

BRUXELLES

100 CHEFS,
100 RECETTES DE LA MER



AVANT-PROPOS

À Bruxelles, la mer n'est jamais bien loin, de la place Sainte-Catherine où touristes et bruxellois savourent côte à côte des croquettes de crevettes, jusqu'aux chefs qui subliment chaque jour poissons et fruits de mer comme personne.

Ceux qui font vibrer notre ville, nous font trépigner d'impatience à l'idée de retrouver nos potes au resto, de tester une nouvelle adresse ou de revenir toujours dans la même. Ceux dont le savoir-faire se déguste dans de petites assiettes et se partage sur les réseaux. Ceux et celles dont j'admire la créativité et à qui j'aspire, à travers d'innombrables moments passés en cuisine, à ressembler.

Ce sont leurs recettes, celles qui nous font choisir un resto plutôt qu'un autre, que j'ai voulu vous offrir dans cet ouvrage. Parce qu'il m'arrive de rêver du spaghetti vongole de Gazzosa, des calamari fritti de chez Malmö ou de l'œuf cocotte de chez Crab Club.

Et tant qu'à écrire un livre de recettes, autant qu'il rassemble les meilleures que l'on ait goûtées à Bruxelles.

Ce livre, c'est une véritable co-crédation entre Brussels' Kitchen - votre guide culinaire préféré - et 100 chef.fes extrêmement talentueux. C'est le fruit de centaines d'échanges, et d'autant de passages en cuisine, l'ordinateur sous le bras et l'appareil photo en bandoulière, pour m'assurer de retranscrire précisément chaque ingrédient, chacun de leurs conseils et chacun de leurs gestes.

Transmettre ces précieuses recettes, c'est ma façon de mettre à l'honneur la scène culinaire de notre belle Bruxelles. Les rassembler dans ce livre, c'est les rendre accessibles au quotidien.

Leur diversité reflète toute la richesse culinaire de Bruxelles: vous y trouverez les grands classiques de la cuisine belge – comme les croquettes de crevettes grises, le waterzooi ou les moules marinières –, mais aussi un curry de crevettes indien comme à Bombay, des calamars sautés au piment coréen, ou un véritable fish & chips venu tout droit d'Angleterre.

J'espère que ce livre vous donnera autant de plaisir que j'en ai eu à le créer.

Chloé

SOMMAIRE

APÉRO

Beignets de lieu noir	10
Calamari fritti	13
Croquettes de crevettes	14
Croquettes desi	16
Éffiloché de tourteau	19
Forshmak	20
Midori	23
Œufs mayo à l'encre de seiche	24
Rillettes aux deux saumons	27
Rillettes de maquereau	28
Scotch Eggs aux calamars	31
Sprats fumés panés aux graines	32
Stracciatella aux anchois	35
Sucrine César	36
Tarama	39
Tartare d'algues	40
Tortue Plage	43

CRU

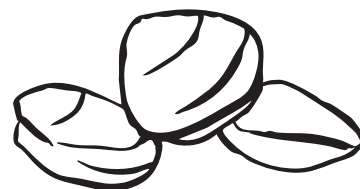
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques au saké	46
Carpaccio de gambero rosso	49
Ceviche de daurade	50
Ceviche Nayarit	52
Crudo de bar, huile au citron, poutargue	55
Daurade crue, bouillon de concombre	56
Gravlax de truite saumonée à la betterave	59
Maquereau mariné à la pastèque	62
Pêche au thon, verveine	65
Tartare de saumon	66
Tartare de seiche	69
Tartare de thon rouge	70
Thon blanc de ligne, eau de tomate	73
Tiradito de truite saumonée	74

COQUILLAGES

Coquilles Saint-Jacques au BBQ, nam jim vert	78
Couteaux au vin blanc, thym et laurier	81
Couteaux, pickles d'ananas & 'nduja	82
Moules au cidre et lard fumé	85
Moules, lard et piment	86
Moules marinières	89
Oyster shot	90
Palourdes au saké	93
Palourdes farcies	94
Poireau vinaigrette aux huîtres	97

CRUSTACÉS

Curry de crevettes à la mangue	100
Curry de crevettes façon coastal tamil	102
Gambas grillées à la coréenne	105
Gambas grillées, câpres et anchois	106
Har Cheung	109
Mousse de pommes de terre au lait battu	110
Œuf cocotte au tourteau	113
Risotto de gambas	114
Taco Gobernador	117



