

Carbonnade basse température au pain d'épice

L'hiver arrive et quoi de mieux qu'une bonne carbonnade pour se réchauffer. La carbonnade est un plat typiquement flamand dont la sauce est confectionnée à base de bière brune. Le pain d'épice ajoute une petite note sucrée qui est fort agréable.

Cette carbonnade est un plat mijoté: vous obtiendrez une viande extrêmement tendre si vous la faites cuire à tout petit feu plusieurs heures comme le faisaient nos grand-mères qui plaçaient la marmite à compoter sur le coin de la cuisinière à bois toute la journée!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



La carbonnade

Difficulté: facile

Ingrédients pour la Carbonnade (pour 8 personnes)

Carbonnade:

- 1 kg 200 de bœuf à bourguignon coupé en gros cubes (environ 3 cm sur 3 cm)
- 2 oignons
- 1 litre de bière brune
- 1 cuillerée à soupe rase de sucre cassonade
- 3 ou 4 tranches de pain d'épice pour la sauce
- une cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- deux cuillerée à soupe de moutarde
- beurre
- sel, poivre

Garniture:

- 200 g de lardons

- En accompagnement: petites pommes de terre vapeur ou une purée (recette de la purée de Joël Robuchon cliquer [ici](#))
- deux tranches de pain d'épice pour la poudre de pain d'épice



Préparation

- Déposez deux tranches de pain d'épice sur une plaque et enfournez à 180° pendant 15 mn.



Passez le pain d'épice au four.

- Sortir les tranches de pain d'épice et passez les au mixeur: vous allez obtenir une poudre que vous utiliserez lors du dressage.



Mixer finement le pain d'épice.

- Dans une poêle faire revenir les lardons pour qu'ils soient bien dorés. Réservez.



Faire revenir les lardons.

- Pelez et épluchez les oignons. Émincez les.



Émincez les oignons.

- Salez et poivrez la viande. Farinez la légèrement.



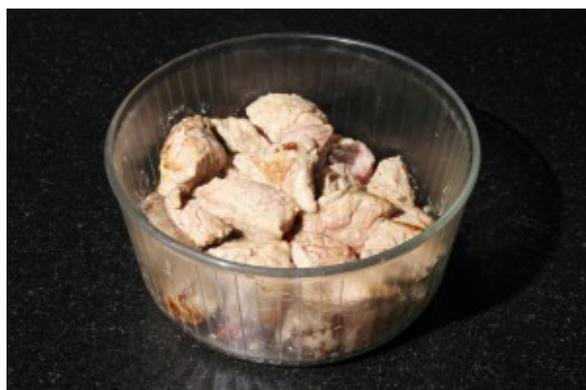
Farinez la viande.

- Dans une cocotte faire fondre une belle noix de beurre et faire colorer les morceaux de viande. Retournez les de manière à les colorer sur toutes les faces.



Colorez la viande dans une cocotte.

- Lorsqu'ils sont tous colorés ôtez les de la cocotte et réservez les .



Réservez la viande.

- Versez les oignons dans la cocotte avec une noix de beurre et bien mélanger dans les sucs de cuisson de la viande.



Faire revenir les oignons dans les sucs de la viande.

- Ajoutez la cassonade et mélangez. Laissez caraméliser.



Ajoutez la cassonade.

- Déglacez avec le vinaigre.



Déglacez avec les vinaigre.

- Puis remettez la viande dans la cocotte.
- Rajoutez deux cuillerée à soupe de moutarde et les tranches de pain d'épice.



Rajoutez la moutarde et le pain d'épice.

- Couvrez la viande à hauteur avec la bière.



Couvrir à hauteur avec la

bière.

- Couvrir et cuire à tout petit feu pendant 4 heures; l'idéal est une température de 68 °: Pour être sûr de pas être en surcuisson mettez votre cocotte au four entre 65 et 70 degrés pour 4 heures de cuisson. Ce plat est encore meilleur si vous le cuisez la veille et le réchauffez le jour même!
- La cuisson terminée ôtez la viande de la sauce. Réservez.



Réservez la viande.

- A l'aide d'un mixeur plongeant mixez la sauce.



Mixez la sauce.

