

Cinquante
Nuances
de Gras

Cuisiner, c'est forcément aimer !

Cinquante Nuances de Gras

Éric Boschman
Lionel Daneau

Racine

Sommaire

Les recettes p. 9

Cocktails

- p. 10 - Champagne cocktail
- p. 14 - Bijou
- p. 16 - Bellini
- p. 20 - Mojito Royal
- p. 22 - Bloody mary glacé
- p. 24 - Le Boschman

Entrées

- p. 28 - Foie gras aux orties
- p. 32 - Aïgo boullido
- p. 34 - Terrine de légumes
- p. 36 - Huîtres, sabayon à la Guinness et au jus d'huître
- p. 40 - Asperges blanches sauce maltaise
- p. 44 - Tarlatane de navets à l'ail frais et crevettes nobashi
- p. 46 - Ceviche
- p. 48 - Gravlax (gravad laks)
- p. 50 - Aubergine miso
- p. 52 - Soupe aux truffes
- p. 54 - Pomme de terre moscovite
- p. 56 - Grosses gambas fumées au foin, beurre au basilic
- p. 58 - Salade César
- p. 62 - Taboulé de chou-fleur
- p. 64 - Bisque de homard à l'orange
- p. 66 - Salade de homard à la salicorne et grenade

Plats

- p. 70 - Céleri-rave rôti entier sur peau, melitzanosalata (caviar d'aubergine)
- p. 72 - Agneau en feuille de nori, purée au wasabi
- p. 74 - Spaghetti vongole
- p. 78 - Spaghetti aux chicons
- p. 80 - Cassoulet toulousain
- p. 84 - Morue spirituelle
- p. 86 - Penne à la putanesca
- p. 88 - Tagliata de bœuf aux chicons
- p. 92 - Cuisses de canard au miel
- p. 96 - Bar de ligne en croûte de sel
- p. 98 - Volaille rôtie en cocotte
- p. 102 - Fish and chips
- p. 106 - Orecchiette cime di rapa
- p. 108 - Saint-Jacques au chocolat blanc
- p. 110 - Ravioles frites d'agneau de six heures
- p. 112 - Homard poché, bouillon au poivre long de Kampot et gingembre frais

Fromages & desserts

- p. 116 - Toasts à la boulette
- p. 118 - Brie aux truffes
- p. 120 - Stilton au porto
- p. 124 - Maquée de chèvre au miel
- p. 126 - Space cake
- p. 130 - Tiramisu
- p. 134 - Brioche perdue
- p. 138 - Cake aux courgettes et aux noisettes
- p. 140 - Glace au miel
- p. 144 - Tarte au citron vert et à la sauge
- p. 146 - Ananas rôti au miel et au poivre
- p. 150 - Sabayon au crémant de Wallonie

Les nouvelles p. 153

Cuisiner, c'est forcément aimer !

- p. 154 - Le Bijou
- p. 155 - Saudade
- p. 156 - Tout passe, tout s'oublie
- p. 157 - À l'américaine
- p. 158 - Poussière d'étoiles
- p. 160 - Lettre à une inconnue
- p. 161 - Bérézina
- p. 162 - L'origine du monde
- p. 163 - Doigt d'inventaire...
- p. 164 - Ballade irlandaise
- p. 166 - Juste encore un mot...
- p. 168 - Le miel et les abeilles
- p. 169 - Quickie
- p. 170 - Madone des Sleepings
- p. 171 - Forêt tropicale
- p. 172 - Le collectionneur
- p. 173 - Pile ou face

Index des recettes p. 174

Avant-propos

“ Il faut toujours avoir des rêves plus grands que soi, sinon comment voulez-vous qu'ils nous dépassent ?” E. B.

Ce que vous tenez dans vos mains est un livre de cuisine. Mais pas que. C'est aussi un livre d'histoires. D'histoires d'amour. Parce que cuisiner, c'est forcément aimer. On ne cuisine bien que si l'on est passionné par ce que l'on fait et on cuisine encore mieux quand on aime les gens pour qui l'on prépare ses petits plats.

La cuisine n'existe que si elle est partagée. C'est autour d'un plat que se font les rencontres, qu'il s'agisse d'amitié, de passion, de passade, à un moment ou à un autre, on se retrouve autour d'une table.

J'ai donc décidé de coucher quelques recettes sur le papier, 50, précisément. Elles ne sont pas forcément grasses, soit dit en passant. Et j'ai décidé aussi de leur adjoindre des histoires d'amour. Plus ou moins grasses. Mais toutes sont lisibles à deux mains dans les transports en commun, soyez sans crainte.

