



Crêpes farcie au magret fumé et Maroilles sur un lit de champignon des bois et écume de lard fumé

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à crêpes
0.5l de lait
5 œufs entiers
10g de sel
50g de beurre noisette
250g de farine

Farce :
100g de magret fumé
150g de maroilles
60g de beurre
120g de farine
70cl de lait
sel poivre, muscade

500g de champignons des bois (girolles)
2 échalotes
1 noix de beurre

Ecume
6 gousses d'ail dégermées
50g de lard fumé
1 càs d'huile d'olive
50cl d'eau
10cl de crème fraîche
5g de lécithine de soja

Préparation

Réaliser la pâte à crêpe. Placer tous les ingrédients dans un bol et passer le mélange au mixer plongeant. Afin d'éliminer les éventuel grumeaux, passer la pâte au chinois. Vous obtenez une pâte à crêpes lisse et homogène. Cuire les crêpes de la manière habituelle.

Pour la farce.

Faire fondre le beurre, lorsque celui-ci est fondu, incorporer la farine et laisser cuire 1 minute en remuant. Ajouter très progressivement le lait froid en mélangeant vigoureusement à l'aide d'un fouet. Lorsque la béchamel est homogène, porter à ébullition pour faire épaissir la sauce. Hors du feu, incorporer le Maroilles coupé en petit dés et le magret fumé coupé en fine lanières dont vous aurez retiré la graisse. Réserver au chaud.



Faire blondir les échalotes finement émincées dans un peu de beurre et faire tomber les champignons des bois. Saler et poivrer selon les goûts

Pour l'écume.

Faire revenir les gousses d'ail dégermées et un petit morceau de lard fumé dans l'huile d'olive sans coloration. Puis ajouter l'eau et faire mijoter une vingtaine de minutes. Saler, poivrer. Ajouter la crème liquide et 5g de lécithine de soja. Réserver au chaud. Au moment de servir, passer le mélange au mixer plongeur et faire de l'écume autant que nécessaire.

Dressage

Au moment de servir, donner un coup de chaud au crêpes et à la préparation. Sur assiette, dresser les champignons des bois, surmonté d'une ou deux crêpes farcies du mélange. Terminer par quelques cuillères à soupe d'écume et une feuille de persil plat.



Choux Farci aux cuisses confites et fromage de Maredsous

Ingrédients pour 4 personnes

2 cuisses de canard confites
1 poire conférence
1 petit chou vert
4 échalotes
150g de fromage de Maredsous
4 feuilles de sauge
2dl de fond de canard ou fond de veau
50 g de beurre
sel et poivre

Préparation

Effeuille le chou. Laver les feuilles et les blanchir dans l'eau bouillante salée pendant environ 2 minutes afin de les garder croquante
Rincer les feuilles à l'eau froide pour bloquer la cuisson.
Réserver 4 grandes feuilles pour réaliser des aumônières.
Émincer finement 4 feuilles de chou blanchies
Découper les cuisses confites en petits morceaux en ayant pris soin de les dégraisser au préalable. Conserver la graisse pour la cuisson des aumônières
Couper le Maredsous en petit dés, éplucher et couper la poire en petit dés et ciseler les feuilles de sauge.
Faire revenir les échalotes finement émincé dans la graisse de canard et réserver.
Mélanger le chou, la poire, le canard, les oignons et assaisonner le tout et laisser cuire dans la poêle.
Laisser tiédir et ajouter le fromage.
Étaler les 4 feuilles de chou et déposer au centre de celle-ci le mélange que vous venez de réaliser.
Refermer les aumônières et les ficeler.
Dans une cocotte, faire fondre de la graisse de confit de canard.
Placer l'aumônière et les faire colorer de chaque côté.
Réserver les aumônières, dégraisser la cocotte et déglacer les sucs de cuisson avec du fond de canard.
Terminer la cuisson des aumônières dans le fond.
Réserver les aumônières au chaud et monter la sauce au beurre.

Dressage

Sur assiette placer l'aumônière au centre de l'assiette et entourez là d'un cordon de sauce.
Servir avec des pommes de terre nature



Risotto aux champignons des bois aromatisé à l'huile de truffe copeaux de foie gras au gros sel

Ingrédients pour 4 personnes

175 g de riz pour risotto
0.5l de bouillon de volaille
1 oignon émincé
1 verre de vin blanc
100 g de parmesan râpé
200g de champignons des bois (chanterelles, girolles, pieds de mouton)
12 copeaux de foie gras
huile d'olive
beurre
sel, poivre
huile de truffe (facultative)

Préparation :

Nettoyer les champignons à l'aide d'une petite brosse sans les passer sous l'eau

Faire brunir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive, ajouter le riz et faire revenir encore 2 minutes (perler le riz). Ajouter le vin blanc et laisser réduire quelques minutes puis ajouter le quart du bouillon. Faire cuire à feu doux en mélangeant régulièrement.

Incorporer le reste du bouillon louche par louche tout au long de la cuisson. Celle-ci prend entre 20 minutes à une demi-heure.

Lorsque le riz est fondant à votre goût, rectifier l'assaisonnement, poivrer, ajouter le parmesan (en garder un peu pour la décoration) et éventuellement quelques gouttes d'huile de truffe. Laisser reposer tout en gardant au chaud.

Faire revenir à feu vif dans un peu de beurre les champignons.

Dressage

Sur assiettes, dresser le risotto à l'emporte pièce.
Dresser ensuite les champignons par-dessus

Disposer 4 copeaux parsemés de gros sel moulu autour du risotto.
Décorer avec quelques gouttes d'une vinaigrette dissociée huile d'olive vinaigre balsamique.
Décoré d'une petite branche de romarin.



Recette de magret de canard aux mangues et à la cannelle

Ingrédients pour 4 personnes

2 petits magrets de canard
25 gr de sucre
1 c à s de vinaigre
1 c à c de cannelle en poudre
2 mangues
3 dl de fond de veau
5 cl d'alcool de poire Williams
Sel et poivre

Préparation

Coupez les mangues en lamelles. Faites revenir 1 des deux mangues dans une noix de beurre salé et réservez.

Faites caraméliser le sucre dans une sauteuse moyenne.

Lorsque le caramel est fait, versez successivement dans la sauteuse le vinaigre, la cannelle, 1 mangue coupées en lamelles et le fond de veau.

Laissez cuire environ un quart d'heure, salez, poivrez.

Ajoutez l'alcool de poires au dernier moment.

Réservez au chaud.

Cuisez les magrets sur la peau quadrillée au couteau, sans ajouter de corps gras : ils en rendront.

Laissez cuire dix min, retournez les magrets et cuisez une min

Dressage

Sur assiette, réaliser un petit lit de mangue poêlée, placer au dessus quelques tranches de magret de canard. Entourer d'un cordon de sauce. Décorer de quelques brins de ciboulettes.
Servir avec un riz basmati.