



LES PRODUITS **DU TERROIR**

sur leur 31

CONSEILS & RECETTES

POUR DES FÊTES RÉUSSIES





UN SOIR DE RÉVEILLON EN WALLONIE

La fin d'année approche et, avec elle, son lot de réjouissances ! Si elles sont synonymes de fêtes de famille ou entre amis, la première image que nous partageons est bien souvent celle d'une belle table conviviale à l'ombre d'un joli sapin décoré.

Des moments particuliers qui font la part belle aux traditionnels menus de réveillons mais aussi à des suggestions plus originales de la part de vos hôtes.

Que votre menu se décline en toute simplicité ou soit très élaboré, privilégiez les produits wallons ! Des légumes de chez nous pour vos potages ou pour accompagner une belle pièce de viande... de porc, d'agneau ou de bœuf ; une tendre volaille escortée de fruits de saison et, pour ficeler l'ensemble, le parfum d'un plateau de fromages issus des quatre coins de la Wallonie ! Dernier conseil, arrosez l'ensemble, tout en modération, avec nos vins, nos bières artisanales et spiritueux wallons !

Au fil des pages de cette brochure, notre gastronome Gerald Watelet, l'un des nouveaux ambassadeurs de l'APAQ-W, va vous accompagner pour une visite gustative de notre Région, du Pays des Collines aux confins de la Gaume.

Je vous invite à adopter le réflexe wallon pour votre liste de courses... et pas seulement ! C'est un acte citoyen, un engagement en faveur de nos agriculteurs et artisans pour préserver une production wallonne de qualité !

Je vous souhaite une agréable lecture et, d'ores et déjà, d'excellentes fêtes de fin d'année ainsi qu'une imagination débordante pour transformer votre cuisine en un atelier du goût et des saveurs wallonnes !

[#cestboncestwallon](#)

Le Ministre wallon de l'Agriculture



LES RECETTES DE
Gerald Watelet
AMBASSADEUR
DE L'APAQ-W

Le petit lexique

de Gerald Watelet

Blanchir : Précuire ou cuire des aliments à l'eau bouillante salée ou dans de l'eau froide que l'on porte à ébullition avant de retirer les aliments

Brunoise : Légumes taillés en petits dés de 3 à 5 mm

Chinois pointu : Passoire conique en acier inoxydable

Chinois « mousseline » : Étamine de métal ronde pour affiner les sauces

Ciseler : Couper finement (laitue, ...)

Déglacer : Dissoudre à l'aide d'un liquide (vin, crème, bouillon) les sucs contenus dans le fond d'un ustensile de cuisson pour récupérer un maximum de saveurs

Chemiser : Tapiser les parois et le fond d'un moule de gelée, farine, caramel, papier sulfurisé beurré ou film alimentaire pour que la préparation ne colle pas aux parois après cuisson

Clarifier : Rendre plus limpide (bouillon ou consommé), plus clair un liquide (beurre) en le portant à ébullition

Concasser : Hacher grossièrement un aliment en petits dés au couteau

Cuire à blanc : Cuire un fond de tarte sans garniture (recouvrir le fond de tarte d'une feuille de papier sulfurisé puis répartir dessus des haricots secs ou des billes d'argile pour que la pâte ne gonfle pas et découvrir à mi-cuisson) ou cuire à l'eau et au beurre sans coloration (champignons à blanc)

Décanner : Enlever l'écume du beurre fondu pour le séparer du petit lait... et pour une viande changer de récipient

Dépouiller : Laisser cuire très doucement une sauce pour lui enlever son goût de cru

Duxelles : Hachis d'oignons, échalotes, champignons, assaisonnés, revenus au beurre et cuits jusqu'à évaporation complète du liquide

Effiler : Couper en très fines lamelles dans le sens de la longueur (amandes, pistaches) enlever les fils de certains légumes

Emincer : Couper la viande en fines tranches ou les légumes en lamelles

Emonder = monder : Éliminer la peau des tomates ou amandes en les ébouillantant puis rafraîchir

Foncer : A baisser une pâte et en recouvrir les parois d'un moule (+ recouvrir de lard..)

