

Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)

Le chou romanesco est un chou que j'aime beaucoup car sa saveur est plus douce que le chou blanc avec une petite pointe de noisette. Et surtout c'est une beauté de la nature : composé de fleurettes en forme de pyramide, ces dernières lui donnent un visuel fascinant appelé « fractales » en mathématiques. En effet, en zoomant sur ses pointes, on retrouve cette figure, dite « auto-similaire », avec un motif pouvant se répéter à différentes échelles.

C'est mon chouchou dans sa catégorie! Non seulement il est beau mais surtout il est délicieux! Alors régalez-vous avec cette recette de Thon basse température et son espuma de choux Romanesco.

Il vous faudra vous équiper d'un siphon pour obtenir une texture ultra nuageuse. Cependant si vous n'en avez pas, ce n'est pas un souci car dans ce cas vous aurez la texture d'une crème plutôt que d'une mousse et ce sera tout aussi goûteux.

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).



Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)



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 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

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](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

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

Matériel

- une machine à mise sous vide.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 steaks de thon d'environ 160 g chacun
- sauce soja sucrée
- vinaigre de riz

Pour l'espuma :

- 200 gr de chou-fleur romanesco
- 200 gr de pommes de terre à chair farineuse
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 150 ml de lait entier
- branches de thym frais
- pignons

Préparation

- Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.



Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.

- Faites chauffer une casserole d'eau. Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre. Cuisez à l'eau pendant 10 mn.



Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre

- Ajoutez les morceaux de chou romanesco et cuisez encore

10 mn. Égouttez les pommes de terre et le chou-fleur, ôtez les branches de thym. Versez dans un mixeur les pommes de terre, le chou-fleur, les 150 ml de lait et les 150 ml de crème fraîche liquide. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Ajoutez les morceaux de choux romanesco

- Filtrez le mélange au travers d'une passoire fine. Puis versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon d'un 1/2 litre ou 1 litre) et mettez au frais. Gardez le siphon au chaud au bain marie à très petit feu. Pour plus d'information sur les siphons cliquez [ici](#).



Pendant la cuisson des pommes de terre et chou romanesco :

- Faites griller les pignons dans une poêle à sec.

Réservez.



Faites dorer les pignons

- Placez les steaks de thon sous vide avec un filet de soja sucré et un filet de vinaigre de riz. Faites cuire sous vide basse température au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur 52° pendant 20 mn. Quand le thon est cuit sortez-le du sachet et émettiez-le.



Mettez les steaks sous vide

Dressage

- Pochez l'espuma dans le fond de l'assiette; ajoutez au milieu les lamelles de thon; décorez avec les petits tête de romanesco cru. Saupoudrez de pignons grillés.



espuma romanesco

Le royaume des épices à Waterloo: découvrez » le Tour du monde en épices »

En cuisine les épices ont l'extraordinaire pouvoir de sublimer un plat; une petite pincée d'une de ces poudres magiques apportera une note d'enchantement à vos préparations culinaires et votre repas prendra une allure de fête. N'hésitez donc pas à utiliser des épices, les combinaisons sont infinies et merveilleuses. Il est dommage de s'en priver!

Et pour cela rendez-vous au magasin « Le Tour du monde en

épices « à Waterloo en Belgique. C'est une véritable caverne d'Ali baba dédiée aux épices du monde entier mais pas que! Vous y trouverez en plus des 300 épices, 40 poivres, 60 sels, des mélanges qui vont transformer vos quotidiens culinaires, des rhums arrangés à préparer soi-même, des thés, des tisanes épicées, huiles, moutardes et confitures.

Et Alexandre Veuve vous accompagnera et vous conseillera judicieusement dans vos choix. Il vous proposera, en plus des grands classiques, des parfums originaux et des saveurs plus exotiques: que vous soyez cuisiniers amateurs ou chefs professionnels, bousculez grâce à ses conseils avisés, les mariages convenus en cuisine.

En plus du service en boutique, vous pouvez profiter des livraisons gratuites à domicile (alentours de Waterloo) ou vous faire livrer par envoi postal. Vous pouvez passer votre commande (par mail ou par téléphone 02 725 65 31).

