



Les classiques

Des plats belges avec une touche originale



Lannoo

Avant-propos

Aujourd'hui, tout est en constante évolution. Il est donc parfois salutaire de se poser un instant pour laisser la tradition s'exprimer. Ce constat s'applique également à la gastronomie. Nous revenons avec plaisir sur des plats qui sont profondément ancrés dans notre culture, et qui résistent à l'épreuve du temps - ce n'est d'ailleurs pas un hasard, puisqu'ils sont tout simplement bons. Ce livre rend hommage à nos classiques belges. Et Foodbag ne serait pas Foodbag si nous ne leur apportions pas une touche personnelle.

Comment ? En changeant le mode de préparation, en choisissant ou en ajoutant certains légumes et parfois, en veillant à corser le tout. Les classiques plaisent à tous les coups, comme le prouve si bien ce livre. Bref, la tradition relevée d'une petite touche actuelle d'aujourd'hui.

Bon appétit !

**Cheffes Caroline, Celine, Claire, Deborah, Isa,
Jolien et Sofie**





Sommaire

Classiques de bistro

- 10** Salade liégeoise au lard Pommes de terre rissolées, mayo à la truffe
- 13** Tartare de saumon, mayonnaise à l'avocat et frites au four
- 14** Moules à l'orientale et pak choï au lait de coco
- 17** Steak avec pommes de terre Hasselback sauce choron et salade
- 18** Joutes de porc purée de panais et carottes
- 21** Coquilles Saint-Jacques poêlées avec tagliatelles
- 22** Steak tartare asiatique avec frites et salade
- 25** Steak et purée de chou-fleur accompagné de crevettes et d'huile de cresson
- 26** Salade de pâtes César, poulet, lard concombre et fromage
- 29** Scampis au vert pain pita
- 30** Poulet curry, sauce coco-citron vert riz, épinards et pak choï
- 33** Boulettes liégeoises à la bière Kasteel purée aux carottes et champignons
- 34** Roulades de soles et sauce au vin blanc grenailles

Le four fait la majeure partie du travail

- 39** Gratin de chou-fleur, saucisse et sauce au fromage
- 40** Portobello farci au haché et orzo épicé
- 43** Chicons au gratin jambon serrano et purée
- 44** Parmentier au saumon fumé poireau et croûte de fromage
- 47** Gratin dauphinois au filet de morue poireau et épinards
- 48** Pizza vol-au-vent poulet, poireaux et champignons
- 51** Nids d'oiseau maison, sauce tomates, purée au cresson
- 52** Asperges aux pommes de terre rissolées tomates et prosciutto rôti au four
- 55** Tarte fine au chicon et roquefort poire et lard fumé
- 56** Pain de viande laqué, sirop de Liège céleri-rave et grenailles
- 59** Traybake aux pilons de poulet quartiers de pommes de terre, brocoli et avocat
- 60** Parmentier et stoemp de choux de Bxl chicons, carottes, céleri et cheddar
- 63** Quiche aux figues et au fromage de chèvre

La pomme de terre mise à l'honneur

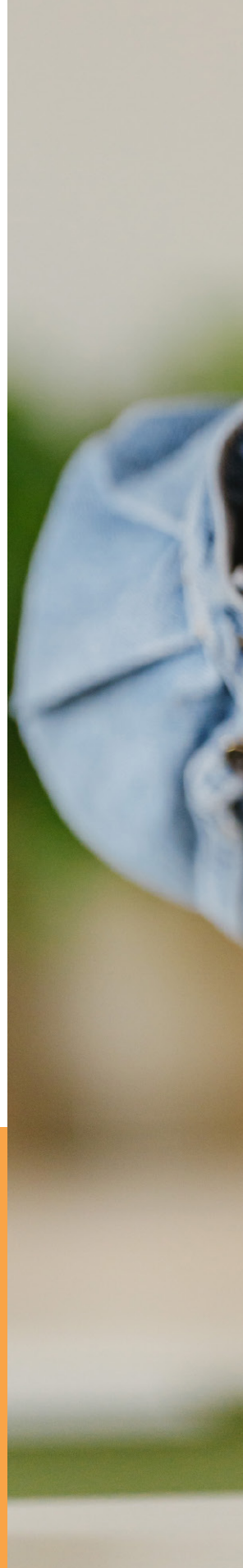
- 66** Waterzooi thaï au poisson
et à la citronnelle
- 69** Tomate farcie végé frites fraîches
au four
- 70** Patate douce au portobello avocat
et salsa de tomates
- 73** Rosbif aux röstis de céleri-rave aux
pommes rôties et aux noix
- 74** Plat au four avec poisson blanc aux
poireaux, épinards et grenailles
- 77** Filet de porc avec salsa lentilles-
carottes avec gremolata et pomme
de terre
- 78** Pain de viande aux cerises et purée
aux épinards
- 81** Steak à l'échalote salade de chicons
et frites
- 82** Pomme de terre à l'ostendaise
crevettes grises et poireau
- 85** Salade de pommes de terre aux
asperges blanches salade de blé,
radis et jambon
- 86** Poulet grillé et salade de pommes
de terre pêche grillée et concombre
- 89** Escalope et patate douce salade
de concombre épicée
- 90** Mini-hamburgers, patate douce
sauce yaourt-avocat épicée
- 93** Boudin noir aux pickles purée
de brocoli et oignons frits

