



de Condroz

DES RECETTES
AU BON GOÛT DE CONDROZ!

16 recettes issues du concours
Recettes Régionales en Cœur de Condroz.



Intro

Vous tenez entre vos mains un carnet de recettes inédites, gourmandes et engagées. Il a été élaboré à partir de 16 recettes sorties tout droit de la toque d'hommes et de femmes passionné(e)s ayant participé au Concours de recettes régionales en Cœur de Condroz.

Certes, le patrimoine culinaire belge regorge d'une multitude de spécialités régionales: Boulet liégeois, waterzooï, gaufres... les exemples de plats traditionnels ne se comptent plus. Mais qu'en est-il dans le Condroz ?

A travers cette question a germé l'idée de créer un concours de recettes en Cœur de Condroz mettant en avant les produits de la région.

Le 12 novembre 2023, les 16 créations culinaires audacieuses et savoureuses ont été dégustées et départagées par un jury composé de professionnels et de passionnés.

Les participants, en groupe ou en solo, ont donné le meilleur, en mettant en avant leur savoir-faire et en valorisant celui des producteurs locaux. Merci à eux pour leur participation !

A travers leurs recettes, (re)découvrez le goût des plats régionaux classiques ou revisités.

Vous trouverez à la fin de ce carnet quelques pages vous invitant à noter vos propres recettes régionales, avec des idées de produits locaux à cuisiner selon les saisons.

Bonne découverte et bonne dégustation!

Le Concours

RETOUR SUR LE CONCOURS DE RECETTES «COEUR DE CONDROZ»

Le concours de recettes en Cœur de Condroz a démarré par un appel à candidatures sur la page Facebook <https://www.facebook.com/nourrir.le.coeur.de.condroz>.



Le but du concours était de créer la future recette emblématique de la région et surtout de mettre en avant des produits issus du territoire.

5 ingrédients issus de filières que les GAL Condroz-Famennes et Pays des Tiges et Chavées ont soutenues ont été sélectionnés pour le concours. Les participants devaient utiliser au minimum 2 de ces 5 ingrédients:

- Le fromage Collégial de Ciney
- La farine «Au cœur du Pain»
- De la viande bovine et locale
- Une courge locale
- Une pomme locale

23 OCTOBRE 2023: INSCRIPTIONS & VOTES EN LIGNE

Le 23 octobre à minuit, 16 recettes étaient inscrites pour participer à la finale du concours mais avant cela une première épreuve les attendait: un vote en ligne sur la page Facebook «Nourrir le cœur de Condroz». Les 5 recettes ayant obtenu le plus de «like» se sont vu attribuer un point bonus dans le cadre de l'évaluation finale par le jury.

12 NOVEMBRE 2023: LE GRAND JOUR

Le 12 novembre 2023, les participants ont quitté le confort de leur cuisine pour venir se mesurer au jury. Les recettes étaient principalement évaluées selon les critères suivants:

- Utilisation d'au minimum 2 des 5 ingrédients proposés
- Origine des autres ingrédients (la plus locale possible)
- Le goût
- L'originalité de la recette
- Le caractère reproductible et diffusable en tant que recette régionale
- La qualité de la fiche technique



L'équipe «Les Z'accroz du Condroz» / 1^{re} place

PRÊT, FEU, CUISINEZI

Le concours démarre et bientôt les tables sont recouvertes d'ustensiles de cuisine, de boîtes remplies d'ingrédients plus délicieux les uns que les autres. L'odeur des cuissons vient se mêler à l'ambiance festive de la salle.

Tour à tour, les participant(e)s dressent leurs assiettes et ajoutent les derniers détails à leur présentation pour offrir la meilleure dégustation à un jury impatient.

Après délibération, le jury rend son verdict et décerne la première place du concours à l'équipe «Les Z'accroz du Condroz» pour leur plat «Poire» de BBB de la «Ferme de Corioule», croquette de fromage «Collégial», déclinaison de courges de Florée.»

Suit en deuxième place de l'équipe «Les givrés» pour leur dessert «Le burn out».

La troisième place est décrochée par Pierre Ninane avec son plat «Le Parmentier des Condruzes».