Le tour du monde en épices

Chaussée de Bruxelles 275, 1410 Waterloo

Fermé le lundi

Heures d'ouverture: 10h /18h

02 725 65 31



Le Tour du monde en épices



Le Tour du monde en épices

https://mcusercontent.com/7b1886da164058e80ec5530b1/files/76993296-c57e-4423-96cd-6baffd32e653/catalogue_ltdmee_waterloo_202010.pdf

Blog à découvrir « Epicurien »

Un blog bien sympathique où vous allez forcément trouver la recette dont vous avez envie!

Du menu le plus simple au plus compliqué, de la cuisine asiatique, jusqu'à la cuisine régionale française, de l'apéritif au dessert en passant par les mignardises, entrées et autres plats, vous découvrirez quelques belles surprises qui raviront vos papilles.

Alors faites-vous plaisir en dénichant la recette gourmande dont vous avez envie sur le blog « Epicurien »





Restaurant Le Warrakech à Waterloo, pour se régaler...avec une des meilleures cuisines au monde, la cuisine Marocaine

Aujourd'hui petite annonce pour mes amis Belges: nous sommes allés déjeuner dans un petit restaurant marocain ouvert à Waterloo depuis septembre 2018: le Warrakech. Quel petit bonheur! Cela a été une très belle découverte autant au niveau du service, de la qualité et fraîcheur des produits et des petits plats gourmands classiques marocains...Un décor des mille et une nuits et une cuisine excellente concoctée de main de maître par le duo très sympathique formé par les chefs Zoubida et Simo.



Les chefs Zoubida et SIimo

Nous avons dégusté un couscous traditionnel très copieux et délicieux. Le coucous était si copieux que j'ai demandé un doggy bag...pour finir de me régaler à la maison!



Coucous gourmand...

Et en dessert une crème brûlée à la fleur d'oranger, un pur délice ainsi qu'un merveilleux café gourmand (crème brûlée à la fleur d'oranger, glace artisanale aux noix et aux figues et briouate);



Crème brûlée à la fleur
d'oranger



Café gourmand

Bref une très belle découverte à Waterloo, à conseiller sans hésitation. Alors n'hésitez pas et réservez vite! Les prix sont très raisonnables (plats entre 16 et 24 euros) et bien copieux. Attention, succès oblige: il est prudent de réserver en particulier le week end.

Pour plus de renseignements, rendez-vous sur le site du restaurant en cliquant [ici](#)

Warrakech

Rue Théophile Delbar 3

1410 Waterloo

Belgique

Fermé le lundi

+32 2 453 19 37



Warrakech



Warrakech



Warrakech

Faire part d'un nouveau blog de cuisine bien gourmande...

Les bons petits plats de Véronique...

Les belles photos de Yves ...

Des plats gourmands et inventifs...

Tout pour mettre en joie nos papilles !

Je suis heureuse de vous annoncer la naissance de ce nouveau blog de cuisine aux recettes prometteuses dont la catalogue s'enrichira au fil du temps!

Véronique & Yves passionnés de gastronomie depuis des années et œnophiles à leurs heures vous accueillent désormais sur leur blog » Les ordonnances culinaires des p'tits loups« ...Pour partager tout simplement , en toute convivialité, leur amour de la cuisine.

Pour vous donner l'eau à la bouche voici une de leur réalisation bien originale et de saison. Un petit délice à se faire!

Gâteau de potiron et de carottes



Gâteau de potiron et de carottes

Ingrédients pour 8 personnes :

- Environ 700 g de potiron.
- 2 carottes.
- 300 g de sucre.
- 350 g de farine.
- 100 g de raisins secs.
- 100 g de cerneaux de noix.
- 350 ml d'Huile.
- 2 cuillères à café de levure chimique.

- 1 cuillère à café de cannelle.
- 4 œufs.
- Zestes d'agrumes confits.

