

Les meilleures recettes de

C'est du Belge

Dans la ●
cuisine
de **Gerald Watelet**

Textes et stylisme : Gerald Watelet

Photographies et stylisme : Antoine Melis

Racine

Sommaire

Dans la cuisine de Gerald Watelet



Les entrées

Asperges à la flamande	8
Salade de crevettes grises	10
Petits gris de Namur, sauce Sambre et Meuse	12
Cassolette de Saint-Jacques aux chicons	14
Poêlée de couteaux flambés au pastis	18
Salade de haricots blancs cocos et gambas	20
Cassolette de grenouille à la crème d'ail	22
Salade de cresson, poulet et agrumes	24
Cocotte de moules aux lardons	26
Œufs cocotte à la crème de parmesan	30
Terrine de canard	32
Truite saumonée à la crème de cresson	36
Salade de raie et pommes de terre aux câprons	38
Crème de potirons aux champignons des bois	40
Scampis au coulis de poivrons	42
Goujonnettes de lieu noir, sauce Gribiche	44
Blancs de poireaux à l'ardennaise	46
Maatjes garnis	48



Les plats

Carbonnades flamandes	54	Rognon de veau «Liégeoise»	114
Salade de pommes de terre de ma grand-mère accompagnée de rosbeef froid	56	Parmentier de bouilli de bœuf	116
Côte de veau Grand-Mère	60	Fricassée de foie de veau aux choux de Bruxelles	118
Vol-au-vent en croûte dorée	62	Travers de porc aux chicons	120
Filets de sole à l'ostendaise	64	Coquelet aux morilles	122
Oiseaux sans tête	66	Le poulet du dimanche	124
Le fameux filet américain salade/frites/ mayo	68	Vite, une petite soupe à l'oignon!	126
Joues de lotte meunière	70	L'incontournable «Bolo»	128
Ballotine de chou vert farci	72		
Tournedos Rossini	76		
Stoemp carotte et saucisse	78		
Blanquette de veau	80		
Pigeonneau en cocotte et légumes primeurs caramélisés	84		
Côtes d'agneau «château», flageolets au jambon fumé	86		
Linguine aux broccolini	88		
Magret de canard Bigarade	92		
Langue de bœuf sauce piquante	94		
Boulettes sauce tomates	96		
Risotto aux asperges	98		
Moules à la bière	100		
Les croques de Maman	102		
Côtes de porc à l'berdouille	106		
Cabillaud en croûte d'herbes et jambon cru	108		
Poêlée de ris de veau aux artichauts	110		
Médaillons de homard au safran	112		
		Negroni	157
		Dirty Martini	157

Les desserts

Cerises Jubilé	132
Crêpes Suzette	134
Gratin de framboises	136
Soupe de fraises de Wépion à la vodka	138
Craquelin perdu aux pommes	140
Ananas rôti	142
Poêlée de figues rôties aux mendiantes	146
Gâteau de crêpes	148
Crumble de rhubarbe	150
Coupe de mousse au chocolat et mangue	152
Île flottante pralinée	154

Les apéritifs



*Du marché à la table,
une histoire belge*



La cuisine, devenue le centre névralgique de la maison, n'était, il n'y a pas si longtemps encore, que l'endroit où les repas étaient préparés par la maîtresse de maison, ou par des domestiques dans d'autres classes sociales. Elle était souvent petite, fonctionnelle, ou immense dans les sous-sols de certaines demeures, mais on y «cuisinait», un point, c'est tout.

Depuis trois décennies, la cuisine est devenue une pièce de vie à part entière: on y cuisine, on y prend ses repas, on y accueille tantôt sa famille, tantôt ses amis pour prendre un verre, discuter et refaire le monde. Cette pièce a retrouvé ses lettres de noblesse dans toutes les familles, simplement pour le plaisir d'être ensemble.

