

Crème de gorgonzola, granité au champagne

J'aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromage. Mais c'est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une interprétation d'une recette de l'excellent chef Christophe Hardiquet (restaurant Bon Bon à Bruxelles, 2 étoiles) qui allie à la fois fromage et fraîcheur et remplacera élégamment votre plateau de fromage en attendant le dessert.

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2016 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En entrée,** un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En plat de résistance:** Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **Le fromage:** Crème de gorgonzola, granité au champagne.
- **Et la bûche,** en rappel de l'entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez [ici](#).



Crème de gorgonzola, granité au champagne

Ingrédients (pour environ 6 personnes) :

- une petite bouteille de champagne
- 120 g de gorgonzola
- 90 g de crème liquide entière
- poivre



Ingrédients

Matériel :

- Une poche à douille ou un siphon.

Préparation :

- Versez le champagne dans un grand plat. Ne mettez pas plus d'un centimètre d'épaisseur de champagne dans le plat. Mettez le plat au congélateur. Puis toutes les demi heure grattez le champagne avec une fourchette: il va cristalliser en glace au fur et à mesure. Comptez trois à quatre heures.



Versez le champagne dans un grand plat

- Dans une casserole faites fondre le fromage.



Faire fondre le fromage

- Passez-le au tamis pour en ôter les petits particules bleues (ce sont les moisissures du fromage qui ne seront pas très jolies lors du dressage et qui risquent de boucher votre siphon si vous en utilisez-un). Rajoutez la crème liquide et mettez au frigo.



Filtrez la préparation

- Quand la préparation est devenu **bien froide**, montez alors le mélange en chantilly.



Montez la crème en chantilly

- Mettez le mélange dans une poche à douille ou un siphon. Pour en savoir plus sur l'utilisation du siphon cliquez [ici](#).



Mettez votre préparation dans une poche à douille ou un siphon

Dressage :

- Dans des petits bols (que vous aurez préalablement mis au frais) déposez une cuillerée à soupe de granité de champagne.



Déposez une belle cuillerée de granité dans votre petit bol

- Puis dressez la crème au gorgonzola par dessus (avec le siphon ou votre poche à douille).



Puis pochez la crème au gorgonzola par dessus

- Et quelques tours de moulin à poivre...Ne tardez pas à déguster!



Un petit tour de poivre...et servez immédiatement

Voici la photo du plat original du chef Christophe Hardiquet:

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be



Croquant de tartare végétal et sa vinaigrette tomatée

Envie d'une salade fraîche, croquante, savoureuse et originale? En voici une qui accompagnera avec délice vos belles soirées d'été.

Elle est inspirée d'une recette du talentissime chef Christophe Hardiquet du restaurant Bon Bon à Bruxelles, deux étoiles et restaurant absolument exceptionnel: une expérience à vivre au moins une fois dans sa vie... Sa préparation n'est pas difficile: il vous faudra juste un peu de patience car son secret réside dans la découpe des légumes en fine brunoise.



Croquant de tartare végétal
et sa vinaigrette tomatée

Ingrédients: pour environ 5 personnes

- 30 g de carottes crues (une à deux carottes)
- 30 g de courgette crue
- 30 g de chou fleur cru
- 30 g de poivron cru
- 30 g de radis et deux ou trois radis supplémentaires
- 30 g de fenouil cru
- 30 g de petits pois frais
- 30 g de betterave cuite
- une cuillerée à café bombée de petits câpres
- Quelques pousses de salade
- 2 chips par personne
- une très bonne huile d'olive
- une bon vinaigre balsamique
- quelques gouttes de tabasco
- du concentré de tomate maison: j'insiste sur le « maison » car vous en perdriez l'âme de cette recette. Il vous faut donc faire une sauce tomate maison (voir la recette en cliquant **ici**) et de la réduire (la cuire à feu doux pour faire évaporer l'eau et la concentrer) jusqu'à obtention d'une purée. Il vous en faudra environ 3 cuillerées à soupe de concentré « maison » pour la vinaigrette et deux pour le dressage dans l'assiette.



Réduire la sauce tomate

Préparation:

C'est parti pour la découpe des légumes!

- Écossez les petits pois et versez les dans une casserole d'eau froide. Portez à frémissement et cuire les petits pois environ deux minutes. Ils doivent rester croquants. Passez-les sous l'eau froide et réservez au frais.



Cuire les petits pois deux minutes dans l'eau frémissante

- Détaillez la betterave en fine brunoise. Attention: mettez des gants et un tablier car la betterave tache énormément.



