





Breydel
★★★★

**DÉLICIEUSEMENT
LOCAL**

recettes originales
AVEC BREYDEL ET AUTRES
DÉLICES DE CHEZ NOUS

Lannoo

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	6
INTRODUCTION	8

01_MISES EN BOUCHE

Gaufrette croustillante aux crevettes grises flamandes et crème au citron vert à base de fromage frais de brebis	18
Tartine russe aux rillettes de Breydel	20
Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la polenta et crème de guacamole	22
Spéculoos au fromage bleu et confiture de myrtilles au citron vert	24
Ceviche de gambas et crumble de lard Breydel	26
Huître chaude au lard Breydel, mousseline de combava et roquette	28
Crostini Breydel	30
Wrap d'anchois, jambon Breydel, tzatziki au fromage frais de brebis	32
Huître d'Ostende au lard Breydel et à la bière blonde	34
Ravioli de jambonneau Breydel, couscous, tomate et fenouil	36

02_ENTRÉES

Quiche au lard Breydel avec chicon (endive), poivron rouge et fromage de brebis frais	40
Carpaccio de tomate prune, croquette au jambon Breydel dorée à la friture, cresson de fontaine et foie gras fondant	42
Carpaccio de porchetta Breydel et langoustines, sauce moutarde	44
Pomme de terre de Belgique avec Escargots Petits-Gris de Namur, crumble de jambon Breydel et beurre à l'ail-persil-cresson de fontaine	46
Lard Breydel tiède et laqué à la pomme, caramel et calvados, avec anguille fumée, pain d'épices coloré et foie gras	48
Velouté de salade pommée avec des Escargots Petits-Gris de Namur et brunoise de jambon Breydel	50
Soupe riche au cresson de fontaine, jambon sec et fromage de chèvre	52
Scampis en robe de lard Breydel sur un lit de Granny Smith et crème épaisse Breydel tonnato	54
Tarte Tatin au potiron et fromage de chèvre	56
Flan aux petits pois avec elbot fumé et espuma au lard Breydel	60
Salade au fromage de chèvre et lard Breydel sur pain d'épices	62
Couronne d'asperges, mousse de jambon Breydel et jambon sec	64
Toast de pain de campagne au pâté de jambon Breydel et fraîche garniture aigre-douce	66
Pain d'épices poêlé, avec foie gras et confiture de poire aux figes et pignons de pin	68
Flammkuchen aux figes, jambon Breydel et fromage de chèvre	70
Mousse de jambon Breydel new style	72
Sushis de pomme de terre, hareng mariné et jambon Breydel avec une salsa de pomme et oignon	74
Artichaut et feuilletine de pastrami Breydel	76
Beignet de moule flamande et beignet de lard Breydel avec sauce dip aux piquillos	78

03_PLATS PRINCIPAUX

Côte à l'os Breydel aux pickles, salade chicon-cresson de fontaine et purée au lait battu	82
Filet de saumon brièvement grillé sur poêlée de céleri-rave, pastrami Breydel, tomate et céleri, sauce mousseline à la moutarde	84
Crevettes grises flamandes épluchées à la main sur pomme de terre des polders écrasée, œuf de ferme poché, sauce fine au chicon et julienne de jambon Breydel	86
Dos de cabillaud cuit sur peau, feuilletine de porchetta Breydel, champignons bruns et jus de veau à la bière spéciale belge	88
Boulettes Breydel en sauce relevée	90
Pasticcio au fromage trappiste et au fromage de chèvre	
Hamburger Breydel croustillant à la crème d'avocat et fromage trappiste	94
Jambonnette à la bière	96
Plat ancestral au pain de campagne gris bio et côte à l'os Breydel relevée	98
Vol-au-vent au jambonneau Breydel, bière blonde et spéculoos	100
Côte à l'os Breydel en croûte de spéculoos et moutarde	102
Couscous de chou-fleur avec baby-lotte, jeune poireau, huile de cresson de fontaine et sauce à la bière	104
Pain de viande Breydel en croûte feuilletée à la confiture de griotte	106
Filet de veau d'Anvers bardé de lard Breydel, sauce aux pickles et pommes fondantes	108
Risotto au chicon avec cresson de fontaine et fromage trappiste	110
Escabèche de grondin rouge et lard Breydel	112
Ballotine de poulet fermier au pâté de jambon Breydel, pistaches et noisettes, jus de veau et grenailles sautées	114
Spare ribs Breydel laquées, kimchi et sauce barbecue de Gavere	116
Brandade de cabillaud, céleri-rave, cresson de fontaine et lard Breydel	118
Porchetta Breydel rôtie avec légumes oubliés, ail pour wok et grenailles au romarin	120

