

A la table d'Euphrasie



Menu

Craquelin

Pottekeis

Soupe de chicons aux crevettes grises

Velouté de choux de Bruxelles aux lardons

Soupe de moules

Soupe du Keelbeek aux Kiekekleute

Soupe de potiron

Caricoles

Bintje farcie au chicon et au lard

*Oeufs Meulemeester (à la bière blanche et
aux crevettes)*

Croquettes de crevettes grises

Moules gratinées

Asperges à la flamande

Quiche aux chicons et aux lardons

Poelink (anguilles au vert)

Moules au vin blanc

Sole sans nom

Américain préparé

Lapin à la Gueuze

Faisan à la brabançonne

Chicons au gratin

Ballékes à la marollienne

Ballekes in tomatensaus

Stauf kabernaë

Poulet à l'Évasion de Haren

A la table d'Euphrasie

*Gewunne bruet
Bodink
Gaufres de Bruxelles
Koukkesbakke
Smoutebollen
Speculoos
Tarte à la cassonade
Tarte au speculoos
Gâteau moelleux au chocolat
Glace au speculoos
Pain à la grecque
Truffe en chocolat
Pickles*



A la table d'Euphrasie

Craquelin



La brioche au sucre typique de notre région. Bien sur, il est facile d'en trouver dans toutes les bonnes boulangeries. Mais rien que pour le plaisir de l'odeur de pain chaud qui envahit la cuisine lorsqu'on réalise cette recette, cela vaut la peine de se donner un peu de mal.

Ingrédients:

- 500 gr de farine*
- 25 gr de levure de boulanger*
- 1/4 de litre de lait*
- 50 gr de sucre semoule*
- 150 gr de sucre perlé*
- 100 gr de beurre pommade*
- un oeuf (+ 1 pour la dorure)*
- une pincée de sel.*

*Faites tiédir le lait et délayez-y la levure
Faites une fontaine avec la farine au centre de laquelle vous versez le lait avec la levure, le beurre, l'oeuf et le sucre semoule. Commencez à pétrir avant d'ajouter la pincée de sel. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer un quart d'heure puis incorporez le sucre perlé.*

*Faites une boule que vous déposez sur une plaque beurrée ou sur du papier sulfurisé. Laissez encore gonfler 1/2 heure.
Préchauffer le four à 180 °. Battez un oeuf et dorer la boule de pâte à l'aide d'un pinceau.
Enfournez pour environ 40 minutes (la couleur doit être d'un marron foncé brillant)
Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster nature ou avec un bon beurre salé et une tasse de vrai chocolat chaud.*



Pottekeis



Allei, encore un grand classique régional, qui malheureusement se fait rare dans les kaberdouchs.

Ingrédients:

- 500 gr de maquée du Brabant*
- 1 fromage de Bruxelles*
- du pain de campagne*
- une botte de petits oignons nouveaux*
- une botte de radis*
- poivre.*

A la table d'Euphrasie

Mélangez bien le fromage de Bruxelles avec la maquée et poivrez; inutile de saler, le fromage de Bruxelles l'est plus qu'assez. Tartinez généreusement de belles tranches de pain de campagne avec ce mélange. Parsemez dessus des oignons finement hachés et des rondelles de radis.

Dégustée avec une bonne Gueuze, cette boterham met pottekeis est idéale à la fin d'une belle balade sur les sentiers de Haren.

Soupe de chicon aux crevettes grises



Cette semaine, une recette simple mais goûteuse qui pourrait bien réconcilier certains avec les chicons

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 8 chicons
- 200gr de pommes de terre (type bintje)
- 200gr de crevettes grises décortiquées
- 1 litre de bouillon de volaille
- 100gr de beurre
- 4 tranches de pain de mie
- 100gr de fromage rapé (mimolette ou gouda vieux)
- noix de muscade
- sel, poivre.

A la table d'Euphrasie

Nettoyez les chicons et oter le cône amer, puis hachez-les grossièrement.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajoutez les chicons et faites-les colorer cinq minutes en remuant régulièrement.

Ajoutez le bouillon et les pommes de terre épluchées, puis râper généreusement la noix de muscade. Laissez cuire à petits bouillons pendant 30 minutes.

Mixer le tout au mixer plongeant puis goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement à l'aide du sel et du poivre.

Découpez les tranches de pain à la dimension de vos bols, faites-les légèrement toaster.

Dans chaque bol, disposez environ 50gr de crevettes (gardez-en quelques-unes pour la décoration finale), verser la soupe, placez les tranches de pain et saupoudrez de fromage rapé.

Faites gratiner sous le grill du four.

Terminez la déco en disposant les crevettes que vous avez gardées et servez aussitôt.



Velouté de choux de Bruxelles aux lardons



En entrée ou pour une fin de soirée, voici une recette à base d'un produit saisonnier et bien de chez nous.

Ingédients:

- 500 gr de choux de Bruxelles*
- 1 litre de bouillon de bœuf*
- 120 gr de poitrine fumée*
- 50 gr de beurre doux*
- 10 cl de lait*
- 2 jaunes d'œufs*
- sel*
- poivre*
- noix de muscade*

A la table d'Euphrasie

Réchauffez lentement le bouillon.

Dans une grande casserole, portez de l'eau salée à ébullition, y plonger les choux de Bruxelles que vous aurez préalablement nettoyés; laissez cuire environ 10 minutes, puis les égoutter et réservez.

Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, puis roulez-y les choux de Bruxelles pendant environ 5 minutes. Mettez les choux de Bruxelles dans le bouillon et laissez reposer quelques minutes sans couvrir.

Passez le bouillon avec les choux au moulin à légumes. Réservez hors du feu.

Détaillez la poitrine fumée en lardons (sans la couenne), faites les griller à sec jusqu'à ce qu'ils soient croquants.

Battez les deux jaunes d'oeufs et le lait dans un bol. Réchauffez doucement le bouillon aux choux, et lorsqu'il est chaud mais pas bouillant, prélevez-en deux cuillères à soupe que vous mélangez aux oeufs. Répétez cette opération à deux ou trois reprises puis versez le tout dans le potage en mélangeant constamment.

Ajoutez de la noix de muscade et goûtez pour rectifier l'assaisonnement (cela dépend de votre bouillon de départ).

Hors du feu, ajoutez le reste de beurre en mélangeant bien.

Répartissez le velouté dans des bols et ajoutez dans chacun une part égale de lardons.



Soupe de moules



Une autre manière savoureuse de déguster notre mollusque préféré.

Ingédients:

- 1kg de moules*
- 25 cl de vin blanc sec*
- 1 oignon*
- 1 carotte*
- 1 branche de céleri*
- 1/2 blanc de poireau*
- quelques peluches de cerfeuil*
- beurre*
- poivre du moulin*
- 1 œuf*
- 20 cl de crème fraîche*
- une pincée de safran.*

A la table d'Euphrasie

Préparer les moules au vin blanc (voir la recette plus loin) lorsqu'elles sont cuites retirez-les de la casserole, décoquillez-les et réserver.

Ajoutez de l'eau au jus de cuisson des moules de façon à obtenir 1,5 litre de liquide et poursuivez la cuisson des légumes de ce bouillon à frémissement pendant une vingtaine de minute.

Ajoutez le safran et mixer le tout. Mélangez un jaune d'oeuf avec la crème et incorporez ceci au bouillon. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin. Ajoutez les moules et laissez chauffer à feu doux deux minutes (le temps que les moules se réchauffent).

Servez dans des assiettes en répartissant les moules et en finissant avec quelques feuilles de cerfeuil.



Soupe du Keelbeek aux kiekekluete



Un petit mot d'explication concernant l'intitulé: il s'agit d'un potage d'orties, fréquentes (comme partout) sur le site de la future prison (elles perdent leur urticance à la cuisson), les Kiekekluete, littéralement "couilles de poulet" en brusseleir désignant des escargots petits-gris.

