

2





Lannoo

# 70 RECETTES

## 29 ASTUCES

	Bonjour goeiendag
▲ 9	Tortellini trois fromages
▲ 13	Penne aux chicons, au lard et au pangrattato
▲ 15	Spaghetti aglio, olio e peperoncino
▲ 17	Orecchiette aux courgettes
▲ 18	Boulettes mozza
20	Boulets à la liégeoise
23	Poulet compote
24	Spiringue blackwell
29	Mon pain au levain
▲ 42	Ode à la tomate
44	Pico de gallo & pan con tomate
47	Salade de grenailles
▲ 48	Rösti
52	Gnocchis au gorgonzola et aux asperges vertes
52	Gnocchis au beurre de sauge
54	Punjene paprike
61	Côte à l'os
▲ 62	Brandade de cabillaud
64	Salade de betterave et d'anguille fumée
66	Scialatielli vongole
▲ 68	Oeufs pochés et crevettes grises
▲ 73	Tarte à la ganache au chocolat
▲ 75	Moelleux au caramel beurre salé
77	Tiramisu, l'original
▲ 79	Chocolate chip cookies
85	Le gâteau d'anniversaire d'Ella
88	Whoopies
90	Fraises et madeleines à la pistache
▲ 95	Tartiflette
99	Chicons, pommes et lard à la José
102	Oiseaux sans tête et stoemp carotte
107	Burger pljeskavica





108	Raviolis scampis diabolique
112	Salade de brunch
114	Brunch burrito et thé glacé
117	Cheesecake basque brûlé
121	Dürüm kefta
127	Chicken nuggets sauce barbecue
129	Cheeseburger et potato wedges
132	Mayonnaise en 3, 2, 1...
135	Karaage don
137	Gyoza et huile au piment
143	Aubergine laquée 1
144	Aubergine laquée 2
147	Yakimeshi (riz sauté japonais) et kimchi
148	Mapo tofu
152	Onigiri
157	Arancini
158	Tikka masala
163	Quiche lorraine
164	Tarte tatin de chicons
169	Pissaladière
170	Tarte aux champignons
175	Légumes fermentés
183	Spareribs
186	Taboulé et merguez
188	Frango vaidoso
191	Table libanaise
195	Galettes de pain
199	Focaccia aux tomates
205	Babka au chocolat
207	Portokalopita
209	Crêpes à la belge
211	American pancakes
212	Crêpes de sarrasin au saumon
214	Index
216	Remerciements



Cette recette n'est pas par hasard la première du livre. C'est aussi l'un des premiers plats que j'ai préparé pour mes amis Stijn et Sander. On avait 10 ans à l'époque et je me rappelle qu'en rentrant de l'école, je m'amusais à tester des recettes pour mes potes. J'utilisais des tortellinis du supermarché. Entre-temps, j'ai appris à faire des pâtes faites maison.

# TORTELLINIS TROIS FROMAGES

## INGRÉDIENTS

### PASTA

300 GR DE FARINE

3 ŒUFS

SEL

### FARCE

2 ÉCHALOTES

2 GOUSSES D'AIL

UNE POIGNÉE D'ÉPINARDS

HUILE D'OLIVE

100 GR DE PARMESAN

100 GR D'ACHELSE BLAUWE

250 GR DE RICOTTA

NOIX MUSCADE

POIVRE

VIN BLANC

### SAUCE AU FROMAGE

20 CL DE CRÈME CULINAIRE

1/2 CUBE DE BOUILLON DE LÉGUMES

1 BRANCHE DE ROMARIN

1 FEUILLE DE LAURIER

1 BRANCHE DE THYM

BASILIC (POUR LA FINITION)

## 1. PÂTE POUR LA PASTA

Pour la pâte, versez la farine sur le plan de travail. Faites ensuite un cratère qui ressemble le plus possible à celui du volcan Eyjafjallajökull (orthographe vérifiée avec Google, bien sûr). Cassez les œufs dans le cratère. Ajoutez une bonne pincée de sel sur le côté du volcan. Mélangez les œufs à la fourchette jusqu'à ce qu'ils soient intégrés à la farine. Quand ça commence à coller, j'utilise ma palette pour bien mélanger l'ensemble et hacher la pâte pour incorporer la farine aux œufs. Ensuite, il est temps d'utiliser le meilleur ustensile de cuisine jamais inventé : les mains. Pétrissez quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. On ne peut plus voir de « grumeaux » de farine ou d'œuf. La pâte doit être bien jaune. Enveloppez-la dans du film alimentaire et déposez-la dans un bol au frigo. Idéalement, une demi-heure, mais elle peut y rester plus longtemps.

