

Déjeuner au « Centpourcent », une étoile, Belgique

Nous étions très impatients d'aller découvrir la cuisine d'Alex Colonna Césari depuis que nous l'avons découvert lors du Culinaria 2013, événement culinaire Bruxellois incontournable pour les amoureux de la gastronomie! Mission accomplie ce week end et je dois dire expérience culinaire plus que réussie.

Le restaurant est situé près de la ville de Malines à 15 mn de Bruxelles.

Si vous êtes gourmet et gourmand n'hésitez surtout pas: la cuisine que nous propose le chef est carrément savoureuse, les cuissons précises et exquises, le geste technique parfait.

La créativité du chef en cuisine reste au service du goût et de l'harmonie. Tout est fait pour éblouir le palais. Chaque plat fut une oeuvre d'art, un coup de cœur, une exaltation des papilles. On assiste à une maîtrise parfaite des cuissons, des associations de goûts savoureux, le tout magnifié par de très beaux dressages.

Nous avons également beaucoup apprécié l'accueil et le service de qualité qui savent rester simples, sympathiques, discrets et efficaces .

Ce fut pour nous un grand moment de détente et de découvertes gustatives.

Vous avez donc déjà compris que nous avons adoré et passé un sublime moment. Nous avons choisi des plats à la carte et je vous laisse découvrir les photos qui vous mettrons l'eau à la bouche!

Les Amuses bouches:



Chips de boudin et billes
aux pommes



Neige de fenouil et bonbons
au gintonic



Tartare de thon fumé, caviar
d'aubergine et petits
champignons

Les entrées:



Manchons de crabe Royal
grillés au beurre de thym et
crème d'ail

Ces manchons de crabe sont un des plats signatures du chef: un divin moment de gourmandise!



Coquilles Saint-Jacques
poêlées & tartare de panais,
mûre et kimchi

Les saint Jacques: topissimes!

Les plats:



Daurade royale en croûte de sel, raviolis de tomate confite, artichauts et sauce vierge

La daurade royale en croûte de sel est également un des plats signature du chef. Sa cuisson est divine...un véritable péché de gourmandise.



Homard & Tartare de boeuf, homard saisi au basilic Thai crème de butternut

Le homard et tartare de bœuf est une association sublime. Il faut y goûter pour comprendre combien ce plat est un délice.

Les desserts:

Les deux desserts étaient parfaits, tout en fraîcheur et onctuosité; ils ont délicatement terminé ce repas (enfin presque car il y a encore les mignardises...)



Sexy White crémeux au chocolat blanc, glace au yaourt, cheesecake, citron vert et melocake au chocolat blanc



100 % Chocolat, Glace, barre, ganache, sponscake ... au chocolat

Et pour finir, les mignardises:



les mignardises

Le chef Axel Colonna-Cesari vous propose, chaque mois, une nouvelle carte et deux menus (en quatre et cinq services) suivant les saisons. Le menu « Ontdekken » (en trois services) change chaque jour au gré du potager et du marché.

Menu « Ontdekken »

menu de trois services à 38,00 € ou à 55,00 € avec vins en harmonie

Menu « Proeven »

menu de quatre services à 68,00 € ou à 95,00 € avec vins en harmonie

Menu « Genieten »

menu de cinq services à 78,00 € ou à 110,00 € avec vins en harmonie

Et voici la carte du moment:

1/Entrées

Huîtres Spéciales de Claire vinaigrette tiède au gingembre marmelade de tomate et crème d'avocat 28,00 euros

Maquereau légèrement saumuré, huile de verveine crunch au gingembre radis Japonais et sorbet bergamote 24,00 euros

Lotte avocat, salade sauvage soja blanc et cresson 26,00 euros

Manchons de crabe Royale grillés au beurre de thym et crème d'ail 36,00 euros

Barbue & Pied de porc artichaut, tomate et pignons de pin 32,00 euros

Coquilles Saint-Jacques poêlée & tartare panais, mûre et kimchi 32,00 euros

2/Plats principaux

Poissons & Crustacés

Daurade « royale » en croûte de sel penotti d'huile d'olive, confiture de tomate ajobianco et vinaigre de Xères 32,00 euros

Sole & Crabe vert filets de sole meunière cuit au beurre noisette topinambour fumé, céleri vert jus de crabe vert 36,00 euros

Homard & Tartare de boeuf, homard saisi au basilic Thai crème de butternut 42,00 euros