Ingredients:

- feuilles d'orties (l'équivalent de 2/3 de votre casserole)*
- 500 gr de pommes de terre (bintje)*
- 2 litres de bouillon de poule*
- 20 cl de crème liquide*
- tranches de pain*

A la table d'Euphrasie

- escargots petits gris (au bouillon en bocal, comptez 6 pièces par personne)
- une échalotte
- une belle gousse d'ail
- beurre
- sel et poivre.



Nettoyez les feuilles d'orties à l'eau courante (n'oubliez pas vos gants) et enlevez éventuellement les dernières tiges. Égouttez-les et faites-les suer dans une cocotte avec une belle noix de beurre. Lorsqu'elles changent de couleur, versez par dessus le bouillon de poule et ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux. Portez à ébullition puis laissez cuire à frémissement pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, découpez le pain en croûtons, autant que vous avez d'escargots, et de taille suffisante pour supporter les mollusques. Faites les frire à la poêle dans un peu de beurre.

A la fin de la cuisson du potage, passez le au mixer plongeant pour obtenir un liquide bien lisse. Ajoutez la crème et goûtez pour rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Hachez très finement une demi-échalotte et la gousse d'ail et faites-les revenir à feu doux dans du beurre. Ajoutez les escargots pour les réchauffer en remuant délicatement (attention, fragile!).

Versez le potage dans des assiettes creuses, déposez un escargot par croûton et disposez en six par assiette.



A la table d'Euphrasie

Soupe de potiron



Non, les potirons ne servent pas que de décoration pour Halloween, c'est aussi un excellent légume qui se prête à de nombreuses préparations. En voici une très classique:

Ingédients:

- 1 potiron d'un kilo 250 (environ)*
- un gros oignon*
- une carotte*
- 3/4 litre de lait*
- 1/4 litre d'eau*
- 1 cuillère à soupe de sucre*
- crème fraîche*
- sel et poivre*

*La première opération est la plus délicate: découpez un "chapeau" au potiron (coté queue) et évidez-le en veillant à ne pas percer l'enveloppe extérieure (ce sera la soupière)
Après avoir éliminé les pépins, taillez la chair en gros dés.
Découpez l'oignon et la carotte en lamelles.
Dans une cocotte, mettez la chair de potiron, les lamelles d'oignon et de carotte et couvrez avec le lait et l'eau, salez, poivrez et ajoutez la cuillère de sucre.
Laissez cuire à couvert pendant 40 minutes puis passez au mixer plongeant jusqu'à obtenir un potage onctueux.
Ajoutez quatre cuillères à soupe de crème et versez dans le potiron. Vous pouvez accompagner de quelques croûtons.*



Caricoles



Elles se font rares les charrettes qui proposent scholles, moules parquées ou caricoles. Pourtant, c'est une tradition bruxelloise qui date du milieu du XVI siècle, date où le creusement du canal a permis l'approvisionnement direct de Bruxelles en produits de la mer.

Pour les nostalgiques (les echte brusseleir), voici une recette de caricole

Ingrédients:

Comptez une dizaine de bulots par personne, pour les autres ingrédients, les quantités sont laissées à l'appréciation du cuisinier: un beau céleri-quatre feuilles de laurier-un ou deux piments (ou du poivre de Cayenne) -poivre en grain-poivre moulu, sel

A la table d'Euphrasie



Nettoyez les bulots à l'eau salée. Dans une casserole, préparez un bouillon en ajoutant à l'eau salée les deux tiers du céleri émincé, deux feuilles de laurier, du poivre en grain et du poivre moulu. Ajoutez-y les bulots et laissez cuire à frémissement. Les bulots sont cuits lorsqu'on peut les extraire de leur coquille sans les casser.

Dans une autre casserole, préparez un autre bouillon avec le reste de céleri, deux feuilles de laurier, du poivre en grain, du poivre moulu, du sel et... les piments (suivant votre goût). Pendant que le second bouillon se fait, procédez au décoquillage des bulots, ôtez la partie terminale et les "ailes d'ange" et passez les sous un jet d'eau pour ôter le sable restant. C'est une opération fastidieuse mais indispensable. Votre deuxième bouillon est prêt lorsque le céleri est bien tendre; plongez-y la chair de bulot pour les réchauffer. Servez bien chaud dans des raviers ou des ramequins.



A la table d'Euphrasie

Bintje farcie au chicon et au lard



Voici une recette mettant à l'honneur le légume emblématique de Haren: le chicon.

Ingrédients (4 personnes):

- 8 petites pommes de terre bintje*
- 1 oignon*
- 1 kg de chicons*
- 2 tranches de lard de 1 cm d'épaisseur*
- 25 cl de crème*
- fromage rapé*
- sel, poivre*
- noix de muscade*

A la table d'Euphrasie

Faite cuire les pommes de terre entières avec la peau.

-Retirer le cône amer des chicons, puis émincez-les en fines lamelles; faites les revenir avec l'oignon émincé dans une poêle beurrée. Quand les chicons sont bien tendres, salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade rapée. Liez avec la crème.

-Coupez le lard en lamelles et faites le revenir dans une poêle anti-adhésive. Lorsqu'il est cuit, disposez-le sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de graisse puis ajoutez-le à la préparation de chicons.

-Coupez les pommes de terre cuites en deux et, à l'aide d'une cuillère, évidez-les en veillant à laissez suffisamment de chair pour qu'elles gardent une "tenue". Ajoutez la chair prélevée à la préparation de chicons et de lard.

-Farcissez les pommes de terre avec la préparation, saupoudrez de fromage rapé et faites gratiner au four une dizaine de minutes.



Œufs Meulemeester

(à la bière blanche et aux crevettes)



C'est bien un personnage du Mariage de mademoiselle Beullemans qui a donné son nom à cette entrée. Un peu longue mais aussi simple à réaliser que de cuire un œuf.

Ingédients:

- 4 œufs frais*
- 125 gr de crevettes grises décortiquées*
- 10 cl de crème fraîche*
- 25 gr de fromage rapé (emmenthal)*
- 20 gr de beurre*
- 25 cl de bière blanche*
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Gand (ou de Dijon)*
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché*
- sel et poivre.*

Faites cuire trois des œufs "dur" et refroidissez-les sous de l'eau froide.

A la table d'Euphrasie

Dans un poêlon, faites chauffer légèrement la blanche pour faire évaporer l'alcool. Coupez le feu et laissez-y macérer les crevettes pendant environ une heure.

Passez au chinois, réservez crevettes et bière séparément. Dans un poêlon, faire fondre le beurre, versez-y la bière et faites réduire de trois-quart. Ajoutez la crème, et la moutarde, laissez encore réduire.

Pendant ce temps, écalez les oeufs durs et coupez-les en rondelles. Beurrez des ramequins, répartissez-y les rondelles d'oeufs et les crevettes.

Sous la sauce, coupez le feu, ajoutez un jaune d'oeuf en mélangeant bien, ajoutez le cerfeuil puis goûtez pour rectifier l'assaisonnement.

Versez la sauce dans les ramequins puis saupoudrez de fromage rapé.

Faites gratiner sous le grill du four et servez sans attendre accompagné de pain.



Croquettes de crevettes grises



Un délice qu'il est de plus en plus difficile à trouver fait maison. C'est vrai que si la préparation est un peu longue (et est étalée sur deux jours), le résultat en vaut largement la peine.

