

CUISINER ET PARTAGER
SIMPLEMENT

Margaux de Biolley

Racine

Tout a commencé vers l'âge de six ans, lorsque j'ai reçu ma première dînette en bois avec ses accessoires et ustensiles. Je passais mes journées à me promener dans le jardin afin d'y trouver tous les ingrédients nécessaires pour composer mon menu : escargots aux herbes fraîches, branches et feuilles au curry et compote de pommes de pins. Je débordais d'imagination lorsqu'il s'agissait de me mettre aux fourneaux et de touiller dans mes casseroles.

Curieuse, je ne m'arrêtais pas seulement à mes préparations ; je m'interrogeais aussi très souvent sur ce qui pouvait bien se trouver dans l'assiette des adultes. Pas un dîner ne pouvait avoir lieu sans que je ne mette le bout de mon doigt dans la sauce. Je devais systématiquement donner mon avis et goûter de nouvelles saveurs. Progressivement, mes papilles gustatives se sont développées.

Au fil des années, mon intérêt pour la cuisine n'a cessé d'augmenter. Je n'attendais qu'une chose : mettre la main à la pâte ! J'adorais donner un coup de main à ma maman ou à ma grand-mère quand elles testaient des recettes. Petit à petit, je me suis lancée et ai commencé à préparer les déjeuners familiaux tous les dimanches midi.

Vous l'aurez compris, depuis toujours, la cuisine a une place importante dans ma vie. Elle fait partie de mon quotidien ! Ce n'est pas seulement pour moi une passion, mais aussi le meilleur moyen de partager un moment convivial en famille ou entre amis, de se rassembler et d'échanger librement.

Aujourd'hui, les choses n'ont pas beaucoup changé. Chaque jour, le menu du lendemain trotte déjà dans ma tête alors que le repas du soir n'est pas encore terminé. Mon but est toujours de faire plaisir aux personnes qui partageront ce moment avec moi.

À travers ce livre, j'ai envie de vous donner l'inspiration et la motivation pour préparer de bons petits plats afin de partager des moments essentiels avec ceux qui vous sont chers.

Je vous souhaite plein de belles découvertes et de moments magiques avec vos proches !

Margaux

ET SI ON
PRENAIT
LE TEMPS DE SE
RASSEMBLER ?

SOMMAIRE

P.12



*S'organiser, partager
et profiter*

P.16



*De l'inspiration
pour les menus*

P.20



*Recevoir
tout simplement*

P. 25



Apéritifs

P. 43



Brunchs

P. 71



*Poissons
& Crustacés*

P. 91



*Viandes
& Volailles*

P. 117



Végétarien

P. 163



Desserts

S'ORGANISER, PARTAGER ET PROFITER

Avoir une vie active et trépidante ne rime pas avec malbouffe ! Personne ne souhaite passer plus d'une heure en cuisine le soir en rentrant du travail, y compris moi ! Pourtant, se préparer de bons petits plats pour terminer sa journée est primordial. Concocter un agréable dîner permet de se rassembler en famille, d'échanger sur la journée écoulée et de passer du temps ensemble.

La crainte de ne pas arriver à bien recevoir ses amis n'est pas seulement due au manque de temps ou d'inspiration, mais davantage au manque d'organisation. Bien réfléchir, planifier et faire ses courses à l'avance vous permettra d'être plus serein et surtout, de mieux profiter.

Pour vous aider dans votre organisation du quotidien, je vous livre quelques conseils pratiques. Et si vous avez des enfants, n'oubliez pas de les inclure dans le choix des menus et de les faire participer en cuisine.



- Coupez en cubes et conservez le surplus de légumes dans votre réfrigérateur afin de toujours avoir le nécessaire pour préparer un potage ou une ratatouille en quelques minutes.
- Faites cuire des légumineuses ou des céréales le week-end ou un soir de la semaine quand vous avez le temps. Ce sont des aliments qui se conservent facilement pendant quelques jours dans un bocal hermétique au réfrigérateur. Cela vous permettra de gagner du temps dans la préparation de vos menus.
- Dédoubez la préparation de vos tapenades et de vos vinaigrettes afin d'en avoir toujours sous la main pour assaisonner vos salades. Les sauces « maison » peuvent facilement se conserver pendant quelques jours dans des bouteilles en verre au réfrigérateur.



- Un dernier point important, et sans doute le plus essentiel ; avoir un fond d'armoire dans sa cuisine avec quelques ingrédients indispensables.

HERBES FRAÎCHES

Persil plat

Basilic

Menthe

Coriandre

Ciboulette

PRODUITS FRAIS

Fromage blanc

Feta

Parmesan

Œufs

ÉPICES

Cumin

Curry

Thym

Zaatar

Paprika

CONDIMENTS

Moutarde à l'ancienne

Sauce soja

Citron

Miel

Sirof d'agave

Quand je reçois des invités, j'aime également m'y prendre à l'avance dans la préparation du dîner afin de pouvoir profiter et partager un maximum de temps avec mes convives. Voici quelques points que je ne laisse pas au hasard avant le jour de mon évènement.