- Puis faire réduire la sauce à feu doux dans une casserole: elle doit avoir une consistance un peu épaisse pour bien napper les morceaux de viande.

Rectifiez l'assaisonnement après réduction.



Réduire la sauce.

- La sauce réduite, remettez les morceaux de viande dans la sauce. Vous pouvez réserver votre viande en sauce au four à 65° dans la cocotte en attendant de servir.

Dressage:

Je vous propose deux idées de dressage: la première dans un style bistrot et la seconde plus gastronomique.

- Déposez les dés de pommes de terre vapeur et une bonne cuillerée de sauce dans un ramequin individuel.



Déposez les dés de pommes de terre vapeur et une bonne cuillerée de sauce dans votre ramequin

- Posez quelques cubes de viande sur la sauce.



Posez la viande sur la sauce

- Rajoutez les lardons sur la viande et saupoudrez avec la poudre de pain d'épice.



Rajoutez les lardons.

- Décorez avec quelques feuilles de céleri.



Décorez avec quelques feuilles de céleri.

- Une idée de présentation plus gastronomique: servez dans une assiette creuse et faites un trait de poudre de pain d'épice sur le côté de l'assiette.



Présentation gastronomique

La purée de pommes de terre

de Joël Robuchon

Quand vous aurez goûté à cette purée vous comprendrez pourquoi elle a fait le renom d'un de nos plus grands chefs : Joël Robuchon qui de 2000 à 2009 nous a offert la meilleure émission culinaire que nous n'ayons jamais eu à la télévision française...Je n'ai qu'un mot à vous dire: « Bon appétit bien sûr! »

Et vous aimez les recettes de ce grand chef régalez-vous avec son Best of!

Découvrez ses recettes les plus emblématiques et partez à la découverte de l'univers de goût de ce grand chef cuisinier. 10 recettes détaillées tout en image pour réussir son turban de langoustines en spaghetti, son gratin de macaronis aux truffes, au céleri et au foie gras, son savarin au kirsch... Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg de pommes de terre (Ratte ou BF 15). Dans tous les cas choisissez des pommes de terre à chair ferme et de même calibre pour obtenir une uniformité à la cuisson. Le chef utilise des pommes de terre rattes.
- 250 g de beurre
- 25 cl de lait entier
- gros sel de mer

Matériel

- Un moulin à légume équipé de la grille la plus fine

Préparation:

- Lavez les pommes de terre. Ne les pelez pas.
- Mettez-les entières dans une casserole et couvrez-les d'eau froide de façon que l'eau recouvre les pommes de terre. Salez à raison de 10 g de sel par litre d'eau.
- Faites cuire à couvert à tout petit bouillon, pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient facilement traversées par la lame d'un couteau. Égouttez rapidement les pommes de terre dès qu'elles sont cuites.
- Pelez-les, dés la cuisson terminée. Les pommes de terre sont chaudes donc protégez-vous la main avec un torchon...
- Passez-les au moulin à légumes toujours chaudes, grille la plus fine, au-dessus d'une grande casserole.
- N'utilisez surtout pas un mixeur à la place du moulin à légume! C'est l'erreur à ne pas commettre: votre purée perdra tout son moelleux et sera alors collante et élastique.
- Dans une casserole faites légèrement dessécher la purée sur le feu en la remuant vigoureusement avec une spatule en bois, pendant 4 à 5 minutes.
- Hors du feu incorporez petit à petit le beurre, très froid, bien dur et coupé en morceaux. Il est important de remuer énergiquement la purée pour bien l'incorporer et la rendre lisse et onctueuse.
- Faites bouillir le lait et terminez la purée en l'incorporant très chaud à cette dernière et en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit entièrement absorbé.
- Salez et poivrez selon votre goût.
- Servez la purée en garniture de viandes et de certains poissons.

Cette recette est tirée de l'excellent livre « Le meilleur et le plus simple de la pomme de terre » de Joël Robuchon que je vous conseille vivement.

Le saviez vous?