Fouler : Passer au chinois en appuyant fortement

Julienne : Bâtonnets de 3 à 5 cm de longueur et de 1 à 3 mm d'épaisseur

Infuser : Mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant pour parfumer

Monter au beurre : Ajouter du beurre en pommade dans une sauce chaude sans la faire recuire (monter une mayonnaise)

Mouiller : Ajouter du liquide à une préparation

Paner à l'anglaise : Passer à la farine, puis à l'anglaise (blancs d'œuf + eau) et ensuite dans la chapelure

Parer : Supprimer ce qui est inutile à la cuisson et à la présentation

Peler à vif : Enlever toutes les peaux des agrumes (zest et zist)

Pocher : Cuire des aliments dans un liquide maintenu à léger frémissement

Pincer : Colorer au four

Rafrâchir : Laisser sous un courant d'eau froide jusqu'à complet refroidissement

Rissoler : Faire colorer dans de la matière grasse bien chaude

Sabler : Mélanger beurre et farine entre les mains jusqu'à obtention d'un produit à l'aspect sablonneux

Suer : Faire exsuder l'eau de végétation des éléments en les exposant à la chaleur à couvert

Tomber : Réduire le volume de certains végétaux contenant beaucoup d'eau en les faisant cuire à feu doux. Sous l'action de la chaleur, ils rendent tout ou partie de leur eau de végétation dans laquelle la cuisson s'effectue sans coloration

Turner : Modeler à l'aide d'un couteau un légume pour lui donner une forme régulière



• *Pour commencer* •

AMUSE-BOUCHES



COOKIES WALLONS

15-20 cookies

INGRÉDIENTS

- ☆ 200 g de farine
- ☆ 100 g de beurre pommade
- ☆ 80 g de fromage d'abbaye râpé
- ☆ 1 œuf
- ☆ 1 càc de levure de boulangerie
- ☆ 50 g de noix
- ☆ 60 g de saucisson gaumais en bâtonnet
- ☆ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 160°C.
- 2 Mélangez dans un saladier la farine avec la levure et le fromage. Salez et poivrez.
- 3 Ajoutez le beurre et sablez entre vos mains.
- 4 Incorporez l'œuf, le saucisson coupé en petits dés et les noix concassées.
- 5 Formez des noix de pâtes et aplatissez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
- 6 Enfourez pendant 20' environ. Laissez refroidir sur une grille et conservez dans une boîte à biscuits.



Saucisson gaumais

C'est un saucisson pur porc, élaboré à partir de jambon et d'épaule de porc 100% belge. Le tout travaillé de façon traditionnelle.



VELOUTÉ DE CHICONS

au chèvre

INGRÉDIENTS

- ☆ 1 kg de chicons
- ☆ 1 oignon
- ☆ 1 cube de bouillon de volaille
- ☆ 50 g de crème liquide
- ☆ 50 g de beurre
- ☆ 2 càs de sucre
- ☆ 100 g de bûche de chèvre mi-affinée
- ☆ Une grosse pomme de terre farineuse
- ☆ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Pelez et émincez l'oignon. Nettoyez les chicons, émincez-les finement (réservez 1/3 à part). Pelez et coupez la pomme de terre en dés.
- 2 Faites suer les légumes au beurre. Salez, poivrez, mouillez à hauteur, ajoutez le cube de bouillon et les pommes de terre en dés. Amenez à ébullition et laissez mijoter 20'.
- 3 Faites étuver le 1/3 de chicons restant et réservez.
- 4 Quand le velouté est cuit, mixez-le jusqu'à une belle consistance lisse. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- 5 Au moment de servir, ajoutez un filet de crème, les chicons étuvés, servez en verrine et émiettez un peu de fromage en surface.



Chicon

Cultivé dans l'obscurité, le chicon révèle au grand jour une large palette de saveurs et se déguste sous de nombreuses formes.



FLAMICHE

aux poireaux et lardons

INGRÉDIENTS

- ☆ 1 rouleau de pâte feuilletée
- ☆ 250 g de lardons en allumettes
- ☆ 4 blancs de poireaux
- ☆ 2 œufs
- ☆ 30 g de beurre
- ☆ 20 cl de crème fraîche
- ☆ 150 g de fromage à pâte dure râpé
- ☆ Poivre du moulin et noix de muscade

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Nettoyez et émincez les poireaux.
- 3 Faites revenir les lardons à feu doux dans le beurre.
- 4 Ajoutez les poireaux finement émincés et laissez étuver le tout.
- 5 Dans un saladier, battez les œufs avec la crème, le fromage râpé et un peu de muscade.
- 6 Étalez la pâte feuilletée et découpez 6 cercles. Garnissez 6 mini platines avec la pâte, piquez-la avec une fourchette.
- 7 Répartissez la garniture de poireaux et lardons. Terminez par le mélange œufs, crème et fromage.
- 8 Enfourez pour 30'. À déguster tiède.





L'hiver est bien là. Quoi de plus agréable qu'un potage?
Le potiron et les champignons des bois sont bien de saison
et se marient parfaitement.