## 2. FARCE

Faites revenir une échalote ciselée, une gousse d'ail et une poignée d'épinards dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée. Retirez la poêle du feu et râpez-y environ 2 c. à s. de parmesan ainsi que quelques morceaux d'achelse blauwe (super fromage bleu du Limbourg...). Ajoutez la ricotta et mélangez jusqu'à obtenir une farce ferme. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Faites surtout bien attention que ce mélange ne soit pas trop humide, sinon, les tortellinis éclateront dans l'eau de cuisson et ce sera presque aussi dramatique que l'éruption du volcan islandais. Le mélange est ensuite mis en poche.

### 3. PÂTES

Choisissez votre outil favori pour créer les feuilles de pâtes : une machine à pâtes ou un rouleau à pâtisserie ! Découpez-y des cercles (avec un emporte-pièce ou un verre) et confectionnez les tortellinis en utilisant la poche à farce. *D'accord, mais comment fait-on ???* Eh bien, c'est très simple. Dressez à la poche l'équivalent d'une c. à c du mélange ricotta-épinards au milieu d'un cercle de pâte et humidifiez le bord de celui-ci sur une moitié. Repliez et veillez à ce qu'il ne reste pas d'air à l'intérieur. Ensuite, les coins de la demi-lune doivent être repliés vers l'intérieur. Pincez-les bien et hop, ça y est : vous avez votre premier tortellini ! Laissez-les sécher à l'air libre sur le plan de travail.

### 4. SAUCE AU FROMAGE

Faites fondre une échalote émincée et une gousse d'ail dans un peu d'huile d'olive. Déglacez avec un filet de vin blanc et ajoutez la crème. Amenez juste en dessous du point d'ébullition. Assaisonnez d'un demi-cube de bouillon de légumes émietté, de romarin, d'une feuille de laurier et de brindilles de thym. Les herbes apportent un délicieux arôme et donnent plus de profondeur à la sauce. Essayez autant que possible d'utiliser des herbes fraîches, car avec des herbes séchées, la sauce prendra un petit goût de renfermé. Râpez un peu de parmesan supplémentaire et le reste de l'Achelse blauwe et mélangez continuellement pour qu'ils soient bien incorporés dans la sauce. Le tout, à feu doux et prudemment. Sinon, la sauce caille... Beurk !

### 5. FINITION

Plongez les tortellinis une petite minute dans l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égouttez-les et mélangez-les à la sauce au fromage et garnissez de petites feuilles de basilic ou de quelque chose de vert. Le but est de faire plus joli et d'alléger un peu l'ensemble. Car on adore ce plat, mais ce n'est pas ce qu'il y a le plus léger. Mais on s'en fout. C'est délicieux.





**J'AI TOUJOURS MA PALETTE  
MÉTALLIQUE À PORTÉE DE  
MAIN. ELLE EST TELLEMENT  
MULTIFONCTIONNELLE QUE JE  
L'UTILISE POUR RAMASSER MES  
INGRÉDIENTS SUR LA PLANCHE,  
POUR NETTOYER MON PLAN DE  
TRAVAIL OU POUR DÉCOUPER DE  
LA PÂTE.**



# PENNE

Le chicon est probablement inscrit dans la Constitution belge. Et s'il ne s'y trouve pas encore, il faudra l'y mettre au plus vite.

## AUX CHICONS, AU LARD ET AU PANGRATTATO

### INGRÉDIENTS

#### SAUCE

200 GR DE LARD FUMÉ EN  
TRANCHES DE + OU - 5 MM

1 ÉCHALOTE

2 GOUSSES D'AIL

500 GR DE CHICONS

HUILE D'OLIVE

PANKO

SEL

POIVRET

20 CL DE CRÈME CULINAIRE

PARMESAN

ZESTE DE CITRON

#### PÂTES

250 GR DE PENNE RIGATE

RICOTTA (POUR LA FINITION)

BOUQUET DE CIBOULETTE, CISELÉE



**METTEZ LE LARD DANS UNE  
POÊLE FROIDE ET CHAUFFEZ  
LE TOUT ENSEMBLE. LE GRAS  
DU LARD VA COMMENCER  
PAR FONDRE, PUIS IL  
RISSOLERA DANS SA PROPRE  
GRAISSE.**

### 1. EAU DES PÂTES

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée.