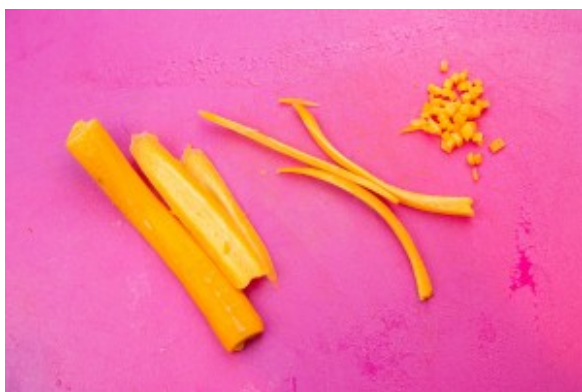
Détaillez la betterave en fine brunoise

- Détaillez le poivron en fine brunoise.



Détaillez le poivron en fine brunoise

- Détaillez les carottes en fine brunoise.



Détaillez les carottes en fine brunoise

- A l'aide d'un petit couteau, prélevez sur toute la longueur des lanières de courgette d'environ 3 mm d'épaisseur. Détaillez ces lanières de courgette en fine brunoise.



Détaillez la peau de la courgette en fine brunoise

- Détaillez le chou fleur en tout petits bouquets.



Détaillez le chou fleur en fine brunoise

- Détaillez le fenouil en fine brunoise.



Détaillez le fenouil en fine brunoise

- Détaillez les radis en fine brunoise.



Détaillez les radis en fine brunoise

Ouf! c'est y est vous avez tout découpé... Enfin presque: découpez encore deux radis en fines rondelles et laissez les tremper dans un petit peu d'eau froide.



Découpez deux radis en fines

rondelles et laissez les
tremper dans un petit peu
d'eau froide.

- Égouttez les câpres.
- Mélangez tous les légumes dans un grand bol (sauf les rondelles de radis).



Mélangez tous les légumes
dans un grand bol

- Il ne reste plus qu'à préparer la vinaigrette tomatée: commencez par **réserver** deux cuillerées à soupe de purée de tomate (pour le dressage).
- Puis dans un bol mélangez quatre cuillerées à soupe de purée de tomate avec l'huile d'olive et le vinaigre: ajoutez-les progressivement selon votre goût en mélangeant bien. Ajoutez quelques gouttes de tabasco également selon votre goût et salez. Assaisonnez votre tartare de légumes avec quelques cuillerées à café de cette vinaigrette à la tomate: **attention** réservez au moins la moitié de la vinaigrette pour le dressage.



Mélangez la moitié de la vinaigrette et salade

Dressage:

- Égouttez les rondelles de radis.
- Au fond de l'assiette versez un peu de vinaigrette. Étalez la avec le dos d'un cuillère.



Au fond de l'assiette versez un peu de vinaigrette

- Déposez une belle cuillerée de tartare de légumes sur la vinaigrette.



Déposez une belle cuillerée de tartare de légumes sur la vinaigrette

- Puis déposez harmonieusement les rondelles de radis, les pousses de salade et les chips.



Puis déposez harmonieusement les rondelles de radis, les pousses de salade et les chips

- Terminez en plaçant des petits points de purée concentrée de tomate.



Terminez en plaçant des
petits points de purée
concentrée de tomate

Vous n'avez plus qu'à croquer...



Croquant de tartare végétal
et sa vinaigrette tomatée

Et voici la version originale du chef Christophe Hardiquet:



Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be

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 choisirez. 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).

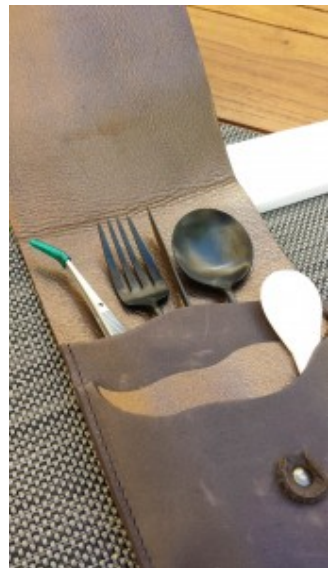
A noter également, un somptueux plateau de fromages...

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

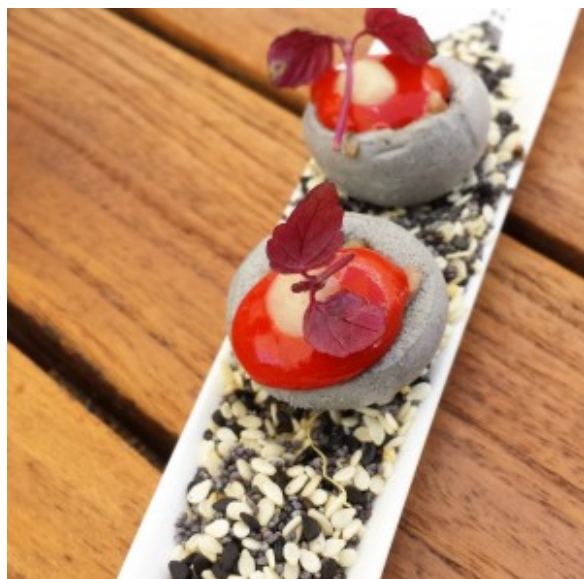


Mise en bouche



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