Le coq accompagné de sa garniture suit bien ce potage.
Le tout allégé par la salade, ce menu s'adapte aussi bien
à un réveillon qu'à un déjeuner de Noël ou de Nouvel An.
Il est facile, simple et peu coûteux. Seul le dessert demandera
un peu de dextérité. Essayez-le au préalable,
pour moins de stress le jour « J ».



MENU

VELOUTÉ DE POTIRON AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Cuvée Rufus N.V. • Domaine des Agaises
Saison Dupont

COQ DES PRÉS RÔTI – SALADE FRAÎCHEUR DE MÂCHE ET CHICONS CORNES DE GATTE RISSOLÉES AU JAMBON D'ARDENNE

Auxerrois 2015 • Château Bon Baron
Triple St-Feuillien

PLATEAU DE FROMAGES WALLONS

Un choix de pains parfumés, noix, noisettes, figues, etc.

Muller-Thurgau 2015 • La Ferme Bleue
Rochefort 8 • Trappiste

GRATIN DE POIRES AU MAITRANK ET FRUITS SECS

Maitrank
Bush de Charmes • Brasserie Dubuisson

• Entrée •

VELOUTÉ DE POTIRON

aux champignons des bois



Potiron

Dans la grande famille des courges, nous vous présentons le potiron ! Coloré, charnu et riche en micronutriments, il est surtout peu calorique.



VINS CONSEILLÉS
Cuvée Rufus N.V.
Domaine des Agaises



BIÈRE CONSEILLÉE
Saison Dupont



INGRÉDIENTS

- ☆ 1 kg de potiron épluché
- ☆ 150 g d'un mélange de champignons des bois
- ☆ 1 l de bouillon de volaille
- ☆ 1 échalote hachée
- ☆ 3 càs de persil frisé haché
- ☆ 2 dl de crème fraîche
- ☆ 50 g de beurre
- ☆ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Dans une marmite, amenez le bouillon de volaille à ébullition. Ajoutez les dés de potiron et faites mijoter jusqu'à ce que le potiron soit bien tendre.
- 2 Pendant ce temps nettoyez les champignons en éliminant herbes, paille ou mousse. Evitez de les passer sous l'eau. Réservez.
- 3 Lorsque le potiron est cuit, passez le potage au mixer jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse. Gardez au chaud.
- 4 Faites fondre le beurre dans une poêle. Lorsqu'il est bien chaud versez-y les champignons et faites-les revenir. À mi-cuisson ajoutez les échalotes hachées et mélangez bien le tout. Les champignons doivent être bien dorés. Assaisonnez en fin de cuisson.
- 5 Servez le potage dans des assiettes ou des coupelles, garnissez de champignons, un peu de crème que vous aurez fouettée et saupoudrez de persil fraîchement haché.



4 PERS.



40 MIN.



• Plat •

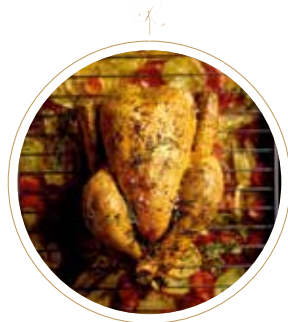
COQ DES PRÉS ROTI

Salade fraîcheur de mâche & chicons
Cornes de Gatte risolées au Jambon
d'Ardenne



Jambon d'Ardenne

Un savoir-faire millénaire pour une salaison aux saveurs uniques. Le Jambon d'Ardenne puise son goût dans l'âme de sa région.



Coq des Prés

Rien de tel qu'une volaille qui a gambadé en prairie, est nourrie avec des produits contrôlés et élevée dans les règles de l'art. C'est ça le secret-qualité de nos producteurs.