### 2. LARD

Coupez le lard en grosses lanières et faites-le dorer dans une poêle antiadhésive froide. Utilisez si possible du lard non découpé et acheté chez un bon boucher. Vos papilles vous remercieront. Les lardons prédécoupés rejettent beaucoup trop d'eau...

### 3. LÉGUMES

Entre-temps, émincez l'échalote et une gousse d'ail. Coupez le chicon en lanières d'à peu près la même taille que les penne. Les mangeurs les plus difficiles verront moins vite la différence entre les pâtes et les chicons. Quand le lard est doré, cuisez les chicons pendant quelques minutes dans la graisse du lard jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement et ne soient plus crus.

### 4. CUIRE LES PÂTES

Cuisez les pâtes *al dente* suivant les indications de l'emballage. Les penne cuisent en général 10 minutes environ.

### 5. PANGRATTATO

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une petite poêle antiadhésive. Écrasez une gousse d'ail en purée et mélangez-la à quelques c. à s. de chapelure panko ou de pain sec émietté. Assaisonnez de sel et d'une pincée de poivre. Passez la chapelure et l'ail à la poêle jusqu'à ce qu'ils colorent et deviennent croquants. Secouez continuellement pour éviter que ça ne colle et obtenir une couleur uniforme. Si le mélange attache, il devient amer et il est bon pour le bac à compost. Dommage. Si c'est le cas, il n'y a plus qu'à recommencer !

### 6. SAUCE

Ajoutez la crème à la poêle, saupoudrez d'une poignée de parmesan râpé et faites brièvement réduire à feu vif.

### 7. PANGRATTATO

Retirez le pangrattato de la poêle. Ajoutez-y 1 c. à s. de ciboulette hachée et une bonne quantité de zeste de citron.

### 8. FINITION

Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce. Servez dans un plat profond garni de petits tas de ricotta, de ciboulette et de pangrattato.



Pour moi, c'est « le » plat idéal quand on n'a pas le temps. Le mieux, ici, c'est d'utiliser des pâtes sèches. Avec des pâtes fraîches, c'est moins bon : la texture et le goût sont différents. Les pâtes sèches ont une bien meilleure capacité à absorber les goûts et à rester al dente. C'est super-important pour un plat tout simple comme celui-là.

# SPAGHETTI

## AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



10  
100  
1000

10 GR DE SEL 100 GR DE PÂTES 1000 ML D'EAU

### INGRÉDIENTS

100 GR DE SPAGHETTI

SEL

2 GOUSSES D'AIL

1/2 PIMENT

HUILE D'OLIVE

POIGNÉE DE PERSIL PLAT

### 1. CUIRE LES PÂTES

Cuisez les pâtes *al dente* (une minute de moins que le temps indiqué sur l'emballage) dans de l'eau salée. Important, l'eau salée : l'eau des pâtes doit avoir le goût de l'eau de mer. La règle d'or est 10-100-1000 : pour 100 grammes de pâtes, comptez 1000 millilitres d'eau et 10 grammes de sel pour obtenir le bon assaisonnement.

### 2. MISE EN PLACE

Pelez les gousses d'ail. Coupez-les ensuite en fines tranches et émincez la chair du piment. En général je découpe le piment avec les pépins car j'aime manger fort épicé, mais vous n'êtes pas obligé de faire de même évidemment...

### 3. « SAUCE »

2 minutes avant que les pâtes soient cuites, faites fondre l'ail et le piment dans une grande casserole avec une bonne quantité d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer. Attention de ne pas les laisser brûler. Tout est dans le timing.

### 4. PÂTES

Versez les pâtes *al dente* dans la casserole de sauce avec une louche d'eau de cuisson et remuer le tout jusqu'à ce que les pâtes soient bien enrobées d'une fine pellicule de sauce. L'eau de cuisson contient du sel, mais aussi de l'amidon, qui va assurer une légère liaison entre elle et l'huile d'olive.

### 5. FINITION

Garnissez de persil plat et mangez aussi chaud que possible. Le meilleur moment pour manger ce plat est quand vous avez juste un petit verre en trop dans le nez ou tout simplement quand vous avez la flemme de cuisiner.



Rock around the poti

# ORECCHIETTE AUX COURGETTES

## INGRÉDIENTS

### PÂTES

250 GR D'ORECCHIETTE

### SEL

### POIVRE

50 GR DE PECORINO

### BASILIC

### SAUCE

150 GR DE PANCETTA

### LÉGUMES

1 ÉCHALOTE

1 GOUSSE D'AIL

1 COURGETTE

HUILE D'OLIVE

Je suis un grand fan des plats auto chronométrés. Dans cette recette, le timing est déterminé par le temps de cuisson des pâtes. Dès que les pâtes tombent dans l'eau salée, le chronomètre se met en marche et vous entamez une course contre la montre pour que le reste soit prêt à temps. Personnellement, je trouve ça excitant et agréable.