Délices de saison

- 96** Brochette de bœuf, salade de quinoa,
carottes et choux de Bruxelles glacés
- 99** Cuisses de poulet aux pruneaux
champignons et purée
- 100** Croque à la courgette, au Berloumi
et au chutney d'abricot
- 103** Spaghetti et vinaigrette aux anchois
sauce tomate et aubergine
- 104** Rosbif au risotto, champignons Chips
de choux de Savoie et huile à la truffe
- 107** Plat au four avec salsifis, scarole,
pommes de terre et noix
- 108** Mignonette de porc, choux de Bxl
salade d'épinards et poire
- 111** Gratin de pâtes au jambon chicon
et sauce au fromage
- 112** Asperge carbonara au lard croustillant
- 115** Filet de porc, crème de chou-fleur
chou-fleur rôti et champignons
- 116** Bâtonnets de poisson maison, purée
de cerfeuil, poireau braisé, tartare
- 119** Burger au pain de viande poivron
et salade de concombres
- 120** Filet de porc, salade de couscous
abricot et sauce au yaourt

Classiques de bistro

Ce chapitre commence par un Picon vin blanc ou un kir. À table ? Une nappe blanche parfaitement repassée, des couverts nickel chrome et des verres à vin étincelants. Dans les pages suivantes, nous vous présentons nos classiques de brasserie préférés comme le steak tartare, les moules et le vol-au-vent. Bref, des recettes que vous pourrez servir à votre table grâce à nos instructions et à notre touche spéciale Foodbag. La nappe ? No stress, elle est facultative.





Salade liégeoise au lard

pommes de terre rissolées, mayo à la truffe

Un vrai classique parmi les salades-repas et l'un des chouchous de Foodbag. Nutritif et délicieux avec des ingrédients de chez nous. Et comme un petit plus est toujours le bienvenu même en semaine, on fait brièvement revenir les pommes de terre. Miam !



40 minutes



4 personnes

800 g de pommes de terre à chair ferme

500 g d'haricots princesses

100 g de mayonnaise (à la truffe)

2 càc de vinaigre de vin blanc

1 oignon rouge

10 g de persil plat

4 œufs

400 g de tomates cerises

200 g de lard fumé

sel et poivre noir

- 1 Mettez les pommes de terre dans une casserole d'eau avec une pincée de sel. Faites bouillir pendant 15 à 20 minutes.
- 2 Nettoyez les haricots en coupant les extrémités dures et faites-les cuire avec les pommes de terre pendant les 5 dernières minutes. Retirez les haricots de la casserole, rincez-les à l'eau froide, puis laissez égoutter.
- 3 Vinaigrette : mélangez la mayonnaise (à la truffe) avec un filet d'eau et de vinaigre. Hachez finement l'oignon. Émincez le persil. Incorporez l'oignon et le persil à la vinaigrette. Goûtez et assaisonnez avec du sel et du poivre noir.
- 4 Faites cuire les œufs pendant environ 6 minutes pour qu'il soit entre dur et à la coque. Passez quelques instants à l'eau froide et écalez.
- 5 Coupez les tomates cerises en deux et mélangez-les avec les haricots et la vinaigrette.
- 6 Coupez le lard en lanières. Faites dorer les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Il n'est pas nécessaire d'y ajouter de la matière grasse. Égouttez les lardons sur du papier absorbant. Faites revenir brièvement les pommes de terre dans la même poêle (voir astuce). Assaisonnez de sel et de poivre noir.
- 7 Disposez les pommes de terre rissolées sur une assiette et recouvrez de tomates et de haricots. Saupoudrez les lardons. Coupez l'œuf en deux et mettez-le sur l'assiette. Bon appétit !



Pour donner sa petite touche extra, nous faisons revenir les pommes de terre dans la graisse de cuisson du lard. Vous aimez les pommes de terre vraiment rissolées ? Alors, coupez-les en tranches.





Tartare de saumon

mayonnaise à l'avocat et frites au four

Au restaurant chez vous ? C'est tout à fait possible avec ce classique de bistro !

Nous servons en effet ce tartare de saumon avec des frites et — petite touche

Foodbag — une mayonnaise onctueuse à l'avocat ainsi qu'une salade de chou-rave croquante. Il ne reste plus qu'à sortir la jolie vaisselle !



