



Noix de Saint-Jacques

Ingédients

Salade de quinoa

100 g De quinoa
250 g Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule
 50 ml D'eau
 1 filet D'huile d'olive
 5 Feuilles de coriandre
 1 cc D'huile de sésame
 1 cc De vinaigre pour sushis
 1 cc De sauce soja blanche
 - - Zeste de $\frac{1}{2}$ citron vert
 - - Poivre

Crème crue

125 g De crème crue
 1 Feuille de gélatine
 - - Sel et poivre

Crème de wasabi

45 g De tiges de wasabi
 70 g D'épinards
 1 g De xanthane
 1 Blanc d'œuf
 30 g De jus de citron vert
 - - Zeste de 1 citron vert
 30 ml De vinaigre pour sushis
 20 ml De saké
 270 ml D'huile de pépin de raisin

Bouillon de poule à la corse

125 ml D'eau
50 g Knorr Professional Fond Volaille
4 g Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule
 15 g D'huile d'olive

Marinade d'algues hijiki
 40 ml D'eau
 60 ml De sauce soja Kikkoman
 1 g D'huile de sésame
 10 g D'algues hijiki

Carpaccio de noix de Saint-Jacques

2 Coquilles Saint-Jacques
 - - Huile d'olive
 - - Zeste de citron
 - - Gros sel marin
 - - Poivre blanc

Garniture

- - Ghoa Cress
 - - Tagète citron

quinoa, wasabi et poulet

Préparation

Salade de quinoa

Faites cuire le quinoa dans du bouillon de poule et de l'eau. Rincez brièvement à l'eau froide. Laissez refroidir au réfrigérateur. Garnissez d'un filet d'huile d'olive, d'une feuille de coriandre, d'huile de sésame, de vinaigre pour sushis, de sauce soja blanche et de zeste de citron vert. Poivrez selon vos goûts.

Crème crue

Faites chauffer 25 g de crème. Faites-y fondre la gélatine macérée et ajoutez le reste de crème. Salez et poivrez.

Crème de wasabi

Hormis l'huile de pépin de raisin, mélangez tous les ingrédients dans un Thermomix et réduisez-les en pâte fine. Montez le tout avec l'huile de pépin de raisin pour obtenir une masse homogène. Ensuite, passez-la à travers un chinois.

Bouillon de poule à la corse

Préparez le bouillon et laissez réduire de moitié (jusqu'à la consistance désirée). Ajoutez l'huile d'olive.

Marinade d'algues hijiki

Mélangez les ingrédients liquides. Ajoutez les algues et laissez mariner une nuit.

Carpaccio de noix de Saint-Jacques

Découpez les noix en fines tranches, puis à l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre de 4 centimètres.





Recette -
Sam d'Huyvetter

Tortellini au faisand

champignons marinés, consommé de gibier au xérès,
mousse de pommes de terre fumées, quinoa et coriandre

Ingédients

Consommé				Pommes de terre fumées			
5	1	Knorr Professional Fond de Gibier	250 g	Pommes de terre	250 g	Pommes de terre	
1	kg	De haché de bœuf	-	Beurre	-	Beurre	
1	kg	De haché de faisand	-	Yaourt	-	Yaourt	
10		Blancs d'œuf	-	Crème culinaire	-	Crème culinaire	
-	-	Concentré de tomate		Huile de coriandre	2	Bouquets de	
-	-	Aromates				coriandre	
Tortellini				5 dl	D'huile d'olive		
10		Cuisses de faisand					
1		Boite de graisse d'oie	250 g	D'agarics des			
1		Tête d'ail		jachères			
-	-	Thym	-	Vinaigre de			
-	-	Laurier	-	chardonnay			
-	-	Sel et poivre	-	Mirin			
-	-	Xanthane	-	Jus de citron			
1		Paquet de pâte	-	Quinoa noir			
		à wonton	-	Quinoa blanc			
			-	Huile			
			-	Ras el hanout			
			-	Fleur de sel			