Ingédients:

- 3/4 litre de lait*
- 1 kg de crevettes grises non epluchées*
- 1 oignon*
- 1 branche de céleri*
- 1 carotte*
- 1dl de crème*
- 130 gr de farine*
- 120 gr de beurre*
- 1 jus de citron*
- 2 oeufs, chapelure*
- noix de muscade, sel et poivre.*

A la table d'Euphrasie

Epluchez les crevettes, c'est l'opération la plus fastidieuse, mais une fois le coup de main acquis, le plus difficile sera de ne pas manger les crevettes au fur et à mesure.

Hachez l'oignon, le céleri et la carotte grossièrement et faites-les suer dans environ 40 gr de beurre. Ajoutez les parures de crevettes (tête et queue) puis mettez-y le lait. Laissez réduire à frémissement jusqu'à obtenir environ 1/2 litre de liquide (environ 60 à 90 minutes). Filtrez et réservez.

Mélangez la crème et deux jaunes d'œufs (gardez les blancs au réfrigérateur).

Dans une casserole, mettez le reste de beurre et faites un roux blond avec la farine. Versez le court-bouillon de crevettes et laissez cuire jusqu'au premier bouillon sans cesser de mélanger. Hors du feu, ajoutez la crème avec les œufs, les crevettes épluchées, râpez de la noix de muscade, salez et poivrez versez le jus d'un citron.

Versez dans un plat huilé (l'appareil doit avoir une épaisseur d'environ 3 cm) et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, battez vos blancs d'œuf avec un peu d'huile. Sortez la préparation du frigo et formez vos croquettes. Passez-les dans les blancs d'œufs battus puis dans la chapelure. Faites les frire à 180° avec quelques peluches de persil.



Moules gratinées



Un classique, un peu long à préparer car en deux étapes mais pourtant simple et très goûteux.

Ingrédients:

- 1kg de moules
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1/2 blanc de poireau
- quelques peluches de cerfeuil
- beurre
- poivre du moulin
- 4 gousses d'ail pressées
- 250 gr de beurre pommade
- chapelure
- 2 cuillères à soupe de persil plat haché
- jus et zeste d'un demi citron
- sel et poivre.

Cuire les moules au vin blanc ou marinière ([voir la recette en cliquant ici](#));

A la table d'Euphrasie

décoquillez-les et réservez la chair. Choisissez les plus belles demi-coquilles, nettoyez-les bien et séchez-les.

Mélangez bien le beurre, l'ail, le persil, le jus de citron et les zestes, salez et poivrez et ajoutez la chapelure.

Mettez les moules dans les demi-coquilles et recouvrez-les du mélange de beurre.

Passez au grill du four (ou à la salamandre si vous en avez une) et servez aussitôt.



Asperges à la flamande



Même en pleine saison, l'asperge reste un légume relativement cher; il faut dire que trois ans sont nécessaires avant que les "griffes" ne commencent à produire. Le sol sablonneux de Haren convient parfaitement à sa culture et on peut encore en voir ça et là dans les potagers.

Voici une recette classique et simple à réaliser:

Ingédients:

- 500 gr d'asperges blanches
- 50 gr de beurre
- 2 oeufs durs
- 4 c.à s. de persil plat finement concassé
- sel et poivre.

A la table d'Euphrasie

Épluchez les asperges (à l'aide d'un économe, de la base vers la pointe), cassez la base puis liez les asperges en botte à l'aide d'une ficelle (cela évite qu'elles s'entrechoquent et se brisent à la cuisson). Plongez-les dans une casserole d'eau froide salée et portez à ébullition. Comptez environ 10 minutes de cuisson (testez à l'aide de la pointe d'un couteau).

Pendant ce temps, écalez les oeufs durs et hachez-les pour obtenir des morceaux d'environ 5 mm de côté. Faites fondre le beurre et mélangez-en la moitié avec les oeufs, le persil, sel et poivre.

Répartissez les asperges encore chaudes dans les assiettes de service. Disposez le mélange oeufs, beurre persil sur les asperges et servez avec le reste de beurre fondu.

Quiche aux chicons et aux lardons



Une nouvelle variation sur le thème du légume emblématique de Haren, simple à réaliser et gouteuse à souhait.

Ingrédients:

- 4 chicons*
- 1 cercle de pâte feuilletée*
- 200 gr de lard fumé*
- 3 œufs*
- 40 cl de crème fraîche*
- sel, poivre*
- noix de muscade.*

A la table d'Euphrasie

Beurrez et farinez votre moule à tarte, "froncez" y votre pâte et laissez reposer. Pendant ce temps, débitez le lard en lardons en ayant oté la couenne et faites-les croustiller dans une poêle sans matière grasse.

Émincez les chicons en ayant oté le cône amer. Répartissez les chicons et les lardons sur la pâte.

Dans un saladier, battez les oeufs en omelette et ajoutez-y la crème. Salez (attention, les lardons sont déjà salé), poivrez et rapez un peu de noix de muscade. Versez cet appareil sur votre pâte.

Enfournez dans un four préchauffé à 200° et laissez cuire 35 à 40 minutes.

Servez chaud ou tiède, accompagné d'une petite salade (mais ce plat est déjà complet)

Une variante intéressante consiste à remplacer les lardons par des crevettes grises (décortiquées mais sans les passer à la poêle)



Poelink

(anguilles au vert)



Ce fut un met très populaire, malheureusement, de plus en plus rare sur nos tables. Il est vrai que la préparation peut rebuter les plus pressés, et que les anguilles, autrefois abondantes, sont devenues un poisson plutôt cher.

INGREDIENTS:

-Compter l'équivalent de 150 gr d'anguille par personne, faites les dépiauter et nettoyer par votre poissonnier.

-Pour les herbes, je vous laisse apprécier les proportions en fonction de ce que vous trouverez et de votre goût. Voici ce que j'y met: échalotte, persil plat, cerfeuil, oseille, citronnelle, sauge, cresson. - Prévoir en plus du beurre, sel, poivre et le jus d'un citron, fécule de pomme de terre.

A la table d'Euphrasie

Hachez l'échalottes et les herbes. Faites fondre du beurre dans une cocotte, et faites-y suer les herbes. (N'hésitez pas à remplir votre cocotte d'herbes, vous verrez, dès qu'elles commencent à suer, tout retombe).

Débitez les anguilles en tronçons de +/- 6 cm et disposez-les dans la cocotte. Salez et poivrez puis mouillez à hauteur. Laissez cuire à feu moyen une dizaine de minutes (en fonction de la taille de vos anguilles). Retirez les morceaux d'anguille, et réservez-les.

Diluez trois ou quatre cuillères à café de fécule de pomme de terre dans un peu d'eau et versez ce mélange dans la cocotte. Portez à frémissement en mélangeant au fouet, puis baissez le feu, ajoutez quelques noix de beurre et le jus d'un citron. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Remettre les tronçons d'anguille dans la cocotte quelques minutes pour les réchauffer et servez accompagné de frites "maison".

Vous pouvez aussi déguster ce plat froid.



Moules au vin blanc



Une recette que tout bon belge devrait connaître, et pourtant, quelle ne fut pas ma surprise de découvrir dans un supermarché réputé sérieux des moules précuites en coquilles à réchauffer au micro-onde!?

Voici donc comment je prépare des moules au vin blanc, qui peuvent se savourer telles quelles ou servir de base à de futures recettes.

Ingrédients:

- comptez par personnes de 1kg à 1kg300 de moules,
- 25 cl de vin blanc sec (pour cette recette j'ai un faible pour un Rivaner luxembourgeois),
- 1 oignon,
- 1 carotte,
- 1 branche de céleri
- 1/2 blanc de poireau
- quelques peluches de cerfeuil
- beurre
- poivre du moulin.

Ingrédients: comptez par personnes de 1kg à 1kg300 de moules, 25 cl de vin blanc sec (pour cette recette j'ai un faible pour un Rivaner luxembourgeois), 1 oignon, 1

A la table d'Euphrasie

carotte, 1 branche de céleri, 1/2 blanc de poireau, quelques peluches de cerfeuil, beurre, poivre du moulin.