Déroulé de la recette :

1. Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).
2. Lavez et pelez le potiron, coupez-le en cubes.
3. Plongez-le dans de l'eau bouillante salée et laissez-le cuire pendant environ 20 minutes.
4. Égouttez-les morceaux et passez-les au moulin à légumes.
5. Lavez, épluchez et râpez les carottes.
6. Cassez les œufs dans un saladier, battez-les tout en incorporant le sucre et l'huile.
7. Ajoutez la purée de potiron, les carottes, les cerneaux de noix, les raisins secs et la cannelle.
8. Versez la farine et la levure en tamisant.
9. Mélangez bien les ingrédients.
10. Beurrez un moule à manqué et versez-y la préparation.
11. Mettez le plat dans le four et laissez le gâteau cuire pendant 1 heure.
12. Puis laissez-le refroidir un peu et démoulez-le.
13. Décorez-le avec quelques zestes d'agrumes confits.

Si vous le préférez, vous pouvez utiliser des moules individuels comme sur la photo.

Régalez-vous !

Et on se dépêche de retrouver toutes les recettes de Véronique et Yves en cliquant [ici](#).

J'ai cuisiné avec Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018 et maintenant Chef à domicile

Si vous êtes des passionnés de cuisine, vous connaissez déjà Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018, qui a fait ses classes parmi les plus grands étoilés en Belgique: Bonbon, l'Air du Temps, le Château du Mylord, le Sea Grill, et L'Agathopède (avec Carl Gilain, également ancien candidat de Top Chef) . Tout cela fleure déjà l'excellence...Eh bien Jeremy met cette excellence et son grand talent à notre service pour nous régaler maintenant, non pas dans un restaurant, mais chez nous en tant que chef à domicile!

J'adore cuisiner et recevoir des amis ou de la famille à la maison... Mais quel bonheur que d'avoir également un chef à domicile pour vous préparer avec brio un délicieux menu dont vous profiterez à 100% sans avoir le nez dans vos casseroles. Vous allez être chouchuté tout en vous régaland...Comme dans un restaurant étoilé mais en restant confortablement chez vous.

Jeremy Vandernoot vous propose plusieurs menus à votre convenance. A vous de choisir en fonction de votre budget (de 69 à 118 euros en fonction du nombre de services, minimum de 5 personnes). Le chef arrive environ 1 heure avant le service, en amenant les ingrédients, son matériel et même la vaisselle; il assure également le service et vous laisse une cuisine encore plus propre qu'à son arrivée! Les boissons ne sont pas comprises dans le prix: vous pouvez donc proposer vos propres vins ou le chef peut s'en charger.

Avec discrétion et talent, Jeremy Vandernoot nous a préparé un menu sublime qui a enchanté les papilles de tous. On s'est

RÉGALÉ. Sa cuisine est contemporaine, inventive, chaleureuse et généreuse. Ce jeune chef talentueux privilégie et met en avant les produits du terroir et les petits producteurs locaux.

Pour vous donner l'eau à la bouche voici le menu proposé par le chef (69 euros par personne):

Nous avons débuté avec trois mises en bouche qui auguraient déjà la perfection de la suite du repas

- un œuf toqué , émulsion de pop corn... Hyper gourmand!
- une brochette de maquereau fumé au dernier moment sous les yeux des invités, petit spectacle inattendu, très sympathique et fort apprécié



- un bonbon de foie gras en gelée de betterave...Miam!



avec Jeremy Vandernoot

Puis arrive l'entrée

- un tartare de veau, pickles et quinoa soufflé... tout en douceur et en saveur!

Le plat nous a confirmé, si nous en doutions encore, de la virtuosité de Jeremy

- Saumon basse température, déclinaison de fenouil... Absolument sublime de tendresse.

Et nous avons fini avec un dessert magique, une ode de gourmandise

- Mousse au chocolat Dulcey, glace au sarrasin et caramel au thym... une tuerie!

Bref vous aurez compris que j'ai été totalement bluffée par les réalisations culinaires de Jeremy qui a su plus que nous régaler. Nous avons été, mes invités et moi-même, ravis de découvrir la cuisine et la convivialité de ce jeune Top Chef. C'est une expérience que je renouvellerai avec un très grand plaisir et je vous invite à la réaliser au moins une fois, vous serez aussi bluffé que je l'ai été.

Jeremy se fera une joie de vous faire découvrir sa passion et son univers gastronomique!

