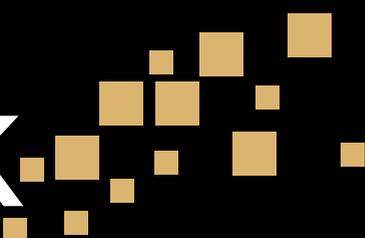


# iCook for you



Jean-Philippe Watteyne  
Anthony Florio

*Racine*



## SOMMAIRE

### Préfaces

- 4 Philippe Genion  
7 Stéphane Rothenberg

### iCook!

### Mons

- 13 **Les accords « bières » de Nicolas Soenen**

### Printemps

- 14 Recettes iCook! et Top Chef  
16 - 35 Recettes de Christophe Thomaes  
36 - 41 (\*\*Château du Mylord)

- 42 - 47 **Anthony Florio** (par Jean-Philippe Watteyne)  
**Jean-Philippe Watteyne** (par Anthony Florio)  
**Le Concours international de la Photo culinaire**

### Été

- 48 Recettes iCook! et Top Chef  
50 - 69 Recettes de Pierre-Yves Gosse (La Cinquième Saison)  
70 - 75

### Mes proches

### Automne

- 82 Recettes iCook! et Top Chef  
84 - 103 Recettes de Florent Ladeyn (Le Vert Mont)  
104 - 109

### Hiver

- 110 Recettes iCook! et Top Chef  
112 - 131 Recettes de Sang-Hoon Degeimbre (L'Air du Temps)  
132 - 137 Recette de Tien-chin Chi (L'esprit Bouddha)  
138 - 139

### Lexique

140

## MONS

Mons, c'est ma ville et j'en suis fier ! Ce que j'aime dans cette ville, c'est la proximité des gens : tout le monde se connaît. L'architecture est magnifique dans tout le centre et bien sûr sur notre magnifique grand-place, avec son petit singe porte-bonheur (caressez-lui la tête de la main gauche), le beffroi et la collégiale Sainte-Waudru. Mais ce que je préfère, c'est le folklore montois ; le Doudou pour moi est la plus belle et la plus grande fête de Belgique ! De plus, nous avons la chance d'être, en 2015, Capitale européenne de la Culture. Autre grand point de Mons, c'est que la ville a deux bourgmestres, le premier étant le Premier ministre belge, monsieur Elio di Rupo.



## LES ACCORDS «BIÈRES» DE NICOLAS SOENEN

Nicolas Soenen, trente ans d'âge, est l'ambassadeur des bières de la brasserie Duvel Moortgat. Dans cette fonction, il opère comme le spécialiste des bières de la brasserie et doit, entre autre, conseiller les clients professionnels, organiser des visites de la brasserie ou des dégustations de bières et donner des conseils sur les accords entre mets et bières.

Nicolas est « né » dans la bière, presque littéralement, puisque trois générations de ses ancêtres furent brasseurs au Limbourg ; sa passion pour la bière n'est donc pas une coïncidence. Après des études de sciences commerciales, il a travaillé deux ans au Limbourg comme délégué commercial pour la marque Vedett, puis deux autres années dans le Sud de la France en tant que « key account manager » pour toute la gamme de bières spéciales de la brasserie Duvel Moortgat. Pour devenir « Ambassadeur de la Bière », Nicolas a fait deux ans d'études de zythologie : il porte maintenant le titre officiel de zythologue ou sommelier de bière. La zythologie est en effet l'étude de la bière et est à la bière ce que l'œnologie est au vin. Un zythologue est un vrai connaisseur qui peut vous faire part de nombreuses réalités intéressantes sur cette boisson hyper-complexe et sophistiquée, sur ses ingrédients et le rôle qu'ils jouent dans le processus de brassage.

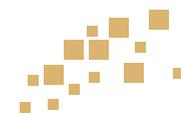
Pour ce livre, il essaie de trouver les accords parfaits entre la gastronomie et le monde merveilleux des bières.



# PRINTEMPS

Le printemps est une saison que j'apprécie particulièrement.

Elle signifie pour moi l'arrivée des jeunes pousses, le retour de la verdure et, en fin de saison, celui des asperges.





## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

4 œufs fermiers  
1 botte d'asperges  
de Malines  
40 g de beurre salé  
60 g de maltodextrine  
1 échalote  
3 dl de crème fraîche  
1 dl de fond de volaille  
Huile d'olive  
Sel et poivre  
Persil plat

## ACCORD BIÈRE

Choisir une pils de luxe, telle la Vedett ou la Batik Pils, dont la légèreté compensera le gras du beurre et du jaune d'œuf.