POISSON

Bar en croûte de sel fumé	120
Bouillabelge	123
Fish & Chips	124
Golden fish pie	126
Lotte aux courgettes	129
Maquereau au cidre	130
Ojingeo-bokkeum	133
Orata alla genovese	134
Oyakodon au saumon	137
Poulpe grillé	138
Salmon namban	141
Saumon grillé et petits pois	142
Filets de sébastes frits et caponata	145
Truite saumonée & sauce à l'oseille	146
Turbot poché	149
Vitello tonnato	150
Waterzooi de lotte et crevettes grises	153

PÂTES

La Favignana	156
Paccheri moules et 'nduja	159
Pasta patate e cozze	160
Ravioles ricotta, menthe et anchois	163
Raviolone burrata et gambero rosso	164
Spaghetti alla Bolognese	167
Spaghetti burro e alici	168
Spaghetti gambero rosso	171
Spaghetti neri di scoglio	172
Spaghetti vongole e bottarga	175
Tagliolini al nero di seppia	176
Tagliolini au pesto de pistaches	179

SANDWICHES

Crab roll	182
Crispy sardine bun	185
Pan bagnat	186
Pistolet aux crevettes grises	189
Sando pêche & thon mayo	190
Toast de truite gravlax	193

SAUCES

Dashi	196
Bisque de crevettes grises	199
Fumet de poisson	200
Huile à la menthe	203
Huile chlorophyllée	203
Huile à l'ail et piment habanero	204
Eau de tomate	207
Émulsion aux huîtres	208
Pistou de palourdes	211
Salsa macha	212
Sauce à l'oseille	215
Sauce Buffalo	216
Sauce piquante citron vert & coriandre	219
Sauce tartare	220
Sauce tartare aux feuilles de curry	223

Bonnes adresses	224
Index des ingrédients	230
Index des restaurants	236

APÉ RO



BEIGNETS DE LIEU NOIR

EL CAMION / JOËL GEISMAR

Pour 4 personnes
Temps de préparation: 30 min
Temps de repos: 2 h 30

INGRÉDIENTS

- 600 g de lieu noir en filet
- 150 g de farine
- 1 œuf
- ½ gousse d'ail
- ¼ de botte de persil plat concassé
- Piment d'Espelette
- Huile de friture
- Gros sel de Guérande
- Pistou de palourdes (recette page 211)

PRÉPARATION

Commencer par réaliser le pistou de palourdes, voir recette page 211.

Recouvrir de gros sel de Guérande le filet de lieu noir et laisser mariner 30 min. Rincer le poisson à l'eau claire et sécher à l'aide d'essuie-tout.

Éplucher et hacher finement l'ail.

Dans un saladier, rassembler la farine, l'œuf, le persil, le piment d'Espelette et une pincée de sel. Verser doucement 22 à 25 cl d'eau froide et mélanger au fouet. Passer la pâte au chinois. Elle doit être liquide mais onctueuse. Laisser reposer pendant 2 h au frigo.

Chauffer l'huile de friture à 180 °C.

Tailler le poisson en bâtonnets rectangulaires d'environ 1 cm d'épaisseur. Les tremper dans la pâte pour bien les enrober, et les plonger ensuite dans l'huile chaude. Lorsque les beignets sont bien dorés (après environ 3 à 4 min de cuisson), les retirer et les déposer sur du papier absorbant. Dresser les beignets sur une assiette et servir chaud, accompagner du pistou de palourdes.

LE MOT DU CHEF

Vous pouvez aussi remplacer le lieu noir par du cabillaud, un autre poisson blanc, de la sardine ou du maquereau.





CALAMARI FRITTI

Mayonnaise spicy

MALMÖ / GUILLAUME MALMANCHE



Pour 4 personnes

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 4 min

Temps de repos: 30 min

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- Une friteuse

INGRÉDIENTS

CALAMARS

- 500 g de mini encornets sans la tête (frais ou surgelés)
- 2 œufs
- 100 g de chapelure fine
- 100 g de chapelure panko
- 60 g de fécule de pomme de terre
- 1 l d'huile de friture
- 1 citron

MAYONNAISE SPICY

- 1 œuf
- 1 c. à c. de moutarde forte
- 1 c. à c. de vinaigre de vin rouge
- 200 ml d'huile de tournesol
- 20 g de gochujang
- 1 pincée de Tajin

PRÉPARATION

La veille, décongeler les calamars s'ils sont congelés, en les plaçant une nuit au frigo, ou alors le jour même, les passer sous l'eau froide, et bien les sécher. Tailler les calamars en tronçons d'1 cm de largeur. Préparer deux assiettes creuses, l'une avec les œufs battus mélangés avec la fécule de pomme de terre, et l'autre avec les deux chapelures mélangées.