La première opération consiste à "nettoyer" les moules. Si elles sont à présent généralement débarrassées de leur byssus(filaments), il reste parfois quelques crustacés et autres mollusques accrochés aux coquilles. Cette opération permet aussi d'éliminer toutes celles dont la coquille est brisée et celles qui ne se referment pas (elle sont déjà mortes) Soyez impitoyable dans votre tri! Réalisez cette opération sous un léger filet d'eau, il permettra d'évacuer les restes éventuels de sable.

L'idéal est de prévoir une casserole individuelle par personne, mais dans le cadre d'un ménage, il est rare qu'une cuisinière ait autant de becs de gaz que vous n'avez de convives; aussi essayer de limiter la quantité de moules à cuire dans un même récipient à environ 2 kg, sinon, les moules du dessous risqueraient d'être trop cuites avant que celles du dessus ne soient ouvertes.

Émincez grossièrement les légumes et faites-les suer dans du beurre. Lorsqu'ils sont translucides, versez le vin blanc et portez à ébullition. Lorsque le vin bout, jetez les moules dans la casserole et poivrez généreusement. Couvrez et remuez régulièrement. Lorsque les moules sont bien ouvertes, c'est prêt. Surtout ne prolongez pas la cuisson.

Servez avec des frites maison (les frites refroidissant plus vite que le temps nécessaire à la dégustation d'une portion de moules, prévoyez plusieurs services de frites)

Moules de Zélande ou moules de bouchot?

Plus qu'une appellation, c'est une question de goût: les moules de Zélande étant "finies" dans un estuaire, elle ont un goût iodé moins prononcé que les moules de bouchot qui sont finies en pleine mer. Les zélandaises, bénéficiant des apports nutritifs des fleuves sont aussi souvent plus charnues. A vous d'apprécier la différence et de faire votre choix. Il existe à présent des moules 100% belges élevées au large d'Ostende, je n'ai pas encore eu l'occasion d'y goûter, mais, elles devraient s'apparenter aux moules de bouchot françaises.

Sole sans nom



la plupart des recettes belges à base de produits de la mer ont vu le jour... à Bruxelles et non pas à la côte! C'est aussi le cas pour cette *sole sans nom* que certains restaurants du quartier Sainte Catherine proposent volontiers.

Ingrédients: (pour deux personnes)

- 2 soles de 350 gr
- 8 asperges vertes
- 3 tomates
- 1 échalotte
- 2 branches d'estragon
- 4 cl de vin blanc sec
- 4 cl de fumet de poisson
- 4 cl de Noilly
- 20 cl de crème (35%)
- du roux blond
- 1 citron
- beurre
- sel et poivre.

Beurrez un plat à four et y répartir l'échalotte finement hachée. Déposez-y les soles (nettoyées par votre poissonnier) salez et poivrez.

Mondez et épépinez deux tomates que vous coupez en deux, déposez-les soles. Arrosez avec le vin blanc, le fumet et le Noilly.

Couvrez le plat avec une feuille de papier aluminium et chauffer quelques instants sur la flamme du réchaud avant d'enfourner à 180°.

Pochez les asperges vertes 2 minutes dans de l'eau légèrement salée.

Concassez les feuilles d'estragon et une demi-tomate mondée restante.

Réalisez la crème mi battue en battant 10 cl de la crème bien froide jusqu'à qu'elle épaississe mais moins qu'une chantilly.

Sortir les soles du four une fois qu'elles sont cuites.

Récupérez le jus de cuisson, incorporez-y les 10 cl de crème restants, liez légèrement avec un roux blond pour ne pas trop alourdir, laisser réduire légèrement.

Ajoutez l'estragon et les tomates concassées et incorporez délicatement deux cuillères de la crème mi-battue, avant de relever d'un filet de citron.

Ouvrir les soles par le dessus, prélevez l'arrête et refermez-les.

Nappez avec la sauce, décorez avec les tomates de la cuisson disposées en pétale, ainsi que les asperges et passer au grill du four jusqu'à ce que la sauce soit bien dorée.

Servez avec des pommes croquettes ou des pommes duchesses



A la table d'Euphrasie

Américain préparé



Avec des frites, de la salade et des cornichons, dans un pistolet ou en cannibale, c'est un must de la cuisine bruxelloise que toute la Belgique a adopté. Pourtant rares sont ceux qui prennent encore la peine de le préparer eux-mêmes, préférant l'acheter tout prêt, souvent bourré de colorants et de conservateurs.

Ingédients:

- 1 kg de boeuf haché maigre (américain nature)*
- 4 échalotes*
- 4 œufs*
- 3 cuillères à soupe de moutarde*
- 2 cuillères à soupe de persil plat haché*
- 1 cuillère à soupe de sauce "anglaise"*
(Worcestershire sauce)
- 2 cuillères à soupe de câpres fines (au sel)*
- 25 cl d'huile d'arachide, sel et poivre.*

A la table d'Euphrasie

Comme pour réussir une mayonnaise, il est important que tous les ingrédients soient à température ambiante (en dehors de la viande hachée à laisser au frigo jusqu'au dernier moment).

Hachez finement les échalottes. Dans un saladier, versez la moutarde, la sauce anglaise et les jaunes d'oeufs (gardez les blancs pour une autre préparation). Mélangez au fouet en ajoutant l'huile petit à petit comme pour monter une mayonnaise.

Ajoutez la viande hachée, les échalottes, le persil et les câpres. Salez et poivrez à votre goût.

Vous pouvez relever l'américain en y ajoutant quelques gouttes de tabasco (allez-y prudemment!)

Pour "améliorer" la couleur, j'y ajoute un peu de poudre de paprika



Lapin à la Gueuze



Un grand classique de la cuisine bruxelloise: le lapin à la Gueuze.

Ingrédients:

- Un beau lapin (demandez à votre volailler de vous le découper, les quatre pattes, et le rable en 2)*
- 50 gr de saindoux (ou à défaut du beurre)*
- 100 gr de farine*
- 3 échalotes*
- 2 oignons*
- 2 cuillères à soupe de compote d'airelles*
- 75 cl de Gueuze*
- 20 pruneaux dénoyautés*
- 12 cl de genièvre*
- sel et poivre.*

A la table d'Euphrasie

Faites macérer les pruneaux dans le genièvre pendant 24 heures au réfrigérateur.

Épluchez les échalottes et les oignons et émincez-les. Dans une grande cocotte, faite fondre le saindoux (ou le beurre) et faites dorer les morceaux de lapin de tous les côtés.

Ajoutez les échalottes et les oignons, salez et poivrez. Singez avec la farine, puis mélangez bien pour qu'elle se répartisse sur toute la viande et mouillez le tout avec la Gueuze. La viande doit être couverte, si ce n'est pas le cas, complétez avec du bouillon de volaille. Portez à léger bouillon, couvrez la cocotte et laissez mijoter pendant 1 h 30.

Retirez les morceaux de lapin de la cocotte, ajoutez à la sauce le jus de macération des pruneaux et la confiture d'airelles. Laissez réduire à découvert pendant environ 1/2 heure pour obtenir une sauce bien nappante. Goûtez et rectifiez si nécessaire l'assaisonnement.

Ajoutez les morceaux de lapin et les pruneaux et réchauffez le tout pendant 4 à 5 minutes.

Servez en cocotte accompagné d'un légume de saison et de pommes croquettes.



Faisan à la brabançonne



Pourquoi pas une recette de gibier lorsque c'est la saison?