VINS

Auxerrois 2015
Château Bon Baron



BIÈRE

Triple St-Feuillien



4 PERS.



90 MIN.

INGRÉDIENTS

- ☆ 1 beau Coq des Prés prêt à cuire avec ses abats
- ☆ 200 g de mâche
- ☆ 2 chicons
- ☆ 16 Cornes de Gatte de tailles égales
- ☆ 2 tranches fines de Jambon d'Ardenne
- ☆ 100 g de beurre frais
- ☆ 100 g de beurre clarifié
- ☆ 1 fromage blanc frais
- ☆ 1 grosse carotte épluchée
- ☆ 5 belles échalotes
- ☆ 1 bouquet garni
- ☆ Huile d'arachides
- ☆ Huile de noisettes
- ☆ Vinaigre de cidre
- ☆ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 180°.
- 2 Placez le fromage blanc dans la volaille, assaisonnez-la à l'intérieur et à l'extérieur, ensuite bridez-la. Disposez-la dans un plat à four beurré, entouré des échalotes non épluchées, de la carotte émincée et des abats. Tartinez le Coq des Prés de beurre et enfournez-le.
- 3 Lavez les Cornes et placez-les dans un plat à four. Beurrez et enfournez-les. A mi-cuisson, ajoutez le jambon taillé en julienne de 1 cm et remplacez-les au four jusqu'à ce qu'elles soient cuites (testez avec la pointe d'un couteau).
- 4 Lorsque le coq aura cuit 20', placez-le ± 1/4h sur chaque flanc. Pour vérifier la cuisson de la volaille, piquez le flanc avec une fourchette. Si le jus qui s'écoule est clair, la volaille est cuite, s'il reste un filet de sang, elle doit cuire encore.
- 5 Lavez la mâche et essorez-la sans froisser les feuilles. Nettoyez vos chicons, réservez quelques feuilles et émincez le reste finement. Réservez.
- 6 Préparez une vinaigrette avec les deux huiles, 1/3 noisette, 2/3 arachide, salez, poivrez et vinaigrez suivant votre goût. Réservez.
- 7 Lorsque la volaille est cuite débarrassez-la au chaud. Déglacez le plat à four avec un bon filet d'eau et ajoutez le fromage qui était dans la volaille. Mettez l'ustensile sur le feu et à l'aide d'une fourchette grattez bien les sucs de cuisson qui feront la saveur de la sauce. Laissez réduire, passez au chinois pointu et montez avec une noix de beurre frais.
- 8 Découpez le coq en parts, dressez sur plat et disposez les cornes que vous aurez égouttées, salées (attention le jambon est déjà salé) et poivrées, tout autour de la volaille et servez la sauce à part.
- 9 Assaisonnez la salade avec la vinaigrette, fatiguez-la bien. Faites une corolle de feuilles de chicon, disposez la salade assaisonnée au milieu et servez avec la volaille.

• Dessert •

GRATIN DE POIRES

au Maitrank et fruits secs



Poire

Après la pomme, la poire est le fruit le plus cultivé en Wallonie. Il y a autant de manières de la déguster qu'il n'existe de variétés.



4 PERS.



30 MIN.

INGRÉDIENTS

- ☆ 4 poires Doyenné de Comice bien mûres
- ☆ 1 citron
- ☆ 3 jaunes d'œufs
- ☆ 1 càs rase de sucre fin blanc
- ☆ 1 verre à vin blanc de Maitrank
- ☆ 1 càs de noix épluchées concassées
- ☆ 1 càs de noisettes épluchées concassées
- ☆ 1 càs de pistaches concassées

PRÉPARATION

- 1 Prélevez 4 zestes de citron que vous blanchissez à l'eau bouillante. Pressez le citron et réservez le jus.
- 2 Epluchez les poires et taillez-les en fines lamelles. Disposez-les en corolle sur des rapiers à gratins et arrosez-les légèrement de jus de citron afin qu'elles n'oxydent pas.
- 3 Dans une sauteuse, faites un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez alors le Maitrank et montez en sabayon sur une source de chaleur douce. Fouettez en « 8 », attention il chauffe, monte... mais ne peut pas cuire.
- 4 Lorsque le sabayon est cuit, ajoutez-y les $\frac{3}{4}$ des fruits secs, mélangez bien et nappez généreusement. Passez sous un gril bien chaud jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Saupoudrez des zestes de citron et du reste de fruits secs et servez.





Un menu un rien plus compliqué !

Des cuissons à respecter pour la truite, ainsi que la pièce de bœuf... surtout pas trop cuit, la saveur en pâtirait !

Pour le cresson, gardez aussi la fraîcheur en ne cuisant pas trop, ni trop à l'avance. La sauce doit être bien verte.

Pour la tarte fine, tiédisez-la avant de servir. Et si vous avez de la bonne crème de ferme, n'hésitez pas !



MENU

FILET DE TRUITE SAUMONÉE À LA CRÈME DE GRESSON

L'Insoumise 2015 • Vins de Liège
XX Bitter • Brasserie De Ranke

FILET DE BŒUF EN CROÛTE POËLÉE DE NAVETS, PANAIS ET PLATES DE FLORENVILLE

Syrah 2015 • Clos Logerau
« Lupulus Hibernatus » • Brasserie Les 3 Fourquets

PLATEAU DE FROMAGES WALLONS

Un choix de pains parfumés, noix, noisettes, figues, etc.

