

POIREAUX

LÉGUME DU MOIS

RÔTI DE VEAU FARCI AUX BLETTES, POIREAUX ET CHAMPIGNONS



Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 150 min. (+ 15 min. de préparatifs)

Un bon petit morceau de rôti de veau bien tendre, avec une farce de blettes, de poireau et de champignons : un vrai régal ! Suivez la recette et surprenez vos invités avec ce classique de la cuisine flamande.

Ingrédients

2 kg à 2,5 kg de rôti de veau

4 c à t de poivre noir

5 feuilles de sauge fraîche

2 c à s de sel

8 c à t de paprika doux en poudre

poivre et sel

1 feuille de laurier

30 g de beurre

600 ml de bouillon de légumes

300 ml de fond de veau

Pour la farce:

1 bouquet de blette (bette)

3 c à s d'huile d'olive

2 poireaux

3 oignons

6 gousses d'ail

500 g de champignons de Paris émincés

250 g de champignons des bois

10 feuilles de sauge

200 g de morceaux de pain rassis

200 g de parmesan

2 œufs

500 g de pommes de terre

450 g de panais

2 branches de romarin

Recette

Enlever les tiges dures de la blette et couper finement les feuilles vertes. Étuver brièvement la blette et la passer sous l'eau froide courante. Laisser égoutter et enlever le reste du liquide en pressant. Couper finement les poireaux, les oignons et l'ail. Faire chauffer 3 c à s d'huile d'olive et y faire revenir les poireaux, les oignons et l'ail. Poivrer et saler. Émincer les champignons de Paris et les champignons des bois. Ajouter les champignons de Paris et la moitié des champignons des bois aux poireaux et encore étuver quelques minutes jusqu'à ce que les champignons soient cuits à point (\pm 5 min.). Hacher finement les 10 feuilles de sauge et les mélanger à la farce poireau-champignons. Mélanger dans un grand bol la blette et le mélange poireau-champignons avec les morceaux de pain, le parmesan et les 2 œufs. Couper et ouvrir le rôti de veau, pour pouvoir le farcir et le rouler (le client peut demander au boucher de couper et d'ouvrir le rôti). Mélanger le poivre noir, les 5 feuilles de sauge, le paprika en poudre et le sel, et frotter l'entièreté du rôti (intérieur et extérieur) avec ce mélange. Répartir la farce dans le rôti, en gardant ce qu'il y a en trop pour mettre également au four. Laisser un bord sans farce et rouler le rôti. Ficeler avec de la ficelle de cuisine.

Préchauffer le four à 165°C. Faire chauffer 5 c à s d'huile d'olive dans une grande cocotte allant au four et y cuire le rôti de tous côtés. Enlever le rôti de la cocotte et le réserver. Mettre dans la cocotte le bouillon de légumes, le fond de veau et le reste des champignons des bois. Poivrer, saler et ajouter une feuille de laurier. Remettre le rôti dans la cocotte, couvrir et laisser cuire 2 h ½, en retournant régulièrement. Entretemps, nettoyer les panais et les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les mettre dans un plat allant au four avec 2 branches de romarin. Arroser d'huile d'olive, poivrer et saler. Mettre au four la dernière ½ heure de cuisson avec le rôti et ajouter également le reste de la farce dans la cocotte avec le rôti. Enlever le rôti du four, le mettre sur une planche à découper et le laisser reposer sous une feuille de papier alu, jusqu'à ce que les légumes soient prêts.

Augmenter la température du four jusqu'à 200°C et poursuivre la cuisson des légumes pendant 15 min. Tamiser le jus de cuisson et le récupérer dans un poêlon. Porter le jus de cuisson à ébullition et laisser quelque peu réduire. Couper le feu et monter le jus avec une noisette de beurre froide ou en utilisant un liant. Couper le rôti en tranches de \pm 1 cm d'épaisseur. Servir avec les panais et les pommes de terre cuits au four.

WATERZOOI AU POULET TENDANCE AU WOK



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

500 g de blanc de poulet
400 g de rondelles de pommes de terre précuites
2 blancs de poireau
2 carottes
2 carottes jaunes
1 branche de céleri
1 petit oignon
1 pointe de couteau de laurier moulu
½ c à c de thym séché
poivre et sel
1 cube de bouillon de poule
150 g de crème épaisse
beurre de cuisson ou huile

Recette

Couper les poireaux, les carottes, le céleri et l'oignon en petits morceaux. Couper le poulet en lamelles et les faire revenir dans un wok avec du beurre ou de l'huile, puis les enlever du wok et réserver. Dans le même wok, rissoler les rondelles de pommes de terre, puis réserver. Verser à nouveau un peu de beurre ou d'huile dans le wok et y faire revenir l'oignon, les poireaux, le céleri et les carottes. Émietter le cube de bouillon sur les légumes. Assaisonner avec le thym et le laurier. Lorsque les légumes sont cuits à point, ajouter le poulet et les pommes de terre. Faire sauter le tout brièvement. Servir avec la crème épaisse.

ROUSSETTE BRAISÉE, MIJOTÉ DE POIREAU À L'ANETH, SAUCE DUGLÉRÉ



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

2 roussettes en filets
1 échalote émincée
50 ml de vin blanc
50 ml de fumet de poisson
100 ml de fumet de poisson ou de bouillon de crabe nageur
100 ml de jus de cuisson de moules
100 ml de crème
1 tomate coupée en brunoise
1 c à c de ciboulette émincée
2 tiges de poireau émincées
1 c à s d'aneth émincée

Recette

Couper la roussette en morceaux de la taille souhaitée. Poivrer et saler. Faire revenir l'échalote dans une noix de beurre. Mouiller au vin blanc et fumet de poisson. Porter à ébullition. Y mettre les morceaux de roussette. Couvrir d'une feuille de papier alu et faire cuire dans un four préchauffé à 200°C. Compter 10 à 12 min., selon l'épaisseur. Sortir le poisson et le tenir au chaud. Tamiser le jus de cuisson dans une poêle. Ajouter la crème, le fumet de poisson ou le bouillon et le jus de moules. Laisser réduire jusqu'à consistance voulue. Y mixer une noix de beurre et tamiser. Y mélanger les cubes de tomates et la ciboulette. Rectifier l'assaisonnement. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle. Y faire revenir le poireau. Assaisonner. Y mélanger l'aneth juste avant de servir.

SOUPE AUX POIREAUX



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

4 blancs de poireaux, coupés en rondelles
2 oignons émincés
15 g de beurre
2 pommes de terre (± 200 g)
150 ml de crème
250 ml de lait
4 c à s de sherry sec
1 cube de bouillon de légumes
poivre et sel

Recette

Faire sauter les oignons dans une casserole avec du beurre. Ajouter les rondelles de blancs de poireaux et faire cuire pendant 10 min., en mélangeant de temps en temps. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en dés, 400 ml d'eau chaude, le cube de bouillon, du sel et du poivre. Recouvrir et laisser mijoter pendant 20 min. à feu moyen. Ajouter la crème et le lait. Faire chauffer pendant 5 min. à feu doux. Verser 1 c à s de sherry dans chacun des bols avant de les remplir de soupe chaude.