Ingrédients:

- un beau faisan vidé et paré par votre volailler*
- 6 chicons*
- 150 de lard fumé*
- 2 échalotes*
- 70 cl de gueuze*
- 20 cl de crème fraîche*
- beurre*
- sel et poivre*

A la table d'Euphrasie

Salez et poivrez l'intérieur du faisan, puis, dans une sauteuse, faites le dorer sur toutes ses faces, réservez et enlevez l'excédent de graisse de la sauteuse.

Émincez les échalottes, débitez le lard en lardons en ôtant la couène, et faites revenir ces deux ingrédients dans la même sauteuse à laquelle vous aurez rajouté une noix de beurre.

Nettoyez les chicons en enlevant les feuilles abîmées et le cône amer, joignez-les aux échalottes et aux lardons, salez et poivrez.

Dans une grande cocotte, faites fondre du beurre, puis placez-y le faisan. Ajoutez la gueuze et portez à frémissement.

Lorsque les échalotes seront bien fondues, ajoutez les avec les lardons et les chicons au faisan. Couvrez et laissez cuire pendant 50 minutes à feu moyen en remuant régulièrement. Sortez le faisan les chicons, les lardons de la cocotte et réservez les au chaud (entrée du four à 150°)

Filtrer la sauce à l'aide d'un chinois et faites la réduire après y avoir ajouté la crème. Hors du feu, montez-la au beurre. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre (si nécessaire un peu de cassonade si l'amertume de la bière et trop importante).

Découpez le faisan et dressez-le sur les assiettes en le napant de sauce. Servez avec les chicons, des pommes croquettes et une confiture d'oignons.



A la table d'Euphrasie

Chicons au gratin



Le classique du chicon par excellence. Je ne pouvais terminer l'année sans utiliser une fois de plus le légume emblématique de Haren.

Ingédients:

- 4 beaux chicons*
- 4 tranches de jambon blanc*
- 1/2 litre de lait*
- 150 gr de fromage rapé (emmenthal)*
- 1 jaune d'œuf*
- beurre*
- farine*
- noix de muscade*
- sel, poivre*

Nettoyez les chicons en enlevant les feuilles abimées et le cône amer, puis faites-les

A la table d'Euphrasie

revenir au beurre dans une cocotte. Salez et poivrez, versez un fond d'eau puis laissez cuire doucement à couvert.

Dans une casserole, faites fondre environ 30 gr de beurre, lorsqu'il est fondu, ajoutez-y deux cuillères à soupe de farine et mélangez de manière à obtenir un roux blond. Tout en chauffant, versez petit à petit le lait bien froid en mélangeant constamment au fouet. Salez, poivrez et rapez de la noix de muscade. Mélangez jusqu'à ébullition. Coupez le feu et ajoutez la moitié du fromage rapé et le jaune d'oeuf en continuant à mélanger puis réservez.

Les chicons sont cuits lorsqu'ils sont tendres à coeur. Egouttez-les.

Nappez le fond d'un plat à gratin de béchamel. Puis roulez les chicons dans une tranche de jambon que vous aurez découennée. Disposez les roulades dans le plat et recouvrez avec le reste de béchamel. Saupoudrez le reste de fromage rapé et faites gratiner sous le grill du four.

Servez avec une purée maison.

Variante: au jambon blanc j'ajoute une demi-tranche de jambon d'Ardenne (fumé)

Autre variante: On peut remplacer le jambon par du saumon fumé, mais attention, les tranches doivent être ferme (poisson de bonne qualité) et attention à ne pas trop saler la sauce car le saumon fumé chaud paraît toujours plus salé que froid!



A la table d'Euphrasie

Ballées à la marollienne



Chaque région belge a sa propre recette de boulettes. En voici une bruxelloise:

Ingrédients: pour les boulettes:

- 1 kg de haché porc et veau*
- 1 gros oignon*
- 5 cuillères à soupe de chapelure*
- 5 cuillères à soupe de lait*
- 2 oeufs, beurre, saïndoux, farine, noix de muscade, sel et poivre*

pour la sauce:

- 3 oignons, 3 gousses d'ail, 1 litre de gueuze, 3 cuillères à soupe de cassonade, thym, 1 feuille de laurier, farine, beurre, noix de muscade sel et poivre.*

A la table d'Euphrasie

La sauce:

Faire blondir, dans un peu de beurre, les oignons et les gousses d'ail hachés.

Saupoudrez de farine et mélangez bien.

Ajoutez la gueuze. Salez et poivrez, râpez un peu de noix de muscade au-dessus. Ajoutez la cassonade, un peu de thym, la feuille de laurier et laissez cuire à feu doux en réduisant de moitié.

Les boulettes:

Faites revenir les oignons et l'ail dans un peu de saindoux.

Pendant la réduction, préparez les ballekes en mélangeant tous les ingrédients cités (haché-oeufs-chapelure-lait-sel-poivre-muscade-thym-oignon haché. Rouler les boulettes de la grosseur d'une noix.

Frîre les boulettes, après les avoir roulés dans la farine (les tapoter pour enlever l'excédent) de tous côtés dans un mélange de beurre et de saindoux. Il faut qu'elles soient bien brunies.

Finition:

Placez les ballekes dans la sauce et continuer la cuisson pendant 30 minutes, à feu doux. N'oubliez pas de rectifier l'assaisonnement en poivre, sel et muscade.

Servez avec des frites, des pommes de terre nature (ma préférence) ou une bonne purée maison.

Ballekes in tomatensaus



Plat préféré des cantines scolaires, il paraît que notre ancien bourgmestre lui-même apprécie particulièrement les boulettes à la sauce rouge!

Ingrédients:

- 500 gr de haché porc et bœuf*
- 2 cuillères à soupe de chapelure*
- deux cuillères à soupe de lait*
- un œuf*
- 4 belles tomates*
- deux oignons*
- 4 gousses d'ail*
- 2,5 litres de bouillon de volaille*
- farine*
- deux branches de thym*
- une feuille de laurier*
- sucre*
- sel et poivre.*

A la table d'Euphrasie

Dans une grande casserole, portez le bouillon à frémissements.

Épluchez les tomates (après avoir fait une incision en croix du côté opposé au pédoncule, plongez les quelques secondes dans de l'eau bouillante puis plongez-les dans de l'eau froide. Les éplucher est alors un jeu d'enfant) Ôtez les pépins et détaillez-les grossièrement.

Dans une casserole, mettez un peu d'huile et faites-y suer un oignon et demi haché grossièrement. Ajoutez les gousses d'ail épluchée et dégermée. Ajoutez les dés de tomates, un morceau de sucre, le thym et le laurier. Salez et poivrez. Détendez avec un peu de bouillon et laissez frémir une vingtaine de minute en remuant régulièrement.

Dans un saladier, mélangez le haché, la chapelure, le lait le dernier demi-oignon haché finement et le jaune d'oeuf. Si votre boucher ne l'a pas déjà fait, salez et poivrez (goûtez au besoin). Façonnez des boulettes d'un diamètre d'environ 2,5 cm et roulez-les dans la farine.

Retirez le thym et le laurier de la sauce et passez-la au mixer plongeant (ou à défaut, au moulin à légume). Remettez à feu doux.

Plongez les boulettes dans le bouillon de volaille. Lorsqu'elles remontent à la surface, retirez-les et placez-les dans la sauce. Poursuivez la cuisson pendant un quart d'heure. Goûtez et rectifier éventuellement l'assaisonnement. Vous pouvez agrémenter cette recette en rajoutant cinq minutes avant la fin de la cuisson des champignons de Paris émincés ou "boutons".

Servez avec des frites ou une bonne purée maison.

Stauf kabernaie



Allei, en brusseleir, ça est des carbonnades, la version belge de la daube des français. Chaque région a sa recette, et on pourrait presque dire que chaque cuisinier a la sienne. Voici ma version.