Pour ma part, depuis mon plus jeune âge jusqu'à aujourd'hui, je garde des souvenirs proustiens de moments magnifiques passés dans la cuisine. Enfant, chez mes grands-parents, on y chantait, dansait, riait — et bien sûr, on y cuisinait. Chez ma maman et sa sœur, ma marraine, c'était pareil. Les femmes aux fourneaux, deux oncles bouchers, une marraine poissonnière, et un père très concerné par les flacons, notamment de Bourgogne... Nous avions aussi la chance d'avoir un potager, un verger, des poules, des lapins, des pigeons... le tout parfaitement géré par Marie-Thérèse et Alexandre, mes grands-parents. C'était *«Le festin de Babette»* tous les jours, sans le caviar ni les cailles en sarcophage!

Pas étonnant, donc, que j'aie choisi l'école hôtelière, celle de Namur. Quatre années formidables, mémorables de découvertes et de formation, menées par des professeurs hors normes, en salle comme en cuisine. Une époque bénie.

Bien que je n'aie jamais travaillé véritablement en cuisine, je prends un immense plaisir à cuisiner pour moi-même, ma famille et mes amis. Cela procure une douce ivresse et la satisfaction de donner du bonheur aux autres. Et c'est un tout: le décor, la table, les fleurs, la vaisselle, les cristaux, l'argenterie, les bougies, et enfin la cuisine — rien n'est laissé au hasard.

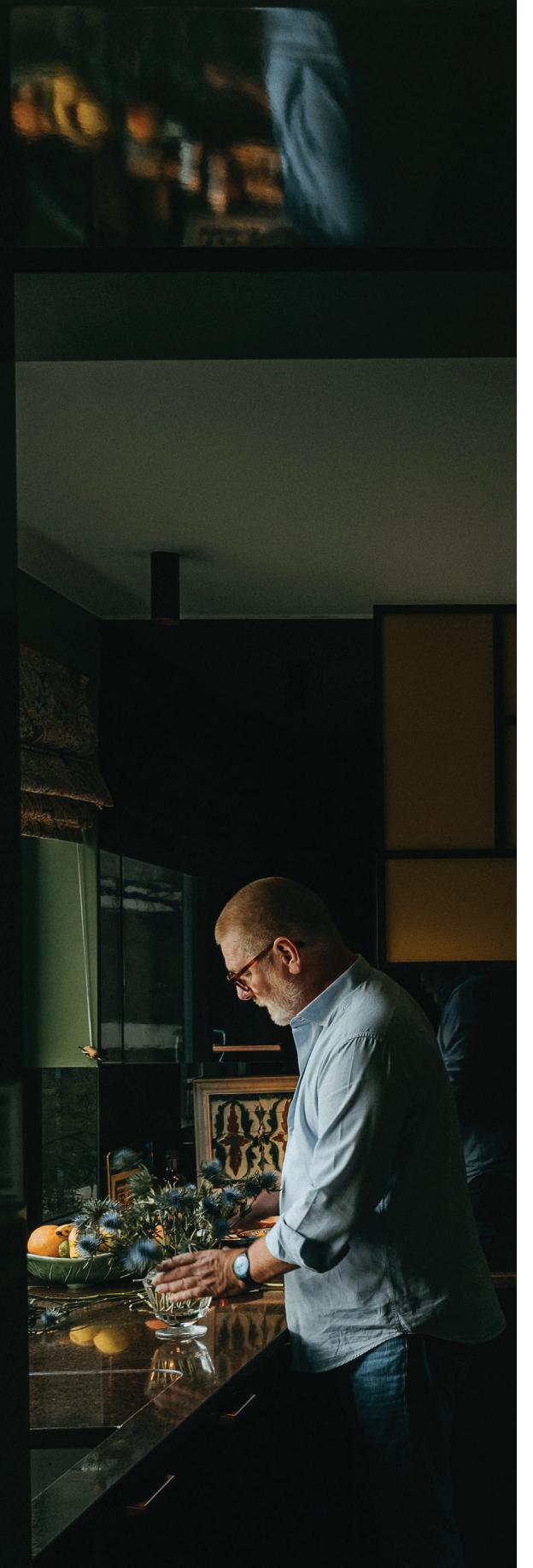
Cuisiner, ce n'est pas seulement préparer; c'est aussi imaginer les plats que l'on servira, les adapter, les faire évoluer, ou même les inventer. Faire son marché est le début du cérémonial, une véritable exploration, à la rencontre des producteurs et de leurs produits, en privilégiant ceux de saison et de chez nous.