Chef à domicile

+32(0)4 94 84 81 36

jeremy.vandernoot@hotmail.com

J'ai pu découvrir Jeremy sur Oh-Chef. be, spécialiste de l'expérience culinaire à domicile . Vous y trouverez tout un choix de chefs tout aussi prestigieux qui viendront vous régaler à domicile!



Jeremy Vandernoot



Jeremy Vandernoot

Déjeuner pur bonheur au restaurant « Bon Bon », Bruxelles

Aujourd'hui je vous invite à une ballade gastronomique absolument divine au restaurant « Bon Bon » du chef Christophe Hardiquet. Il est rare de faire une telle découverte..

Dans cette très jolie maison vous dégusterez des plats qui atteignent la perfection culinaire accueilli par une équipe aux petits soins à la fois joviale, efficace

sans obséquiosité.

J'ai été subjugué par le choix, l'excellence, la fraîcheur et la « simplicité » des plats. Tout est étudié dans le détail : même les couverts sont magnifiques et originaux.

Je suis allée de surprise en surprise et me suis laissée guider par le chef et son menu expérimental. A la vue des photos ci dessous la quantité peut paraître énorme mais chaque plat est une véritable oeuvre d'art à la fois visuelle et gustative et les portions sont adaptées au nombre de plats du menu que vous choisissiez. L'ensemble était tout simplement exceptionnel. Le menu était imposé mais cela m'a permis de goûter des plats que je n'aurais certainement pas choisis et d'en être très agréablement surprise (moi qui déteste les huîtres j'ai été transportée par les bonbons d'huîtres à la gelée de livèche...).

Les associations mets et vins élaborées par le sommelier sont délicieuses. J'ai ainsi dégusté un vin de rhubarbe et un alcool japonais sublimes (un yuzu komachi, pur bonheur).

A noter également, un somptueux plateau de fromages...

Le budget est conséquent mais tout est simplement exceptionnel et la perfection a un prix.

Voici un reportage des plats du menu. Mes descriptions seront certainement fort réductrices par rapport à la joie ressentie par mes petites papilles lors de ce repas...



La pochette de
couverts



Les couverts

Commençons par les amuse-bouches: différentes petites tartelettes (carottes oranges, petite ratatouille aux anchois, petits pois menthe)



Mise en bouche



Mise en bouche



Mise en bouche

Puis une meringue au sésame, mousse de poivron et chorizo.



Mise en bouche

Suivi par un gaspacho de fenouil, concombre et pastis...



Mise en bouche

Puis un granité de radis roses



Mise en bouche

Et on fini les amuse-bouches avec une tuile au parmesan, tartare d'oseille, asperge et céleri mariné aux agrumes.



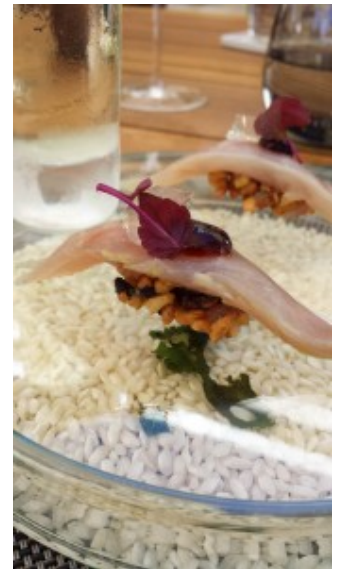
Mise en bouche

Et on attaque les choses sérieuses à savoir les plats du menu!

Suchis croustillants de maquereau sur riz soufflé accompagné de ce délicieux vin japonais (yuzu komachi)



Suchis au riz soufflé



Suchis au riz soufflé

Tartare de légumes, sauce anglaise



Tartare de légumes

Le plat signature du chef: Bonbons d'huître gelée de livèche.
Une tuerie, moi qui n'aime pas les huîtres... C'est là que l'on voit le talent d'un grand chef!



Le plat signature du chef

Tartelette sans fond d'artichaut



Artichauts

Oeuf parfait crème de chou fleur, tarama et caviar



Oeuf parfait, chou fleur,
tarama et caviar

Bar en croûte d'huître, couteaux, asperges et émulsion
d'huître.