Ingédients:

- 1kg de carbonnades de bœuf*
- 2 gros oignons*
- 3 belles carottes*
- 75 cl de faro*
- 2 cuillères à soupe de cassonade*
- 1 tranche de pain*
- moutarde*
- 2 gousses d'ail*
- saïndoux (ou à défaut du beurre)*
- 1 feuille de laurier*
- 1 branche de thym*
- sel, poivre*
- bouillon de bœuf*
- pruneaux (facultatif)*

A la table d'Euphrasie

Si votre boucher ne l'a pas déjà fait, débitez la viande en cubes d'environ 4 à 5 cm de côté, et faites-la revenir à feu vif dans la matière grasse. Lorsqu'elle est bien colorée, diminuez le feu et ajoutez les oignons hachés grossièrement et les carottes épluchées et coupées en "sifflet". Lorsque l'oignon a bien sué, ajoutez l'ail épluchée et dégermée, le thym et le laurier. salez et poivrez et mouillez avec le faro. Le niveau du liquide doit dépasser légèrement celui des ingrédients; au besoin complétez avec du bouillon de boeuf. Ajoutez la cassonade, tartinez généreusement la tranche de pain de moutarde et déposez-la dans la cocotte. Laissez mijoter à couvert pendant trois à quatre heures en remuant régulièrement pour éviter que cela n'accroche dans le fond de la cocotte.

Une vingtaine de minutes avant la fin de la cuisson, vérifiez l'assaisonnement et la consistance de la sauce, si celle-ci est trop liquide, laissez réduire à découvert. C'est à ce moment que vous pouvez ajouter si vous le souhaitez les pruneaux.

Comme tous les plats mijotés, celui-ci est meilleur lorsqu'il est réchauffé.

Poulet à l'Évasion de Haren



Deuxième recette de mon menu spécial prison, voici le plat de résistance avec bien sur la bière de Haren: l'Évasion!

Ingrédients:

- un beau poulet vidé et paré par votre volailler*
- 70 cl de bière "Évasion de Haren" (2 bouteilles)*
- six beaux chicons*
- 200 gr de lard fumé*
- deux échalotes*
- beurre*
- cassonade*
- sel et poivre.*

Salez et poivrez l'intérieur de votre poulet. Dans une sauteuse, faites le dorer sur

A la table d'Euphrasie

toutes ses faces dans du beurre.

Dans une grande cocotte, faites suer les échalottes hachées avec le lard débité en lardons. Lorsque les échalottes sont translucides, déposez le poulet dans la cocotte, ajoutez les chicons nettoyés et dont vous avez oté le cône amer, et couvrez avec la bière "Evasion". Ajoutez une belle cuillère à soupe de cassonade et laissez mijoter à couvert pendant 1 heure en remuant de temps en temps.

Au bout d'une heure, retirez le poulet et les chicons et réservez-les au chaud (à l'entrée du four).

Filtrez la sauce au chinois, et faites-la réduire jusqu'à une consistance sirupeuse. Montez-la au beurre. Goûtez pour éventuellement rectifier l'assaisonnement.

Découpez votre poulet et dressez les assiettes. Présentez le reste de sauce en saucière.



A la table d'Euphrasie

Gewonne bruet



Pain perdu, pour ceux qui ne pratiquent pas le brusseleir. C'est la madeleine de mon enfance. Simple et vite préparée, cette recette est toujours appréciée par petits et grands.

Ingrédients:

- tranches de pain rassis*
- lait*
- sucre vanillé*
- 3 oeufs, beurre*
- sucre semoule ou cassonade.*

Faites tiédir le lait avec le sucre vanillé. Dans une assiette creuse, battez les oeufs avec une pincée de sel. Trempez les tranches de pain dans le lait puis dans les oeufs. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle, et faites y revenir le pain sur les deux faces jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Servez saupoudré de sucre ou de cassonade.

Une version "gourmande" consiste à remplacer le pain par du crémique ou du craquelin!



A la table d'Euphrasie

Bodink



Voici un bon exemple de dessert anti-gaspis fréquent autrefois

Ingédients:

- un pain rassis*
- un litre de café*
- 100 gr de raisins secs*
- trois œufs*
- six cuillères à soupe de cassonade*
- 10cl de genièvre*

A la table d'Euphrasie

-La veille, émiettez le pain dans un saladier et couvrez-le avec le café et laissez reposer toute une nuit.

-Laissez macérer les raisins dans de l'eau pour les faire gonfler.

-Dans une passoire à grillage fin, essorez le pain de manière à en extraire un maximum de liquide.

-Mélanger la pâte obtenue avec la cassonade, les oeufs entiers préalablement battus, les raisins égouttés et le genièvre de façon à obtenir un appareil bien homogène.

-Préchauffez le four à 200° et beurrez un moule à cake; versez-y l'appareil.

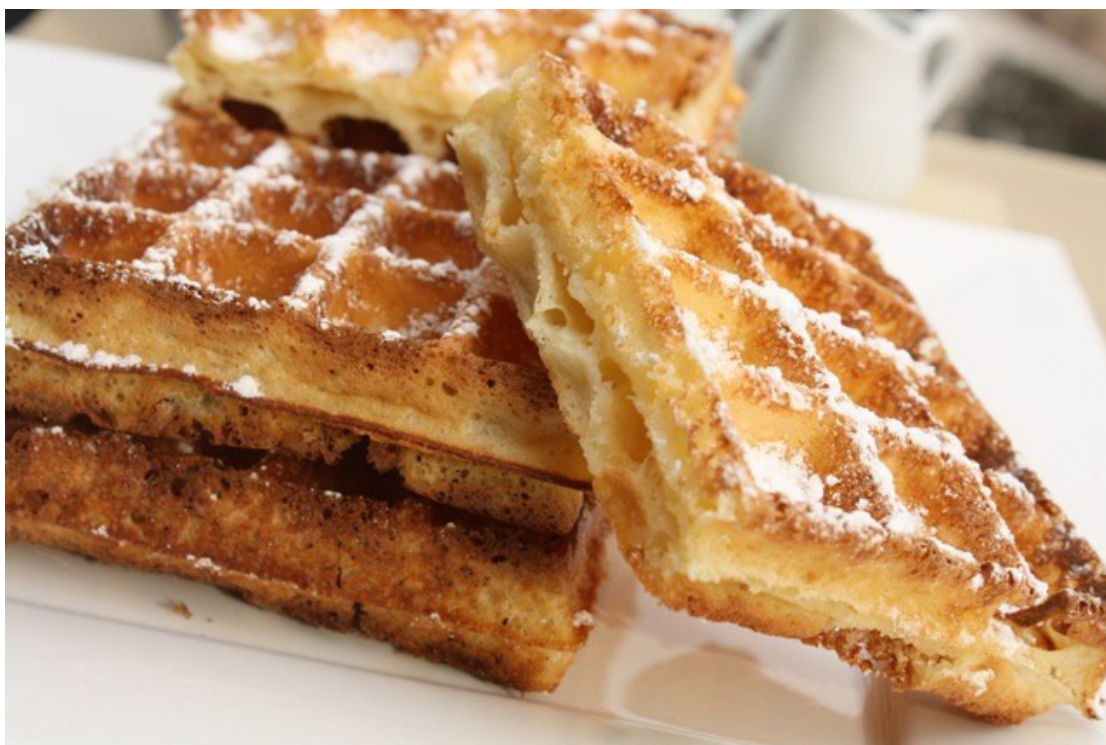
-Enfourné pendant environ une heure, le bodínk est cuit lorsqu'en y plongeant un couteau, la lame ressort sèche.

-Laissez refroidir dans le moule, démoulez et servez tel quel ou accompagné d'une crème anglaise.