Viandes & Volailles

Pigeonneau d'Anjou en croûte de sel & ras al hanout yogourt et olives confites 36,00 euros

Poule Faisane foie poêle, salsifis embeurrée de choux vert 34,00 euros

Lièvre butternut, foie d'oie gaufre de pommes de terre douce 38,00 euros

3/ Dessert

Dame blanche

Back from Asia hang-up, parfait et crème de citron vert, crémeux aux fruits de la passion, sirop de kalamansi

Sorbet à l'huile d'olive et fromage blanc, pain grillé aux raisins et noix

Sexy White crémeux au chocolat blanc, glace au yaourt, cheesecake, citron vert et melocake au chocolat blanc

100 % Chocolat, Glace, barre, ganache, sponscake ... au chocolat

Irish Coffee & Mascarpone & Praliné chibouste au café, crème mascarpone, glace au Baileys, sponscake de toffée, granité d'Irish Coffee

Le Centpourcent est accessible très facilement des quatre coins du pays et dispose de douze places privées de stationnement.

Walemstraat 185
2860 Wavre-Sainte-Catherine

centpourcent.be

tel: +32 (0)15 63 52 66

Merci encore au chef et toute son équipe pour leur accueil!



Alex Colonna Césari,
toujours souriant



Visite en cuisine avec the
Chef!

La génoise

La génoise est une pâte constituées d'œufs entiers et de sucre (battus à chaud ou à froid), additionnée de farine et éventuellement de beurre fondu.

C'est un biscuit aérien et léger qui entre dans la fabrication des entremets, des bûches de Noël, des omelettes norvégiennes...Si vous aimez pâtisser c'est donc une base à connaître!

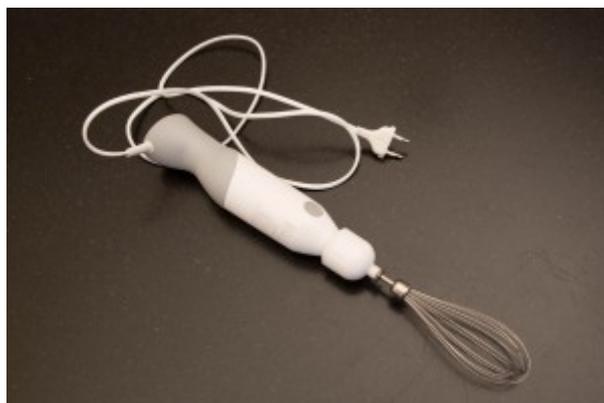
Ingrédients

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre
- 1 cuillerée à café de levure



Matériel:

- un fouet électrique



- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.
- un cul de poule



- un moule pour génoise anti adhésif type marque Flexipan



Préparation:

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu

doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu.



- Tamisez la farine et la levure.



- Dans un cul de poule versez les œufs entiers et le sucre.



- Placez le cul de poule dans un bain marie à 80° et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. C'est un peu long (10 à 15 mn). Attention : la température du mélange ne doit

pas dépasser 45° pour éviter le début de la cuisson des oeufs.

- Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi) et atteint les 45 ° retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement de l'appareil.



- Ajoutez alors la farine et la levure.



- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est presque finit d'être incorporée.
- Moulez immédiatement l'appareil dans la plaque anti adhésive.



- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.



- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn.



- Retournez la génoise sur un torchon propre. Posez dessus un papier sulfurisé graissé et roulez la génoise. Laissez refroidir comme cela: elle prendra une belle forme. Lorsque vous voudrez la garnir, elle se déroulera facilement et pourra de nouveau être roulée sans casser. Il existe des kits pour faciliter le roulage: www.la-carpe.com/accessoires-patisserie/2031-kit-gateau-roule-et-genoises-.html
- Vous pouvez également la mouler dans un cercle: dans ce

cas beurrez le moule ou le cercle avant cuisson pour faciliter le démoulage. Démoulez à chaud et disposez la génoise sur une grille pour éviter son humidification. Attendez qu'elle soit refroidie pour la découper en tranches et la crémér avec le mélange de votre choix (mousse chocolat ou autre).

Les petits plus pratiques:

- Avant de commencer une recette préparez et pesez tous les ingrédients à l'avance.
- Il est préférable de monter la génoise au batteur: elle sera plus légère.
- Limitez les temps d'attente et de manipulation: vous réduirez ainsi le risque d'affaissement du mélange avant cuisson.