Présentation du bar en croûte d'huître



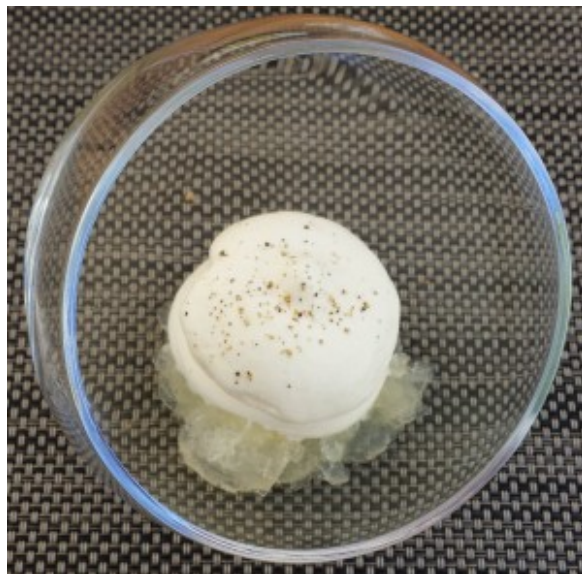
Bar en croûte d'huître à l'assiette

Caille basse température , épices tandori et sauce langoustine.



Caille basse température

Crème de gorgonzola , granité de champagne



Crème de gorgonzola sur
granité de champagne

Et maintenant l' « avant dessert » :

Mousse fruit de la passion avocat et opaline en sucre



Mousse avocat kiwi et son opaline en sucre

Et le dessert avant-gardiste étonnant, audacieux et savoureux: Fontainebleau et ses meringues à l'aneth, coulis de concombre et sorbet à l'oseille



Dessert végétal

Et les mignardises (que j'ai dévorées en oubliant de les photographier...):

- Fausse bière de rhubarbe
- Financier au grué de cacao
- Guimauve au jet 27
- Tartelette aux noix de pécan

Inutile de vous redire que tout était sublime. Je suis revenue de ce voyage avec plein d'idées culinaires. Je vais donc essayer modestement dans les semaines à venir de vous proposer des recettes inspirées de ces plats merveilleux. Et le premier

d'entre eux est la recette de l'**Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama**. Vite à vos fourneaux!

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be

Déjeuner à L'Apibo (Paris 2°)

Pour bien commencer l'année voici je vous propose aujourd'hui un petit restaurant qui se situe derrière les Halles à Paris. Petit par la taille mais plus que gourmand dans votre assiette!

La cuisine du chef Anthony Boucher est exquise, les cuissons sont justes, les goûts sublimés.

La carte comporte un choix limité mais vous êtes ainsi certain de déguster des produits frais et de qualité . D'ailleurs un conseil: quand vous recherchez un restaurant, fuyez les cartes comportant 15 entrées, 20 plats et autant de desserts: vous serez là sûr de manger des plats industriels...

Chaque visite à l'Apibo est une véritable fêtes pour mes petites papilles... Dernier déjeuner: un cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terres rosabel. Un véritable régal: la cuisson lente au four nous permet de déguster une viande fondante, moelleuse, d'une tendreté

extrême puis juste poêlée pour amener le croustillant qui sublime le plat. Une tuerie! Je vous en proposerai une version revisitée courant janvier.

Le restaurant est ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

A midi le chef vous propose:

- Entrée, Plat ou Plat, Dessert 20 €
- Entrée, Plat, Dessert 26 €

Ou midi et soir

- Menu Carte Entrée, Plat, Dessert 35 €
- Carte Blanche au Chef 5 services 55 €

Voici pour vous mettre en appétit ce que nous avons commandé:



Amuse bouche: Velouté de foie gras aux cèpes



Foie gras en lichettes, champignons des bois, velouté de courge



Gambas snackées, pulpe d'avocat, pommes granny smith, fève tonka, coulis de mangue



Cochon confit 8h au four,
oignons doux, raisins,
pommes de terres rosabel



Les agrumes, crème chiboust
au citron, filo
croustillante, pommelos

L'Apibo

01 55 34 94 50

31, rue Tiquetonne

75002 PARIS

Métro : Etienne Marcel

RER : Chatelet-Les Halles

www.restaurant-lapibo.fr



Le chef Antony Boucher

Merci à Anthony Boucher pour son accueil si chaleureux!
Passionnée par son métier il adore partager et parler de son

savoir faire. Un vrai plaisir et une excellent soirée.