04_DESSERTS

Petite soupe de rhubarbe au chèvre frais et crumble de pains aux amandes	124
Burger de dessert aux fruits rouges marinés	126
Petites crêpes soufflées garnies de confiture de myrtilles au citron vert	128
Trio de moelleux aux spéculoos, pain d'épices et pains aux amandes	130
Crème brûlée aux galettes fines au beurre et framboises	132
FAITES CONNAISSANCE AVEC NOS PARTENAIRES	134



AVANT-PROPOS



Notre pays a tant de délices à offrir que nous pouvons nous montrer un peu plus chauvins et fiers des beaux produits de notre terroir.

L'intérêt pour l'alimentation locale, pour sa provenance et pour le chemin que le produit parcourt « de l'étable à l'assiette » est heureusement croissant. En tant que producteur en circuit court, nous ne pouvons que nous en réjouir ! Avec ce livre de cuisine, nous voulons donc aussi mettre en évidence d'une façon durable l'importance et le caractère unique de notre alimentation locale.

En achetant des « délices de chez nous », vous mangez aussi de façon beaucoup plus fraîche et saine. Vous contribuez à la préservation de l'environnement et vous soutenez l'économie locale. Autant de raisons de choisir consciemment des délices locaux.

Vous pouvez varier à l'infini avec les bons produits de notre terroir belge. De la mise en bouche au dessert : Breydel et d'autres produits régionaux reconnus jouent le rôle principal dans ce livre.

Vous y découvrirez sûrement de nouvelles saveurs et des associations étonnantes. De la pure comfort food aux pépites gastronomiques.

Bref, plongez-vous dans le plaisir culinaire et la convivialité de Breydel avec ce livre de cuisine unique débordant de recettes à base d'ingrédients de notre propre terroir.

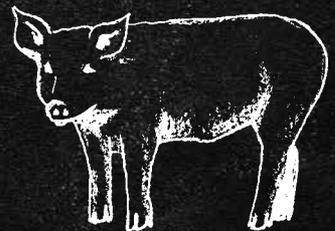
CHEF D'ENTREPRISE ET INSPIRATEUR DE BREYDEL

Ivan De Keyser



- PARTIE 01

MISES EN BOUCHE



- mises en bouche -

GAUFRETTE CROUSTILLANTE AUX CREVETTES GRISES FLAMANDES ET CRÈME AU CITRON VERT À BASE DE FROMAGE FRAIS DE BREBIS

INGRÉDIENTS (POUR 10 PERSONNES)

- 100 g de fromage crème frais
 - zeste et jus de ½ citron vert
 - 50 g de fromage frais de brebis (par ex. Bosschelle)
 - 200 g de crevettes flamandes fraîchement épluchées
 - 10 gaufrettes croustillantes au beurre (par ex. Jules Destrooper)
 - un petite fleur comestible (éventuellement)
-

PRÉPARATION

Détendez le fromage crème frais avec le jus et le zeste de citron vert et le fromage frais de brebis.

Placez ce mélange de fromage dans une poche à douille.

Répartissez les crevettes sur les gaufrettes croustillantes.

Terminez avec la crème au citron vert et éventuellement une petite fleur comestible.



- mises en bouche -

TARTINE RUSSE AUX RILLETES DE BREYDEL

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 40 g de rillettes Breydel
 - 8 toasts croquants par personne (par ex. Maître Antoine)
 - poivre
 - 8 tomates séchées au soleil
 - fleurs comestibles ou mini basilic
-

PRÉPARATION

Tartinez 1 centimètre de rillettes Breydel sur un toast, poivrez légèrement et placez un deuxième toast par-dessus.