Si tout concours a ses gagnants, il est évident que ce jour-là c'est bien l'ensemble des participants et plus largement la région du Condroz qui a remporté une belle victoire.

Cette journée a été l'occasion de mettre en lumière les nombreux talents et savoir-faire de la région du Condroz. Ceux des candidats mais également de tous les producteurs/ productrices, artisans/ artisanes qui ont apporté à ces recettes le goût et l'authenticité d'un terroir riche.



L'équipe «Les givrés» / 2^e place

Les ingrédients



Viande bovine et locale

C'est l'envie de faire découvrir le goût de leur viande et la qualité de leur travail en direct aux consommateurs qui a poussé plusieurs éleveurs de viande bovine à se rassembler. Certains avaient déjà une activité de vente de colis de viande, d'autres désiraient se lancer mais tous avec la même envie: recréer un lien direct du producteur au consommateur. Les GAL les ont soutenus dans leur démarche.

Farine «Au Coeur du Pain»

La farine «Au coeur du pain», c'est avant tout une filière complète. Le grain est produit localement dans des champs favorisant la biodiversité. Les pains sont fabriqués sur le territoire et bénéficient de la meilleure qualité nutritive possible. Aujourd'hui, boulanger·ère·s, agriculteur·rice·s, meunier·ère·s bénéficient d'une rémunération juste et les citoyens, d'un prix délicieusement abordable!



Pomme du territoire

Le projet «fruits» du GAL pense à votre pomme! Le GAL Condroz-Famenne a proposé de nombreuses formations et séances d'information dans le but de valoriser les vergers anciens et récents du territoire. L'idée? Partager les savoirs et savoir-faire liés aux vergers et à leur entretien, inventorier les vergers existants et soutenir la plantation de nouveaux. Croquons la vie vers une autonomie alimentaire locale!

Les GAL et le Conseil de Politique Alimentaire Cœur de Condroz essaient de semer des initiatives pour tendre vers une consommation plus locale.

L'objectif du concours était de promouvoir les produits du Condroz et mettre un coup de projecteur sur les agriculteurs, les maraîchers, les meuniers, les artisans fromagers-affineurs et bouchers qui nous nourrissent jour après jour.

Les 5 ingrédients du concours «Cœur de Condroz»:

Courge de nos maraîchers

Imaginez les restaurants, les épiceries et les cantines de vos enfants directement approvisionnés en fruits et légumes produits localement. Malheureusement, ceci est encore rare et difficile. Le projet «Du maraîchage à l'assiette» porté par les GAL propose une filière spécialiste du frais portée par et pour un collectif de maraîchers locaux destinée aux pros de l'alimentation.



Fromage Collégial de Ciney

Un fromage à identité régionale, c'est l'ambition du Collégial de Ciney. Le principe ? Une recette partagée entre plusieurs fromageries, un lait d'origine locale, une étiquette commune et surtout une marque emblématique du terroir et des savoir-faire.

Aujourd'hui, ce sont 4 fromageries qui produisent ce délicieux fromage.

OÙ TROUVER LES INGREDIENTS DES RECETTES?

Envie de reproduire ces recettes chez vous? Rien de plus simple, retrouvez les 5 ingrédients du concours et bien d'autres produits locaux sur MonCondroz:

RETROUVEZ LES PRODUCTEURS LOCAUX SUR

MONCONDROZ.be



FRUITS ET LÉGUMES



PAIN



PRODUITS LAITIERS



VIANDE



Cette action s'inscrit dans le cadre de LEADER. Financée par le Ministère et l'Agence wallonne. Fonds européens agricoles pour le développement rural (Fonds européen agricole pour le développement rural (Fonds européen agricole pour le développement rural)).