50 minutes



4 personnes

800 g de pommes de terre à chair ferme

huile

2 choux-raves

10 g d'aneth

vinaigre de vin blanc

sel et poivre noir

1 avocat

2 càs de mayonnaise

10 g de ciboulette

1 citron vert

1 échalote

400 g de filet de saumon

½ pomme verte

100 g de cresson

- 1 Préchauffez le four à 200 °C. Tapissez une plaque de papier cuisson. Coupez les pommes de terre en frites (pas besoin d'éplucher). Mélangez sur la plaque de cuisson avec un peu d'huile. Faites rôtir au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retournez à mi-cuisson. Sortez du four et salez.
- 2 Pelez le chou rave, coupez-le en deux puis en tranches le plus finement possible (vous n'avez ni mandoline ni patience pour le couper très finement ? Alors, râpez-le !). Hachez finement l'aneth et mélangez-le avec le chou rave en même temps qu'un généreux filet de vinaigre de vin blanc et un filet d'huile. Assaisonnez avec une pincée de sel et du poivre noir. Réservez.
- 3 Écrasez l'avocat à la fourchette. Fouettez l'avocat écrasé avec la mayonnaise pour obtenir une sauce bien lisse. Hachez la ciboulette et incorporez-la à la sauce. Goûtez et assaisonnez avec un petit filet de jus de citron vert et beaucoup de sel et de poivre noir.
- 4 Pelez l'échalote et émincez-la aussi finement que possible. Coupez le filet de saumon et la pomme en très petits morceaux de max. 0,5 cm. Versez-les dans un saladier et ajoutez-y l'échalote hachée. Mélangez. Assaisonnez le tartare avec un filet de jus de citron vert, un bon filet d'huile d'olive, du sel et du poivre noir. Mélangez bien et réservez (voir astuce).
- 5 Vérifiez si les frites sont bien dorées et cuites.
- 6 Disposez le tartare de saumon sur les assiettes (utilisez éventuellement un emporte-pièce pour faire un beau rond). Mélangez le cresson au chou rave et posez une bonne portion de salade sur l'assiette à côté du tartare. Terminez par une cuillère de mayonnaise à l'avocat et servez avec les frites. Bon appétit !



Mieux vaut ne pas préparer le tartare trop longtemps à l'avance. L'acidité du jus de citron vert risque de le cuire légèrement. Or, nous voulons conserver ce goût pur du saumon cru. La pomme verte assure une touche extra fraîche. Ajoutez-en au saumon selon vos préférences ou utilisez-la dans la salade.

Moules à l'orientale

et pak choï au lait de coco

Les moules sont une valeur sûre des brasseries belges. Nous n'hésitons pas à relever ce classique d'une touche orientale en l'accompagnant, pour une fois, de riz. Incroyablement délicieux et rapide à préparer, le tout sans salir trop de casseroles. Bref, tout ce que l'on aime.



35 minutes



4 personnes

250 g de riz blanc

1,5 kg de moules

1 oignon jaune

1 gousse d'ail

huile

120 g de pâte curry
tikka masala

400 ml de lait de coco

1 citron vert

700 g de pak choï

sel et poivre noir

2 jeunes oignons

- 1 Faites cuire le riz selon les instructions figurant sur l'emballage.
- 2 Lavez soigneusement les moules bouchot dans de l'eau froide. Répétez l'opération 3 fois de façon à ce que tout le sable ait disparu.
- 3 Émincez l'oignon et pressez l'ail. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans un wok et faites-y revenir l'oignon et l'ail pendant 2 minutes à feu doux. Ajoutez la pâte de curry et poursuivez la cuisson 1 minute à feu moyen. Mouillez avec le lait de coco et mélangez-le bien avec la pâte de curry. Montez le feu jusqu'à ce que la sauce commence à bouillonner. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron vert dans la sauce pour donner une touche de fraîcheur.
- 4 Pendant ce temps, coupez le pak choï en fines rondelles, aussi bien la partie verte que la partie blanche. Ajoutez les rondelles de pak choï à la sauce et laissez mijoter encore 3 minutes à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 5 Ajoutez enfin les moules bouchot dans le wok, couvrez et poursuivez la cuisson 5 minutes de plus, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.
- 6 Vérifiez si toutes les moules sont ouvertes. Goûtez la sauce et assaisonnez-la à votre convenance de sel (voir astuce), de poivre noir et de jus de citron vert.
- 7 Émincez les jeunes oignons. Versez un peu de riz sur une assiette et couvrez-le avec une bonne portion de sauce et de moules. Ajoutez les jeunes oignons tout à la fin. Bon appétit !



La coquille des moules est encore remplie d'eau de mer. Goûtez bien avant d'ajouter du sel.