Appuyez et lissez éventuellement les côtés.

Coupez le double toast en deux d'un seul mouvement.

Versez les tomates séchées dans un bol et mixez-les grossièrement.

Avec deux cuillères à café, faites une quenelle de purée de tomates séchées et disposez-la sur le double toast.

Terminez avec une fleur comestible ou une feuille de mini basilic.





- mises en bouche -

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES À LA POLENTA ET CRÈME DE GUACAMOLE

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

-
- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 4 noix de Saint-Jacques fraîches• huile d'olive• sel et poivre• 300 ml de lait entier (par ex. Inex)• 350 ml de bouillon de légumes• 170 g de polenta | <ul style="list-style-type: none">• 10 g de mascarpone• 10 g de parmesan râpé• 10 g de beurre de ferme salé (par ex. Baliehof)• 1 œuf• 100 g de chapelure | <ul style="list-style-type: none">• 1 avocat mûr• jus de ½ citron vert• 1 cuillère à soupe de crème épaisse (par ex. Inex)• 2 gousses d'ail• ½ piment |
|--|---|---|
-

PRÉPARATION

Lavez et nettoyez les noix de Saint-Jacques, épongez-les et coupez-les en tranches fines.

Coupez éventuellement les tranches de noix de Saint-Jacques en cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 2 centimètres de diamètre.

Par personne, dressez 5 tranches sur assiette en les faisant se chevaucher, aspergez d'huile d'olive et assaisonnez d'un peu de sel et poivre.

Réservez le carpaccio au réfrigérateur.

Portez le lait et le bouillon de légumes à ébullition et ajoutez la polenta tout en tournant.

Laissez mijoter la polenta pendant 2 minutes sans cesser de tourner.

Dès que la polenta est à bonne consistance, mélangez-y le mascarpone, le parmesan et le beurre.

Versez la polenta chaude dans un ravier à four rectangulaire huilé, jusqu'à 2 centimètres du bord, et laissez

refroidir pendant une nuit.

Démoulez la polenta et coupez-la en bâtonnets de 2 x 2 x 6 centimètres.

Plongez les bâtonnets de polenta dans l'œuf battu avec un peu d'huile et de poivre puis enrobez-les de chapelure.

Faites frire les bâtonnets à 170 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et égouttez-les sur un linge de cuisine.

Mixez la chair de l'avocat en crème lisse avec le jus de citron vert, la crème épaisse, l'ail, le piment et le poivre.

Placez la crème de guacamole dans une poche à douille et réservez au frais.

Retirez l'assiette de carpaccio de noix de Saint-Jacques du réfrigérateur et disposez les tranches sur les bâtonnets de polenta frits.

Terminez avec la crème de guacamole.



WWW.LANNOO.COM

En vous enregistrant sur notre site, vous recevrez régulièrement une lettre qui vous informera de nos nouvelles parutions et vous proposera des offres exclusives.

INFO ET CONTACT

www.breydel.be

Breydel nv

Legen heirweg 2 – 9890 Gavere

 www.facebook.com/Breydel

 www.instagram.com/breydel_belgium

L'équipe culinaire de Breydel : Katrien Velghe, Dany De Schutter et le chef maison Erik Campens, sous la direction du chef Dietrich Degrave de Landgoed Den Oker (www.landgoeddenoker.be)

Un grand merci pour leur créativité et leur implication enthousiaste dans la réalisation de ce livre de cuisine.

ABC Rent (www.abcrent.be)

Coordination et rédaction Breydel : Esther Bracke

Photographies : Heikki Verdurme

Photo p. 9 : © Karl Bruninx

Traduction française : Germaine Fanchamps

Mise en page : Katrien Van de Steene – Whitespray

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction :
redactielifestyle@lannoo.com

© Breydel & Editions Lannoo sa, Tielt, 2021

D/2021/45/604 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 8188 5

Tous droits réservés.

Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.