Je dirais que quiconque aime les gens aimera cuisiner pour eux. C'est bien mon cas!

Ces recettes, créées pour l'émission *«C'est du Belge»*, illustrent parfaitement cette philosophie. Chaque plat a été pensé dans un esprit de partage et de générosité, pour mettre en valeur nos produits et notre art de vivre.

Je vous invite donc à les découvrir, à les faire vôtres, et à prolonger, chez vous, ce plaisir de la table que nous avons eu tant de joie à partager à l'écran.





Les entrées



Asperges à la flamande

Temps de préparation

20 minutes

Temps de cuisson

6 à 8 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

6 œufs durs

2 bottes d'asperges blanches
(5 à 6 asperges/pers)

250 g de beurre salé

½ botte de persil frisé

Sel et poivre du moulin

Noix de muscade à râper

1. Grattez les asperges sur une surface plane pour ne pas les casser. Cassez le pied.
2. Cuisez-les à l'eau bouillante salée en les gardant croquantes.
3. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une sauteuse. Écrasez les œufs durs et hachez le persil que vous aurez lavé et essoré.
4. Lorsque les asperges sont cuites, égouttez-les et dressez-les sur une serviette posée sur un plat long.
5. Mélangez les œufs écrasés et le persil avec le beurre fondu. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, et râpez de la muscade suivant votre goût.
6. Servez directement; ce plat peut se manger tiède.

Si l'asperge française vient d'Argenteuil, les nôtres — les meilleures du monde — proviennent de Malines. Les paysans qui cultivaient les asperges n'étaient pas très riches, mais ils pouvaient manger ce légume au goût si particulier. Ils l'accompagnaient avec des produits bon marché dont ils disposaient : le beurre, les œufs et le persil. C'est ainsi qu'est née la célèbre asperge à la flamande.







Salade de crevettes grises

Temps de préparation

20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

2 avocats prêts à manger

200 g de haricots verts

200 g de crevettes grises épluchées

4 œufs durs

10 cl de crème fraîche

1 c. à s. de moutarde fine

1 botte de coriandre

Huile d'arachide

½ citron

Sel et poivre du moulin

1. Blanchissez les haricots verts à l'eau bouillante salée en les gardant croquants.
2. Pendant ce temps, dans un saladier, préparez une vinaigrette avec la moutarde, la crème, sel et poivre, montez avec l'huile d'arachide et terminez avec un bon filet de jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
3. Sur une assiette, écrasez les œufs en mimosa à l'aide d'une fourchette, et réservez.
4. Coupez les avocats en deux, enlevez le noyau, et débitez la chair à l'aide d'une cuillère. Ajoutez les $\frac{2}{3}$ de la vinaigrette.
5. Ajoutez les crevettes, les œufs, la coriandre (rincée et ciselée) et mélangez bien.
6. Assaisonnez les haricots avec la vinaigrette restante et faites un lit de haricots sur un plat. Versez la salade de crevettes par-dessus et servez saupoudré de coriandre concassée.



Que dire de nos fameuses crevettes grises ? Elles sont uniques et ne se trouvent que chez nous. J'en raffole, et ma «recette» préférée consiste à les manger entières (tête, queue et carapace), accompagnées d'une Rodenbach. Un vrai bonheur !

