

# Recettes gourmet

## Gourmet mini cordon-bleu aux poires et au bleu



### Pour 4 personnes:

- 4 steaks de ± 60 g
- 1 tranche de jambon cuit, coupée en 4
- 4 petits morceaux de fromage bleu
- 2 poires
- 500 g de grenailles, précuites
- 1 citron, jus
- 1 c à s de sucre
- 2 c à s de noix hachées
- 1 c à s de romarin haché
- beurre de cuisson
- poivre et sel marin

Couper horizontalement les steaks en 2 morceaux plats. Mettre entre les 2 morceaux un morceau de jambon cuit et un morceau de fromage bleu.

Rincer les poires et enlever le trognon. Couper chaque poire en 8 parts égales. Arroser de jus de citron.

Cuire les grenailles, soit à part dans une grand poêle, soit dans les petites poêles du set à gourmet. Saler au gros sel marin.

Cuire d'abord les morceaux de poire dans une bonne quantité de beurre et saupoudrer de sucre et de noix hachées. Mettre à côté le mini cordon-bleu et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit bien dorée, que le fromage commence à fondre légèrement et que les morceaux de poire caramélisent.

Servir avec les grenailles et un peu de romarin.

## Steak et petits hamburgers sur pierrade

### Pour 4 personnes:

- 4 mini-steaks de ± 60 g
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon rouge
- 100 ml de vin rouge
- 4 c à s de sauce soja

- 3 c à s de saké
- 3 c à s de mirin
- 2 c à s de sucre
- huile d'olive
- poivre et sel

### Pour les petits hamburgers:

- 250 g de haché boeuf-veau
- 1 c à s de noisettes hachées
- 2 c à s de noix hachées
- 1 petite échalote émincée
- 4 tranches de potiron, avec pelure, sans pépins
- 1 c à s de poudre de noisette
- 1 c à s de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- huile
- poivre et sel

### Préparation du steak:

Émincer l'ail et couper l'oignon rouge en anneaux. Chauffer un peu d'huile d'olive dans un poêlon. Faire frire l'ail et l'oignon rouge. Ajouter la sauce soja, le mirin et le saké.

Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire 5 min. à feu doux. Ajouter le sucre et laisser encore réduire 5 min. Poivrer et saler à volonté.

Cuire les steaks avec un peu de beurre ou d'huile sur la pierrade ou dans les poêlons de la pierrade, selon le degré de cuisson souhaité. Servir avec la sauce, du riz et des légumes cuits au wok.

### Préparation des petits hamburgers:

Mélanger les  $\frac{3}{4}$  des noix et noisettes hachées avec l'échalote émincée et le haché. En faire des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Les aplatir pour en faire de petits hamburgers.

Pocher brièvement les tranches de potiron dans l'eau salée et bien les laisser égoutter. Mélanger la poudre de noisettes avec le parmesan râpé et la gousse d'ail pressée. En saupoudrer les tranches de potiron, poivrer et saler.

Mettre les tranches de potiron dans un poêlon graissé de la pierrade et gratiner en-dessous.

Dorer entretemps les petits hamburgers sur la plaque du dessus, selon le degré de cuisson souhaité. Servir avec le potiron grillé. Délicieux avec une petite salade fraîche.



## Couronne de porc à la crème de cresson et à la mousseline de pickles



### Pour 4 personnes:

- 1 couronne de porc de ± 800g
- 4 pommes de terre (bintjes)
- 200 g de fèves
- 2 bottes de cresson
- 1 échalote émincée
- quelques branches de thym
- quelques feuilles de laurier
- quelques gousses d'ail
- 4 c à s de crème fraîche
- 1 trait d'huile d'olive
- beurre
- poivre et sel

### Pour la mousseline:

- 4 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre clarifié
- 2 c à s de vinaigre
- jus d' $\frac{1}{2}$  citron
- 4 c à s d'eau
- 4 c à s de pickles belges
- 125 ml de crème fraîche (battue)
- poivre et sel

Couper les pommes de terre en frites. Les précuire à 140°. Laisser refroidir et les cuire une 2<sup>ème</sup> fois à 180° juste avant de servir.

Sécher la couronne de porc, la poivrer et la saler. Inciser la couche de graisse. Chauffer dans une grande cocotte allant au four un trait d'huile d'olive et une noix de beurre et bien y dorer la viande de tous côtés. Ajouter thym, laurier et ail. Mettre le tout pendant 1 h. dans un four préchauffé à 150°. Arroser de temps en temps la viande avec le mélange huile-beurre. Laisser ensuite reposer la couronne de porc pendant  $\frac{1}{4}$  h. (couverte d'une feuille de papier alu) avant de la trancher.

Éplucher les fèves et les cuire 3 min. dans l'eau salée. Les refroidir dans l'eau glacée. Les étuver dans le beurre avec l'échalote. Poivrer et saler. Cuire le cresson 2 min. dans l'eau salée. Le refroidir dans l'eau glacée et le mixer avec la crème fraîche et le beurre. Poivrer et saler. Mettre éventuellement la purée dans une poche à douille.

Préparer la mousseline de pickles. Laisser réduire l'eau, le vinaigre et le jus de citron. Diminuer le feu et ajouter l'un après l'autre les jaunes d'œufs (le mélange ne peut pas bouillir). Ajouter pour terminer en un

fin filet le beurre clarifié. Batre sans discontinuer. Poivrer et saler et terminer avec la crème fraîche battue. Y ajouter les pickles et mélanger. Enduire le milieu de l'assiette de la mousseline de pickles. Y déposer une tranche de la couronne de porc. Disposer sur la viande une rangée de fèves et terminer avec la purée de cresson. Servir avec des frites.

## Blanquette de joue de veau



### Pour 4 personnes:

- 1 kg de joue de veau, en dés
- 300 g de haché de veau
- 500 g de champignons châtaignes
- 200 g de tomates-cerises (coupées en 2)
- 1 oignon
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 500 ml de fond de veau
- 1 c à c de vinaigre
- 1 c à s de moutarde
- 60 g de beurre
- roux blond (en option)
- 1 gousse d'ail
- ciboulette
- pommes de terre pour la purée
- poivre et sel

Émincer l'oignon. Faire revenir les dés de joue de veau de tous côtés dans  $\frac{1}{3}$  du beurre. Les enlever de la casserole. Mettre un autre  $\frac{1}{3}$  du beurre dans la même casserole et y faire revenir l'oignon émincé. Ajouter le vinaigre, le thym et le laurier. Quand l'oignon commence à dorer, rajouter la viande. Déglacer avec le fond de veau. Ajouter ensuite la moutarde. Diminuer le feu et couvrir la casserole. Laisser mijoter 1h à 1h $\frac{1}{2}$ , en remuant régulièrement.

Rouler entretemps les boulettes de haché. Les ajouter aux dés de joue de veau 10 min. avant la fin de la cuisson. Poivrer et saler, et lier éventuellement la sauce avec un roux blond.

Cuire les champignons dans le reste du beurre, ajouter 1 gousse d'ail pressée, poivrer et saler.

Éplucher les pommes de terre, les cuire dans l'eau salée et les écraser en purée.

Répartir quelques boules de purée sur les assiettes. Disposer des morceaux de joue de veau et quelques boulettes de haché entre celles-ci. Terminer avec les champignons, les tomates-cerises coupées en deux et la sauce. Saupoudrer de ciboulette.