(Le café peut-être remplacé par du lait, le genièvre est facultatif, question de goût)



Gaufres de Bruxelles



Les mauvaises langues diront qu'à Bruxelles on ne trouve plus que des gaufres de Liège et qu'il faut aller à la côte pour trouver la pâtisserie bruxelloise. Voici de quoi se rattraper.

Ingédients:

- 125 gr de farine*
- 250 ml de lait*
- 10 gr de sucre semoule*
- 100 gr de beurre fondu*
- 4 oeufs*
- une gousse de vanille*
- sel*
- sucre impalpable*

A la table d'Euphrasie

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et dont vous aurez gratté les graines. Dès l'ébullition, retirez du feu et laissez tiédir.

Dans un saladier, mélangez la farine avec quatre jaunes d'oeufs, le sucre semoule et une pincée de sel.

Délayez-y le lait (après avoir retiré la gousse de vanille) et le beurre fondu. Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.

Battez les blancs d'oeufs en neige bien ferme et mélangez-les délicatement à la pâte (opération la plus importante de la recette, c'est la qualité des blancs d'oeufs en neige qui détermine la légèreté caractéristique des gaufres de Bruxelles).

Faites chauffer le fer à gaufre (avec un moule à très gros trous), en l'ayant légèrement beurré.

Il vous faudra déterminer la juste quantité de pâte, trop peu, la gaufre ne sera pas complète, trop elle risque d'être trop compacte.

Servez chaud saupoudré de sucre impalpable, accompagné d'une chantilly et/ou pourquoi pas une quenelle de glace à la vanille.



A la table d'Euphrasie

Koukkekakke



Pour ceux qui ne pratiquent pas le brusseleir, ce ne sont que des crêpes,

Ingrédients:

- 500 gr de farine*
- 1 litre de lait*
- 4 jaunes d'œufs*
- 100gr de sucre*
- 50 gr de beurre pommade*
- sel*

A la table d'Euphrasie

Mélangez le lait avec la farine tamisée, incorporez-y les jaunes d'oeufs, le sucre et le beurre ainsi qu'une pincée de sel.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle, et versez-y une louche de pâte. lorsqu'elle est "prise" d'un côté, il faut la retourner. Deux méthodes sont possibles: soit vous êtes habile et vous êtes capable de les faire "sauter" d'un coup de poignet (mais dans ce cas vous avez une expérience qui vous dispense de suivre cette recette) soit vous utilisez une assiette pour transférer la crêpe et la retourner. Terminez la cuisson. Servez avec de la cassonade (j'adore) de la confiture (au choix) ou flambée avec un peu de sucre et du Grand Marnier (par exemple)

Vous pouvez aussi la servir avec une vraie sauce chocolat (pas avec cette pâte à tartiner aux noisettes comme nos voisins français!)

Ingrédients:

- 125 ml de lait
- 125 ml de crème
- 60 ml de sucre semoule
- 200 gr de chocolat "fondant"
- 30 gr de beurre pommade

Faites chauffer le lait, la crème et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Sortez du feu et ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux. Sans arrêter de mélanger, ajoutez le beurre. Obtenez un mélange bien lisse. Mettez en saucière et surtout, régalez-vous!

Smoutebollen



Si vous visitez la Foire du Midi, vous craquerez sûrement pour des smoutebollen (beignets en brusseleir). Mais savez-vous qu'il n'est pas compliqué de les préparer soi-même.

Ingrédients:

- 200 gr de farine*
- 75 cl de lait entier*
- 1 dl de bière blonde (pils)*
- 15 gr de levure de boulanger*
- 25 gr de beurre (non salé)*
- 1 œuf*
- sucre semoule*
- sel*
- sucre glace (impalpable).*

Faites fondre le beurre (sans coloration!) et réservez. Faites tiédir le lait à feu doux et

A la table d'Euphrasie

délayez-y la levure.

Ajoutez-y progressivement la farine tamisée en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet.

Séparez le blanc du jaune d'oeuf et réservez.

Ajoutez à la pâte une cuillère à café de sucre semoule, le jaune d'oeuf et la bière, mélangez au fouet pour obtenir une pâte homogène puis ajoutez progressivement le beurre fondu. Montez le blanc en neige et incorporez-le à la pâte à l'aide d'une spatule en l'aérant bien.

Recouvrir le récipient contenant la pâte (le prévoir d'une taille suffisante, la pâte va doubler de volume) d'un linge propre et laissez reposer et gonfler pendant 1h30.

Faites chauffer votre friteuse à 180°. Bien remélanger la pâte qui a reposé et formez à l'aide d'une cuillère des boules d'environ 2cm et déposez les dans la friture. Retournez les si elles le ne font pas toutes seules et retirez-les dès qu'elles sont bien dorée.

Déposez-les sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre glace.



A la table d'Euphrasie

Speculoos



Je vous proposer une recette du biscuit emblématique de chez nous le spéculoos, sans colorant, conservateur ou huile de palme qui constituent trop souvent les produits industriels.

Ingrédients:

- 350 gr de farine
- 250 gr de cassonade (brune)
- 250 gr de beurre "pommade"
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café d'un mélange en poudre de clous de girofle, muscade, gingembre et anis (il existe à présent des mélanges d'épices pour spéculoos dans le commerce, mais leur composition peut différer, il faut les tester avant de les adopter)
- 1 œuf
- 5 gr de baking powder (bicarbonate)
- 5 gr de sel.

Dans un saladier, versez la cassonade, la cannelle et le mélange d'épices. Ajoutez le

A la table d'Euphrasie

beurre pommade et l'oeuf; mélanger bien pour obtenir un tout homogène.

Ajoutez petit à petit la farine en la tamisant ainsi que le sel et la baking powder tout en mélangeant. Dès que vous avez un appareil homogène, filmez et laissez reposer pendant 12 heures au réfrigérateur.

Récupérez la pâte, séparez-la en trois ou quatre boules, puis étalez-la au rouleau pour obtenir des "feuilles" de +/- 3mm d'épaisseur.

Là, soit vous découpez des rectangles de +/- 4 cm de long, soit vous utilisez des emportes-pièces de formes variées, ou alors vous faites appel à votre créativité. L'idéal étant d'avoir des moules en bois, mais c'est plutôt rare dans les ménages.

Disposez les pièces sur du papier sulfurisé et laissez cuire environ 10 minutes dans un four préchauffé à 200°
Laissez refroidir avant de les conserver (enfin ce que vous n'aurez pas mangé) dans une boîte métallique.



A la table d'Euphrasie

Tarte à la cassonade



Ce n'est pas une recette uniquement bruxelloise, on en trouve dans toute la Belgique, avec parfois des variantes, en fait chaque cuisinier a sa propre recette. Voici la mienne, simple mais goûteuse.

Ingrédients:

- 1 disque de pâte feuilletée (à demander à votre boulanger)*
- 300 gr de cassonade*
- 3 œufs*
- 20 cl de crème fraîche*
- beurre pommade*
- farine.*

A l'aide d'un pinceau, beurrez votre moule à tarte puis farinez-le et enlevez l'excédent.

A la table d'Euphrasie

Étalez-y la pâte en veillant à ce que toute la surface soit bien en contact avec le moule. Laissez reposer 15 à 20 minutes.

Préchauffez le four à 200°

Dans un saladier, battez un oeuf entier et deux jaunes avec la crème fraîche en veillant à ne pas introduire trop d'air. Ajoutez la cassonade et mélangez délicatement jusqu'à ce que l'appareil soit bien homogène.

Versez l'appareil sur la pâte et enfournez. Laissez cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Sortez du four et laissez refroidir dans le moule.

Cette tarte se déguste tiède (avec éventuellement une boule de glace vanille) ou froide avec une tasse de café, ou encore mieux, avec une bonne Faro.



