grille. Déguster avec une crème chantilly.

La saveur de cette carotte bien élevée s'exprime aussi en soupe.

Soupe de carottes de Tilques au lait

Dans une grande marmite, mettre 1/2 litre de lait et 33 cl d'eau, puis ajouter du sel et du poivre. Amener doucement à ébullition. Pendant ce temps peler 1 kg de carottes de Tilques et une pomme de terre. Jeter dans le liquide et laisser cuire pendant 45 minutes. Passer alors au mixeur ou au presse-purée. Ajouter de la crème fraîche et réchauffer doucement.

Potage pommes-carottes

Faire fondre 10 g de margarine et ajouter 500 g de pommes épluchées, 500 g de carottes, 1 oignon haché, une cote de céleri, une cuillère à café de sauge et une feuille de laurier. Laisser étuver et les mettre à cuire dans 1,5 l de bouillon de poule.

Grâce à la carotte de Tilques, surprenez vos invités !



Terrine de Batistin

Recette proposée par le restaurant « Les 3 Caves » à Saint-Omer.



Façonner la terrine avec le lard sur toute la surface.

Faire cuire les pommes de terre et les carottes à l'eau bouillante. Les couper très finement. Faire de même avec le Batistin, puis superposer en mille feuilles chaque ingrédient dans la terrine.

Recouvrir d'un papier aluminium puis cuire au four à 170°C pendant 2 heures. Laisser refroidir puis tailler des tranches et les faire réchauffer au four pendant 5 minutes.

Servir la terrine avec une garniture de salade, du cresson par exemple, Assaisonner à l'huile de noix.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 mn.
Temps de cuisson : 2 h.

500 g de lard fumé
1 grosse carotte de Tilques
1 kg de pommes de terre
1/2 tome de Batistin

Le soufflé de carottes de Tilques

Recette proposée par Maryse Cornélie, habitante du marais

Mettre les carottes à cuire durant 15 à 20 minutes à la vapeur puis les réduire en purée. Laisser refroidir.

Monter le blanc d'œuf en neige. Puis incorporer à la purée un jaune d'œuf frais, le fromage râpé et le blanc en neige. Mélanger délicatement. Verser dans un plat beurré et mettre au four pendant une demi-heure à 120°C.

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 mn.
Temps de cuisson : 45 mn.

500 g de carottes
100 g d'emmental râpé
1 œuf

Le Batistin est un fromage au lait cru, produit à la ferme du Milou à Tatinghem. Ce fromage bénéficie de la marque « Produit du Parc naturel régional. »



La carotte de Tilques, forte en authenticité.



Une variété à part



La carotte de Tilques n'est plus cultivée que par un petit nombre de producteurs mais elle a laissé des souvenirs bien vivants chez les anciens. Elle s'est développée à la fin du siècle dernier et a connu son apogée dans les années 1930 à 1950. Le cœur historique de la culture est Tilques. En 1937, Tribondeau écrit : « A l'Ouest du marais audomarois, sur les dernières pentes de l'Artois, Tilques s'est acquis une réputation bien méritée

pour la carotte maraîchère. La culture a conquis des hectares sur les communes limitrophes, Moulle, Houlle, Salperwick. L'influence du terroir est telle qu'elle ne peut être semée que dans un rayon de 4 à 5 km autour du clocher. »

Se développe alors un système de culture mi-ouvrier, mi-paysan. Les familles d'ouvriers cultivent et récoltent les carottes sur les terres des fermiers et les bénéfices sont partagés entre les deux. A la fin des années 70, les silos de carottes disparaissent peu à peu des champs : c'est le déclin de cette culture. Aujourd'hui, des producteurs continuent de garder jalousement leur savoir-faire et appliquent encore les procédés de conservation ancestraux. Stockées en silo, les carottes sont ensuite frottées à la main de manière à garder toute leur fraîcheur et leur parfum. La variété originelle a dû être mélangée avec des variétés voisines « Géante de Milly », « Colmar » et la « Longue lisse de Meaux ».

Un goût à la mesure de sa taille.

Aujourd'hui, cette variété locale très originale ne ressemble à aucun type connu : très gros calibre, grand feuillage frisant parfois le gigantisme. C'est une carotte tardive de longue conservation. Et c'est avec la terre de ce terroir bien particulier et en silo (tas de carottes recouvert de paille), qu'elle se conserve le mieux et qu'elle garde son goût spécifique. Elle se consomme plus facilement cuite que crue.



P. Morès

Pour la trouver, fiez-vous à son nom.

Les cultures et les points de vente de la carotte de Tilques sont historiquement implantés à Tilques ou dans les villages limitrophes. Vous pourrez la retrouver directement chez les producteurs de Tilques et des environs, de début octobre à la mi-avril. Parmi eux, 5 producteurs bénéficient de la marque « Produit du Parc naturel régional ». Leurs coordonnées figurent page 15.

Ces carottes sont pour vous l'occasion de concocter de multiples fantaisies culinaires.

Aujourd'hui parfois mécanisée, la récolte des carottes se faisait auparavant manuellement. Un travail pour le moins difficile qui nécessitait des bras, d'où une organisation spécifique du travail.



Cuisiner les légumes traditionnels du marais audomarois



Des recettes riches en goût
pour une cure de vitalité.



Parc
naturel
régional
des Caps et
Marais d'Opale