



LES MEILLEURES RECETTES

LE GOUT
des
BELGES

Eric Boschman & Nathalie Dorny



PHOTOGRAPHIES DE CHRISTIAN DELVAUX
RÉALISATION DES RECETTES PAR SÉBASTIEN PROBST

Racine



Car chez nous, tout se passe toujours autour d'un comptoir, d'une table, d'une pinte, d'une jatte de café ou...



La gastronomie n'est pas, jamais, affaire de nationalisme ni de frontières politiques.



Elle est, par définition, transfrontalière. Dès que l'on poivre un morceau de viande, on est dans l'universalité, il y a assez peu de poivriers poussant sur les collines de Quenast ou de Waregem. Et je ne vous parle même pas du sel...



Comment évoquer la Belgique en quelques saveurs ? Peut-être en parlant de ses accents. Autant d'accents que de régions, autant de saveurs que d'accents.



À l'image du monde entier, les habitants de notre joli royaume ont les racines qui poussent aussi dans la gorge, là, juste derrière les papilles gustatives. Les saveurs de leurs régions modèlent petit à petit leurs phrasés. Vous ne le saviez pas mais, à l'instar de nombreux groupes ethniques, les Wallons possèdent des lettres uniques dans l'alphabet francophone ; du Liégeois et son H expiré, au Carolorégien et son A sale, en passant par le Borain tamboureur de R, le Wallon est différent dans la continuité.



Le Flamand de son côté pratique le A.N. mais surtout il patoise, et un Brugeois a parfois un peu de mal à comprendre un Gantois... il y a quand même 30 kilomètres entre les deux villes.



Car chez nous, tout se passe toujours autour d'une table, d'un comptoir, d'une chope, d'une pinte, d'un godet, d'une jatte de café ou d'un vitoulet.



La Belgique terre d'accueil, de passage, de confluence, a gardé, à travers le temps, les traces de ses envahisseurs. Mais elle a su, et c'est sa plus grande richesse, transformer ses cicatrices en saveurs. La gastronomie traditionnelle belge est faite de traces de passages, tout comme les variations de sa langue.



Pourtant, lorsque l'on pense à lui, notre royaume n'évoque pas, a priori, la gastronomie. On pense à la convivialité, au sens de la fête, au surréalisme, à la bière, à la mer du Nord, aux forêts giboyeuses, mais pas à la haute gastronomie. Ça, c'est pour la Catalogne ou le Danemark, voire, pour les traditionalistes, la Toscane ou quelques régions de France. Et pourtant...



il y a au détour de chaque chemin une spécialité locale, un fumet original qui se dégage des fenêtres des maisons. Les saveurs traditionnelles de la région puisent, le plus souvent, leurs racines un peu partout en Europe, parce que le Belge est multiple, européen avant tout, presque toujours frontalier de quelque





part, ouvert vers le monde et ses voisins, sa culture de l'hédonisme est ancrée en lui presque au niveau génétique et nombre d'entre eux se damneraient pour une belle assiette.

Car chez nous, tout se passe toujours autour d'une table, d'un comptoir, d'une chope, d'une pinte, d'un godet, d'une jatte de café ou d'un boulet sauce lapin.

La gastronomie belge est bâtie sur un fond d'une richesse incroyable, d'une variété rare et authentique. Nos saveurs sont de chez nous et d'ailleurs, nulle part ailleurs mieux que chez nous on ne peut percevoir la force des courants venus de partout en Europe. Il y a en Belgique nombre de bistrots et de restaurants moyens où l'on mange simplement, le plus souvent des spécialités locales. Ce que nos voisins hexagonaux nomment « terroir ».

Mais, chez nous, par terroir, il n'est pas question de n'entendre que l'unité généralement acceptée au sens physique de la chose. Le terroir ne se limite pas au climat, au sol et au sous-sol ou même à une détermination géographique plus ou moins précise. Le terroir s'entend ici aussi, et avant tout, par sa notion humaine. Dans les chefs connus du pays, il y a une forte proportion de Belges d'origine allochtone. Cette capacité de fusion des flux migratoires est une des forces du pays. Et un des premiers vecteurs de cette fusion se fait autour de la table. On peut aisément évoquer la mixité gastronomique dès que l'on parle de nos restaurants. Ainsi, la cuisine italienne de chez nous s'est peu à peu mâtinée de rondeurs plus locales, il en va de même de l'évolution de la cuisine nord-africaine. Et puis, les dépôts laissés par nos nombreux visiteurs au fil des siècles se sont tranquillement fondus dans notre quotidien. Allez donc expliquer à un Verviétois que sa tarte au riz est plus que probablement vénitienne à l'origine ou à un Chimacien que son escavêche est persane, à un habitant de Gramont que les matons de sa tarte sont espagnols, vous vous heurterez à une levée instantanée de cure-dents ou de poings rageurs, iconoclaste que vous serez d'oser mettre en doute l'origine locale de la chose. Quoiqu'il en soit de l'origine, l'adaptation est locale, l'imprégnation des palais est d'ici et pas d'ailleurs.