Terre Charlotte 2015 • Château de Bioul
La Rulquin 2015 • Brasserie de la Rule et Gueuzerie Tilquin

TARTE FINE AUX POMMES ET FROMAGE BLANC

Le Rosé D'Audrey • Domaine du Ry d'Argent
« Goliath triple » • Brasserie des Légendes

• Entrée •

FILET DE TRUITE SAUMONÉE

à la crème de cresson



Truite saumonée

Elle doit sa chair rosée à une nourriture riche en pigments caroténoïdes. Appétissante par sa belle couleur, la truite est aussi moelleuse que savoureuse.


VINS
L'Insoumise 2015
Vins de Liège


BIÈRES
XX Bitter
Brasserie De Ranke



4 PERS.



30 MIN.

INGRÉDIENTS

- ☆ 4 filets de truite saumonée sur la peau (sans arêtes)
- ☆ 2 bottes de cresson de fontaine
- ☆ 2 dl de vin blanc sec
- ☆ 1 échalote hachée
- ☆ 3 dl de crème fraîche entière (ou 40%)
- ☆ 50 g de beurre clarifié
- ☆ 2 tranches de pain de mie blanc écroustées et coupées en dés
- ☆ Sel et poivre blanc moulu

PRÉPARATION

- 1 Lavez le cresson à grande eau, essorez-le et équeutez-le.
- 2 Dans une sauteuse faites une réduction échalote - vin blanc.
- 3 Ajoutez la crème et les feuilles de cresson. Laissez cuire ± 3 à 4'.
- 4 Pendant ce temps poêlez les filets de truite dans un beurre bien chaud côté peau. Ne poêlez pas l'autre côté et veillez à garder le poisson bien moelleux et tendre.
- 5 En même temps faites sauter les croustons de pain dans le beurre clarifié jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez sur un papier absorbant et gardez au chaud.
- 6 Passez la crème au mixer jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.
- 7 Nappez le fond de l'assiette de sauce, dressez les filets de truite côté peau sur assiette, puis garnissez des croûtons et de quelques feuilles de cresson suivant votre inspiration.



• Plat •

FILET DE BŒUF EN CROÛTE

Poêlée de navets, panais et Plates
de Florenville



Plate de Florenville

De forme allongée, cette pomme de terre à la peau rose et à la chair jaune tire ses caractéristiques du sol sableux de Gaume dont elle est issue.



Boeuf

Blanc-Bleu Belge, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Limousine... Nos éleveurs travaillent avec soin différentes races viandeuses. De quoi répondre à toutes les envies.



VINS

Syrah 2015
Clos Logerau



BIÈRES

« Lupulus Hibernatus »
Brasserie Les 3 Fourquets



4 PERS.



75 MIN.

INGRÉDIENTS

- ☆ 1 beau filet de bœuf de 1,2 kg
- ☆ 2 pâtes feuilletées
- ☆ 500 g de champignons de couche
- ☆ 2 échalotes hachées
- ☆ 2 càs de persil haché
- ☆ 1/2 l de fond de veau brun
- ☆ 1 verre de Madère
- ☆ 150 g de beurre
- ☆ 250 g de navets
- ☆ 250 g de panais
- ☆ 12 petites Plates de Florenville
- ☆ 1 œuf
- ☆ 1/2 citron
- ☆ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 190°.
- 2 Pendant ce temps, tournez navets et panais, lavez les Plates. Blanchissez-les tout séparément à l'eau bouillante salée. Les légumes doivent rester croquants, les Plates doivent être cuites. Egouttez et réservez.
- 3 Hachez finement les champignons et citronnez-les légèrement.
- 4 Dans une sauteuse, faites fondre les échalotes hachées dans une noix de beurre. Ajoutez alors les champignons hachés, salez, poivrez et laissez mijoter jusqu'à ce que le liquide soit quasiment évaporé. Vous aurez réalisé une « duxelle ». Ajoutez le persil et réservez.
- 5 Dans une sauteuse ou une poêle, faites dorer le filet de bœuf assaisonné sur toutes ses faces. Etalez la première pâte feuilletée sur une plaque à four couverte d'un papier gras. Posez le filet au milieu et tartinez-le généreusement de la duxelle de champignons.

Posez la seconde pâte feuilletée sur la viande. Roulez les bords, faites 3 à 4 incisions sur le haut à l'aide d'une pointe de couteau. Badigeonnez d'œuf battu et enfournez.
- 6 Dans une poêle, faites rissoler les légumes ensemble dans le beurre clarifié bien chaud.
- 7 Faites réduire de moitié le fond de veau et le Madère. Rectifiez l'assaisonnement et montez avec une bonne noix de beurre frais.
- 8 Lorsque le filet est cuit (± 20' au kg), découpez-le en tranches de ± 1,5 cm. Dressez sur plat avec la croûte, entourez-le des légumes égouttés et servez avec la sauce à part.