# ŒUF CUIT À 63°C, POUDRE DE BEURRE DE FERME, ASPERGES EN DEUX PRÉPARATIONS

## PRÉPARATION

### 1 Asperges vertes

Éplucher les asperges en gardant les épluchures. Séparer les têtes.

Hacher l'échalote, faire suer. Ajouter les épluchures et le bas des queues. Ajouter la crème et le fond de volaille.

Assaisonner et cuire 20 minutes, passer au mixeur puis au chinois. Cuire les œufs à 63°C dans l'eau pendant 45 minutes.

Mixer le beurre et la maltodextrine jusqu'à obtention d'une poudre. Poivrer.

### 2 Chips de persil

Pour réaliser des chips de persil ou de toute autre feuille aromatique, il suffit de « filmer » une assiette avec du film alimentaire, de le huiler très légèrement à l'huile d'olive, puis de déposer les feuilles bien à plat sur le film et de refilmer par-dessus.

Passer ensuite 3 minutes au micro-ondes à puissance maximale. À la sortie du four, enlever le film et saler.

## DRESSAGE

Casser l'œuf dans une assiette creuse. Verser la crème d'asperges. Décorer avec les pointes, les chips de persil et la poudre de beurre.

# CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, DÉCLINAISON DE CHOU-FLEUR, POMME DE TERRE FARCIE AU RIS D'AGNEAU ET JUS SERRÉ AU ROMARIN

## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

4 carrés d'agneau de 7 côtes  
1 chou-fleur  
50 g de beurre  
2 dl de lait  
Noix de muscade  
Huile d'olive  
100 g de ris d'agneau  
(ou de ris de veau)  
½ échalote hachée  
4 grosses pommes de terre  
à chair ferme  
1 carotte  
1 oignon  
1 bouquet garni  
1 bouquet de romarin  
½ l de fond de veau

## ACCORD BIÈRE

Opter pour une Maredsous brune ou pour une Chimay bleue, pour leur côté malt torréfié qui se mariera parfaitement avec le côté rôti de l'agneau.



## PRÉPARATION

- 1 Parer les carrés d'agneau (enlever le gras et la peau) et les réserver. Poêler les carrés avec un peu d'huile d'olive pour les colorer.
- 2 Enfournier dans un four préchauffé à 180°C et laisser jusqu'à une cuisson rosée.
- 3 Pendant ce temps, poêler les parures d'agneau avec la carotte, l'oignon et le bouquet garni. Ajouter le fond de veau et le bouquet de romarin. Laisser mijoter pendant 45 minutes.
- 4 Passer au chinois et réduire jusqu'à obtention d'une consistance nappante.
- 5 Couper le chou-fleur en trois tiers. Râper le premier tiers jusqu'à obtention d'une poudre. Assaisonner d'huile d'olive, sel et poivre. Réserver.
- 6 Détailler le deuxième tiers en petits bouquets, les blanchir et réserver. Récupérer le cœur du chou et le troisième tiers, et cuire dans 2 dl de lait et de l'eau.
- 7 Une fois cuit, égoutter. Ajouter le beurre et mixer.
- 8 Éplucher les pommes de terre, les cuire à l'eau salée. Tailler une base et vider le centre au vide-pomme.
- 9 Blanchir les ris, nettoyer et poêler avec l'échalote hachée. Farcir les pommes de terre de ce mélange.

## DRESSAGE

Faire une quenelle de purée de chou-fleur et la disposer au milieu de l'assiette. Poser dessus le carré d'agneau. Alternier les petits bouquets de chou-fleur et la semoule de chou-fleur. Déposer la pomme de terre réchauffée au four. Saucer.

# DOS DE CABILLAUD, ARTICHAUTS POIVRADE À LA BARIGOULE, HUILE AU BASILIC FRAIS, POMME DE TERRE FONDANTE À L'AIL ET HUILE AU BASILIC

## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

700 g de dos  
de cabillaud (épais)  
8 petits artichauts violets  
de Provence  
150 g de lard fumé  
4 tomates  
1 oignon doux  
(ou 2, suivant la grosseur)  
1 dl de vin blanc  
Huile d'olive  
Safran (en filament)  
Sel et poivre  
Herbes de Provence  
12 pommes de terre  
de taille moyenne  
5 gousses d'ail  
50 g de beurre salé  
Huile d'olive  
Basilic frais

## ACCORD BIÈRE

Une bière blonde triple  
du style de La Trappe.



