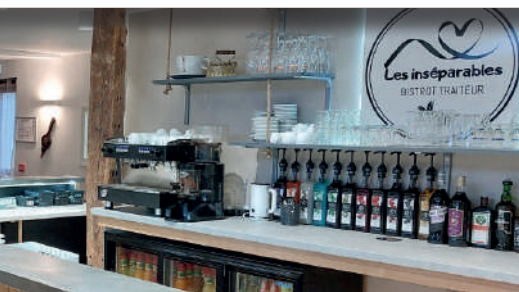


LE MARCHÉ FERMIER



CARNET DE
RECETTES
2026


bistrô 
de **pays** 





ÉDITO



NADÈGE LEFEBVRE

Présidente du Conseil
départemental de l'Oise

"Fermez les yeux et retrouvez les plats préférés de nos bistrotiers chez vous ! Ce livret de recettes a été imaginé pour vous transporter dans l'univers unique et authentique des neuf Bistrots de Pays que compte notre département. C'est par une cuisine généreuse, savoureuse et gourmande qu'ils vous invitent au voyage culinaire."



CHARLES-ÉDOUARD BARBIER

Président de la Fédération Nationale
des Bistrots de Pays

"Laissez-vous séduire par les saveurs authentiques de l'Oise ! Essayez-vous à la cuisine des Bistrots de Pays et émerveillez vos papilles grâce aux recettes imaginées par nos bistrotiers avec toute leur passion et leur créativité."

SOMMAIRE

Ô Bistrot à Allonne _____ p 06

- Suprême de poulet jaune gratiné au Maroilles et pommes de terre grenaille au romarin
- Brioche façon pain perdu

Les 4 frères à Armancourt _____ p 08

- Aubergine farcie
- Amandine aux poires

L'Auberge des Tilleuls à Heilles _____ p 10

- Lentilles de l'Oise, lard, œuf mollet et mousse roquette & persil
- Crème brûlée aux panais, vanille et vergeoise

La Buvette à Saint Maximin _____ p 12

- Paleron de bœuf braisé, sauce tomme au foin et purée maison
- Pain perdu de gâteau battu Picard, pommes rôties au miel et réduction de cidre

La Table du Saint Hubert à Lormaison _____ p 14

- Magret de canard
- Crème brûlée

Le Tire-Bouchon à Rémy _____ p 16

- Purée de lentilles vinaigrette à l'estragon du jardin, œuf parfait
- Tiramisu au café Taine d'Arsy

La Fontaine Saint Jean à Saint-Jean-aux-Bois _____ p 18

- Cassolette d'escargots au Rollot picard, duxelles de champignons & crème au cidre
- Charlotte Reimoise aux fraises

Restaurant de l'Abbaye à Saint-Martin-aux-Bois _____ p 22

- Filet mignon de porc sauce Maroilles ou Rollot
- Flan pâtissier

Auberge du clocher «Chez Jako» à Villeneuve-sur-Verberie _____ p 24

- Tarte fine aux oignons
- Clafoutis aux pommes de nos régions

Carte des Bistrots de pays _____ p 26



Ô Bistrot

📍 1 rue Gabriel Danse, 60000 Allonne

✉️ figo6084@yahoo.fr

☎️ 06 23 96 42 55



Situé à 5 minutes de Beauvais, Ô Bistrot se niche dans un décor de briques rouges au charme discret. Le lieu séduit immédiatement : intérieur soigné mêlant touches vintage et modernité, terrasse fleurie pour les beaux jours, ambiance douce et accueillante. Loin du tumulte urbain, c'est ici que l'on vient se poser, respirer et savourer.

« Ce que l'on aime chez Ô Bistrot, c'est la cuisine "maison", ancrée dans le terroir et les saisons ».

Suprême de poulet jaune gratiné au Maroilles

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros suprême de poulet jaune (environ 200g par pièce)
- 1 petit Maroilles
- 500g de pommes de terre grenaille
- Romarin
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 50g de beurre
- Sel et poivre

Préparation

Suprême au Maroilles

- Préchauffer le four à 180°C.
- Disposer les suprêmes dans un plat pouvant aller au four. Mettre 20g de beurre réparti sur les quatre suprêmes et un filet d'huile d'olive, sel et poivre.
- Cuire au four 10 minutes puis ajouter une belle tranche de maroilles sur chaque suprême puis finir de cuire 5 minutes pour gratiner.