Petits gris de Namur, sauce Sambre et Meuse

Temps de préparation

30 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

- 1 bocal de petits gris au bouillon (48 pcs ou plus)
- 1 échalote rouge hachée
- 1 bon verre de vin blanc sec
- 25 cl de crème fraîche 40%
- 50 g de beurre clarifié
- 2 tomates mondées et épépinées
- 1 belle branche d'estragon frais
- 2 tranches de pain de mie blanc de 1,5 cm d'épaisseur
- Sel et poivre du moulin

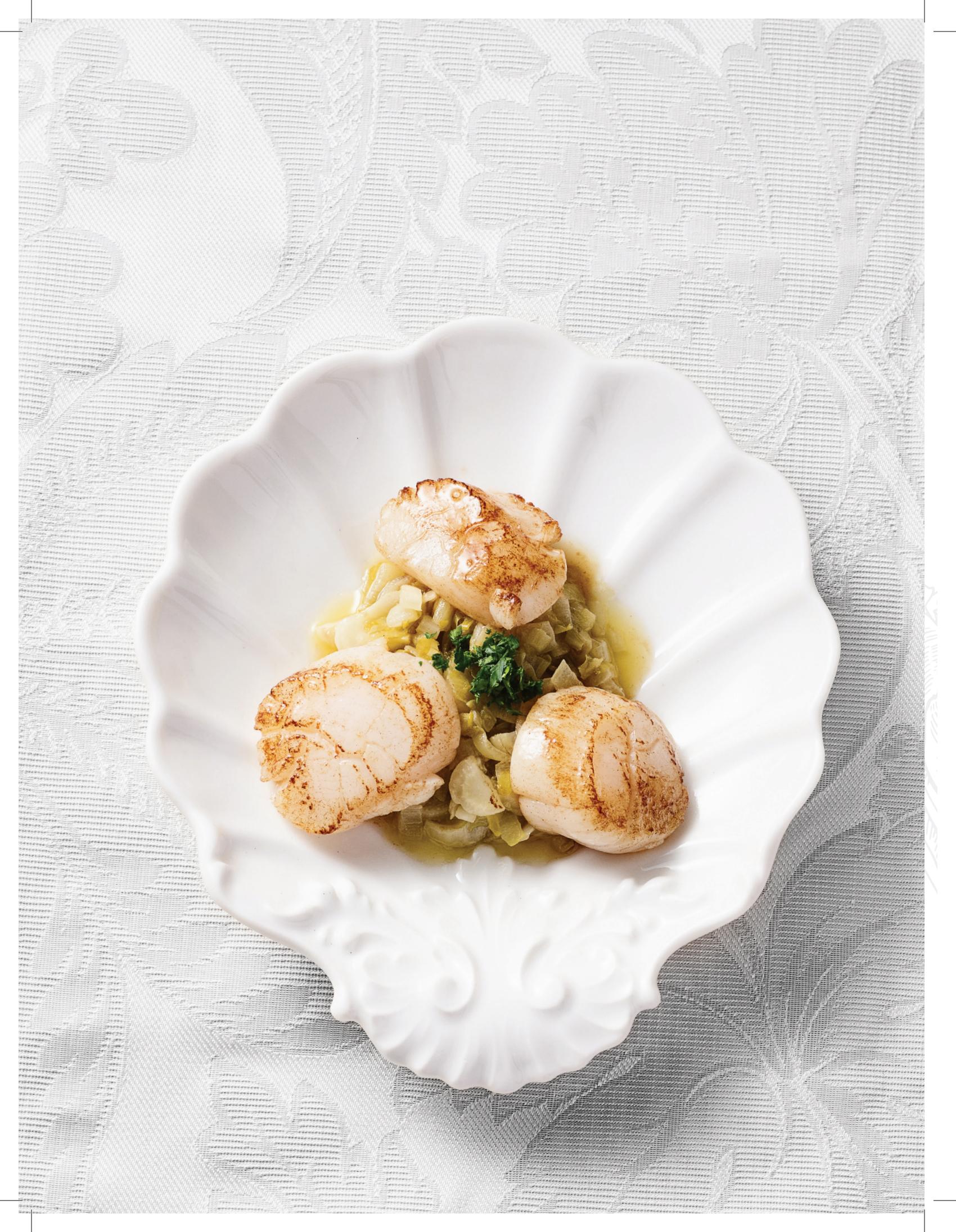
La recette en vidéo



- 
1. Faites une réduction échalotes-vin blanc.
 2. Pendant ce temps, coupez les tomates en quartiers, épépinez-les et coupez-les en dés. Réservez.
 3. Égouttez les escargots, et gardez le bouillon.
 4. Lorsque la réduction est prête, ajoutez la crème, laissez réduire. Ajoutez ensuite les dés de tomates, et laissez réduire à nouveau.
 5. Lorsque la sauce est à consistance (vous pouvez ajouter un peu de bouillon), rectifiez l'assaisonnement, ajoutez les escargots, l'estragon concassé et coupez la source de chaleur.
 6. Faites chauffer le beurre clarifié dans une poêle, faites dorer les croûtons que vous aurez coupés dans les tranches de pain de mie.
 7. Dressez les escargots dans une assiette profonde, garnissez de la sauce et des croûtons et servez sans attendre.



Si les petits gris sont namurois, la sauce Sambre et Meuse l'est tout autant. C'est la création d'un chef de l'école hôtelière de Namur. Il a eu la bonne idée de mêler ces ingrédients pour réaliser une sauce fraîche, parfumée et légèrement acidulée. Elle accompagne aussi bien les viandes blanches et les volailles que, comme ici, les escargots.



Cassolette de Saint-Jacques aux chicons

Temps de préparation

20 minutes

Temps de cuisson

6 à 8 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

12 belles noix de Saint-Jacques fraîches (sans corail)
4 chicons de pleine terre
50 g de beurre
Le jus de ½ citron
Sel et poivre du moulin
2 échalotes rouges hachées
140 g de beurre
1 c. à s. de curry jaune (ou plus suivant votre goût)
10 cl de vin blanc sec