GAL
CONDROZ
PARENNE

Sommaire

Recettes salées

▼ ● «Poire» de Blanc Bleu Belge et croquette de fromage «Le Collégial»	p. 9
▼ ● Le Parmentier des Condruzes	p. 11
● Le Délice local	p. 13
● Carbonnades au cidre du Condroz, potimarron, pommes sautées, croquette de Collégial	p. 15
● Le Condroque	p. 17
● Le Parmentier de paleron Condruzien	p. 19
● Quiche «Èko du Condroz», crudités potimarron râpé et carpaccio de bœuf mariné	p. 21
● Tourtade Condruzienne	p. 23
● Croute au butternut et plantes sauvages	p. 25
● Potage aux courges grillées et toast croquant de Collégial	p. 27
● Langue Local de Porchi	p. 29
● La lasagne du Condroz	p. 31
● Crumble de courge	p. 33
● Friand «Tiges et Chavées»	p. 35

Recettes sucrées

▼ ● Le burn out (crème brûlée au potimarron et sorbet pomme-foin)	p. 37
● Le Raider du Condroz	p. 39

Mes recettes locales

● Ma recette printanière locale	p. 41
● Ma recette estivale locale	p. 43
● Ma recette automnale locale	p. 45
● Ma recette hivernale locale	p. 47



Ingredients

Sashimi de bœuf:

- 380g filet de poire/filet BBB
- 20g huile de colza (Alvenat)
- Thym, sel, poivre

Coquette de fromage au Collégial:

- 200g fromage Collégial de Ciney
- 20g farine «Au Cœur du Pain»
- 2 tranches de pain (farine «Au cœur du Pain»)
- 2 œufs (Florée)

Mille-feuille de potimarron:

- 400g potimarron (Potager Florée)
- 60g miel (Maibelle)
- Thym (Florée)
- 1 pomme du verger
- 60g beurre (Ferme du Sacré-Cœur)

Coulis de potimarron:

- 1 potimarron (Florée)
- Crème 30 à 40% (Ferme du Sacré-Cœur)
- Thym (Florée)

Espuma de fromage Collégial:

- 4cl lait de ferme (Ferme du Sacré-Cœur)
- Croûte de fromage Collégial
- 4 blancs d'œuf
- Sel, poivre, muscade
- 1 siphon et 1 cartouche de gaz

Décoration:

- Cresson (Maibelle)
- Torsade de Butternut
- Pique à brochette fait main (artisan ferronnier de Ciney, Alain Marcin)

Dressage

- Chauffer le coulis de potimarron au poêlon et le mille-feuille au four à 180° pendant 10 min. Rissoler la torsade de potimarron.
- Griller le bœuf mariné.
- Passer les croquettes à la friteuse et confectionner les brochettes avec le bœuf.
- Dresser le coulis, déposer le mille-feuille au centre de l'assiette, placer la torsade dessus.
- Placer la brochette sur le côté et disposer les peluches de cresson et l'espuma à la fin du dressage.



«Poire» de Blanc Bleu Belge et croquette de fromage «Le Collégial»



Mille-feuille de potimarron à la pomme et au miel, cresson et espuma au lait de Collégial

 4 personnes

 Les Z'accroz du Condroz

Pascal Marcin / Bénédicte Marcin / Arnaud Bisschop / Christelle Bisschop
/ Maude Decroisson / Cyril Goset / Paulette Wilmotte / Carole Petit / Pol
Wauthier / Béatrice Lemineur / Jacques Gordenne

Déroulé de la recette

1 Sashimi de bœuf:

- Faire mariner le bœuf dans l'huile de colza, avec des brindilles de thym, sel et poivre.
- Avant le dressage juste le griller et le laisser tiède, cuisson «bleu».

2 Croquette de fromage:

- Détailler le fromage en dés de 1,5 cm de côté.
- Passer dans la farine, puis dans un œuf battu et finir dans de la chapelure de pain à la farine (pour 500g de farine, 15g de levure, 12g de sel, 300g d'eau).

3 Mille-feuille de potimarron à la pomme et au miel:

- Détailler en fines lamelles le potimarron et la pomme.
- Faire fondre le beurre + le miel avec le thym.
- Dans un plat allant au four, alterner 2 couches de potimarron et 1 couche de pomme, assaisonner entre chaque couche et, à l'aide d'un pinceau, badigeonner du mélange de beurre + miel.
- Cuire à 150° +/- 1 h avec un plat au-dessus pour presser le gratin.
- Laisser refroidir avant de couper.