- Pensez et rédigez l'ensemble du menu afin de pouvoir préparer votre liste de courses. Cela vous permettra d'être plus efficace lors de votre passage au supermarché, ou d'organiser vos déplacements si vous devez aller dans différents magasins, en tenant compte de la fraîcheur des aliments.
- Vous pouvez aussi profiter de votre temps libre les jours précédents pour faire vos courses en toute tranquillité. Pourquoi ne pas aller faire un tour au marché de votre quartier avec vos enfants afin de faire le plein de fruits et légumes. Ce sera d'autant plus sympa si vous décidez de transformer cette tâche ménagère en une activité familiale.
- Pensez au vin que vous proposerez à vos convives en lien avec votre menu. Mettez suffisamment de boissons au frais et pensez à préparer des glaçons.
- Préparez votre plan de table et pensez à l'avance à la décoration et aux couleurs que vous voulez lui donner en tenant compte de votre menu.





Orange cloth

Large bowl of orange food

Small bowl of yellow food with spoon

Small bowl of white sesame seeds

Small bowl of cashews

Small bowl of red chili

Three wooden spoons

Large bowl of yellow food topped with herbs and chili

APÉRITIFS



- P. 26 Tapenade aux tomates et parmesan
- P. 28 Houmous de pois chiches aux herbes fraîches
- P. 30 Straciatella aux petits pois, menthe et pignons de pin
- P. 32 Pains naans au Zaatar
- P. 34 Crème de betteraves au citron confit et pistaches
- P. 36 Caviar d'aubergines aux amandes
- P. 38 Bâtonnets de comté aux éclats de noisettes
- P. 40 Dipp aux edamames et au persil plat

HOUMOUS DE POIS CHICHES AUX HERBES FRAÎCHES

Un classique, un indémodable !

POUR LE HOUMOUS

250 g de pois chiches cuits

1 c. à s. de tahini

½ citron

½ gousse d'ail

3 c. à s. d'huile d'olive

Du sel

Du poivre

1. Dans un blender, mélangez l'ensemble des ingrédients. Si nécessaire, ajoutez-y un peu d'eau afin d'obtenir un houmous lisse et onctueux.
2. Coupez les tomates très finement et ciselez les herbes fraîches. Dans un bol, mélangez-les avec quelques graines de sésame, un filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.
3. Servez le houmous avec le mélange herbes/tomates séchées.

ACCOMPAGNEMENT

Des herbes fraîches aux choix

2 à 3 tomates semi-séchées

Des graines de sésame

Une pincée de fleur de sel





STRACIATELLA AUX PETITS POIS, MENTHE ET PIGNONS DE PIN

Parce qu'il nous arrive de laisser les tomates et le basilic de côté.

INGRÉDIENTS

250 g de straciatella

45 g de petits pois surgelés

Des pignons de pin

De la menthe fraîche

De l'huile d'olive

De la fleur de sel

Du poivre

1. Faites bouillir de l'eau afin de cuire les petits pois pendant 8 minutes. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
2. Faites revenir les pignons de pins dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés.
3. Ciselez finement la menthe.
4. Dans un bol, disposez la straciatella avec les petits pois, les pignons de pin et la menthe fraîche. Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, du poivre et une pincée de fleur de sel.



CAVIAR D'AUBERGINES AUX AMANDES

Un peu de douceur dans ce monde de brutes !

INGRÉDIENTS

2 aubergines

1 gousse d'ail

1 c. à s. de pâte d'amande

De l'huile d'olive

Du sel

Du poivre

GARNITURE

Quelques amandes effilées

De la ciboulette

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Coupez les aubergines en 2 dans la longueur et entaillez-les. Pelez et coupez la gousse d'ail en 2. Disposez les aubergines sur une plaque de cuisson avec les morceaux d'ail dans les entailles. Recouvrez les demi-aubergines avec un filet d'huile d'olive. Faites-les cuire au four pendant 30 à 35 minutes.
3. Détachez la chair des aubergines et mixez-la à l'aide d'un blender avec la pâte d'amande jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse. Assaisonnez avec une pincée de sel et du poivre.
4. Dans une poêle, faites revenir quelques amandes effilées.
5. Servez le caviar d'aubergines avec les amandes effilées, un peu de ciboulette et un filet d'huile d'olive.



REMERCIEMENTS

À Alexandre, qui me soutient au quotidien.

À ma famille, mes plus grands fans !

À mon talentueux ami photographe Alexandre, qui croit en moi depuis le premier jour.

À Julien, pour les quelques photos d'ambiance de la «Collection M ».

À mes amis présents sur la couverture de cet ouvrage.

Aux nombreuses personnes qui m'ont ouvert les portes de leur cuisine ou de leur potager le temps d'une journée.

Aux encouragements et aux retours positifs des nombreuses personnes autour de moi.

Textes : Margaux de Biolley

Photos : Alexandre de Terwangne

Conception graphique : Alexandre de Terwangne

Mise en page : Véronique Lux

www.margauxdebiolley.com

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, 2022

Éditions Racine, Tour & Taxis - Entrepôt Royal

Avenue du Port, 86C / bte 104A

B-1000 Bruxelles

1^{er} tirage

D. 2022. 6852. 25

Dépôt légal : octobre 2022

ISBN 978-2-39025-214-6

Imprimé en Europe