Préparation

Pour le consommé, faites bouillir le fond de gibier. Mélangez les hachés avec les blancs d'œuf battus, le concentré de tomate et les aromates. Ajoutez au fond, portez à ébullition et laissez mijoter au moins une heure. Tamisez à travers un linge fin. Disposez les cuisses de faisand dans la graisse d'oie. Ajoutez l'ail, le thym et le laurier et faites confire les cuisses 3 heures dans un four à 150°C. Piquez et ajoutez du fond de gibier au besoin. Assaisonnez et liez légèrement avec la xanthane. Faites des boulettes et surgelez-les brièvement. Formez des tortellinis à partir de la pâte à wonton et des boulettes. Refermez-les solidement et surgelez-les le temps d'une nuit. Faites cuire les pommes de terre, puis passez-les légèrement au fumoir. Ajoutez du beurre, du yaourt et un peu de crème culinaire. Insérez le tout dans un siphon et réservez au chaud. Dans le Thermomix, mélangez la coriandre à l'huile d'olive et chauffez à 50°C. Surgelez afin que l'huile et les épices se séparent. Passez au tamis et récupérez l'huile verte. Découpez les agarics des jachères, puis mettez-les sous vide avec du vinaigre de chardonnay, du mirin et du jus de citron. Faites cuire le quinoa, laissez égoutter et sécher, puis sautez-le dans l'huile. Assaisonnez de fleur de sel et de ras-el-hanout. Pour le service : Faites cuire les tortellinis à la vapeur 3 minutes à 100°C. Faites cuire le consommé et placez les tortellinis dessus. Servez dans une assiette creuse. Ajoutez 3 cuillérées de consommé, couvrez les tortellinis de mousse de pommes de terre, versez quelques gouttes d'huile de coriandre et terminez par une cuillérée de quinoa sauté et de champignons aigres-doux.





Recette -
Michael Vrijmoed

Betteraves chioggia laquées à l'orange

Ingédients

Betteraves glacées	
5 Betteraves chioggia	
1 Morceau de beurre	
1 cs De sucre semoule	
2 dl Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule	
1 Zeste d'orange	
1 Morceau de macis	
1 dl De jus de betterave rouge	

Gel de betterave aigre-doux	
500 ml De jus de betterave rouge	
1 cs De sirop de Liège	
2 cs De vinaigre de vin rouge	
1 cs De sauce soja	
5 g D'agar-agar	

Sauce de betteraves chioggia	
2 dl D'eau de cuisson des betteraves chioggia	
1 cs De jus d'orange	
2 Feuilles de basilic	
1 cc De jus de citron	
1 Morceau de beurre	
1 cc De beurre noisette	
1 cc De miso	

Marinade aigre-douce	
310 ml D'eau	
20 g De sucre	
10 ml De vinaigre d'estragon	
15 ml De vinaigre balsamique blanc	
12 ml De vinaigre	
10 g De sel de céleri	
1 Betterave chioggia	
1 Échalote	

Betterave rouge cuite en croûte de sel	
- - Farine	
- - Gros sel	
- - Eau	
- - Betteraves rouges	

Échalote confite	
1 Échalote	
- - Sel	
Poudre de betterave rouge	
- - Chutes de betteraves rouges	



Préparation

Betteraves glacées

Épluchez les betteraves et coupez-les en morceaux. Placez-les sous vide avec les autres ingrédients et faites cuire l'ensemble à 95 °C. Vous pouvez également les faire cuire à couvert sur feu doux. Conservez l'eau de cuisson pour la sauce.

Gel de betterave aigre-doux

Portez tous les ingrédients à ébullition en même temps. Versez le mélange dans un plat et mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Sauce de betteraves chioggia

Portez l'eau de cuisson des betteraves à ébullition. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez.

Marinade aigre-douce

Portez les ingrédients de la marinade à ébullition et laissez refroidir. Épluchez la betterave et coupez-la en fines tranches. Découpez l'échalote en fines lamelles. Versez la marinade par-dessus et laissez mariner brièvement.