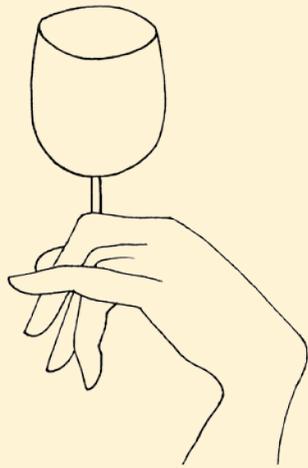
On dit souvent qu'à leur manière de se comporter à table, il est possible de déduire énormément de choses à propos de la vie quotidienne des gens. Il en va de même de leur sexualité. Le chipoteur, qui tourne dans son assiette et mange du bout des dents, est souvent un piètre amant. Le mâle qui engouffre toute

son assiette en un temps record, sans prendre le temps d'apprécier les saveurs, les nuances ou les goûts, est souvent un butor au lit qui ne se préoccupe que de lui. Celui qui passe son temps à ne gloser que sur son repas précédent ou futur, qui ne vit pas l'instant présent, est, par essence, absent des ébats. Celui qui prépare des assiettes à la Top Chef ou qui mange en cherchant à décortiquer toutes les pratiques mises en œuvre pour en arriver là a besoin d'un miroir pour s'envoyer en l'air, il cherche la performance, il est son compétiteur et oublie l'essentiel : le plaisir de l'instant.

Je ne prétends pas être parfait dans toutes ces matières, je ne suis pas cuisinier, pour commencer, je ne suis pas non plus érotomane, il m'arrive de regarder une fleur sans forcément penser au sexe.

Ce livre n'est pas non plus un traité de sexologie, je laisse cela aux savants ; il s'agit d'un livre de cuisine et d'inspirations. Pour réaliser les recettes ou pour sourire, c'est à vous d'en décider ; l'important étant que vous soyez heureux avant, pendant et après l'avoir lu...

Éric Boschman



Cocktails

Champagne Cocktail

pour 1 personne

Sucre en morceaux

Angostura bitter

Fine de cognac

Champagne BSA

Cerise au marasquin

1. Imbibez complètement un demi-morceau de sucre avec l'angostura et placez le sucre dans un verre tumbler.
2. Versez le cognac (2 cl), écrasez complètement le sucre et complétez au champagne (14 cl).
3. Mettez une cerise au marasquin en garniture.



“

Comme dans toutes nos activités, la plus grande diversité et la plus grande injustice règnent dans la capacité des hommes à jouir, en même temps ou à la suite, de l'alcool et du sexe.

Avec l'âge, les deux diables se révèlent de plus en plus inconciliables. Boire ou baiser. Mais il y a un temps pour tout.

Le vin maintient en état de gourmandise, de sensualité ; le sexe donne faim et soif.”

Bernard Pivot

Dictionnaire amoureux du vin

Bijou

pour 1 personne

Gin

Chartreuse verte

Vermouth rouge

Orange bitter

Glaçons

1. Dans un shaker, avec des glaçons, placez 2 cl de chaque alcool.
2. Secouez fermement mais pas trop longtemps afin que la glace ne fonde pas.
3. Servez dans un verre à martini en terminant avec un trait d'orange bitter.



Bellini

pour 1 personne

Coulis frais de pêche blanche

Prosecco

1. Dans un grand gobelet, versez 10 cl de prosecco et 5 cl de coulis.
2. Mélangez délicatement afin d'éviter de « dégazer » le vin.
3. Servez dans un grand verre gobelet.



“

Get down make love
You take my body
I give you heat
You say you're hungry
I give you meat
I suck your mind
You blow my head
Make love
Inside your bed everybody
Get down make love.”

Queen
Get down, make love

L'auteur remercie Maria Papadopoulos
pour son aide précieuse à la réalisation de ce livre.

Textes et recettes
© Éric Boschman

Citations
Tous droits réservés

Photographies
© Lionel Daneau

Conception graphique, mise en page
et illustrations
Alexandra Jean

Relecture
Cécile Wastiaux, Catherine Meeùs

L'auteur et l'éditeur se sont efforcés de régler les droits des
ayants droits conformément aux prescriptions légales.
Les détenteurs de droits que, malgré nos recherches, nous
n'aurions pas pu retrouver sont priés de se faire connaître
à l'éditeur.

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, 2019
Tour et Taxis, Entrepôt royal
86C, avenue du Port, BP 104A • B - 1000 Bruxelles

D. 2019, 6852. 32
Dépôt légal : décembre 2019
ISBN 978-2-39025-107-1
Imprimé en Pologne