La sauce tomate facile...et si utile!

La sauce tomate: un grand classique, un indispensable en cuisine! J'aime à préparer une sauce assez liquide que je peux décliner par la suite suivant mes envies: soupes, coulis, sauces diverses, concentré, garniture pour pizza et même en sorbet!

Vous pouvez également la parfumer selon votre goût : thym, laurier, romarin, cumin, curry, basilic, poivron etc...

Il est très simple d'en préparer à l'avance et la congeler pour en avoir toujours à disposition. Donc n'hésitez pas

à à préparer une grosse quantité: cela vous prendra le même temps que pour quelques centilitres.

N'oubliez pas qu'une bonne sauce tomate maison a un parfum incomparable par rapport à une sauce tomate en boîte dont vous ne connaîtrez pas la qualité des produits qui la compose. Pour information je vous conseille de le lire en fin de cette recette la rubrique « Le saviez-vous? ». Vous ne verrez plus les sauces tomates industrielles avec le même regard...

Ingrédients: (pour environ 800 gr de sauce soit 3 à 4 barquettes de 250 ml)

- 1 kilo de tomate
- 1 petit branche de céleri
- 1 morceau de sucre
- 2 ou 3 gousses d'ail
- un oignon blanc
- une grosse échalote
- huile d'olive
- romarin ou thym ou origan selon votre goût
- sel poivre

Préparation

- Épluchez les gousses d'ail.
- Coupez la branche de céleri en morceaux.
- Coupez les tomates en quartiers.
- Épluchez l'oignon et émincez le.
- Faites de même avec l'échalote.
- Dans une sauteuse ou un grande casserole faire chauffer un beau filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'échalote. Ils doivent devenir légèrement translucides.

- Ajoutez les tomates, la branche de céleri, la gousse d'ail, les herbes aromatiques (thym, laurier, romarin ...) de votre choix et le morceau de sucre.
- Cuire à feu doux environ 45 mn.
- A la fin de la cuisson mixez la préparation.
- Puis passer la sauce à la moulinette à légume ou au tamis pour en ôter toutes les impuretés (pépins, morceaux de peau etc).

Les astuces:

- Votre sauce est prête: vous pouvez la congeler tel quel mais aussi la remettre sur le feu pour la réduire: vous obtiendrez alors un coulis et si vous poursuivez la cuisson, un concentré.
- Ne salez que lors de l'utilisation finale de votre sauce: en effet si vous voulez la réduire pour en faire un coulis, elle risque d'être trop salée si vous l'avez assaisonnée dès le départ.

Le saviez-vous?

Les boîtes de sauce tomate élaborées en Europe et estampillées « made in Italy » ou « made in France » ne précisent pas qu'une partie de leur contenu vient en réalité de la Chine. Aujourd'hui, même des pays comme la France ou l'Italie, réputés pour leur cuisine et leurs bons aliments du terroir, commencent à trembler face aux importations chinoises. Après le textile, c'est au tour de l'industrie alimentaire chinoise – en pleine expansion, avec des hausses de 40% par an – de déferler sur le Vieux continent. Alarmé par la baisse du prix du concentré de tomates, le gouvernement italien demande à Bruxelles des normes pour protéger les producteurs de l'Union européenne.

Le même phénomène gagne du terrain en France: le groupe

chinois Chalkis, numéro deux mondial de la tomate, a déjà absorbé plusieurs sociétés agroalimentaires européennes, dont « Conserves de Provence ». Ce groupe réalise un chiffre d'affaires annuel de 68,5 millions d'euros, en majorité auprès des grandes surfaces qu'il approvisionne en sauces et ketchup pour leurs marques de distributeurs.

A vous de choisir...

Sources:<http://www.datas.ch/article.php?id=229>

Adieu 2013, bienvenue 2014!

Adieu 2013, bienvenue 2014!

Je vous souhaite plein de nouvelles aventures culinaires, de bons produits à déguster en agréable compagnie.

Il n'y a pas mieux qu'un bon petit plat présenté joliment pour dire son amour donc n'hésitez pas: amusez-vous dans votre cuisine, partagez sans hésiter votre savoir faire, vos recettes, vos techniques, le tout assaisonné d'une touche de bonheur !

Tous mes meilleurs vœux à vous tous, qui me suivez et me soutenez dans la réalisation de ce blog.