Car chez nous, tout se passe toujours autour d'une table, d'un comptoir, d'une chope, d'une pinte, d'un godet, d'une jatte de café ou d'une avisance.

Éric





SOMMAIRE

INTRODUCTION	4	CHOU ROUGE AUX LARDONS	57
		ANGUILLES AU VERT	59
ENTRÉES	9	CHOU ROUGE AUX POMMES	61
CROQUETTES AU FROMAGE	11	ESCAVÈCHE DE CHIMAY	63
SOUPE AUX TOMATES	13	FILET AMÉRICAIN	65
MOUSSE DE JAMBON AU PORTO	15	HARENG FUMÉ	67
ASPERGES À LA FLAMANDE	17	HOCHEPOT	69
TOMATES-CREVETTES	19	LANGUE DE BŒUF	
CARICOLES	21	SAUCE MADÈRE	71
KIP KAP	23	FAISAN AUX CHICONS	73
CROQUETTES AUX CREVETTES	25	CHOUX DE BRUXELLES	75
MOUSSE DE SAUMON FUMÉ	29	LAPIN À LA TOURNAISIENNE	77
PÊCHES AU THON	31	HÂTE LEVÉE	79
PLATTE KAAS OU TARTINE BRUXELLOISE	33	SANGLIER POIRES-AIRELLES	81
		PÂTÉ GAUMAIS	83
PLATS	35	LE CLASSIQUE ROGNON DE VEAU À LA LIÉGEOISE	85
VOL-AU-VENT	37	MOULES MARINIÈRES	87
ESCALOPES À LA RODENBACH	39	SALADE LIÉGEOISE	89
BOULETS SAUCE LAPIN DE LIÈGE	41	PHILOSOPHE	91
AVISANCES	43	NOIX DE JAMBON D'ARDENNE EN POT-AU-FEU	93
BOUDIN NOIR AU CHOU ROUGE	45	SOLE OSTENDAISE	95
CARBONNADES FLAMANDES	47	OISEAUX SANS TÊTE	97
CHICONS AU GRATIN	49	STOEMP AUX CAROTTES	99
WATERZOOI	51	STOCKFISH SAUCE SOUBISE	101
BOULETTES SAUCE TOMATE	53	TARTE AL DJOTE	103
LAPIN À LA BRUXELLOISE ET À LA GUEUZE	55	VEAU SAMBRE ET MEUSE	105





DESSERTS	107		
BERNARDINS DE FLEURUS	109	GAUFRES FOURRÉES À LA CASSONADE	159
BODDING BRUXELLOIS	111	TRUFFES AU CHOCOLAT	161
BOUQUETTES LIÉGEOISES	113	PAINS À LA GRECQUE	163
CAFÉ LIÉGEOIS	115	POIRES AU VIN	165
CHIMACIEN	117	SPÉCULOOS	167
CRAQUELIN	119	TARTE AU CORIN DE PRUNES	169
POIRES CUITES	121	NŒUDS DE BRUGES	171
CRAMIQUE	123	TARTE AU SUCRE DE CHAUMONT-GISTOUX	173
CRÊPES	125	INDEX	174
COUGNOLLES OU COUGNOUS	127		
DAME BLANCHE	129		
DOUBLES DE BINCHE	131		
GALETTES DE TILFF	133		
GAUFRES DE BRUXELLES	135		
GOSETTE AUX POMMES	137		
LACQUEMANTS DE LIÈGE	139		
TARTE AU FROMAGE BLANC	141		
MACARONS DE BEAUMONT	143		
MASSEPAIN CUIT LIÉGEOIS	145		
GAUFRES DE LIÈGE	147		
MOKA AU CAFÉ AVEC PETITS BEURRES	149		
TARTE AU MATON	151		
MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE	153		
PAIN PERDU	155		
TARTE AU RIZ WALLONNE	157		



ENTRÉES



Et voici que débute la première section de cet ouvrage SÉRIEUX de recettes.