1. Coupez les pieds des chicons, coupez-les en deux dans la longueur et émincez-les finement.
2. Faites-les «suer» dans une casserole avec une noix de beurre. Salez, poivrez, ajoutez le jus de citron. Laissez cuire doucement 5 minutes, réservez au chaud.
3. Faites fondre les échalotes dans une noix de beurre, salez, poivrez. Ajoutez le vin blanc, laissez réduire de moitié.
4. Incorporez alors peu à peu les 140 g de beurre en pommade en fouettant vivement, sans faire bouillir la sauce. Ajoutez le curry et réservez au chaud. La sauce ne peut pas recuire.
5. Salez et poivrez les Saint-Jacques. Saisissez-les de chaque côté dans un beurre bien chaud.
6. Dressez un lit de chicons sur les assiettes, garnissez avec les noix de Saint-Jacques, nappez de sauce et servez.

Les chicons, produit national par excellence, se consomment aussi bien cuits que crus. Ici, ils sont accompagnés d'un produit d'hiver : les coquilles Saint-Jacques fraîches. L'amertume du chicon forme un accord parfait avec la douceur du coquillage. Comme beaucoup d'enfants, je détestais ce légume. Mais depuis bien longtemps, je pourrais en manger tous les jours, pourvu qu'ils soient bien blancs et issus de pleine terre. De grâce, n'ajoutez pas de sucre à vos chicons: s'ils sont de qualité, leur amertume reste toute relative.

La recette en vidéo







On ne vit qu'une fois !

À l'école hôtelière de Namur, j'ai à peine seize ans lorsqu'un de nos professeurs organise un voyage initiatique à Paris, la capitale du monde. Toute la bande voyage en car : hôtel, visites, théâtre... Le premier souvenir magique de cette escapade parisienne, c'est la lumineuse Jacqueline Maillan dans *Potiche*, au théâtre Antoine – le prénom de mon père, lui qui voue un culte au théâtre. Mes parents, qui n'ont jamais mis les pieds à Paris, tiennent à ce que je savoure chaque instant de ce séjour. Pour cette soirée, mon père me confie une enveloppe contenant 5 000 francs belges, avec pour unique consigne de tout dépenser, d'une traite, dans un grand restaurant.