## PRÉPARATION

- 1 Tailler les artichauts aux deux tiers et les éplucher avec un couteau, de la tige vers le haut. Les vider avec une cuillère et les réserver dans de l'eau citronnée.
- 2 Hacher l'oignon, faire revenir avec les tomates (mondées, épépinées), les lardons et l'ail frais. Mouiller avec le vin blanc et un peu d'eau, ajouter le safran et l'assaisonnement, laisser cuire à feu doux une petite heure.
- 3 Tourner les pommes de terre et les couper en deux, les placer dans une poêle grand côté vers la poêle, écraser sommairement les gousses d'ail et les ajouter dans la préparation.
- 4 Mouiller à hauteur, saler, ajouter le beurre et cuire jusqu'à coloration des pommes de terre.
- 5 Cuire le cabillaud (vapeur ou poêlé).
- 6 Mixer l'huile et le basilic.

## DRESSAGE

Disposer sur l'assiette le cabillaud, les artichauts et les pommes de terre. Terminer avec un trait d'huile.

# SUPRÊME DE COUCOU DE MALINES À BASSE TEMPÉRATURE, PREMIÈRES GIROLLES, CRUMBLE DE PEAU AU RIZ SOUFFLÉ ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

4 suprêmes de coucou de Malines (ou de volaille de Bresse)  
300 g de petites girolles  
1 gousse d'ail  
50 g de riz soufflé (type Rice Krispies)  
300 g de pommes de terre à chair ferme  
75 g de beurre  
1 l de fond de volaille  
1 carotte  
1 oignon  
1 bouquet garni  
Sel  
Poivre

## ACCORD BIÈRE

Choisir entre une Maredsous Triple (bière ambrée) et une Bush Blonde pour le côté caramel de la bière qui s'alliera avec une volaille assez puissante en goût.



## PRÉPARATION

- Sauce**  
Couper en petits morceaux l'oignon et la carotte. Les faire suer dans un peu d'huile, ajouter le fond de volaille et le bouquet garni. Laisser mijoter 1 heure à feu doux. Passer au chinois et porter à ébullition jusqu'à obtention d'une belle consistance.
- Coucou**  
Assaisonner les suprêmes, les rouler dans du papier film et mettre sous vide (si possible). Cuire entre 55 et 60°C pendant 1 heure dans de l'eau ou à la vapeur. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir.  
  
Au moment de servir, poêler dans un peu de beurre pour dorer et réchauffer.
- Crumble**  
Prendre la peau des suprêmes, les mettre dans une poêle sans matière grasse et dorer à feu doux.  
  
Une fois la peau bien croustillante, couper en petits dés et ajouter le riz soufflé, saler.
- Girolles**  
Épousseter les girolles au pinceau avec un peu d'eau tiède. Écraser la gousse d'ail, poêler dans un peu d'huile d'olive bouillante. Ajouter la gousse et le beurre. Retirer du feu et réserver.
- Pommes de terre**  
Éplucher les pommes de terre, les cuire à l'eau salée. Les écraser et ajouter beurre, sel et poivre.

## DRESSAGE

Étaler la purée sur l'assiette. Découper des tronçons de poulet et les disposer sur la purée. Garnir avec les girolles et saucer. Disperser une cuillerée de crumble.



## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

4 morceaux de saumon  
(environ 50 g chacun)  
4 pavés de bar  
(environ 50 g chacun)  
8 scampis  
4 filets de sole  
4 jeunes carottes orange  
4 petits navets  
4 jeunes poireaux  
1 l de fumet de poisson  
8 pommes de terre  
à chair ferme  
3 dl de crème  
1 citron vert  
1 dl de vin blanc

## ACCORD BIÈRE

Choisir une bière blanche.

# WATERZOOI DE POISSONS FAÇON ICOOK

## PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer le fumet de poisson. Plonger quelques minutes tous les légumes pour les garder croquants et les réserver.
- 2 Dans la même eau, pocher les poissons quelques minutes et les réserver.
- 3 Faire réduire de trois quarts l'eau de cuisson et le vin blanc, ajouter la crème et mettre à consistance. Assaisonner.
- 4 Éplucher les pommes de terre, les tourner si possible et les cuire 20 minutes dans l'eau bouillante.

## DRESSAGE

Réchauffer le tout avec un peu de beurre. Dresser en ligne le poisson, les légumes et les pommes de terre. Mettre la sauce dans une saucière et verser à table.