Pommes de terre grenaille au Romarin

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les pommes de terre et les disposer dans un plat pouvant aller au four, soit entières ou couper en deux.
- Eplucher et hacher l'oignon et l'ail. Ajouter les aux pommes de terre avec le romarin.
- Assaisonner et ajouter 30g de beurre et un filet d'huile d'olive.
- Cuire entre 20 et 25 minutes. Les pommes de terre doivent être fondantes quand on plante un couteau dedans.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de brioche épaisses ou 8 plus fines, de préférence un peu rassies
- 20cl de lait
- 2 œufs
- 40g de sucre
- 20g de beurre
- Facultatif : vanille ou cannelle

Préparation

- Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait et le sucre. Ajouter la vanille ou la cannelle si vous en mettez.
- Faire tremper les tranches de brioche dans le lait quelques minutes.
- Faire fondre le beurre dans une poêle puis faire revenir les tranches de brioche jusqu'à coloration.
- Servir tiède accompagné d'une boule de glace vanille ou de caramel.





Les 4 frères

📍 24, rue de l'école, 60880 Armancourt

✉️ les4freresbrasserie@orange.fr

☎️ 03 44 83 71 07



Quand la Picardie et la Serbie se rencontrent autour des fourneaux, cela donne ce Bistrot de Pays. À proximité de Compiègne, Olja en cuisine et Jordan en salle vous accueillent dans leur chaleureux et familial bar-brasserie-restaurant. À la carte, un savoureux mélange culturel, avec Madame qui vous fait découvrir des spécialités slaves et Monsieur ses spécialités picardes.

Vous pourrez vous y détendre grâce au baby-foot, à la guitare, ou à l'ombre du parasol dans le jardin adapté aux enfants. Avis aux amateurs, Jordan possède un beau choix de whiskys, vins et bières.

Aubergine farcie



Ingrédients pour 8 personnes

- 4 filets de poulet de 200g coupés en gros dés de 2 cm
- 100g de lardons fumés (selon votre goût, donne plus de moelleux)
- 4 aubergines
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- 150g de riz
- 3 à 4 carottes
- 25 cl de vin blanc
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 cuillère à soupe de curry
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel, poivre du moulin



Préparation

- Peler les oignons, l'ail et les hacher.
- Couper les carottes en petits dés.
- Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, les évider et couper la chair en cubes, garder les ½ aubergines évidées.
- Faire cuire le riz et réserver.
- Dans une braisière, faire chauffer l'huile et faire revenir les aubergines jusqu'à coloration.
- Ajouter 25 cl de vin blanc et laisser cuire 5 minutes.
- Ajouter les oignons, l'ail et les carottes, laisser mijoter quelques minutes à feu moyen.
- Assaisonner la viande avec du sel, poivre et curry, la faire dorer dans une sauteuse avec de l'huile, ajouter ou non les lardons.
- Hors du feu, mélanger les légumes avec le poulet coloré, ajouter le riz cuit et le concentré de tomates, mélanger à nouveau.
- Garnir les ½ aubergines évidées avec cette préparation, arroser avec le bouillon de volaille, disposer dans un plat à gratin et faire cuire 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180°.
- Servir chaud en ajoutant le persil haché accompagné d'une salade de saison.

Amandine aux poires



Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pâte brisée

- 2 œufs
- 10g de sucre glace
- 250g de farine
- 150g de beurre
- 1 pincée de sel

Ingrédients préparation

- 2 œufs
- 150g de sucre
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 20 cl de crème fraîche
- 5 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 4 belles poires
- Amandes effilées



Préparation

- Préparer la pâte brisée en sablant le beurre, la farine, le sucre et le sel puis ajouter les œufs.
- Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène, aplatir et laisser reposer dans un film alimentaire 1 heure au frais.
- Abaisser la pâte dans un moule, la piquer et la faire blanchir au four à TH 5.
- Mélanger les œufs, le sucre, ajouter le sucre vanillé puis la poudre d'amande et la crème fraîche, mélanger bien pour obtenir une préparation fluide.
- Répartir les morceaux de poires émincés sur la pâte brisée une fois blanchie, verser l'appareil (la préparation) sur les poires, enfourner et laisser cuire 15/20 minutes.
- 5 minutes avant la fin de cuisson, parsemer d'amandes effilées.



L'Auberge des Tilleuls

📍 42 Rue Fortin Hermann, 60250 Heilles

✉ info@aubergelestilleuls.com

☎ 03 44 07 62 65



Charles-Édouard a repris l'auberge de son village natal en 2009 pour y faire un lieu de vie, de rencontres et de promotion des produits de sa région. Dernier commerce du village, à L'Auberge Les Tilleuls, il vous fait découvrir sa grande passion pour son terroir picard.