Avec Henri, un ami qui reçoit de sa mère un traitement tout aussi princier, nous réservons une table au Pré Catelan, un deux-étoiles Michelin niché dans le Bois de Boulogne et dirigé par le maître pâtissier Gaston Lenôtre. Nous sommes en costume et cravate, impeccables. Lorsque nous entrons, c'est la révélation : la salle, le décor, les moulures immaculées et dorées, le linge de table, la porcelaine, les fleurs, les cheminées rougissantes... Nous avons visé juste. Sublime détail : des surnappes en organdi de coton, brodées d'un motif floral assorti à la vaisselle, sommet de raffinement et de perfection. Le dîner est somptueux, accompagné d'un chablis d'une justesse exquise et de ma première bouteille de Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, devenu depuis un de mes vins de cœur.

Mais toute bonne chose a une fin. À l'aller, Henri m'a confié son pécule ; c'est donc à moi qu'il revient de demander l'addition, de régler, de laisser un pourboire fastueux, de solliciter une voiture, puis de glisser encore une pièce dans la main du portier. Une fois installés dans la voiture, j'annonce à Henri qu'il ne nous reste guère plus de dix francs français. Alors, je prie le chauffeur de nous déposer au plus près d'une station de métro, pour la somme restante. Nous rentrons en sautant les tourniquets, légers et comblés, ivres de cette soirée inoubliable.

Le lendemain, à midi, chez Pizza Pino – on peut tomber bien bas en l'espace d'une seule nuit –, nous mendions des restes de pizza auprès de ceux qui acceptent de partager, les autres arguant que nous aurions mieux fait de garder nos sous... Mais dans ce cas, je n'aurais pas cette histoire à vous raconter. On ne vit qu'une fois !



Poêlée de couteaux flambés au pastis

Temps de préparation

15 minutes

Temps de cuisson

6 à 8 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

2 filets de couteaux bien frais

2 échalotes rouges

1 verre de pastis

2 c. à s. de pesto de roquette

Huile d'olive

Poivre du moulin

1. Rincez plusieurs fois vos couteaux à l'eau claire pour éliminer le sable, et réservez au frigo.
2. Dans une poêle, faites fondre (pas de coloration) les échalotes émincées dans une huile d'olive bien chaude.
3. Jetez ensuite les couteaux dans la poêle, et faites-les revenir vivement, poivrez.
4. Flambez ensuite avec le pastis, et laissez réduire la sauce. Au moment de servir, ajoutez le pesto.
5. Mélangez et servez sur assiette individuelle, ou sur un grand plat dans lequel tout le monde peut se servir.

Je suis fou de couteaux, et je les mange toujours avec de l'ail, du persil et du beurre... Puis le chef Olivier Chanteux m'a proposé de goûter cette recette, et là, bingo : c'était fabuleux ! Discret mais présent, le parfum anisé se marie parfaitement avec le couteau, et la touche de pesto vient parfaire l'ensemble. Une sensation de vacances à l'état pur.

La recette en vidéo



Salade de haricots blancs cocos et gambas

Temps de préparation

20 minutes

Temps de cuisson

5 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

1 L de bouillon de volaille

750 g de haricots cocos de Paimpol frais

1 oignon rouge

1 bouquet de ciboulette

12 tomates cerises

2 œufs durs écrasés en «Mimosa»

16 grosses gambas crues et entières

2 gousses d'ail

1 c. à s. de vinaigre de Xérès

6 c. à s. d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1. Portez le bouillon de volaille à ébullition dans une casserole.
2. Écossez les haricots cocos, plongez-les dans le bouillon et laissez-les cuire 30 minutes.
3. Salez et poivrez en fin de cuisson. Égouttez les haricots et réservez.
4. Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Nettoyez la ciboulette et ciselez-la.
5. Coupez les tomates en deux.
6. Étetez et décortiquez les queues de crevettes. Épluchez et émincez les gousses d'ail. Faites chauffer 2 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle, faites-y dorer l'ail légèrement, ajoutez les crevettes et faites-les sauter à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
7. Versez les haricots cocos. Dans un saladier, préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, salez, poivrez, ajoutez l'oignon, la ciboulette, les tomates et les crevettes à l'ail (sans le jus de cuisson), mélangez bien le tout, saupoudrez de Mimosa et servez.



La recette en vidéo

