



Œufs de cane farcis et pain perdu au Sarté

Pour 5 personnes

ŒUFS DE CANE FARCIS

Préparation: 20 min | Cuisson: 10 min

INGRÉDIENTS

- › 5 œufs de cane de la ferme
- › 150 gr de blanc de poulet fermier
- › 20 tranches de noix de Durbuy (jambon d'Ardenne)
- › Crème
- › Beurre
- › Sel et Poivre

Cuire les œufs 10 min à l'eau bouillante. Les écailler et les couper en deux dans le sens de la longueur. Vider les jaunes et réserver. Laisser sécher les tranches de jambon et une fois sèches, les hacher finement. Réaliser une farce avec les jaunes d'œuf, le jambon et la crème. Remplir délicatement l'intérieur des blancs avec la farce.



LE PAIN PERDU AU SARTÉ

Préparation: 10 min | Cuisson: 5 min

INGRÉDIENTS

- › 5 tranches de pain de campagne d'une épaisseur de ± 2 cm
- › 2 œufs de poule
- › Lait
- › 100 gr de Sarté
- › Sel et Poivre

Couper les tranches de pain en carrés d'environ 5cm.

Verser le lait dans un plat creux. Casser les œufs dans un autre plat, les battre à la fourchette et ajouter le Sarté. Saler, poivrer. Tremper les tranches de pain des deux côtés dans le lait puis dans les œufs.

Faire chauffer du beurre dans la poêle et dorer le pain sur chaque face.



Œufs de caille 63°C, cuits au chou rouge

Pour 4 personnes

ŒUFS DE CAILLE

INGRÉDIENTS

- › 12 œufs de caille
- › 200 gr de chou rouge
- › Salade, lard et pommes pour compléter l'assiette

Cuire les œufs dans un jus de chou rouge pendant 1 heure sans porter à ébullition (environ 63°C). Le but étant de colorer les œufs à l'intérieur de la coquille.

MERINGUE AU CHOU ROUGE

INGRÉDIENTS

- › Sucre
- › Œufs

Préparer une meringue italienne avec les blancs montés en neige. Faire chauffer le jus de chou rouge avec le sucre pour faire un caramel. Sécher la préparation avec un déshydratateur ou au four sur une grille à max 50 C°.

JEUNES CAROTTES

INGRÉDIENTS

- › Carottes
- › Fond brun

Retirer la peau des jeunes carottes et les blanchir en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 2 à 5 minutes. Terminer la cuisson dans un fond brun.

OIGNONS CARAMÉLISÉS

INGRÉDIENTS

- › Oignons

Brûler les oignons coupés en deux dans une poêle huilée, ensuite enfermez-les dans une boîte hermétique pour terminer la cuisson.

Dresser sur la salade en ajoutant le lard cuit au four et les quartiers de pomme.

Œufs croustillants au cœur coulant

Pour 5 personnes

ŒUFS DE CAILLE

INGRÉDIENTS

- › 5 œufs
- › Chapelure
- › Farine
- › Pommes de terre pour compléter l'assiette

Cuire les œufs 5 min dans l'eau bouillante pour obtenir des œufs mollets. Faire trois bols en séparant la farine, la chapelure et des œufs battus. Écailler les œufs mollets, les rouler dans la farine, dans les œufs et dans la chapelure. Frire 30 secondes avant de servir.

CRÈME DE BOUDIN NOIR À LA KRIEK

INGRÉDIENTS

- › Boudin noir
- › Kriek
- › Beurre
- › Sel, poivre

Faire revenir le boudin noir avec un peu de beurre, mouiller à hauteur avec de la crème. Laisser cuire, mixer et passer au chinois. Ajouter un filet de Kriek, du sel et du poivre si nécessaire.

PURÉE DE CAROTTES AU CUMIN

INGRÉDIENTS

- › Carottes
- › Cumin
- › Sel, poivre
- › Crème

Cuire les carottes quelques minutes dans de l'eau salée, ensuite les mixer avec de la crème pour la rendre bien lisse. Assaisonner de poivre, de sel et de cumin.

PURÉE DE CÉLERI RAVE

INGRÉDIENTS

- › Céleri rave
- › Beurre
- › Crème
- › Lait

Faire revenir des dés de céleri rave dans du beurre, ensuite mouiller à hauteur avec de la crème et du lait et laisser cuire. Après cuisson, mixer les morceaux de céleri et ajouter le jus de cuisson pour avoir une purée bien lisse. Assaisonner de sel et de poivre.

L'ŒUF RECETTES

Editeur responsable : Philippe Mattart, Avenue Comte de Smet de Nayer 14 - 5000 Namur — Hungryminds.be

CONTACTS

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 NAMUR
Tél.: 081/33 17 00 | Fax: 081/30 54 37



Visuels librement inspirés des recettes lauréates du concours HORECATEL 2016



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité



Le Fils du Coq au chaud dans son nid bien de chez lui

Pour 5 personnes

POMMES PAILLE

Préparation: 10 min

INGRÉDIENTS

- › 5 pommes de terre
- › 1 kg de blanc de bœuf (peut être remplacé le cas échéant par de l'huile)

Faire fondre le blanc de bœuf dans une casserole à haut bords. Le laisser monter en température (environ 170°). Éplucher et couper les pommes de terre en bâtonnets très fins.

Avant le service: Plonger les bâtonnets dans le bain de blanc de bœuf pendant quelques secondes. Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.

HERBES FOLLES DE CHICON

Préparation: 15 min | Cuisson: 15 min

INGRÉDIENTS

- › 5 chicons de belle taille
- › 1 dl de jus de pommes
- › 2 C. à S. de beurre clarifié

Nettoyer les chicons. Les couper en lamelles dans le sens de la longueur. Déposer les lamelles dans une gastro percée. Saler et poivrer. Cuire à la vapeur pendant environ 15 min et réserver.