Tarte au speculoos



Après m'être régalé en l'essayant, c'est avec plaisir que je vous propose cette recette

Ingrédients:

- 1 pâte brisée*
- 150 gr de speculoos*
- 3 dl de lait*
- 2 œufs*
- 60 gr de cassonade*
- 30 gr de beurre*

A la table d'Euphrasie

Beurrez et farinez votre moule à tarte et froncez-y la pâte. Laissez reposer.

Dans un saladier, mettez les speculoos que vous aurez brisés en petits morceaux et versez dessus le lait tiède. Battez les oeufs en omelette et mélangez les au fouet avec le lait, les speculoos et le beurre fondu jusqu'à ce que vous obteniez un appareil bien homogène.

Versez le tout sur la pâte et saupoudrez de cassonade. Enfournez dans un four préchauffé à 180° pour environ 25 min (le résultat doit être bien doré)



Gâteau moelleux au chocolat



Je n'ai encore rencontré personne qui ne craquerait pour une part de gâteau au chocolat. Voici une recette simple à réaliser.

Ingrédients:

- 200 gr de chocolat noir*
- 125 gr de beurre*
- 125 gr de sucre*
- 125 gr de farine*
- 4 œufs*
- sachet de levure.*

Faites fondre le chocolat au bain-marie et incorporez-y le beurre coupé en petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez le sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils aient "blanchi". Versez dessus l'appareil chocolat-beurre fondus et mélangez bien. Ajoutez la farine et la levure et terminez le mélange.

Montez les blancs d'oeufs en neige bien fermes et incorporez les délicatement à l'appareil.

Versez le mélange dans un moule beurré et fariné et mettez dans un four préchauffé à 180° pour 30 à 35 minute (lorsque vous plantez une pointe de couteau, elle doit sortir sèche).

Pour le "finir", vous pouvez le glacer avec du chocolat fondu ou simplement le saupoudrer de sucre impalpable.



A la table d'Euphrasie

Glace au speculoos



Il est temps de ressortir de son placard votre sorbetière (vous savez, ce cadeau typique de fête des mères). Voici une recette bien de chez nous dont le résultat sera certainement meilleur que les produits industriels du commerce.

Ingrédients:

- 20 cl de lait entier*
- 2 jaunes d'œufs*
- 100 gr de speculoos*
- 60 gr de sucre*
- 1 sachet de sucre vanillé*
- 15 cl de crème liquide*
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre.*

Commencez par préparer une crème anglaise: dans un saladier, mélangez les deux sucres avec les jaunes d'oeufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux et blanc. Ajoutez progressivement le lait puis la cannelle.

Faites épaissir ce mélange dans une casserole à feu doux (il doit "napper" sur la cuillère). Laissez refroidir et laissez reposer au réfrigérateur une vingtaine de minutes.

Réduisez les spéculoos en poudre (mettez-les dans un sachet congélation et écrasez-les au rouleau à pâtisserie). Incorporez-les en mélangeant bien à la crème anglaise.

Fouettez la crème liquide en chantilly et incorporez-la délicatement à la crème anglaise.

Versez le tout dans votre sorbetière (le temps de turbinage est variable d'un modèle à l'autre)

Vous pouvez conserver votre glace dans un récipient fermé au congélateur, mais elle n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle vient juste d'être turbinée.



A la table d'Euphrasie

Pain à la grecque



Rien à voir avec le pays de l'olympisme, ce met typiquement bruxellois doit son nom actuel à une mauvaise traduction de la part des soldats français "Brood van de gracht" est ainsi devenu "pain à la grecque"

Ingrédients:

- 500 gr de farine*
- 2 dl de lait*
- 150 gr de beurre (pommade)*
- 100 gr de sucre semoule*
- 50 gr de levure de boulanger*
- 2 oeufs, 1 cuillère à thé de cannelle*
- sel*
- sucre vanillé*
- sucre perlé.*

A la table d'Euphrasie

Faites tiédir le lait et délayez-y la levure.

Dans un saladier, tamisez la farine, 50 gr de sucre, la cannelle, deux sachets de sucre vanillé et une pincée de sel.

Faites une fontaine, cassez les deux oeufs au centre et ajoutez progressivement le lait en mélangeant pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez le beurre et malaxez, vous devez obtenir une pâte élastique.

Laissez reposer au moins une heure à température ambiante en couvrant le saladier d'un drap.

Étalez du sucre perlé sur le plan de travail. Divisez votre pâte en portions d'environ 100gr et roulez les dans le sucre. Posez le résultats sur une plaque couverte de papier sulfurisé, laissez encore reposer environ une demi-heure puis enfournez pour environ 10 minutes (200°) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pendant que les pains sont au four, confectionnez un sirop avec le reste de sucre dilué dans une cuillère à soupe d'eau (à feu doux).

Dès que vous sortez les pains du four, badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau du sirop et laissez-les refroidir avant de les savourer... avec pourquoi pas une gueuze!



A la table d'Euphrasie

Truffes en chocolat



Je ne pouvais passer à côté d'un produit emblématique de la Belgique: le chocolat (même si les truffes en chocolat sont une recette savoyarde). La recette est très simple à réaliser, en fait, le plus compliqué est de résister à la tentation de les goûter toutes à fur et à mesure de leur confection.

Ingédients:

- 200 gr de chocolat noir*
- 15 cl de crème fraîche*
- une gousse de vanille*
- 30 gr de beurre doux (non salé)*
- de la poudre de cacao non sucré*

Fendez la gousse de vanille en deux, grattez en l'intérieur avec la lame d'un couteau pour en récupérer les graines que vous mettez dans la crème, y joindre également la gousse. Faites chauffer et portez à ébullition. Coupez le feu aussitôt.

Dans un saladier, mettez le chocolat coupé en petits morceaux, versez dessus la crème chaude après en avoir retiré la gousse de vanille (après l'avoir épongée, vous pouvez la mettre dans un paquet de sucre semoule, elle le parfumerait). Laissez fondre le chocolat quelques minutes, puis mélangez à l'aide d'un fouet, incorporez le beurre "pommade" et continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Laissez refroidir et figer quelques heures au réfrigérateur.

A l'aide d'une cuillère prélevez la quantité de ganache nécessaire à la confection d'une truffe, donnez-lui une forme approximative (elles ne doivent pas être régulières) et roulez la dans la poudre de cacao. Vous pouvez aussi remplacer la poudre de cacao par de la noix de coco rapée.



A la table d'Euphrasie

Pickles



Que ce soit sur des frites ou sur un pistolet au haché, le pickles (ou piccalilli) bien que d'origine anglaise, est devenu un incontournable pour les "echte brusseleir". Le préparer soi-même présente l'avantage de pouvoir accommoder la recette de base selon ses propres goûts.

Ingrédients:

- 20 cornichons, un chou-fleur
- 3 poivrons
- 12 oignons nouveaux
- 2 piments forts
- 900 ml de vinaigre d'alcool blanc
- 4 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- sucre
- gros sel.

A la table d'Euphrasie

Émincez les cornichons, les poivrons, le chou-fleur et les oignons. Placez-les avec les piments dans un grand plat et saupoudrez le tout de gros sel. Laissez macérer 12 heures. Égouttez le tout et rincez à l'eau avant de répétez l'opération (saupoudrage de sel, macération égoutage et rinçage). Mettez ces légumes en pot et réservez.

Portez à ébullition le vinaigre avec la moutarde, le sucre (selon votre goût) et le curcuma. Versez sur les légumes et fermez les pots.

L'idéal est d'attendre un mois avant de consommer.

T'SMAKELIJK !



*Retrouvez les chroniques d'Euprasie
Vandeputte, dans
« Chapeau fleuri et Cabas de Toile »
sur*

<http://haren.blogs.sudinfo.be/chapeau-fleuri-et-cabas-de-toile/>

A la table d'Euphrasie