

RECETTES

N°	Pages	
1	14	Fromage de Bergues
2	21	Les gaufres doubles : Waeffels
3	18	La carbonade flamande
4	20	Le koekebroot ou koekestuten (pain gâteau)
5	22	Lapin à la flamande.
6	21	Paptaert (tarte à la crème)
7	29	Spéculaus
8	20	Le potjevleisch.
9	25	Terrine de lièvre.
10	29	Feuilletés au fromage de Bergues.
11	29	Boules de l'Yser.
12	32	Coq à la bière.
13	34	Tarte au sucre.
14	32	Canard aux raisins secs.
15	34	Hochebot flamand.
16	33	Langue de boeuf.
17	32	Carpe à la bière.
18	27 - 28	Gâteau Flamand.
19	28	Anguille à la bière.
20	21	Soupe à l'oseille.
21	28	Tarte Flamande.
22	33	A la vôtre : boissons.
23	32	Infusions et herbes aromatiques.
24	28 - 29	Een pintje bier ! (fabrication familiale de la bière).
25	34	Pâté de foie à la flamande.
26	26	Potage flamand, soupe de lentilles.
27	25 - 26	Gigot braisé à la flamande.
28	26	Bifteck à la flamande - Chou rouge à la flamande.
29	24	Lièvre à l'aigre doux.
30	33	Les Nieulles.
31	33	Recettes à base de fleurs.
32	29	Poulet aux pruneaux

33	27	Vin de groseille - Limonade de rhubarbe
34	29 - 30	Vin de nèfles - Tarte de coings
35	30	Galette flamandes
36	32	Petits chaussons au fromage de Bergues
37	30	Hoele koeken
38	30 - 31	Babeluttes de Furnes
39	30	Poires au vinaigre - prunes au vinaigre
40	27	Quiche flamande
41	31	Crêpes à la pomme de terre
42	33	Le pain d'épices
43	31	La tarte au sucre
44	29	Confiture de tomates vertes
45	31	Pain de poisson à la flamande
46	31	Dinde à la bière
47	29	Sauté de veau à l'oseille
48	26 - 27	Limonades d'autrefois
50	29 - 30	Crème brûlée à la chicorée et à la cassonade - Quelques tisanes pour l'hiver
51	32	Soupe à l'anguille
53	34	Pain à la levure de boulanger
54	31	Tarte aux pommes
56	29	Le pain de campagne
57	30	Le cœur Cassélois
58	34	Carbonade de bœuf à la bière et au pain d'épices
59	34	Pigeons au pain d'épice
60	29	Lotte à la bière
61	33	Tarte aux pommes
62	29	Navarin d'agneau à la bière ambrée
63	33	Echine de porc au fromage du Mont des Cats
64	33	Pleurotes à la bière blonde
65	33	Purée de topinambours et de pomme de terre, Topinambours sautés, Topinambours à la bechamel
66	31	Lapin au Miel
67	33	Poires à la bière blanche
68	33	Tarte aux poireaux à la bière ambrée
69	34	Huîtres à la bière blanche

71	30	Tartines au fromage de Bergues
72	34	Pain de veau
73	33	Pâté de lapin
74	33	Ragoût de mouton
75	34	Pain à la bière
76	31	Tarte de légumes
77	34	Lait battu-Pritche paep-pain perdu
78	34	Jarret de porc aux spéculoos
79	33	Crème glacée aux spéculoos
80	33	Travers de porc façon "Moyen Âge"
81	34	Gratin de pomme de terre à la flamande
82	33	Tarte aux pommes et à la cardamome- Tarte aux coings
83	26 - 28	Le culutte
84	28 - 29	Soupe de pois cassés
85	34	Lapin au poireau à la bière
86	28 - 29	Endives au fromage de Bergues
87	30 - 32	Crème aux fruits
88	32 - 33	Cake à la betterave sucrière
89	32 - 33	Tourte aux pommes et au fromage de chèvre
90	34	Filet de bœuf en croûte
92	38	Pommes de terre au fromage de Bergues
93	33	Soupe au chou rouge
94	33 - 34	Saumon sauvage caramélisé aux poireaux confits
95	28	Joue de porc à la bière blonde
96	30	Pintade farcie aux noix
97	31	Baisé de porc aux pommes / pruneaux
98	33	Recettes à base de miel
99	32	Blanquette de jarret de veau
101	31	Agneau sauce aigre douce
102	37	Tarte facile à la rhubarbe
103	38	Lapin à l'ail et à la bière
104	32	Pavé de cabillaud au cumin et crème de cresson
105	31	Soupe à la bière
106	33	Bœuf au raifort

107	33	Velouté de topinambours et côtes de bettes
108	34	Nos recettes : Chou à la béchamel
109	33	Gâteau aux pommes et au spéculoos
110	31	Cabillaud farci
111	34	Courgettes et saucisses
112	33	Pommes séchées - pommes au four
113	30	Poulet à ma façon - Mousse au chocolat à la chicorée
114	34	Buns à la bière
115	34	Pain à la cocotte
116	32	Tarte à la courge butternut
117	38	Pain d'épices
118	34	Croque monsieur flamand
119	34	Gâteau au chocolat spéculoos
120	34	Rouelle de porc à la bière blonde
121	34	Petits jarrets de porc braisés à la bière
122	33	Recette du Moyen-Âge : tourte à l'ail, au fromage frais, au lard et aux raisins secs