### 1. EAU DES PÂTES

Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Pour 250 gr d'orecchiette, il faut 2500 ml d'eau avec 25 gr de sel. (10-100-1000, voir pag. 15)

### 2. PANCETTA

Rissoler les fines tranches de pancetta dans une poêle sèche à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient aussi croustillantes que des chips. Laissez-les ensuite égoutter et sécher sur du papier absorbant. Il est important de commencer dans une poêle froide pour que la pancetta puisse chauffer uniformément, que la graisse fonde et que la pancetta puisse ensuite devenir croquante.

### 3. DÉCOUPAGE

Pendant que la pancetta rissole, émincez l'échalote et l'ail et coupez la courgette en morceaux de la taille d'une bouchée. Si vous faites des morceaux suffisamment petits, ils n'ont pratiquement pas besoin de cuisson.

### 4. PÂTES

Cuisez les orecchiette selon les instructions de l'emballage. Le plus souvent 9 minutes pour les avoir al dente. C'est le temps dont vous disposez ! Le reste doit être prêt en 9 minutes. C'est faisable. Ne laissez surtout pas cuire les pâtes trop longtemps, car elles deviendront plates et dégoûtantes.

### 5. LÉGUMES

Ajoutez un peu d'huile d'olive à la graisse fondue de la pancetta et faites revenir les légumes à feu moyen. Lorsque les courgettes sont dorées, elles sont prêtes.

### 6. ASSEMBLAGE

Égouttez les pâtes et remettez-les immédiatement dans la casserole avec les légumes. Assaisonnez de sel, de poivre et de pecorino râpé. Secouez bien pour obtenir une légère émulsion (liaison). Les graisses (fromage, huile d'olive et le gras de lard) vont se lier à l'eau des pâtes grâce à la féculé durant la cuisson de ces dernières..

### 7. FINITION

Versez les pâtes dans une assiette creuse et garnissez-les de pancetta croquante et de feuilles de basilic. Au fait, orecchiette veut dire « petites oreilles » en italien. Mignon, non ?

**SI VOUS CUISEZ DES PÂTES  
ET NE VOULEZ PAS QUE L'EAU  
DÉBORDE, GLISSEZ UNE  
CUILLÈRE EN BOIS ENTRE LA  
CASSEROLE ET LE COUVERCLE.**



# BOULETTES MOZZA

Je suis accro au fromage fondu #sorrynotsorry. Une boulette de viande hachée avec de la mozzarella fondue à l'intérieur. Ça ne peut qu'être bon, non ?

## INGRÉDIENTS

### SAUCE AU SAFRAN

20 CL DE CRÈME CULINAIRE

QUELQUES FILAMENTS DE SAFRAN

### BOULETTES

1 ÉCHALOTE

1 GOUSSE D'AIL

1 BOÎTE DE TOMATES PELÉES

SEL

POIVRE

500 GR DE HACHÉ MÉLANGÉ

1 POT DE BILLES DE MOZZARELLA

HUILE D'OLIVE

### PÂTES

500 GR DE LINGUINE

POIGNÉE DE PERSIL PLAT

QUELQUES FEUILLES DE BASILIC

PARMESAN

### 1. CRÈME AU SAFRAN

Chauffez 20 cl de crème culinaire à feu moyen avec quelques filaments de safran. Laissez infuser une dizaine de minutes à feu doux.

### 2. BOULETTES

Confectionnez de grosses boulettes d'un diamètre de 6,47 cm avec les 500 gr de haché et insérez une bille de mozzarella à l'intérieur de chacune. Refermez-les bien pour que le fromage ne puisse pas s'échapper quand il aura fondu. Cuisez les boulettes à feu moyen dans une casserole en fonte (idéalement) avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

### 3. SAUCE

Émincez une échalote et une gousse d'ail et broyez une boîte de tomates pelées en petits morceaux avec vos mains. Ajoutez l'échalote, l'ail et les tomates aux boulettes cuites et laissez-les cuire jusqu'à ce que le goût cru des tomates ait disparu (10 minutes). Salez et poivrez.

### 4. PÂTES

Cuisez 500 gr de pâte *al dente* dans de l'eau bouillante salée en suivant les indications de l'emballage.