« C'est ce plat simple mais savoureux qui a le plus œuvré pour le renom de mon restaurant. Pour réussir une bonne purée, choisissez des pommes de terre de taille uniforme de façon à ce qu'elles soient toutes cuites en même temps. Pour mon restaurant, j'utilisais uniquement les meilleures Rattes du rigoureux Jean-Pierre Clot à Jouy-le-Châtel (Seine et Marne), plus grosses que les pommes de terre de cette variété et surtout de saveur exceptionnelle. Respectez la proportion de sel dans l'eau de cuisson des pommes de terre : ce n'est pas un hasard si l'on sale au début. Une fois passée au moulin à légumes, prévoyez un mouvement vigoureux du poignet pour dessécher la purée avec une spatule en bois. Ajoutez le beurre frais en premier et seulement ensuite le lait entier. Terminez au fouet pour rendre la purée plus légère. »

Joël Robuchon

La Belgique a la tête dans les étoiles

L'attribution des étoiles repose sur des critères identiques afin de garantir la cohérence de la sélection. Ces critères sont au nombre de cinq : qualité des produits, maîtrise des cuissons et des saveurs, personnalité du chef dans sa cuisine, rapport qualité/prix et régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte.

3 étoiles indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, valant le voyage ».

2 étoiles désignent « une table excellente méritant un détour ».

1 étoile signale « une très bonne table dans sa catégorie ».



Pour l'année 2009 en Belgique, il existait 2 restaurants trois étoiles, 10 restaurants deux étoiles et 81 une étoile, soit un total de 93 restaurants étoilés, sélectionnés parmi plus de 1500 hôtels et restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix.

En 2014, on constate une belle progression: 120 resto étoilés en Belgique dont trois établissements se partagent le podium des restaurants triplement étoilés : Hertog Jan à Sint-Andries (Bruges), De Karmeliet également à Bruges et Hof van Cleve à Kruishoutem. Au rang des établissements 2 étoiles on note l'arrivée de deux nouveaux restaurants : Bon-Bon à Bruxelles et Bartholomeus à Knokke. La liste des restaurants 1 étoile s'est, quant à elle, enrichie de 18 nouveaux établissements. En Flandre on retrouve The Glorious et L'Epicerie du Cirque à Anvers, La Belle (Geel), De Kristalijn (Genk), les restaurants Horseele et Vrijmoed tous les deux situés à Gand, De Verborgten Tuin (Grammont), Vous lé Vous (Hasselt – Wimmertingen), Ciccio (Knokke), La Source (Lanaken – Neerharen), Cuchara (Lommel) et Hofke van Bazel (Bazel). A Bruxelles, ce sont la Villa Lorraine et WY qui décrochent une étoile. Et en Wallonie, les deux heureux établissements sont : Arabelle Meirlaen avec son nouvel établissement à Marchin, Au Gré du Vent (Seneffe), La Menuiserie (Waimes) et le Chai Gourmand à Gembloux.

Rien que la ville de Bruxelles compte 15 restaurants étoilés! C'est plus qu'à Berlin , Milan ou même Rome! Quand on sait que la France (65 millions d'habitants) compte 596 restaurants étoilés et que la Belgique, pour ses 11 millions d'habitants en compte 107...On constate que proportionnellement nous n'avons rien à envier à la France, pays de la gastronomie! En Belgique on mange bien car nous avons la culture de la qualité du produit et parce qu'aujourd'hui il y a une toute nouvelle génération de chefs qui sont au top de leur savoir faire.

Voici les restaurants étoilés 2014 de la capitale belge:

- Comme Chez Soi (2 étoiles)
- Sea Grill (2 étoiles)
- Châlet de la Forêt (Le) (2 étoiles)
- Bon-Bon (2 étoiles)
- Alexandre (1 étoile)
- Bruneau (1 étoile)
- Brasserie La Paix (1 étoile)
- Kamo (1 étoile)
- Passage (Le) (1 étoile)
- San Daniele (1 étoile)
- Senza Nome (1 étoile)
- Truffe Noire (La) (1 étoile)
- Va Doux Vent (1 étoile): voir l'article sur ce restaurant en cliquant [ici](#)
- Villa Lorraine (La) (1 étoile) (nouveau)
- Wy (1 étoile) (nouveau)



sources: resto.be et guide michelin

Gambas en nage de coco au curry fumé

Voici un plat simple à faire et qui vous prendra peu de temps à réaliser. Il est toutefois très raffiné, voir festif. Vous pourrez également le proposer en entrée (dans ce cas servez le sans riz).