La carte du Soir du moment

Entrées

- Les Gambas snackées, pulpe d'avocat, pomme granny Smith, fève de tonka... 12 €
- Le Foie Gras en lichettes, champignons des bois, velouté de courge... 15 €
- Les Saint Jacques en Carpaccio, marinade au yuzu, betteraves de couleurs... 14 €
- La Volaille en ravioles, consommé de volaille légumes croquants... 12 €
- La Suggestion du Chef (+ 3€ au menu) Selon la période saisonnière... 15 €

Plats

- Le Bar cuit sur lit de sel, riz noir vénéré, tandoori, caviar d'aubergine 24 €
- Le Cabillaud rôti, velouté de topinambours fruit de la passion, coriandre... 22 €
- Le Cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terre rosabel... 22 €
- Les Saint Jacques Poêlées, velouté de crabe vert, béchamel sarrasin... 22 €
- La Suggestion du Chef (+ 5€ au menu) Selon la période saisonnière... 25 €

Les Desserts

- Le Chocolat mousse onctueuse, ganache chocolat, tuile grué cacao... 9 €
- Les Agrumes crème chiboust au citron, filo croustillante, pomelos... 9 €
- La Poire pochée dans un sirop, amandes craquantes, sésame, gelée au muscat... 9 €
- Le Praliné en Parfait glacé, caramel mou, spaghettis de

- pommes... 9 €
 - Café gourmand
 - Les Fromages (+ 4€ au menu): Fromages affinés de la fermette Montorgueil, bouquet de mesclun... 13 €
-

Itada kimasu: un blog de cuisine asiatique qui vous étonnera!

Ce blog est une mine des meilleures recettes d'Extrême Orient. Vous y découvrirez des plats Japonais mais aussi Chinois, Coréens, Thaïlandais, Vietnamiens, etc, que sa créatrice nous a sélectionnés avec soin..

Mais vous y trouverez également des recettes encore plus originales puisque réalisées à base ...d'insectes! Hé oui: n'oublions pas que les insectes sont consommés par les 2/3 de population mondiale, aussi bien en Asie qu'en Afrique et Amérique de sud. Ils commencent (timidement) à apparaître dans nos magasins et on peut les découvrir chez certains restaurants (étoilés en plus) comme « L'Aphrodite » à Nice dans le sud de la France!

Pour vous donner l'eau à la bouche je vous propose ci dessous une des recettes d'Itada kimasu et rendez vous sur l'adresse suivante pour en découvrir tous les trésors culinaires!

itada-kimasu.over-blog.com/

Recette du Katsudon



Ingrédients :

- •Du riz gluant
- •2 escalopes de porcs dans l'échine
- •De la farine
- •De la chapelure
- •4 œufs
- •Deux oignons
- •Une cuillère à soupe de sauce soja
- •Une cuillère à café de sucre en poudre
- •De l'eau

Préparation :

- •Préparez votre riz. Lavez-le bien jusqu'à ce que l'eau soit claire puis mettez le dans une casserole avec une fois et demi sa quantité d'eau (voire deux fois) et laissez cuire. Veillez quand même à ce que ça n'attache pas au fond. Quand l'eau s'est quasiment évaporée, retirez la casserole du feu.
- •Occupez vous du porc : trempez les dans de la farine, puis dans de l'œuf battu. Ensuite, recouvrez l'ensemble de chapelure. Pour avoir une plus belle couche, n'hésitez pas à le re-trempez dans l'œuf puis la chapelure. Faites les ensuite revenir dans une poêle à

feux moyen avec beaucoup d'huile (il ne faut pas que ça attache). Quand c'est cuit, retirez du feu.