• Dessert •

TARTE FINE AUX POMMES

et fromage blanc



Pomme

Nos fruiticulteurs produisent une multitude de pommes. De quoi créer de la diversité dans vos tartes, compotes, salades...



4 PERS.



40 MIN.

INGRÉDIENTS

La pâte sucrée :

- ☆ 140 g de farine
- ☆ 1 pincée de sel
- ☆ 30 g de sucre glace
- ☆ 115 g de beurre
- ☆ 1 jaune d'œuf
- ☆ 1 càs d'eau glacée

La garniture :

- ☆ 200 g de fromage blanc
- ☆ 30 g de sucre glace
- ☆ 1 œuf
- ☆ 1 càc d'arôme vanille
- ☆ 85 g de sucre en poudre
- ☆ 1/2 càc de cannelle en poudre
- ☆ 2 pommes
- ☆ 2 càs d'amandes effilées

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre glace. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et malaxez avec les mains jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse.
- 2 Battez le jaune avec la cuillère à soupe d'eau. Versez dans la préparation précédente, malaxez à nouveau pour obtenir une boule de pâte. Enveloppez-la dans du film plastique, et réservez au frigo pendant 40'.
- 3 Préchauffez le four à 180°.
- 4 Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (farinez bien le plan de travail et le rouleau). Foncez le moule et cuisez à blanc 10' (je recouvre la pâte de papier sulfurisé et de pois chiches ou de lentilles).
- 5 Pendant ce temps, épluchez les pommes, videz-les et coupez-les en dés de 1 cm. Ajoutez le sucre en poudre et la cannelle et mélangez le tout.
- 6 Fouettez le fromage blanc, le sucre glace, l'œuf et la vanille. Étalez la préparation sur le fond de tarte.
- 7 Couvrez avec les dés de pommes, saupoudrez d'amandes effilées et enfournez pendant 30'.



VINS
L'Insoumise 2015
Vins de Liège



BIÈRES
XX Bitter
Brasserie De Ranke



Passons à la vitesse supérieure !
Rien de vraiment compliqué, juste
de l'attention et du doigté.

Un bon foie gras... n'est pas gras,
souvenez-vous en.

Un magret bien rosé, servi avec une peau
croustillante.

Et la sauce doit vous faire penser à une
belle confiture bien brillante.
Juste assez acide pour contrer la douceur
du crumble.

Et pour la pana cota, prenez de la crème
culinaire. Pour la ganache, le chocolat le
plus noir. Les zestes ne sont pas là que pour
garnir, le choc entre le doux et l'amer est le
secret de ce dessert tout simple



MENU

FOIE GRAS EN TORCHON
CHUTNEY D'ÉCHALOTES ET CHICON
PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ

Pétillant Rosé de Torgny • Le Poirier du Loup
Marie Blanche • Brasserie de la Lesse

MAGRET DE CANARD GRILLÉ, RÉDUCTION DE VIN ROUGE
CRUMBLE DE POMMES ET NOISETTES
PAILLASSON DE VITELOTTES

Pinot Noir 2015 • Vignoble de La Mazelle
Ardenne Stout • Brasserie de Bastogne

PLATEAU DE FROMAGES WALLONS

Un choix de pains parfumés, noix, noisettes, figues, etc.

Bulles pour Elle • Domaine de Mellemont
Bisou m'Chou

PANNA COTA À LA VANILLE ET GANACHE DE CHOCOLAT NOIR

Muscat Bleu du Domaine du Chenoy
Gauloise Brune • Brasserie du Bocq

• Entrée •

FOIE GRAS EN TORCHON

Chutney d'échalotes et chicon
Pain de campagne toasté



Foie gras

Le foie gras de notre région est un foie de canard mulard mâle. Les producteurs accordent une grande attention à sa préparation, tant au niveau de la température que de la durée de la cuisson.



Chicon

Cultivé dans l'obscurité, le chicon révèle au grand jour une large palette de saveurs et se déguste sous de nombreuses formes.