Ingrédients (4 personnes):

1/Pour les gambas:

Prévoir environ 2 à 4 heures de pour faire mariner les gambas.

- 4 à 5 gambas par personne pour un plat ou 3 par personne pour une entrée
- 50 cl de lait de coco
- une cuillerée à café de vinaigre de riz
- une belle cuillerée à soupe de curry fumé . Je vous conseille d'utiliser l'excellent curry fumé du Népal que vous pouvez commander sur le site suivant: www.lepicieriedebruno.com
- un citron vert (zeste et jus)
- quelques feuilles de kaffir ou combava (en vente dans les épiceries asiatiques ou également sur le site de l'épicerie de Bruno)

2/Pour la garniture:

- Une courgette
- 6 petites carottes
- 120 gr riz cru (facultatif pour une entrée)
- sel, poivre

Préparation:

1/ La garniture:

- Râpez le zeste du citron et réservez le pour le dressage. Puis coupez ce même citron en deux et pressez le: réservez le jus.
- Épluchez les carottes.
- Taillez la courgette et les carottes en fine julienne c'est à dire en fin bâtonnets.
- Dans une poêle faire fondre une belle noix de beurre et versez la julienne de carotte et courgette. Faire revenir à feu doux quelques minutes: les légumes doivent rester croquants. Réservez hors du feu.
- Dans une casserole faire chauffer de l'eau salée (10 gr par litre) et cuire le riz.
- En fin de cuisson égouttez le riz.



- Puis rajoutez le à la préparation de légumes. Bien mélanger et rectifiez l'assaisonnement: salez et poivrez. Au moment de servir vous n'aurez plus qu'à réchauffer doucement cette garniture.

2/Les gambas :

- Enlevez la tête des gambas en prenant soin d'ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement; le petit boyau vient avec la tête.
- Puis ôtez les pattes

- Terminez en ôtant la carapace qui s'enlève facilement. Gardez le dernier anneau (celui sur lequel s'accroche la queue de la gambas). Faire de même avec les autres gambas.
- Dans un récipient versez le lait de coco, le vinaigre de riz, le jus de citron et le curry. Mélangez.
- Faire mariner les gambas dans la marinade pendant au moins deux heures.
- Les gambas doivent être cuites au dernier moment, juste avant de servir! Pendant qu'elles cuisent, réchauffez la garniture (à la poêle ou au micro onde). Tout doit être chaud au même moment pour le dressage.
- Mais d'abord il faut chauffer la marinade pour la faire réduire: ôtez les gambas de la marinade. Versez la marinade dans une poêle.
- Ajoutez les feuilles de kaffir, portez la marinade à ébullition et laissez cuire quelques minutes pour qu'elle réduise d'un tiers.
- Ôtez les feuilles de kaffir. Puis mettre la cuisson à feu très doux.
- Ajoutez les gambas: laissez les 30 secondes d'un côté et retournez les pour 30 secondes supplémentaires: elles sont déjà cuites car elles cuisent extrêmement vite! C'est pourquoi il faut les plonger dans le mélange quand celui ci est déjà chaud. Ôtez la casserole du feu et passez au dressage.

Dressage:

- A l'aide d'une cuillère remplissez de légumes et de riz un cercle posé sur votre assiette. Tassez bien puis retirez le cercle.
- Ajoutez les gambas.
- Terminez par la sauce et le zeste de citron vert.

- Si vous désirez proposer ce plat en entrée et non en plat , n'utilisez pas le riz. Couchez simplement quelques gambas sur un lit de légumes et faire deux traits de sauce de chaque côté.

Le saviez vous?

Le combava (ou combawa, cumbava, cumbaba, makrut ou kaffir lime) est un agrume. Combava est à la fois le nom de l'arbre et du fruit. L'arbre de petite taille possède des feuilles rétrécies au centre et des épines sur les branches.

Le combava a un arôme très intense, rappelant la citronnelle. On utilise le fruit ou la feuille principalement à la Réunion, aux Comores, à Madagascar et en Asie du Sud-Est (Thaïlande, Cambodge, Viêt Nam, etc.). Il relève le goût de nombreux plats.

Vous trouverez les feuilles dans les magasins asiatiques, le plus souvent congelées.

