



Noix de Saint-Jacques quinoa, wasabi et poulet

Ingédients

Salade de quinoa	Bouillon de poule à la corse
100 g De quinoa	125 ml D'eau
250 g Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule	50 g Knorr Professional Fond Volaille
50 ml D'eau	4 g Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule
1 filet D'huile d'olive	15 g D'huile d'olive
5 Feuilles de coriandre	Marinade d'algues hijiki
1 cc D'huile de sésame	40 ml D'eau
1 cc De vinaigre pour sushis	60 ml De sauce soja Kikkoman
1 cc De sauce soja blanche	1 g D'huile de sésame
- - Zeste de ½ citron vert	10 g D'algues hijiki
- - Poivre	
Crème crue	Carpaccio de noix de Saint-Jacques
125 g De crème crue	2 Coquilles Saint-Jacques
1 Feuille de gélatine	- - Huile d'olive
- - Sel et poivre	- - Zeste de citron
	- - Gros sel marin
	- - Poivre blanc
Crème de wasabi	Garniture
45 g De tiges de wasabi	- - Ghoe Cress
70 g D'épinards	- - Tagète citron
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	



Recette - Peter Goossens

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.





Tortellini au faisan



Recette -
Sam d'Huyvetter

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	250	g	Pommes de terre
		Fond de Gibier	-	-	Beurre
1	kg	De haché de bœuf	-	-	Yaourt
1	kg	De haché de faisan	-	-	Crème culinaire
10		Blancs d'œuf			
-	-	Concentré de tomate			
-	-	Aromates			
Tortellini			Huile de coriandre		
10		Cuisses de faisan	5	dl	D'huile d'olive
1		Boîte de graisse d'oie	250	g	D'agarics des jachères
1		Tête d'ail	-	-	Vinaigre de chardonnay
-	-	Thym	-	-	Mirin
-	-	Laurier	-	-	Jus de citron
-	-	Sel et poivre	-	-	Quinoa noir
-	-	Xanthane	-	-	Quinoa blanc
1		Paquet de pâte à wonton	-	-	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 faisan 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		Marinade aigre-douce	
5	Betteraves chioggia	310 ml	D'eau
1	Morceau de beurre	20 g	De sucre
1	cs De sucre semoule	10 ml	De vinaigre d'estragon
2 dl	Knorr Professional Bouillon Concentré de Poule	15 ml	De vinaigre balsamique blanc
1	Zeste d'orange	12 ml	De vinaigre
1	Morceau de macis	10 g	De sel de céleri
1	dl De jus de betterave rouge	1	Betterave chioggia
		1	Échalote

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

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 Mattagne

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.