Pain

L'art de faire du pain fait appel à des méthodes ancestrales que nos artisans boulangers ont su mettre au goût du jour. N'en perdez pas une miette



VINS

Pétillant Rosé de Torgny
Le Poirier du Loup



BIÈRES

Marie Blanche
Brasserie de la Lesse



INGRÉDIENTS

- ☆ 1 foie gras de canard gavé d'environ 600 à 800 g
- ☆ 10 cl de Porto
- ☆ 2 cl d'Armagnac ou de Cognac
- ☆ 1 barde de lard
- ☆ Bouillon de légumes frais
- ☆ Sel et poivre du moulin

Chutney :

- ☆ 1 chicon
- ☆ 3 échalotes rouges
- ☆ 1 càs de poivre vert
- ☆ 2 càs de sucre brun
- ☆ 1 dl de vinaigre de framboises
- ☆ 2 dl d'eau

PRÉPARATION

Foie gras cuit au torchon (2 jours avant)

Préparez les lobes : vérifiez qu'il n'y ait pas de fiel et dénervés-les à l'aide de la pointe d'un couteau bien tranchant. Disposez-les dans un récipient avec le Porto et l'Armagnac. Salez et poivrez. Laissez mariner 48 heures, au frais et à couvert, en les retournant de temps en temps.

- 1 Égouttez les lobes et disposez-les tête-bêche pour former un ovale.
- 2 Roulez l'ensemble dans la barde de lard puis dans un torchon en lin ou en coton en serrant fort pour former une espèce de boudin.
- 3 Ficelez les deux extrémités.
- 4 Déposez le foie emmailloté dans le bouillon frémissant et laissez pocher pendant 12'.
- 5 Après 12', sortez-le, égouttez-le et laissez-le refroidir dans son torchon jusqu'au lendemain, dans un endroit frais.

6 Enlevez alors le torchon. Emballez le foie gras dans un papier film et conservez au réfrigérateur.

7 Au moment de servir, découpez des tranches de ± 1,5 cm à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude. Déposez sur des assiettes bien froides.

8 Servez avec le chutney et du pain de campagne grillé chaud.

Le chutney

- 1 Dans une sauteuse faites un sirop avec l'eau et le sucre.
- 2 Pendant ce temps émincez très finement le chicon et les échalotes, ajoutez-les au sirop, mélangez et laissez compoter. Après 10' ajoutez le poivre vert rincé à l'eau et égoutté. Acidifiez la préparation avec un filet de vinaigre suivant votre goût.
- 3 Lorsque le chutney est prêt débarrassez-le dans un bocal à confiture et laissez refroidir. Fermez le bocal et conservez au frigo.



Plat

MAGRET DE CANARD

réduction de vin rouge

Crumble de pommes et noisettes

Paillasson de Vitelottes



Magret de canard

C'est l'attention accordée à la nourriture du canard qui produit un magret de grande qualité lui donnant une chair tendre et succulente.



Vitelotte

Avec sa chair violette, la pomme de terre Vitelotte donne de l'éclat à vos assiettes. Elle se déguste en purée, en chips... ou en paillasson.



VINS

Pinot Noir 2015
Vignoble de La Mazelle



BIÈRES

Ardenne Stout
Brasserie de Bastogne



4 PERS.



45 MIN.

INGRÉDIENTS

- ☆ 2 gros magrets de canard
- ☆ 1 bt de vin rouge
- ☆ 2 càs de miel de fleurs
- ☆ 1 belle branche de thym
- ☆ 1 feuille de laurier
- ☆ Poivre en grain
- ☆ 600 g de Vitelotte
- ☆ 3 càs de graisse de canard
- ☆ 1 càs de beurre frais
- ☆ 1 pomme à cuire
- ☆ 2 càs de noisettes concassées
- ☆ 50 g de beurre en pommade
- ☆ 1 càs de farine
- ☆ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Quadrillez la graisse des magrets, sans tailler dans la chair, avec un couteau bien aiguisé. Dans un plat à bords hauts, placez les magrets peau visible. Tartinez-les de miel, mouillez au vin rouge, ajoutez le poivre en grain, la branche de thym et la feuille de laurier. Laissez mariner à température ambiante pendant deux heures.
- 2 Pendant ce temps épluchez les Vitelottes, lavez-les et essuyez-les. À l'aide d'une mandoline, taillez de très fines tranches. Ne les lavez pas. En partant du centre, formez une marguerite de pétales de pommes de terre en les collant bien les une aux autres.
- 3 Faites fondre la graisse de canard dans une poêle. Lorsque celle-ci est bien chaude déposez-y les paillassons et faites-les dorer doucement sur les deux faces. Lorsqu'ils sont cuits débarrassez-les sur un papier absorbant et réservez.
- 4 Dans une sauteuse, faites revenir à feu vif la pomme épluchée et coupée en dés dans du beurre et une pincée de sucre. Lorsque les dés sont dorés, ajoutez les noisettes concassées, mélangez et versez le tout dans un plat à four. Malaxez le beurre en pommade avec la farine. Emiettez-en à la surface des pommes. Au moment de servir, gratinez sous un gril bien chaud.
- 5 1 h avant de passer à table, sortez les magrets de la marinade et séchez-les. Versez la marinade dans une sauteuse, amenez à ébullition et laissez mijoter 10'. Passez au chinois mousseline et faites réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Réservez.
- 6 Au moment de passer à table, grillez les magrets « rosés », en commençant par le côté peau. Lorsqu'ils sont cuits taillez-les en aiguillettes, dressez-les en éventail sur une assiette chaude. Garnissez d'un ou deux paillassons que vous aurez passés au four. Vous aurez donné un bouillon à votre sauce, vous l'aurez montée au beurre et vous en napperez généreusement les magrets. Servez le crumble à part.