- • Dans une poêle, faites revenir les oignons et assaisonnez-les. Versez ensuite la sauce soja, le sucre et un demi verre d'eau et mélangez. Coupez votre porc pané en grosses lamelles et posez-le dans la poêle. Baissez le feu et arrosez la viande de la sauce soja. Il faut que la panure arrive à avoir un teint presque marron.
- • Battez trois œufs dans un bol et recouvrez le tout pour que ceux-ci recouvrent la viande. Recouvrez pour éviter le gluant de l'œuf et pour que la cuisson soit homogène.
- • C'est presque fini ! Dans un bol, mettez le riz puis la préparation et servez. Bon appétit.

Déjeuner au « Centpourcent », une étoile, Belgique

Nous étions très impatients d'aller découvrir la cuisine d'Alex Colonna Césari depuis que nous l'avions découvert lors du Culinary 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

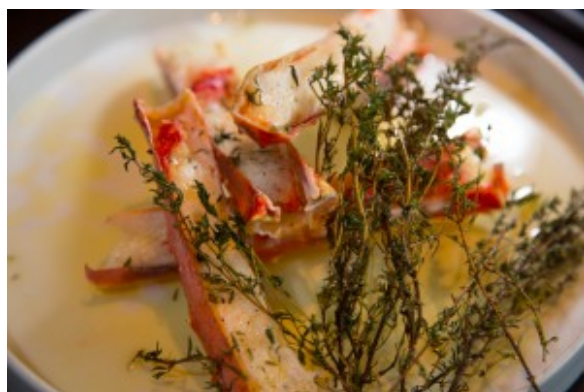


Neige de fenouil et bonbons
au gintonic



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!

Déjeuner au Bouche à Oreille (Waterloo)

Ouvert depuis janvier 2005 Le Bouche à Oreille est une adresse incontournable tant par qualité des plats proposés par le chef Benoit Boulanger que par l'accueil et le service de sa femme Isabelle qui dirige la salle avec gentillesse et attention.

Le lunch de midi est vraiment très attractif de part la qualité des assiettes proposées et le prix: le chef vous propose un menu deux ou trois services avec mise en bouche et le choix entre deux plats, que se soit pour l'entrée ou le plat principal. Et la carte du lunch varie toutes les semaines : 16 euros pour deux services et 19 pour trois...

La carte du menu ne comporte que 4 entrées et 4 plats ce qui peut étonner mais sachez que c'est un signe de GRANDE qualité pour un restaurant: en effet vous êtes alors certain que les produits sont frais et cuisinés par le chef. Sachez que plus un restaurant a de plats sur sa carte plus vous aurez le risque de manger des plats préparés industriellement pour les collectivités et restaurants dit à « touristes » ou peu scrupuleux de la qualité. Plus le choix est grand moins la qualité sera au rendez-vous...

Benoit Boulanger fait parti des chefs qui respectent et subliment les produits qu'ils utilisent dans leur cuisine; c'est un amoureux du détail tant dans la présentation que dans le goût. Une cuisine spontanée toute en fraîcheur et en saveur que vous apprécierez tout comme sa clientèle de fidèles qui vient et revient chez ce jeune chef au talent plus que prometteur.

Ce restaurant est devenu une adresse incontournable à Waterloo. C'est pour moi la meilleure adresse rapport qualité prix de tous les restaurants belges que j'ai pu tester.



amuse bouche



Tourelle de saumon frais aux herbes sur gazpacho



Oeuf poché, mousseline et crevettes grises



Dos de cabillaud sur pissaladière aux courgettes

et tomates



Dame blanche



Meringue aux fraises et
glace vanille

Le lunch du midi proposé lors de notre passage:

- Tartare de saumon herbes ou cannellonis aux écrevisses sur bisque
- Filet mignon de veau sur pommes de terre sautées et shitakés ou filet de cabillaud sur pissaladière aux courgettes
- Dessert du jour ou petite assiette de fromage

Exemple du menu (la carte du menu est renouvelée tous les mois en fonction des produits de saison).