# TARTE TATIN REVISITÉE, CAMEL AU BEURRE SALÉ

## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

### Sablé

30 g de jaunes d'œufs  
70 g de sucre semoule (S2)  
100 g de farine  
70 g de beurre salé  
5 g de levure chimique  
2 pincées de fleur de sel  
4 pommes  
1 pincée de cannelle  
30 g de beurre  
30 g de sucre  
4 cl de calvados

### Caramel au beurre salé

50 g de sucre  
1 dl de crème culinaire  
50 g de beurre salé

### Déclinaison de pommes

1 pomme granny  
1 pomme jonagold  
1 fleur de badiane  
2 dl de crème 40 %  
20 g de sucre

### Garniture

200 g d'isomalt (facultatif)

## ACCORD BIÈRE

Penser à une Maredsous Triple pour son côté caramélisé.

## PRÉPARATION

### 1 Pâte à sablé

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer à la maryse la farine, la levure chimique et de la fleur de sel. Ajouter le beurre salé. Mélanger. Former une boule. Laisser reposer 1 heure au frais. Après le temps de repos, abaisser la boule (l'étaler au rouleau à pâtisserie). Détailler des ronds avec un emporte-pièce. Mettre à cuire au four 12 minutes à 180°C avec les parures de la pâte sur du papier siliconé. À la sortie du four, repasser chaque rond à l'emporte-pièce quand la pâte est encore chaude pour lisser le bord. Laisser reposer. Écraser les chutes à la main pour faire un crumble.

### 2 Pommes

Éplucher et vider 2 pommes. Les passer dans l'eau froide citronnée. Les couper en deux dans le sens de la largeur. Faire fondre du beurre salé dans une casserole et y ajouter la cannelle. Faire colorer les demi-pommes. Saupoudrer un peu de sucre. Flamber au calvados. Terminer la cuisson à feu doux pendant 30 minutes à couvert. Lorsqu'elles sont cuites, les débarrasser

## DRESSAGE

Placer sur un sablé une cuillerée de compote à la badiane. Passer les demi-pommes à l'emporte-pièce rond pour qu'elles soient régulières. Dans le trou du trognon, dresser la crème fouettée. Saupoudrer de crumble autour. Ajouter quelques gouttes de caramel au beurre salé. Dans de fines tranches de pomme crue, faire des petits ronds à l'emporte-pièce et les ajouter en décoration pour la fraîcheur et le croquant. Placer la demi-sphère de caramel filé.

(les transvaser dans un autre récipient) et réserver au frigo.

### 3 Caramel au beurre salé

Faire chauffer à sec 100 g de sucre jusqu'à brunissement. À côté, faire chauffer la crème liquide jusqu'à ébullition. Verser progressivement la crème sur le sucre sans mélanger mais en tournant la casserole. Laisser un peu refroidir puis incorporer 180 g de beurre salé tout en tournant. Retirer du feu. Réserver.

### 4 Compote

Éplucher une pomme jonagold et la couper en quartiers. Les placer dans une casserole. Saupoudrer de sucre. Ajouter la badiane et laisser cuire à feu doux à couvert pendant 10 minutes. Retirer la badiane. Mixer au mixeur plongeant. Réserver la moitié. Mélanger la crème épaisse dans l'autre moitié de la compote. Monter au fouet pour faire une crème fouettée.

### 5 Caramel filé

Chauffer l'isomalt dans une casserole à 170°C avec une sonde puis le laisser refroidir à 110°C. Filer le sucre sur le dos d'une louche huilée.

Conception graphique et mise en page : Fabien Vervenne - [www.fabienvervenne.be](http://www.fabienvervenne.be)

Photos : Anthony Florio - [www.anthonyflorio.be](http://www.anthonyflorio.be)

Anthony et Fabien de l'agence Basilic - [www.basilic-agency.be](http://www.basilic-agency.be)

Textes : Jean-Philippe Watteyne (« iCook! ») - Florent Ladeyn (« Le Vert Mont »),  
Christophe Thomaes (« Château du Mylord »), Sang-Hoon Degeimbre (« L'Air du Temps »),  
Pierre-Yves Gosse (« La Cinquième Saison »), Chi Tien-chin (« L'esprit Bouddha »),  
Anthony Florio, Nicolas Soenen.

Photo : © Société Montagne Rouge - page 7

Photo : © Mehdy Nasser - page 40

Photo : © FIIC 2013 - page 45

Préfaces : Philippe Genion – Stéphane Rothenberg

Adaptation et réécriture des textes : Valérie Lo Presti – Françoise Osteaux

[www.racine.be](http://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, 2013

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

D. 2013, 6852. 46

Dépôt légal : Novembre 2013

ISBN 978-2-873868-765

Imprimé en Belgique