4 Coulis de potimarron:

- Couper des cubes de potimarron.
- Faire cuire à l'eau + thym pendant +/- 20 minutes.
- Egoutter, ajouter de la crème, du thym frais, du sel, du poivre et mixer.

5 Espuma de fromage:

- Laisser infuser les croûtes du fromage dans le lait, sel, poivre, muscade.
- Incorporer le blanc d'œuf après 15 minutes, passer au mixeur. Passer au chinois fin et verser dans le syphon. Ajouter une cartouche de gaz. Garder au frais pour le dressage.



Ingredients

- 500g de viande hachée de bœuf (Ferme Vrancken)
- 200g de fromage Collégial de Ciney (Le bonheur est dans le pré)
- 1 courge butternut de +/- 800g
- 500g de pommes de terre farineuse (Serres de la Chapelle)
- 300g de pommes
- 2 oignons
- 1 éclat d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 10cl de lait
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de noix de muscade
- 1 filet de vinaigre de vin rouge
- 1 belle noix de beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Le Parmentier des Condruzes



 4 personnes

 Pierre Ninane

Déroulé de la recette

1 Pour la purée:

- Eplucher les pommes de terre et 500g de butternut, dont vous aurez ôté les graines, et les couper grossièrement en morceaux.
- Les plonger dans de l'eau bouillante salée pendant 15/20' jusqu'à cuisson complète puis égoutter.
- Ajouter le lait, le jaune d'œuf, 1/2 cuillère à café de noix de muscade, sel et poivre.
- Ecraser le tout jusqu'à obtention d'une purée bien lisse.
- Rectifier l'assaisonnement à son gout.
- Mettre de côté.

2 Pour la viande hachée:

- Verser un peu d'huile dans une poêle.
- Faire revenir 2 oignons et 1 éclat d'ail.
- Ajouter la viande et laisser la cuire doucement en ajoutant 1/2 cuillère à café de cannelle et 1/2 cuillère à café de noix de muscade, sel et poivre.
- Verser un filet de vinaigre de vin rouge, mélanger et couper le feu.
- Mettre de côté.

3 Pour la garniture:

- Découper en petits dés le reste du butternut (+/- 300g) et les pommes pelées et épépinées.
- Verser 1 belle noix de beurre dans une poêle et y verser les dés de butternut.
- Laisser cuire +/- 10' en ajoutant au besoin quelques filets d'eau jusqu'à mi-cuisson (garder un peu de croquant est un choix intéressant).
- Ajouter les dés de pommes.
- Ajouter 1/2 cuillère à café de cannelle, sel et poivre.
- Mélanger et terminer la cuisson +/- 5 minutes.
- Préchauffer ensuite le four à 180°.

Dressage

- Dans un plat allant au four, déposer la viande.
- Puis une couche de purée pommes de terre/butternut.
- Ensuite le mélange de dés de butternut/pommes.
- Terminer avec des lamelles de fromage sur toute la surface.
- Mettre au four sous le grill +/- 30' jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et légèrement doré.





Ingredients

6 petits pains:

- 270g de lait demi-écrémé (Ferme de la Bourgade)
- 15g de levure boulangère fraîche (Kempinaire)
- 400g de farine (Ferme de Corioule)
- 1 œuf (Les Œufs Frais d'Ohey)
- 20g de sucre en poudre
- 10g de sel
- 40g de beurre mou (Les Saveurs d'AnSo)
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- 2 c. à soupe de graines de tournesol
- 1 bol d'eau

Sauce:

- 1 jaune d'œuf (Les Saveurs d'AnSo)
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 200ml d'huile de maïs
- 1 c. à café de sel
- 100g de butternut (Les Jardins de Vertumne)
- 3 c. à soupe de miel (Le Fournil du Loup)

Garniture:

- 50g de beurre
- 6 steaks hachés porc et bœuf (La Vache d'Ici)
- 300g de fromage Le Collégial
- 400g de butternut (Les Jardins de Vertumne)
- Quelques brins de persil & romarin (Les Jardins de Vertumne)
- 2 pommes (Vergers de la Vallée)
- 2 oignons rouges (Ferme Vrancken)
- 2 c. à soupe de miel (Le Fournil du Loup)
- Sel et poivre

Dressage

Couper les petits pains en deux, mettre de la sauce de chaque côté. Sur la partie inférieure, déposer le steak haché, la préparation butternut/fromage, les pommes, les oignons, refermer les petits pains.