De sa formule du midi en semaine à ses suggestions à la carte le week-end, vous dégusterez ici une cuisine authentique, traditionnelle et conviviale, faite maison et majoritairement de produits frais et de saison qu'il se procure chez les producteurs locaux, évidemment.

Lentilles de l'Oise, lard, œuf mollet, mousse roquette & persil

Ingrédients pour 8 personnes

- 300g de lentilles Béluga
- 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 8 œufs fermiers
- 8 bandes de lard fumé fines
- 200g de roquette
- 100g de persil
- 400g de crème liquide 35%
- 1 échalote
- ½ oignon jaune
- Vinaigre de Xérès
- Persil haché
- Huile de cameline
- Sel poivre

Préparation

Lentilles

- Rincer les lentilles et les cuire avec les aromates (ail, laurier et thym).
- Rôtir des bandes de lard 10 minutes à 180°C puis hacher finement.
- Assaisonner les lentilles avec l'échalote et le ½ oignon finement ciselés, du sel et du poivre, le lard, vinaigre et huile, persil haché.

Œuf mollet

- Cuire les œufs 6 minutes dans l'eau frémissante, refroidir immédiatement puis écailler.
- Réserver les œufs dans de l'eau froide.

Mousse de roquette et persil

- Blanchir la roquette et le persil et fixer pour obtenir un coulis.
- Ajouter la crème liquide, faire bien refroidir.
- Monter en mousse au batteur (texture de crème chantilly).
- Assaisonner.

Dressage

- Déposer un fond de salade de lentilles dans l'assiette, poser l'œuf mollet au milieu et le recouvrir de mousse roquette et persil.
- Décorer de fines herbes et quelques gouttes d'huile de cameline.

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 litre de crème liquide 30%
- 200g de vergeoise blonde
- 200g de jaune d'œuf
- 500g de panais
- 1 gousse de vanille

Préparation

- Eplucher et tailler les panais.
- Gratter la gousse de vanille, garder les grains pour la recette.
- Mettre la gousse dans la crème liquide et chauffer doucement pour infuser, laisser refroidir à température ambiante.
- Cuire les panais dans l'eau bouillante, presser en purée.
- Blanchir les jaunes d'œufs et la vergeoise blonde.
- Ajouter la purée de panais, les grains de vanille, mélanger, ajouter la crème liquide.
- Remplir les moules en terre à 2 millimètres du bord, cuire au bain-marie, 1h30 à 105°C.
- Sortir les crèmes du four, laisser refroidir au réfrigérateur au moins une nuit.
- Avant de servir, saupoudrer de vergeoise et brûler au chalumeau.





La Buvette

📍 23, rue Pierre Dewaele, 60740 Saint-Maximin

✉ labuvetteanon@gmail.com

☎ 03 44 25 10 37



Arnaud a grandi dans le bistrot de ses parents. Mais c'est sa grand-mère qui lui a tout enseigné de la cuisine : les petits mijotés et les spécialités françaises, les ingrédients secrets qui font d'une recette un moment de convivialité. C'est exactement cet esprit qu'il perpétue aujourd'hui en concoctant une cuisine familiale et faite maison à base de produits locaux. Le chef au visage souriant avoue avoir un penchant pour les viandes d'exception. L'été, les grillades d'entrecôtes Hauts-de-France racées chantent sur le brasero. Le lard fumé de la région ou la saucisse brassée de Toulouse s'immiscent aussi par-ci par-là.

La spécialité ici ? Le « Chaud Biloute » ! Imaginez un peu, un fromage doux et fondant, de la charcuterie locale, un brin de salade et des frites fraîches picardes... Les amateurs de poisson ont rendez-vous tous les vendredis avec une cassolette de la mer ou encore des quenelles de brochet sauce aurore, en fonction de la saison. L'hiver, les fromages sont à l'honneur avec de la croziclette ou bien une cassolette à base de fromages.