Sérieux, sérieux !! On ne peut plus sérieux ! Oui, oui !!

Vous ne me croyez pas car vous avez déjà acquis le **Best of du Goût des Belges** et par la même occasion, la conviction que vous alliez continuer à être emporté par un tsunami de franche rigolade, mais vous avez quand même un léger doute car vous venez de lire l'intro générale qui vous plonge dans un univers de réflexion et de hochements de tête graves du genre « mais oui, c'est juste, c'est vraiment ça l'univers gastronomique belge du Belge... ».

Nous commencerons donc par les entrées (ah bon ?).

Rien que du classique, rien que du bon, rien que de l'eau à la bouche et pour tout vous dire, il est 8 heures du matin, le soleil brille, la journée promet d'être belle et pour ma part, je me laisserais bien tenter par des croquettes de crevettes et quelques pêches au thon - histoire de me réveiller tout à fait ! Ou alors, je me recouche une petite heure, avant d'attaquer la suite ?

Nathalie



CROQUETTES AU FROMAGE

Pour 30 croquettes
Temps de préparation : 2 heures
Temps de cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte des croquettes :

1 l de lait entier
500 g de fromages en morceaux ou râpés
(traditionnellement 250 g de parmesan
et 250 g d'emmental ou de comté)
Sel
Poivre
Muscade
200 g de farine
200 g de beurre
6 jaunes d'œufs
100 g de crème fraîche

Pour le pané à l'anglaise :

Farine
6 blancs d'œufs
Chapelure (pour un meilleur résultat,
passer du pain sec au moulin)

PRÉPARATION

Préparation de la pâte

Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'œufs et la crème. Laissez de côté. Puis, dans une casserole à feux moyen, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Petit à petit, versez le lait entier sans vous arrêter de mélanger, jusqu'à l'obtention d'une béchamel épaisse comme une purée. Tout en mélangeant à la spatule, ajoutez le fromage. Hors du feu, ajoutez le mélange de jaunes d'œufs et de crème fraîche. Si vous voulez obtenir des croquettes de forme carrée, étalez cette préparation dans un plat carré huilé (type plaque à rôtir) sur environ deux centimètres d'épaisseur et faites refroidir au frigo. Si au contraire vous désirez des croquettes rondes, mettez la pâte dans un grand saladier au frigo. Pour mettre en forme les croquettes, découpez-les une fois la pâte démoulée du plat à rôtir, ou alors faites-en de petites boules à partir du grand saladier.

Réalisation de la panure

Préparez une assiette de farine, une assiette de blancs d'œufs et enfin une assiette de chapelure. Passez la croquette dans chaque assiette, dans cet ordre. Faites-le deux fois sans oublier de bien secouer la croquette à chaque étape. Les croquettes peuvent être ensuite congelées. Pour la cuisson : dans l'huile chaude (180 °C) d'une poêle ou d'une friteuse, jusqu'à ce que la croquette soit bien dorée.



SOUPE AUX TOMATES

Pour 10 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 30-40 minutes

INGRÉDIENTS

4 cubes de bouillon de bœuf (ou de légumes
ou de volaille)
Bouquet garni
2 clous de girofle
3 oignons moyens
1,5 kg de tomates en grappe
3 gousses d'ail
Un peu de farine
Sel
Poivre noir moulu
Poivre de Cayenne
2 c. à s. de beurre
Huile d'olive

PRÉPARATION

Mettez les 4 cubes de bouillon de bœuf dans 2,5 litres d'eau, ajoutez un oignon pelé et piqué des 2 clous de girofle et le bouquet garni. Portez à ébullition, puis laissez mijoter à feu doux environ 30 minutes.

Plongez les tomates 2 ou 3 minutes dans de l'eau bouillante afin d'enlever la peau. Pendant ce temps, épluchez les 2 oignons restants et coupez-les en petits dés.

Épluchez également l'ail et coupez-le en tout petits morceaux.

Enlevez la peau des tomates, coupez les en petits dés (enlevez la pulpe).

Faites revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils blondissent, ajoutez les tomates et éventuellement un peu de beurre. Laissez encore 5 minutes tout en remuant.