Tremper les morceaux de calamars, d'abord dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Procéder de cette manière avec tous les morceaux de calamars, puis réserver 30 min au frais.

Pendant ce temps, préparer la mayonnaise spicy. A l'aide d'un fouet, battre les deux jaunes d'œufs avec une c. à c. de moutarde, le vinaigre de vin rouge, une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Incorporer doucement l'huile de tournesol tout en continuant de fouetter et faire monter jusqu'à obtenir une mayonnaise assez épaisse. Ajouter le gochujang et bien mélanger à l'aide du fouet. Réserver au frais.

Couper le citron en quartiers, réserver.

Faire chauffer l'huile à 180 °C. Y plonger les morceaux d'encornets et laisser cuire 3 à 4 min, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Le conseil du chef: Attention à ne pas trop les cuire pour conserver une texture fondante. Une fois bien dorés, égoutter et déposer sur du papier absorbant.

Dresser la mayonnaise spicy dans un petit ramequin.

Disposer les encornets frits sur une assiette. Saupoudrer d'une pincée de Tajin, et servir avec la mayonnaise spicy et un quartier de citron.

CROQUETTES DE CREVETTES

KROKET / ALEXANDRE DE GROODT

Pour 16 croquettes
Temps de préparation: 1 h
Temps de cuisson: 4 min
Temps de repos: 2 h 30

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- Une friteuse

INGRÉDIENTS

- 90 g de beurre
- 140 g et 300 g de farine
- 2,5 feuilles de gélatine
- 175 g de crevettes grises décortiquées
- 8 g de sel
- 2 g de poivre noir moulu
- 1 g de noix de muscade râpée
- Huile de friture
- 500 ml de bisque
(voir recette page 199
ou à acheter en poissonnerie)
- 6 œufs
- 250 g de chapelure panko
- 250 g de chapelure fine
- 50 ml de crème fraîche
(35 % de matière grasse)
- Quelques brins de persil frisé
- ½ citron

PRÉPARATION

APPAREIL À CROQUETTES (à préparer 2 h 30 à l'avance)

Préparer un roux en faisant fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Une fois fondu, ajouter les 140 g de farine en une fois, puis baisser le feu. Laisser cuire jusqu'à ce que ça commence à colorer légèrement. Mélanger à la spatule en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter ensuite 500 ml de bisque de crevettes et la crème, puis porter à ébullition en remuant continuellement jusqu'à obtenir une texture épaisse et lisse, sans grumeaux. Réhydrater la gélatine 5 à 10 min dans de l'eau bien froide, jusqu'à ce qu'elle soit ramollie, puis l'incorporer hors du feu.

Laisser refroidir jusqu'à ce que l'appareil soit tiède, puis ajouter les crevettes grises et assaisonner avec la noix de muscade, le poivre et le sel. Verser la préparation dans un plat large et profond (plus le plat est large, plus la préparation refroidit rapidement). Filmer au contact et placer au frigo pour 2 h 30.

CROQUETTES

Battre les œufs dans un bol. Préparer un second bol avec 300 g de farine, et un troisième avec les deux chapelures mélangées.

Sortir l'appareil à croquettes du frigo.

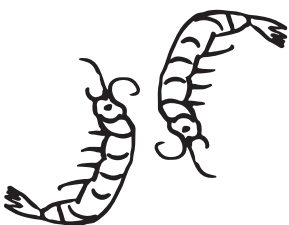
Former des boudins de 55 g à la main. Les passer d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans le mélange de chapelure. Répéter une seconde fois l'opération œuf puis chapelure. Laisser reposer au frais pendant minimum 30 min.

Faire chauffer l'huile de la friteuse à 170 °C. Plonger les croquettes dans l'huile pendant 4 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, et le persil pendant 20 sec. Égoutter sur du papier absorbant. Servir les croquettes avec un quartier de citron et un peu de persil frit.

LE MOT DU CHEF

Il est préférable de préparer l'appareil la veille et de le paner le lendemain pour façonner plus facilement les croquettes.