Paleron de bœuf braisé sauce tomme au foin



Ingrédients pour 4 personnes

- 1,2 kg à 1,5 kg de paleron de bœuf
 - 200g de tomme au foin (croûte retirée)
 - 50 cl de vin rouge corsé, huile d'olive
 - 30 cl de bouillon de bœuf
 - 2 carottes
 - 1 oignon
 - 2 gousses d'ail
 - 1 bouquet garni, sel et poivre
- Pour la purée maison**
- 1 kg de pommes de terre (Bintje ou Manon)
 - 100g de beurre demi-sel
 - 15 à 20 cl de lait entier tiède
 - Muscade, sel



Préparation

Le paleron

- Dans une grande cocotte, braiser (colorer) les morceaux de paleron dans l'huile d'olive sur toutes les faces. Retirer la viande.
- Dans la même cocotte, faire suer l'oignon et les carottes émincés, puis ajouter l'ail.
- Remettre la viande, verser le vin rouge et le bouillon. Ajouter le bouquet garni, saler et poivrer. Couvrir et enfourner à 150°C (ou mijotage très doux) pendant 3h à 3h30 (la viande doit s'effiloche).

La purée maison

- Cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Égoutter, puis les dessécher 1 minute à la casserole. Les passer au presse-purée.
- Incorporer le beurre demi-sel en dés puis le lait tiède progressivement. Terminer avec la muscade et rectifier l'assaisonnement.

La sauce à la tomme au foin

- Retirer la viande de la cocotte et la garder au chaud.
- Filtrer le jus de cuisson et le faire réduire à feu vif pendant 5 à 10 minutes. Baisser le feu, ajouter la tomme au foin en morceaux et remuer jusqu'à fonte complète et liaison de la sauce.
- Disposer une généreuse portion de purée au fond de l'assiette, déposer un morceau de paleron fondant à côté et napper le tout de sauce onctueuse à la tomme au foin.

Pain perdu de gâteau battu Picard, pommes rôties

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le pain perdu

- 4 belles tranches de gâteau battu Picard (rassis)
- 2 œufs
- 15 cl de lait entier
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30g de beurre

Pour les pommes rôties

- 3 pommes (Boskoop ou Granny Smith)
- 2 cuillères à soupe de miel local
- 20g de beurre
- Une pincée de cannelle

Pour la réduction de cidre

25 cl de cidre brut artisanal, 1 cuillère à soupe de cassonade (vergeoise brune)

Préparation

- Dans une petite casserole, verser le cidre brut et ajouter la cassonade.
- Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu moyen pendant 15 à 20 minutes pour obtenir un sirop brillant et nappant.
- Éplucher et couper les pommes en quartiers. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec le miel. Y jeter les pommes et laisser confire 8 à 10 minutes à feu moyen/vif.
- Saupoudrer de cannelle et réserver au chaud.
- Dans une assiette creuse, battre les œufs, le lait et le sucre vanillé. Tremper rapidement les tranches de gâteau battu (attention, texture très aérienne).
- Les faire dorer dans une poêle avec 30g de beurre moussieux, 2 à 3 minutes de chaque côté.
- Poser une tranche de pain perdu dorée au centre de l'assiette, ajouter les quartiers de pommes rôties par-dessus et dessiner des traits de réduction de cidre en filet tout autour.





bistrot
de pays

E+P ou P+D : 21€ Origine : France
E+P + D : 25€
Tous les soirs et Samedi : à la Carte
Produit Frais et Fait Maison
(ENTREES)
- Ricquette Artisanale H.F. 7,60
- Tartare de Saumon Frais (réduit) 8,50
- Pate de Saumon Mayonnaise 6,50
- Pate de Saumon Mayonnaise 6,00

Suggestion 21,50
Pate 14,50



La Table du St-Hubert

📍 33 rue de Gournay – 60110 Lormaison

✉ latabledusthubert@gmail.com

☎ 03 44 52 16 63



Ali et son équipe vous accueillent depuis 2012 dans ce Bistrot de Pays installé juste en face de l'église du village. Ambiance raffinée, feux de cheminée l'hiver, décoration sans chichis et poutres apparentes. Côté cuisine, ici on fait dans le traditionnel et la qualité puisque tout est fait maison : blanquette de veau, tête de veau, crème brûlée, tarte tatin. Les suggestions du chef changent chaque jour, pour le reste, il y a des plats inconditionnels à la carte tels que le carré d'agneau ou le filet de bœuf.

C'est le dernier commerce qui fait battre le cœur de ce village Isarien, c'est donc ici que les locaux se donnent rendez-vous dans une ambiance bien d'ici. Et si vous voulez des conseils touristiques, Ali se fera un plaisir de vous aiguiller.