Avant le dressage : Faire fondre le beurre dans une poêle bien chaude et réchauffer les chicons. Déglacer au jus de pommes.

CANARD

Préparation: 15 min

INGRÉDIENTS

- › 2 magrets de canard
- › Sel et Poivre

Parer les magrets. Saler et poivrer ceux-ci sur les 2 faces. Les snacker environ 5 minutes sur chaque face. Arroser les magrets avec le jus de cuisson pendant dans durée de la cuisson. Réserver les magrets au chaud dans un plat recouvert d'aluminium.

Au moment du service couper les magrets en tranche d'environ 5mm.

SAUCE AU SIROP

Préparation: 10 min

INGRÉDIENTS

- › 2 échalotes
- › 3 C. à S. de Sirop de liège
- › 5 dl de crème
- › 2 C. à C. de beurre clarifié
- › 5 cl de jus de veau
- › Sel et Poivre

Ciseler les échalotes. Faire fondre le beurre dans un poêlon et y faire suer les échalotes.

Mouiller avec la crème et le jus de veau. Assaisonner et laisser réduire.

LE FILS DU COQ

Préparation: 5 min

INGRÉDIENTS

- › 6 œufs
- › 2l d'eau
- › Un peu de vinaigre

Faire chauffer l'eau avec le vinaigre. Casser les œufs dans 6 récipients différents. Pocher les œufs dans l'eau.

Faire un nid avec les lamelles de chicon et les pommes pailles. Déposer quelques tranches de canard à l'intérieur de celui-ci.

Arroser le tout de sauce au sirop. Déposer délicatement l'œuf au centre du nid.



Bleu Blanc Belge grillé et œufs pochés au chèvre

Pour 6 personnes

BŒUF BLANC BLEU BELGE

Préparation: 20 min

INGRÉDIENTS

- › 1,2 kg d'onglet de boeuf
- › 600 gr de beurre
- › 6 oeufs frais
- › 300 gr de chapelure
- › 150 gr de blanc d'oeufs
- › 150 gr de fromage de chèvre
- › 250 ml de crème

Pocher les œufs et les rafraichir. Les paner dans le blanc d'œufs et la chapelure et faire frire.

Griller l'onglet de bœuf selon la cuisson désirée. Fondre le fromage de chèvre dans la crème en la mettant à chauffer. Mixer et mettre dans un siphon.



SAUCE CHIMAY

Préparation: 20 min

INGRÉDIENTS

- › 50 gr de beurre
- › 120 gr d'échalotes hachées
- › 100 gr de cassonade
- › 330 ml de Chimay Bleue
- › 250 ml de fond de veau
- › 1 bouquet garni
- › 1/2 botte d'estragon

Suer les échalotes au beurre. Les déglacer à la Chimay et ajouter le bouquet garni. Réduire de moitié, et ajouter la cassonade. Mouiller au fond de veau et réduire à consistance. Ajouter l'estragon ciselé.

CHICONS, CAROTTES ET CHOIX EN PURÉE

Préparation: 20 min

INGRÉDIENTS

- › Pommes de terre Bintje
- › Carottes
- › Crème
- › Navets
- › Chou frisé
- › Beurre
- › Jaune d'œuf frais
- › Sel, poivre, muscade

Réaliser une purée de pomme de terre et répartir la purée en deux. Cuire le chou à l'anglaise et l'incorporer à une moitié de la purée. Assaisonner, ajouter l'œuf frais et le beurre. Cuire les navets à l'anglaise et les mélanger à l'autre moitié de la purée. Ajouter un jaune d'œuf frais et du beurre. Cuire les carottes dans la crème, mixer et assaisonner.



Œufs pochés frits aux herbes

Pour 6 personnes

ŒUFS

INGRÉDIENTS

- › 10 oeufs
- › Chapelure
- › Vinaigre d'alcool
- › Sel et poivre
- › Farine
- › Blanc d'œuf

Pocher l'œuf 2 minutes dans l'eau bouillante additionnée du vinaigre d'alcool. Paner avec le blanc d'œuf et la farine. Frire dans le beurre clarifié.

ÉCRASÉE

INGRÉDIENTS

- › Pommes de terre ratte
- › 250 gr de beurre de Chimay
- › 25 cl de lait
- › Gros sel

Cuire les pommes de terre et les travailler en purée bien assaisonnée avec le beurre et le lait.

CRISTALLINE

INGRÉDIENTS

- › 1 kg de chicons
- › Sucre impalpable

Faire sécher au four les feuilles de chicons préalablement passées au sirop de sucre.

VELOUTÉ

INGRÉDIENTS

- › 8 chicons
- › 1 l de bouillon de volaille
- › 250 gr de beurre de Chimay
- › 200 gr d'échalotes
- › 200 gr de fromage crémeux
- › Cerfeuil

Faire suer les chicons avec les échalotes et le beurre. Ajouter les pommes de terre et le bouillon de volaille. Cuire pendant 20 min et ajouter le fromage.

MILLE-FEUILLES

INGRÉDIENTS

- › 6 tranches de pain de mie
- › 12 tranches de jambon d'Ardenne
- › 200 gr de beurre de Chimay

Dresser les tranches de pain de mie aplaties avec le jambon d'Ardenne et le beurre. Faire sécher au four.

Disposer harmonieusement sur l'assiette, l'écrasée, le velouté et la cristalline. Placer le mille-feuilles au centre et ajouter l'œuf au sommet juste avant de servir.