Éplucher ses crevettes est un travail de précision et une activité méditative très bonne pour l'esprit ;)





CROQUETTES DESI

Poisson, pommes de terre, chapelure au piment et nigelle

KARMA KITCHEN / PAVAN BAJWA

Pour 14 croquettes

Temps de préparation: 1 h

Temps de repos: 30 min

Temps de cuisson: 45 min

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- Un cuit-vapeur
- Un mortier
- Une friteuse (facultatif) ou une casserole à fond épais

INGRÉDIENTS

LAIT INFUSÉ

- 60 ml de lait
- 60 ml de crème
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 étoile de badiane
- ½ c. à c. de grains de poivre noir (environ 6 à 8 grains)
- Une petite pincée de macis
- 2 gousses de cardamome verte légèrement écrasées
- ½ c. à c. de graines de cumin
- 3 g de sel

POISSON ET POMMES DE TERRE

- 330 g de poisson blanc
- 300 g de pommes de terre
- 15 g de coriandre fraîche ciselée
- 5 g de piment vert ciselé (rawat ou piment oiseau)
- 10 g de poudre de kadai masala (voir recette page 17)
- 2 g de poivre noir moulu
- 5 g de sel
- 100 ml de lait infusé

CHAPELURE PANKO AU PIMENT

- 100 g de chapelure panko
- 10 g de flocons de piment
- 10 g de graines de nigelle
- 15 g de coriandre fraîche ciselée

PRÉPARATION

Préparer le lait infusé. Verser le lait et la crème dans une casserole avec la feuille de laurier, l'ail, la badiane, le poivre, le macis, la cardamome, le cumin et le sel. Porter à ébullition, puis laisser frémir pendant 15 à 20 min.

Laisser refroidir, filtrer et réserver au frais.

Cuire les pommes de terre pelées à la vapeur, coupées en morceaux, pendant 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

En parallèle, cuire le poisson blanc coupé en gros morceaux à la vapeur pendant 6 à 10 min, selon son épaisseur, jusqu'à ce qu'il se défasse facilement. Écraser finement le tout (pommes de terre et poisson) ensemble, au mortier, pendant que c'est encore chaud.

Ajouter peu à peu un peu de lait infusé. Attention il n'est pas nécessaire d'y ajouter la totalité, mais juste ce qu'il faut pour lier la préparation sans l'humidifier excessivement.

Incorporer la coriandre, le piment vert, la poudre de kadai masala, le poivre et le sel. Mélanger soigneusement. Former des boules de 35 g.

Disposer sur une plaque et placer au frigo 20 à 30 min, jusqu'à ce qu'elles soient dures. Il est également possible de les congeler et de les conserver dans des sacs de congélation jusqu'à utilisation.

Préparer la chapelure en mélangeant le panko avec les flocons de piment, les graines de nigelle et la coriandre ciselée. Au moment de servir, rouler les croquettes encore congelées dans de la farine assaisonnée de poivre et de sel, les tremper dans un œuf battu, puis les enrober soigneusement du mélange de chapelure. Remplir une casserole à fond épais ou une friteuse avec de l'huile pour friture et faire chauffer à 170-180 °C.

Plonger les croquettes par petites quantités et les faire frire environ 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.

Égoutter sur du papier absorbant et servir immédiatement.

- 100 g de farine
- 1 œuf
- Huile de friture

KADAI MASALA MAISON

- 10 g de graines de coriandre
- 6 g de graines de cumin
- 6 g de piments rouges entiers séchés (type Kashmiri)
- 6 g de graines de fenouil
- 8 g de poivre noir en grains
- 1 g de cannelle
- 5 gousses de cardamome verte
- 1 clou de girofle

Faire griller les épices à sec à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles dégagent leur arôme et commencent à fumer. Laisser refroidir, moulin grossièrement et conserver dans un récipient hermétique.





EFFILOCHÉ DE TOURTEAU

Croustillant de sarrasin

LES PETITS BOUCHONS / TOM ALGOET

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 30 min

Temps de cuisson: 20 min

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- Une râpe de type Microplane
- Une pince à crustacés

INGRÉDIENTS

- 2 gros tourteaux ou 300 g de chair de crabe de qualité
- 2 galettes de sarrasin
- 2 avocats mûrs
- 2 oignons jaunes
- 2 c. à s. de bonne mayonnaise (ou voir recette page 70 pour une mayonnaise maison)
- 1 citron non traité
- Quelques brins de cerfeuil

PRÉPARATION

Cuire les tourteaux 20 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, couper les galettes de sarrasin en triangles, puis les faire sécher au four pendant 20 min à 160°C en mode chaleur statique pour qu'elles deviennent croustillantes.

Éplucher les avocats et les oignons, couper les avocats en petits cubes et ciseler finement les oignons.