• Dessert •

PANNA COTTA À LA VANILLE

et ganache de chocolat noir

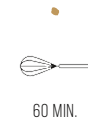


Chocolat

Présent dans de nombreux desserts, le chocolat fait aussi son entrée dans les plats de résistance, inspirant les plus grands chefs.



4 PERS.



60 MIN.

INGRÉDIENTS

Pour la panna cotta :

- ☆ 50 cl de crème liquide
- ☆ 50 g de sucre en poudre
- ☆ 1 bâton de vanille Bourbon
- ☆ 2 feuilles de gélatine
- ☆ 2 zestes d'orange blanchis

Pour la ganache chocolat :

- ☆ 20 carrés de chocolat noir
- ☆ 15 cl de crème fraîche
- ☆ 50 g de beurre doux en pommade



PRÉPARATION

- 1 Dans un poêlon, faites chauffer la crème, le sucre et grattez le bâton de vanille. Pendant ce temps, ramollissez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir une minute.
- 2 Enlevez le poêlon de la source de chaleur et incorporez la gélatine en fouettant bien. Laissez tiédir et répartissez dans des bols ou des coupelles. Laissez refroidir et gardez au frigo au moins 4h avant de servir.
- 3 Cassez les morceaux de chocolat dans un saladier. Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Versez la ensuite sur les morceaux de chocolat en fouettant vivement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Continuez à mélanger en ajoutant des noisettes de beurre. Lorsque le tout est fondu, réservez au frigo.
- 4 Au moment de servir garnissez les panna cotta de quenelles de ganache et de zestes d'orange émincés.

 **VIN**
Muscat Bleu du
Domaine du Chenoy

 **BIÈRES**
Gauloise Brune
Brasserie du Bocq



FROMAGES WALLONS

Conseils pour un plateau de fromages réussi



La spécificité des fromages de chez nous est leur grande variété. Vous avez donc l'embarras du choix pour diversifier vos plateaux ! Voici quelques conseils pour séduire vos convives :

- Prévoyez 100 g de fromages par personne pour un plateau de dessert et 200 g par personne pour un repas fromages.
- Jouez avec les couleurs pour mettre de la vie sur votre plateau : les fromages à croûte fleurie affichent une couleur blanche, les croûtes lavées une couleur orangée, les croûtes naturelles présentent une belle palette de bruns et les fromages épicés apportent quant à eux des couleurs vives, comme les fromages frais au paprika, à la ciboulette, aux spéculoos...
- Faites varier les textures, en associant des fromages à pâte molle, à pâte mi-dure, à pâte dure et des fromages frais.

- Jouez aussi sur les formes en alternant les petits fromages, les gros, les ronds, les carrés... Et donnez du relief et de la hauteur en plaçant la pointe vers le haut des morceaux de fromage coupés en triangles.
- Offrez de la diversité et proposez les trois types de laits : vache, chèvre et brebis. Tout en faisant varier les intensités pour ravir tous les palais.
- Décorez votre plateau ou assiette avec des fruits frais ou secs, comme des noix, noisettes, pommes, poires, mais aussi du sirop de Liège.

Quelle que soit votre sélection, n'oubliez pas le fromage de Herve. Unique Appellation d'Origine Protégée fromagère de Belgique, ce petit carré odorant représente la tradition et le terroir du Pays de Herve. Derrière un parfum typé se cache un cœur crémeux qui enchante le palais.

Retrouvez tous les fromages wallons sur
www.apaqw.be/fromages



Conseils de
Véronique Socié,
1^{er} Fromager de
Belgique 2016
(Fromagerie Saint
Michel à Waterloo)



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer 14 • 5000 Namur
info@apaqw.be • www.apaqw.be