Ajoutez la farine en mélangeant bien pour éviter les grumeaux; les oignons, ail et tomates doivent former une pâte.

Versez le bouillon sur le tout, assaisonnez en sel et poivre noir moulu et une pincée de poivre de Cayenne, portez à ébullition en remuant tout le temps, puis laissez cuire à feux doux pendant au moins 45 minutes en remuant régulièrement.

Vous pouvez ajouter un peu de fromage râpé et/ou du basilic. Le beurre peut également être remplacé par de l'huile d'olive.



MOUSSE DE JAMBON AU PORTO

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS

250 g de jambon blanc
50 g de jambon prosciutto
1 c. à c. de beurre
150 g de mascarpone
100 ml de crème 35 %
1 oignon
1 pomme
2 c. à s. de porto
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Pelez et hachez l'oignon, puis pelez, épépinez et râpez la pomme.

Faites-les revenir 5 minutes dans le beurre chaud sans les faire dorer (laissez refroidir avant d'incorporer à la préparation).

Dégraissez les tranches de jambon puis découpez-les en lanières.

Mettez-les ensuite dans le robot de cuisine, avec le porto et commencez à mixer doucement.

Ajoutez ensuite la pomme et l'oignon fondus et continuez de mixer quelques minutes afin d'obtenir une préparation lisse.

Vous pouvez alors ajouter le mascarpone, saler et poivrer.

Fouettez la crème en chantilly et incorporez-la à la préparation.

Placez le tout au frais 30 minutes, dans un bol ou une coupe de service, et vous pouvez ensuite la servir avec des craquelins ou des tranches de pain grillées.



ASPERGES À LA FLAMANDE

Pour 1 personne
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

8 à 10 fines asperges (ou 3 grosses asperges blanches pour une entrée et 5 pour un plat)
1 ou 2 asperges vertes pour la décoration (facultatif)
1 œuf
50 g de beurre
Persil haché
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Pelez les asperges du bas de la tête jusqu'au pied de la tige à l'exception de celles qui serviront pour la décoration et coupez le bas des tiges (vous pouvez les garder pour en faire un potage).

Faites cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée en laissant les têtes hors de l'eau (les blanches environ 15 à 20 minutes et les vertes 8 à 10 minutes) et piquez-les régulièrement avec un couteau afin de vérifier la cuisson. Plongez les têtes d'asperges dans l'eau pendant 2 minutes en fin de cuisson.

Faites cuire l'œuf 9 à 10 minutes dans de l'eau bouillante, afin qu'il soit dur.

Hachez le persil avant de faire fondre le beurre à feu doux (beurre clarifié).

Écrasez l'œuf dur à la fourchette. Mélangez le beurre fondu avec le persil et assaisonnez le mélange.

Placer les asperges en éventail sur une assiette et disposez le mélange d'œuf, de beurre et persil aux pieds de celles-ci.

Pour terminer, coupez, dans le sens de la longueur, les asperges vertes que vous placerez sur l'assiette pour la décoration.



TOMATES- CREVETTES

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes

INGRÉDIENTS

4 belles tomates
200 g de crevettes grises décortiquées
4 c. à s. de mayonnaise
1 c. à c. de jus citron
1 c. à s. de persil haché
Poivre

PRÉPARATION

Lavez les tomates et coupez-en le chapeau. Videz les tomates, retournez-les et laissez-les égoutter pendant 15 minutes.

Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le jus de citron, le persil haché et une c. à c. du jus de tomate récupéré.

Ajoutez ensuite les crevettes, mélangez et farcissez les tomates. Remettez le chapeau et gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Nous avons rassemblé ces recettes à partir de nos archives familiales et de différentes sources, cette sélection a été approuvée par **Éric Boschman**, les recettes ont été vérifiées et réalisées par **Sébastien Probst** (chef-cuisinier) et photographiées par **Christian Delvaux**.
L'équipe des éditions Racine

Conception graphique

Aikaterini Chronopoulou - www.aika-design.com
et Olivia Garcia Comorera

Photo de couverture arrière © Serge Anton

www.racine.be

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

© Éditions Racine, 2017
Tour et Taxis, Entrepôt royal
86C, avenue du Port, BP 104A • B - 1000 Bruxelles

D. 2017, 6852. 15
Dépôt légal : septembre 2017
ISBN 978-2-39025-018-0
Imprimé en Italie