Magret de canard

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 magret de 280g
- 1 cuillère à soupe de miel
- Des airelles ou des champignons (au choix)

Préparation

- Strier le magret sur la peau.
- Poêler le magret de chaque côté et le mettre au four pendant 15 minutes à 180°.
- Après cuisson, couper en tranches le magret.
- Récupérer le jus de cuisson et le lier avec une cuillère à soupe de miel.
- Ajouter des airelles ou des champignons et laisser mijoter à feu doux quelques minutes pour obtenir un jus nappant et brillant.
- Accompagner d'un gratin dauphinois ou autre garniture (au choix).



Crème brûlée

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 litre de crème 30%
- 25g de sucre
- 8 œufs
- 1 cuillère à soupe de vanille

Préparation

- Clarifier les jaunes avec la vanille.
- Ajouter le sucre et battre le tout fermement.
- Mettre dans les ramequins et à cuire au four à 180° pendant 45mn.
- Récupérer les blancs pour faire une île flottante.





Le Tire-Bouchon

📍 547 Rue de Noyon, 60190 Rémy

✉ tirebouchon.remy@gmail.com

☎ 03 44 38 19 02



Le Tire-Bouchon, c'est une véritable histoire de famille. Le père d'Arnaud, devenu depuis maraîcher, tenait déjà ce bistrot dans les années 80 ! C'est en 2008 qu'Arnaud et sa femme Pascale obtiennent le label, leur établissement devient ainsi l'un des premiers Bistrots de Pays du département de l'Oise. Rendez-vous en cuisine avec Florent, un jeune du village qui a découvert sa passion aux fourneaux du Tire-Bouchon alors qu'il effectuait son stage de troisième. Au menu, des plats du jour variés qui changent au fil des saisons : carbonade flamande, parmentier de boudin noir aux pommes, tête de veau sauce gribiche, poulet au maroilles, veau marengo... Bref, des recettes généreuses, de nombreuses spécialités locales, mais pas que !

Profitez d'un savoureux moment à l'intérieur dans une déco moderne et de brique rouge oblige ! Et si vous êtes dans le coin un samedi matin, ne manquez pas le marché organisé par le bistrot et sa vente de légumes et de poulets rôtis.

Purée de lentilles, vinaigrette à l'estragon, œuf parfait

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs entiers
- 200g de lentilles
- 500g de bouillon
- Vinaigrette : fleur de sel et estragon du jardin

Préparation

- Cuire les œufs en four vapeur à 64°C pendant 55 minutes ou à l'aide d'un thermoplongeur (refroidir immédiatement).
- Cuire les lentilles dans un bouillon avec garniture aromatique (carottes, laurier, romarin, gros sel).
- À la fin de la cuisson, égoutter les lentilles.
- Mixer le tout avec un peu de bouillon jusqu'à la consistance souhaitée.
- Dans un bol, mettre la purée de lentilles. À l'aide d'une cuillère y réaliser un puits.
- Déposer l'œuf parfait sur la purée.
- Le petit + : ajoutez la vinaigrette à l'estragon et une pincée de fleur de sel.



Tiramisu au café Taine d'Arsy

Ingrédients pour 4 personnes

- 100g de mascarpone
- 300g de crème 35%
- 10g de sucre glace
- 8 biscuits cuillères (2/pers)
- 20cl de café Taine (soit 2 tasses)

Préparation

- Monter la crème en chantilly à l'aide d'un batteur, ajouter sur la fin le sucre glace.
- Incorporer la chantilly au mascarpone à l'aide d'une Maryse.
- Imbiber les biscuits cuillères dans le café.
- Dans un bol, déposer les biscuits cuillères préalablement imbibés.
- À l'aide d'une louche, recouvrir de crème mascarpone.
- Le petit + : napper de sauce caramel beurre salé et de brisures de spéculoos.





La Fontaine Saint Jean

📍 21 Rue des Plaideurs,
60350 Saint-Jean-aux-Bois

☎ 03 44 96 22 56



Julien, a grandi tout près de ce décor de carte postale, à Compiègne. Fils du terroir et passionné de cuisine depuis l'enfance, il a repris l'établissement en 2024. Passé par tous les postes de la restauration, il connaît le métier sur le bout des doigts. Pour lui, cuisiner, c'est avant tout partager. Il transmet aujourd'hui son savoir à Lucas et Mathieu, deux cuisiniers qu'il forme avec bienveillance dans une ambiance familiale et chaleureuse.

