

# Viande avec stoemp

## CARBONNADES DE BOEUF AVEC PURÉE OUD BRUGGE

### POUR 4 PERSONNES:

600 g de carbonnades de boeuf, en morceaux de taille égale
1 oignon
200 g de champignons bruns
100 g de champignons des bois
800 g de pommes de terre
4 à 8 navets
5 g de cèpes séchés
1 cuillère à soupe de purée de tomate
150 g de fromage Oud Brugge râpé
200 ml de crème
2 feuilles de laurier
4 dl de fond de boeuf
thym frais
4 morceaux de beurre
poivre et sel

Les carbonnades : Faites fondre du beurre dans une cocotte et faites revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ne mettez pas



de trop grandes quantités à la fois. Réservez la viande que vous venez de cuire. Coupez l'oignon finement, faites-le revenir avec un peu de beurre dans la cocotte, puis ajoutez la viande. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du laurier. Mouillez avec un peu de fond de boeuf chaud et ajoutez la purée de tomate et les cèpes. Mélangez bien. Couvrez la cocotte et laissez mijoter pendant 1 à 2 heures à petit feu ou jusqu'à ce que la viande se détache bien. La purée : Faites cuire les pommes de terre ( $\pm$  20 minutes) dans de l'eau salée. Égouttez-les et écrasez-les avec un presse-purée. Ajoutez 1 morceau de beurre, la crème et le fromage Oud Brugge et mélangez bien. Assaisonnez avec du poivre et une pincée de sel. Réservez au chaud. Les navets : Faites cuire les navets à l'étuvée jusqu'à ce qu'ils soient al dente puis faites-les revenir avec un peu de beurre. Assaisonnez avec du thym frais, du poivre et du sel. Les champignons : Faites fondre un peu de beurre dans une poêle antiadhésive et faites revenir les champignons pendant 3 à 4 minutes. Servez une bonne louche de purée sur une assiette, ajoutez les carbonnades et parachevez avec les champignons frits et les navets.

## COURONNE DE PORC À LA PURÉE DE PANAIS ET POMMES AU FOUR

### POUR 6 PERSONNES :

couronne de porc de +/- 800 g (avec os)
6 pommes (pas trop grosses) de type Golden Delicious
1 noix de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
300 g de pommes de terre farineuses
400 g de panais
30 g de beurre
60 g de crème aigre
poivre et sel marin
thym

Pour une touche festive supplémentaire:

45 g de noix hachées
1 poignée de sauge finement hachée

# Beco®



## POLYESTER & INOX

### Résiste à la Rouille et la Corrosion

Murs - Plafonds - Portes - Plinthes de Protection  
Fournis et/ou Placés



PANELCO sprl

Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)



2 cuillères à café de zeste de citron râpé  
 175 g de pain (de la veille) émietté  
 1 grosse gousse d'ail hachée  
 30 g de beurre  
 50 g de lard fumé en petits morceaux

Préchauffez le four à 180 °C. Faites des entailles en croix dans le gras de la couronne de porc. Veillez à ne pas couper dans la viande. Les entailles permettront de bien humidifier la viande pendant la cuisson. Frottez la couronne de porc avec du poivre, du sel marin et du thym. Chauffez une cuillère à soupe de beurre et d'huile d'olive dans un plat ou une casserole allant au four, déposez-y la couronne de porc et saisissez-la jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur brune. Disposez la couronne de porc sur une grille dans un plat à four et enfournez-la. Réduisez tout de suite la température à 150 °C. Après 20 minutes de cuisson, posez les pommes près de la couronne de porc sur la grille et laissez la viande encore cuire pendant 40 minutes avec les pommes, jusqu'à ce qu'elle soit à point et les pommes tendres. Pelez les pommes de terre et les panais, et cuisez-les séparément dans de l'eau légèrement salée. Égouttez les panais et hachez-les finement (au blender ou au mixeur). Égouttez les pommes de terre et passez-les au presse-purée pour obtenir une purée onctueuse. Mélangez ces deux purées et parachevez avec le beurre, la crème aigre, le poivre et le sel. Laissez la couronne de porc reposer sur une grille au-dessus d'une assiette profonde en la couvrant légèrement de papier aluminium. Pour une touche festive supplémentaire: Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les lardons, les miettes de pain et l'ail. Déposez le tout dans un récipient et mélangez-y les zestes de citron râpés, la sauge et les noix.

## COURONNE DE PORC AU STOEMP DE CHOU VERT ET À L'OIGNON CARAMELISÉ

### POUR 6 PERSONNES :

couronne de porc de +/- 800 g (avec os)  
 poivre et sel marin  
 thym  
 1 chou vert  
 10 grosses pommes de terre farineuses  
 100 g de beurre éclairci  
 0,5 dl de crème fraîche

1 gros oignon  
 noix de muscade  
 2 gros oignons  
 1 cuillère à soupe de beurre  
 1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
 1 cuillère à café de thym  
 sel  
 un filet de vinaigre balsamique

Préchauffez le four à 180 °C. Faites des entailles en croix dans le gras de la couronne de porc. Veillez à ne pas couper dans la viande. Les entailles permettront de bien humidifier la viande pendant la cuisson. Frottez la couronne de porc avec du poivre, du sel marin et du thym. Chauffez une cuillère à soupe de beurre et d'huile d'olive dans une casserole allant au four, déposez-y la couronne de porc et saisissez-la jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur brune. Mettez la casserole dans le four chaud et réduisez tout de suite la température à 150 °C. Laissez la couronne de porc cuire pendant une petite heure. Laissez ensuite la viande reposer sur une grille au-dessus d'une assiette profonde en la couvrant légèrement de papier aluminium. Pelez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux et cuisez-les à point. Écrasez-les grossièrement avec le beurre et la crème fraîche. Coupez le chou et l'oignon en morceaux, faites-les revenir doucement dans un peu de beurre, puis laissez mijoter avec le couvercle. Ajoutez éventuellement un peu d'eau. Mélangez le chou cuit avec les pommes de terres. Assaisonnez de sel et de noix de muscade. Épluchez les 2 autres oignons et coupez-les en deux. Enlevez leurs coeurs et coupez-les en tranches fines d'environ 2 mm. Chauffez l'huile d'olive et le beurre à feu moyen dans une casserole, puis ajoutez les oignons. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir, et remuez régulièrement. Réduisez le feu au fur et à mesure que les oignons se colorent, et enlevez-les du feu dès qu'ils sont bien caramélisés. Assaisonnez de thym et déglacez avec un filet de vinaigre balsamique. Remuez bien et laissez s'évaporer l'excédent éventuel de vinaigre. Coupez la viande en tranches. Servez-la accompagnée de stoemp de chou vert garni de quelques morceaux d'oignon caramélisé.