### 5. À TAVOLA

Egouttez et mélangez les pâtes cuites avec les boulettes et ajoutez une poignée de persil plat haché. Dressez et terminez avec un peu de crème au safran, des copeaux de parmesan et quelques feuilles de basilic.



**VOS MAINS SONT VOTRE MEILLEUR USTENSILE DE CUISINE. MOUILLEZ-LES QUAND VOUS DEVEZ ROULER DES BOULETTES. LE HACHÉ COLLERA MOINS À VOS DOIGTS...**





# **SPIRINGUE BLACKWELL**

Il y a deux ans, une personne qui avait une forte influence sur moi a disparu. Mon papy est décédé chez nous, le 15 avril 2018. Ce que vous devez savoir à son sujet, c'est qu'il aimait bien trop manger, qu'il était gros et qu'il était probablement l'homme le plus gentil de tous les temps. Nous avons toute ma vie habité dans la même maison. C'est dire s'il comptait pour moi. Il avait un potager délirant, plein de bonnes choses et de travaux à faire. Je l'aidais volontiers. Jusqu'à ce que le football devienne plus intéressant que l'arrachage des mauvaises herbes. Chaque midi, de la première gardienne à la sixième primaire, il a cuisiné pour moi. Nous mangions ensemble tous les jours. Good old days. Je lui dédie ce plat. Pour papy, qui adorait tant manger et en particulier les spiringues sauce Blackwell.

## INGRÉDIENTS

### PATATES

4 GROSSES POMMES DE TERRE  
(FERMES)

SEL MARIN (GROS)

### SPIRINGUE

SPIRINGUE DE PORC (SI POSSIBLE  
UNE PIÈCE DE 500 GR D'UNE  
ÉPAISSEUR DE 4 CM)

BEURRE

THYM, QUELQUES BRANCHES

1 FEUILLE DE LAURIER

1 GOUSSE D'AIL, ÉCRASÉE

### FENOUIL

2 BULBES DE FENOUIL

BEURRE

SEL

POIVRE

### SAUCE BLACKWELL

BOUILLON DE BŒUF

PETIT POT DE PICCALILLI

20 CL DE CRÈME CULINAIRE

SEL

POIVRE

MOUTARDE

ESTRAGON, CISELÉ

### 1. PATATES

Préchauffez le four à 200 °C. Rincez et essuyez soigneusement les pommes de terre. Remplissez un plat allant au four de sel marin et de pommes de terre. Ces dernières doivent être complètement couvertes de sel. Cuisez-les de 45 minutes à une heure au four.

### 2. SPIRINGUE

Essuyez bien le spiringue et assaisonnez-le généreusement de sel et de poivre. Cuisez-le de tous les côtés à feu moyen dans une bonne noix de beurre. Le spiringue doit prendre couleur, mais comme il s'agit d'un morceau épais, la chaleur ne doit pas être trop élevée, car la viande risque de brûler avant d'être cuite.

### 3. FENOUIL BRAISÉ

Coupez les bulbes de fenouil dans le sens de la hauteur et cuisez-les dans le beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu de bouillon et couvrez de papier sulfurisé pour que le légume puisse braiser tout à son aise.

### 4. BEURRE AROMATISÉ

Lorsque le spiringue est bien coloré, ajoutez une noix de beurre, les branches de thym, la feuille de laurier et la gousse d'ail écrasée. Faut-il l'arroser ? Oui. Arrosez le spiringue avec le beurre de cuisson aromatisé pendant 2 minutes environ. Retirez-le de la poêle et passez-le 10 minutes de plus au four à 200 °C. Déposez-le ensuite sur un grille et laissez-le reposer 10 minutes au moins dans un endroit chaud (à côté du fourneau par exemple).

### 5. SAUCE BLACKWELL

Filtrez le beurre et réservez-le dans un bol pour la finition des pommes de terre. Déglacez la poêle avec un bon filet de bouillon et ajoutez un petit pot de piccalilli. Ajoutez ensuite la crème (20 %) et laissez réduire de deux tiers. Salez et poivrez selon vos goûts.

### 6. FINITION

Détaillez la viande en fines tranches et ajoutez le reste des jus de cuisson à la sauce Blackwell. Servez la « sainte trinité » sur un grand plat. Ouvrez les pommes de terre et arrosez-les d'un peu de beurre de cuisson. Enduisez le fenouil braisé d'une fine couche de moutarde et d'un peu d'estragon ciselé et nappez la viande de sauce.