À l'ardoise, la tradition française est à l'honneur. Le midi, un plat du jour différent, toujours maison, rythmé par les saisons et l'inspiration du chef. Parmi les incontournables : la caghuse picarde, rouelle de porc fondante au miel, à la bière et aux oignons, cuite des heures au four. La cassolette d'escargots crème aux champignons et rollot, le gravlax de saumon au fenouil, ou encore un cassoulet revisité aux haricots de Soissons rappellent les racines du chef et son passage dans le Sud-Ouest. Et pour les amateurs de viande, les grillades sont 100 % Hauts-de-France, accompagnées de frites maison croustillantes.

Cassiolette d'escargots au Rollot picard, duxelles de champignons & crème au cidre



Ingrédients pour 4 personnes

- 24 escargots (6 par personne), bien égouttés
- 200g de champignons de Paris
- 1 petite échalote
- 1 gousse d'ail
- 20g de beurre
- 1 filet d'huile
- 10 cl de cidre brut
- 20 cl de crème entière
- 150g de Rollot
- 1 c. à café de moutarde douce
- Persil plat (quelques pluches)
- Sel, poivre du moulin



Préparation

La duxelles de champignons (le fond)

- Hacher finement les champignons, l'échalote et l'ail.
- Faire fondre le beurre avec un peu d'huile (ça évite qu'il brûle).
- Ajouter l'échalote et l'ail, faire suer sans coloration.
- Ajouter les champignons, saler légèrement et cuire à feu moyen jusqu'à évaporation complète de l'eau.
- Poivrer, rectifier l'assaisonnement
- Répartir au fond des cassiolettes.

La crème au cidre et Rollot

- Déglacer la poêle au cidre, laisser réduire de moitié.
- Ajouter la crème et laisser frémir 4-5 min pour épaissir doucement.
- Incorporer le Rollot en cubes, fouetter jusqu'à fonte complète.
- Ajouter la moutarde pour obtenir un petit relief.
- Goûter, saler/poivrer (attention le Rollot sale déjà).

Finition & cuisson

- Déposer 6 escargots dans chaque cassiolette, sur la duxelles.
- Napper généreusement de crème au Rollot.
- Passer au four 8-10 min à 180 °C (ou sous le gril 2-3 min pour gratiner très légèrement).
- Parsemer d'un peu de persil, servir chaud avec du pain grillé ou de petites moutillettes.



Charlotte Reimoise aux fraises

Ingrédients pour 6-8 personnes

- 400g de fraises (plus quelques-unes pour le décor)
- 1 paquet de biscuits roses de Reims (20-24 biscuits selon le moule)
- 25 cl de lait entier
- 4 jaunes d'œufs
- 80g de sucre
- 1 gousse de vanille (ou 1 c. à café d'extrait)
- 4 feuilles de gélatine (8 g)
- 30 cl de crème liquide entière bien froide
- 1 petit verre de sirop de fraise (ou grenadine)
- + un peu d'eau

Préparation

- Chemiser un moule à charlotte (ou un saladier) avec du film pour faciliter le démoulage.
- Mélanger le sirop avec un peu d'eau dans une assiette creuse.
- Tremper rapidement chaque biscuit (face sucrée vers l'extérieur) puis tapisser le tour et le fond du moule.
- Astuce : on trempe à peine – les biscuits doivent rester fermes pour tenir la charlotte.
- Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Chauffer le lait avec la vanille (grains + gousse).
- Blanchir les jaunes avec le sucre.
- Verser le lait chaud sur le mélange jaunes/sucre, remettre sur feu doux et cuire comme une crème anglaise : remuer jusqu'à 82-84 °C (ou napper la cuillère).
- Hors du feu, retirer la gousse et incorporer la gélatine essorée.
- Laisser tiédir (doit être encore fluide, pas chaud).
- Monter la crème liquide en chantilly souple.
- Quand la crème anglaise est tiédie, incorporer délicatement la chantilly en 2-3 fois.
- On obtient une bavaroise légère.
- Couper 2/3 des fraises en dés.
- Verser une fine couche de bavaroise dans le moule.
- Ajouter une couche de fraises, puis de la bavaroise et ainsi de suite jusqu'en haut.
- Terminer par une couche de biscuits (pour faire le "fond" une fois retournée).
- Filmer et placer au frais au moins 6 heures (idéalement une nuit).
- Finition
- Démouler délicatement sur un plat.
- Décorer avec le reste des fraises (quartier ou rosace).
- Option : un léger nappage (confiture de fraise détendue et tiédie) pour faire briller.