Une fois les tourteaux cuits et refroidis, les décortiquer soigneusement. Effiloche la chair à la fourchette et mélanger avec la mayonnaise. Ajouter les cubes d'avocat, le cerfeuil ciselé, les oignons, puis assaisonner selon le goût. Zester finement un ½ citron à la râpe Microplane et l'incorporer au mélange.

Dresser en millefeuille, en alternant des couches de crabe et de croustillant de sarrasin.



FORSHMAK

Rillettes de hareng

LA BONNE CHÈRE / ALEXANDRU SAPCO

Pour 4 personnes
Temps de préparation: 20 min
Temps de repos: 24 h à 48 h

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- Un bocal d'1l
- Une râpe à fromage

INGRÉDIENTS

FORSHMAK

- 500 g de filets de hareng
- 1 pomme acidulée (Granny Smith, idéalement)
- ½ miche de pain blanc rassis
- 100 g de beurre mou
- 100 ml de lait
- 1 petit oignon
- 1 citron

CONCOMBRES MALOSSOL

- 5 petits concombres fermes (environ 10 cm)
- 1 gousse d'ail
- Une poignée d'aneth
- Une poignée de persil plat
- Une pincée de poivre noir en grains
- Une pincée de graines de moutarde
- 30 g de sel non iodé

PRÉPARATION

FORSHMAK

Hacher finement les filets de hareng. Retirer la croûte de la miche de pain blanc vieillie de deux jours, puis imbiber la mie avec le lait. Essorer délicatement pour enlever l'excédent.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon, peler et épépiner la pomme, puis râper finement les deux à l'aide d'une râpe à fromage. Dans un grand bol, mélanger la pomme et l'oignon râpés avec la mie de pain, le beurre mou et le hareng haché. Assaisonner la préparation.

CONCOMBRES MALOSSOL

Porter 1l d'eau à ébullition, ajouter 30 g de sel non iodé et laisser dissoudre. Laisser refroidir complètement la saumure. Écraser grossièrement une gousse d'ail avec le plat d'un couteau et la déposer au fond d'un bocal propre, avec un peu d'aneth, de persil plat, quelques grains de poivre noir et quelques graines de moutarde. Placer les concombres bien fermes à la verticale, en les tassant légèrement, puis les recouvrir entièrement de saumure froide. Réserver la saumure restante au frais. Fermer le bocal et placer au frais 48 h.

Après 24 h, vérifier le niveau de saumure et, si les concombres ont absorbé du liquide, compléter avec la saumure réservée. Une fois prêts, rincer les concombres rapidement à l'eau froide et servir coupés en fines tranches.

LE MOT DU CHEF

Servir le forshmak sur un toast, une chips croustillante ou du pain de seigle grillé. Accompagner de concombres malossol et, si souhaité, de quelques pommes de terre rôties à l'aneth pour un plat complet, rustique et savoureux.



REMERCIEMENTS

Un énorme merci aux chefs qui rendent notre Bruxelles si belle,
ce livre est pour eux.

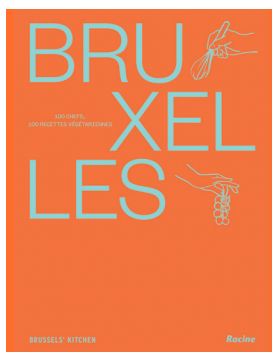
Merci à Céline et Jeanne pour leur aide précieuse, et à Michelle,
mon éditrice, pour sa confiance et son soutien.

DANS LA MÊME COLLECTION



Bruxelles 100 chefs
100 recettes cultes

3ème tirage
D.2021.6852.22
ISBN 978-23-902-5179-8



Bruxelles 100 chefs
100 recettes végétariennes

2ème tirage
D. 2023.6852.25
ISBN 978-23-902-5250-4

Textes: Chloé Roose
Photos: Chloé Roose
Conception graphique: Delphine Volkaert
Illustrations: Audrey Schayes
Relecture : Charlotte Marchadour

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

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être
reproduite, stockée dans un système d'extraction et/ou transmise
sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, électronique,
mécanique ou autre, sans l'autorisation écrite préalable de l'éditeur.
L'extraction de texte et de données de (parties de) cette publication
n'est expressément pas autorisée pour toutes langues et dans tous
pays. Tous droits réservés, y compris ceux pour le « text et data
mining », l'« AI training » et autres technologies assimilées.

© Éditions Racine, 2025
Éditions Racine, Tour & Taxis - Entrepôt Royal
Avenue du Port, 86C / bte 104A B-1000 Bruxelles

D. 2025.6852.32
ISBN 978-23-902-5364-8

Imprimé en Europe