▪ les entrées:

Tourelle de saumon frais aux herbes sur gazpacho.....17 euros

Carpaccio de filet de boeuf Irlandais et salade asiatique.....17 euros

Cannellonis farcis aux écrevisses sur bisque.....16.5 euros

Oeuf poché, mousseline et crevettes grises.....16.5 euros

▪ les plats:

Risotto tomates séchées, basilic et homard.....29 euros

Dos de cabillaud sur pissaladière aux courgettes et tomates.....23 euros

Filet pur de boeuf Irlandais et wok de légumes thaï.....29 euros

Carré d'agneau en croûte d'herbes sur légumes méditerranéens et jus au romarin.....25 euros

▪ les desserts (tous faits maison):

Tarte fine à la banane, glace vanille et coulis de chocolat.....8.5 euros

Panna cotta à la vanille et fruits rouges.....8.5 euros

Meringue aux fraises et glace vanille.....9.5 euros

Dame blanche.....8.5 euros

Duo de sorbet.....8.5 euros

Assiette de fromage affinés par Jacquy Cange.....10 euros

Thé à la menthe fraîche..... 3.5 euros

Irish coffee.....8.5 euros

Stage de cuisine avec Florent Ladeyn, finaliste Top Chef 2013



Florent et les
chefs de
Cuisine
Attitude

De retour à l'atelier « Cuisine Attitude » nous avons eu la

joie de partager une soirée avec le talentueux et chaleureux Florent Ladeyn, finaliste de Top chef 2013. Nous avons ainsi pu enfin goûter à sa savoureuse cuisine, toujours aussi inventive et magnifiquement présentée. Beaucoup de bonne humeur, de facéties et de sourires pour ce stage ainsi que des recettes à l'image du chef où terroir et image champêtre étaient à l'honneur.

Vous retrouverez très bientôt les 6 recettes de Florent en ligne:

Asperges vertes , blanches et fraises

Ceviche de daurade, légumes croquants: [cliquer ici pour la recette](#)

Pressé de poulet, oignons en pickles à la bière brune: [cliquer ici pour la recette](#)

Onglet au beurre d'anchois et pommes de terre nouvelles: [cliquer ici pour la recette](#)

Rhubarbe, brioche et confiture de lait: [cliquer ici pour la recette](#)

Chocolat, framboise et cerfeuil: [cliquer ici pour la recette](#)



Florent Ladeyn

Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac

10 Cité Dupetit-Thouars

75003 Paris

0033 (0)1 49 96 00 50

Préparation d'un repas avec Naoëlle d'Hainaut

Lors d'une soirée exclusive à l'atelier « Cuisine Attitude » de Cyril Lignac nous avons eu la chance de pouvoir cuisiner en compagnie de Naoëlle D'Hainaut , gagnante de Top Chef 2013.



Naoëlle et Thomas, chef à

Cuisine Attitude

Nous avons ainsi réalisé les plats suivants:



Sucettes de gambas en kadaïf

Vous trouverez la recette des sucettes [ici](#).



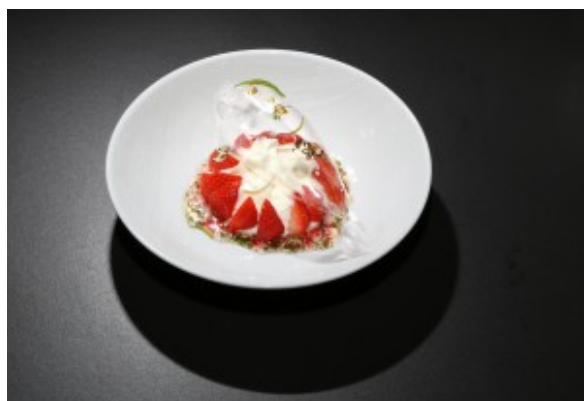
Raviole chèvre-basilic,
coulis de poivron jaune et
huile d'argan

Vous trouverez la recette de la raviole [ici](#).



Tarte fine aux pommes

Vous trouverez [ici](#) la recette de cette fabuleuse tarte fine aux pommes.



Dessert aux Fraises-Verveine

Vous trouverez bientôt une version moins technique de ce dessert dans quelques jours....

Merci encore à Naoëlle pour sa gentillesse , sa douceur et sa patience envers les petits commis très attentifs que nous étions ainsi qu'à toute l'équipe de Cuisine Attitude toujours aussi accueillante.

Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac

10 Cité Dupetit-Thouars

75003 Paris

0033 (0)1 49 96 00 50

www.cuisineattitude.com