Le Restaurant de l'Abbaye

📍 487 rue de l'Abbaye
60420 Saint-Martin-aux-Bois

✉ christian-hautecloche@orange.fr

☎ 03 44 50 61 24



Aux pieds de la majestueuse abbaye gothique de Saint-Martin-aux-Bois, Christian accueille ses clients avec des petits plats bien de chez lui : une Crêpe de Picardie et un filet mignon au Maroilles, c'est parti ! Ajoutez à ces recettes des produits bio, une large carte de vins et des animations régulières et bon enfant. Et pour visiter l'Abbaye, demandez la clé au patron !

Filet mignon de porc sauce Maroilles ou Rollot



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 filets mignons de porc
- 250g de Maroilles ou Rollot
- 1 oignon jaune
- 50 cl de crème fraîche
- Huile
- Sel
- Poivre du moulin
- Thym
- 1 gousse d'ail



Préparation

- Peler et hacher l'oignon. Le faire blondir dans une cocotte dans un peu d'huile.
- Ajouter les filets mignons et les dorer sur chaque face.
- Ajouter le vin blanc, le thym et la gousse d'ail hachée ou écrasée.
- Laisser cuire 20 min.
- Couvrir à mi-cuisson.
- Couper le fromage en dés.
- Une fois les filets cuits, ajouter la crème et le fromage. Le Maroilles va fondre tout doucement. Lorsque la sauce est onctueuse et bien homogène, le plat est prêt.
- Pour rester dans l'esprit Hauts-de-France, on pourra servir des frites avec une salade.
- Conseil du chef : accompagner avec un riz au safran ou des tagliatelles.



Flan pâtissier



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 160 g de poudre Moench
- 4 oeufs
- 1 l de lait entier
- 1 l de crème fraîche entière
- 2 gousses de vanille
- 400 g de sucre semoule



Préparation

- La veille, gratter vos 2 gousses de vanille et mettre les graines et les gousses dans le lait froid. Réserver au frais.
- Préparer le fond de tarte en étalant la pâte à tarte dans un moule à génoise et en remontant bien haut les bords. Piquer le fond avec une fourchette Réserver.
- Préchauffer le four à 220°C.
- Préparer le flan : dans une jatte, mélanger 160 g de base pour crème avec les 4 oeufs entiers et le sucre. Ajouter 1/4 l de lait froid pour délayer.
- Faire bouillir le reste du lait (3/4l) et le verser sur la préparation en remuant bien.
- Remettre le mélange sur le feu et laisser épaissir pendant 2 minutes.
- Laisser refroidir totalement avant de l'étaler sur le fond de tarte.
- Enfourner 30 minutes à 220°C. Sortir la tarte dès que la crème commence à brunir.
- Pour finir, laisser refroidir complètement avant de servir.





Auberge du clocher « Chez Jako »

📍 30 Route de Flandres, 60410 Villeneuve-sur-Verberie
✉ jakoclocher2020@gmail.com
☎ 03 44 54 70 13



Poutres apparentes, belle cheminée, nappes à carreaux rétro et poster de Coluche. Chez Jako, on s'y sent bien. Le patron a de la gouaille : une tranche de rigolade et à la bonne franquette ! La cuisine est simple et bonne. Légumes, fromages et viandes sont d'origine locale ; le tartare façon Jako est un vrai régal ! On aime : la collection de cartes postales des clients fidèles.

Tarte fine aux oignons

Ingrédients pour 8 personnes

- Pâte feuilletée
- 5 oignons jaunes
- 8 tomates moyennes
- 80 g de fromage de chèvre
- 8 cuillerées de miel

Préparation

- Préchauffer le four à 220°C.
- Hacher les oignons. Les faire revenir dans l'huile pendant 5 min. Ajouter le miel, mélanger et laisser à feu doux pendant 5 min.
- Couper les tomates en tranches fines. Les laisser égoutter un peu.
- Couper le chèvre en lamelles.
- Mettre les fonds de tarte sur une plaque. Les piquer avec une fourchette.
- Disposer la préparation d'oignons sur la pâte feuilletée. Ajouter les rondelles de tomate puis les lamelles de chèvre.
- Enfourner pour 20 min.
- Servir tiède avec une salade d'endives.