Betterave rouge cuite en croûte de sel

Préparez une pâte malléable à partir de 50 % de farine, 50 % de gros sel et d'eau. Enveloppez les betteraves dans cette pâte. En fonction de la taille, enfournez à 200 °C environ 90 minutes.

Échalote confite

Sur un lit de sel, faites cuire l'échalote au four environ 15 minutes. Sortez-la lorsque son cœur est cuit à point.

Poeder van rode biet

Faites sécher les chutes au four à 80 °C et réduisez-les en poudre. Autres ingrédients zeste d'orange cuit trois fois pousse de blette.



Recette -
Wout Bru

Filet de chevreuil

poivrade et crème de chou-fleur

Ingédients

Poivrade

- 200 g D'os de gibier
- - Phase with Natural Butter Flavour
- 100 ml De marinade de gibier*
- 500 ml Knorr Professional Fond de Gibier**
- 2 cs De confiture de fraise
- 50 g De pâté de foie d'oie
- - Poivre noir du moulin

Crème de chou-fleur

- 350 ml D'eau
- 15 g Knorr Professional Bouillon Concentré Poule**
- 350 ml De lait
- 500 g De chou-fleur
- 100 g De beurre noisette



Préparation

Poivrade

Faites cuire les os de gibier dans la Phase. Mouillez-les avec la marinade, laissez réduire de 2/3, puis ajoutez le fond. Laissez réduire la sauce jusqu'au goût désiré, puis ajoutez la confiture et le pâté. Assaisonnez la sauce avec du poivre noir du moulin, puis passez-la à travers un tamis fin. Avant de la servir, mélangez la sauce au mixeur plongeur.

Crème de chou-fleur

Portez l'eau à ébullition. Ajoutez le bouillon de poule et le lait, puis portez de nouveau à ébullition. Ajoutez le chou-fleur et faites-le cuire à point. Mixez le tout et passez au tamis. Enfin, ajoutez le beurre noisette.

* Marinade de gibier :
vin rouge, ail, thym, laurier,
baie de genévrier, carotte,
céleri, échalote, poivre
noir, gibier (os, peaux,
membranes.)



Recette -
Yves Mattagagne

Filet de Sole meunière

jus des arêtes, mousseline de ratte
et croustillant de peau de volaille

Ingédients pour 4 couverts

2	Soles de 500 g
200 g	De purée de pommes de terre finie
2	Feuilles de laitue romaine
4	Radis
2	Peaux de poulet
4	Pièces de champignons de Paris
200 ml	De jus des arêtes
-	Quelques chutes d'herbes fraîches

Jus des arêtes

100 g	De champignons émincés
50 g	D'échalotes hachées
500 ml	Knorr Professional Fond Veau
1	Gousse d'ail écrasée
-	Thym
-	Laurier



Préparation

Nettoyer les soles (ou les faire nettoyer par votre poissonnier), conserver la peau blanche. Fariner légèrement les soles, les colorer en commençant par le côté peau blanche. Lorsqu'il est bien coloré, retourner le poisson, laisser 30 secondes et retirer de la poêle, mettre à refroidir puis lever les filets. Les parer et les superposer deux par deux. Conserver les arêtes pour la sauce. Étaler les peaux de poulet sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrir avec une deuxième feuille et cuire au four à 180 °C pendant 40 minutes entre 2 plaques allant au four. À la sortie du four, couper les peaux en carrés de 2 cm sur 2 cm. Tailler les feuilles de romaine en petits triangles, tailler les radis et les champignons en fines tranches. Dresser la purée de pommes de terre à la poche sur les assiettes, piquer dans la purée les croustillants, la romaine, les rondelles de radis et les tranches de champignons. Ajouter quelques chutes, finir avec les soles préalablement réchauffées dans un four à 200 °C pendant 3 minutes, et la sauce.

Jus des arêtes

Colorer à la poêle les 2 arêtes des soles. Bien suer le tout et déglacer avec 50 ml de Noilly Prat, réduire, mouiller avec 500 ml de fond veau. Laisser cuire doucement pendant 15 min, passer au chinois, assaisonner et monter légèrement au beurre en vannant.