Clafoutis aux pommes de nos régions

Ingrédients pour 6 personnes

- 4 pommes
- 7 c.s. de farine
- 4 c.s. de poudre d'amande
- 7 c.s. de sucre
- 1 sachet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 5 c.s. de lait entier
- 5 c.s. d'huile d'olive
- 5 g beurre (pour le moule)
- Vergeoise (facultatif)

Préparation

- Préchauffer le four à 160°C.
- Beurrer et fariner un moule ou un plat.
- Battre énergiquement les œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélanger à la farine. Ajouter le lait puis le reste des ingrédients tout en mélangeant afin d'obtenir une pâte bien lisse.
- Peler les pommes, les épépiner et les couper en gros morceaux.
- Verser la pâte dans le plat beurré. Déposer sur toute la surface de la préparation les pommes coupées. Il est possible de saupoudrer légèrement celles-ci avec du sucre, de la cassonade ou de la vergeoise.
- Enfourner pendant 30 min.
- Servir tiède avec une quenelle de glace vanille ou de la crème épaisse fermière.
- Il est possible de varier les garnitures au fil des saisons. On peut aussi mettre à la place des pommes, des poires en automne.
- Le résultat sera toujours le même : un vrai délice !



1 Ô Bistrot

1, rue Gabriel Danse 60000 Allonne

06 23 96 42 55 figo6084@yahoo.fr

Ficelle picarde, ris de veau, burger Ô Bistrot, terrine maison, tarte tatin...



2 Les 4 Frères

24, rue des Écoles 60880 Armancourt

03 44 83 71 07

les4freresbrasserie@orange.fr

restaurantles4freres.fr

Produits fumés maison (saumon, magret de canard, filet mignon de porc), blanquette de veau, Goulasch de bœuf, gâteau de poivrons, spécialités slaves...



3 Auberge Les Tilleuls

42, rue Fortin Hermann 60250 Heilles

03 44 07 62 65

info@aubergelestilleuls.com

aubergelestilleuls.com

Terrines maison, escargots picards, foie gras maison, œuf cocotte aux champignons, ficelle picarde, pressé de canard, ravioles gratinées au crottin de chèvre et graines de courges, paleron de bœuf en daube picarde, demi pigeonneau de Picardie farci aux champignons et aux marrons, financier aux framboises, moelleux aux pêches, coupe picarde.



4 La Table du Saint-Hubert

33, rue de Gournay 60110 Lormaison

03 44 52 16 63

latabledusthubert@gmail.com

latabledusthubert.fr

Blanquette de veau, bœuf bourguignon, tête de veau, estouffade de sanglier, filet de bœuf, tarte tatin, crème brûlée.



5 Le Tire-Bouchon

547, rue de Noyon 60190 Remy

03 44 38 19 02

tirebouchon.remy@gmail.com

tirebouchonremy.fr

Burger à la Tomme Picarde, gratin d'Andouillette au Maroilles, carbonade flamande, ballotine de volaille au Maroilles, terrine de pain perdu sauce caramel au beurre salé.



6 La Buvette

23, rue Pierre Dewaele 60740 Saint-Maximin

03 44 25 10 37

labuvetteanon@gmail.com

la-buvette-a-nono.eatbu.com

Entrecôte frites, chaud biloute, ficelle picarde, andouillette, Welsh, terrine et rillettes maison, croziclette, salade césar du chef, tartare, plat du jour du chef, profiterole du chef, dessert fait maison, de nombreux plats mijotés.

À noter : une cave à vin et épicerie fine.



7 Le Restaurant de l'Abbaye

487, rue de l'Abbaye 60420 Saint-Martin-aux-Bois

03 44 50 61 24

christian-hautecloche@orange.fr

restaurantabbaye.fr

Welsh picard, camembert gratiné et sa palette de charcuterie, filet mignon au maroilles, escargot rollo, crêpe picarde, crème brûlée, tarte fine, moelleux au chocolat.



8 Auberge du Clocher, "Chez Jako"

30, route de Flandres 60410 Villeneuve-sur-Verberie

03 44 54 70 13

jakoclocher2020@gmail.com

restaurant-chezjako.fr

Saucisson chaud à la Beaujolaise, tête de veau, foie gras maison, pied de cochon, andouillette, profiteroles, tuile du cloché.



9 La Fontaine Saint Jean

21 Rue des Plaideurs
60350 Saint-Jean-aux-Bois

03 44 96 22 56

Selon la saison : cassoulet de Saint Jean, Caghuse picarde, cassolette d'escargots crème aux champignons et rollot, desserts 100% maison.



La convivialité retrouvée

Légende



Wifi



Parking



Vente à
emporter



Terrace
et pergola



Qualité
Tourisme



Guide
Petit Futé



Guide
du Routard



Accueil
vélo



Dépôt de
pain



Presse



Tabac



Point poste

Suivez-nous sur
Facebook



Animations, horaires, photos, spécialités... Préparez vos escapades sur
www.bistrotdepays.com

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