Le Délice local

 6 personnes

 L'atelier culinaire de Havelange

Jeanine Petit / Gwendoline Borny / Christopher Diet / Yann Masson
Aline Detroz (PCS) / Céline Dubois (CPAS)

Déroulé de la recette

1 Les petits pains:

- Placer dans un bol 250g de lait et la levure émiétée, puis mélanger.
- Ajouter la farine, l'œuf, le sucre et le sel. Pétrir.
- Ajouter le beurre en morceaux. Pétrir.
- Placer la pâte dans un saladier légèrement fariné et couvrir d'un torchon. Laisser reposer 2 h dans un endroit tiède.
- Sur un plan de travail fariné, former 6 boules de 110g environ. Les rouler et les déposer sur la plaque de four tapissée de papier cuisson, couvrir et laisser reposer 45 min. (Vous pouvez profiter de ce temps pour préparer la sauce et la garniture).
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Badigeonner les boules des 2 c. à soupe de lait restantes, parsemer de graines de sésame et de tournesol.
- Enfourner pour 15 min, en versant un bol d'eau dans la lèche-frite placée sous les pains.

2 La sauce:

- Couper 100 g de butternut et les faire cuire dans une casserole d'eau.
- Une fois le butternut cuit, le réduire en purée, y ajouter le miel, une c. à soupe de moutarde et mélanger. Laisser refroidir la préparation.
- Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec la c. à soupe de moutarde restante et laisser reposer 1 à 2 min. A l'aide d'un batteur électrique, mélanger doucement et ajouter l'huile petit à petit.
- Ajouter la mayonnaise à la préparation à base de butternut.

3 La garniture:

- Couper le butternut en petits dés, le faire revenir dans une casserole avec 10g de beurre, 1/4 d'oignon rouge et le persil. Un fois cuit, ajouter 80g de fromage préalablement coupé en petits dés également. Lorsque le fromage est fondu, réserver la préparation.
- Couper les oignons rouges en lamelle, les cuire avec 10g de beurre, une cuillère de miel et une branche de romarin. Les oignons doivent confire. Réserver les oignons dans un bol à part.
- Dans la poêle, faire cuire les pommes coupées en lamelles. Ajouter 10g de beurre, une c. à soupe de miel et une branche de romarin. Lorsque les pommes sont caramélisées, couper le feu.
- Cuire les steaks hachés, saler et poivrer. Dès la cuisson presque terminée ajouter une tranche de fromage sur chaque steak haché et couvrir afin que le fromage fonde.

« Nous vous conseillons d'accompagner le "Délice local" par des frites de pommes de terre et de patates douces "maison" ainsi que d'une petite salade. »



Ingredients

Marinade:

- 1kg de carbonnades de bœuf
- 75cl de cidre brut
- 1 échalote
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 éclat d'ail
- 5 à 6 grains de poivre

Sauce:

- 2 échalotes
- 2 pommes
(type Reinette étoilée,
Reinette Dubois, Belle-Fleur)
- 75cl cidre brut
- 50cl fond de veau

Accompagnements:

- 1 potimarron
- 4 pommes (cf. supra)
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 tranche de 3cm d'épaisseur
de Collégial
- 2 c. à soupe de farine
- 1 œuf
- Chapelure
- Beurre, huile, sel, poivre

Dressage

Sortir la viande de son jus de cuisson, dresser sur assiette avec les accompagnements, saucer et accompagner d'un bon morceau de pain.



Carbonnades au cidre du Condroz, potimarron, pommes sautées, croquette de Collégial



4 personnes



2 Hot Dynastie (EPSIS de Schaltin)

Dorian / Yannis / Noah / Alistair / Solène / Tristan / Anne-Sophie

Déroulé de la recette

1 La viande (la veille, mariner la viande):

- Dans un saladier, placer la viande et les éléments de la marinade, réserver au frais pendant 24h.
- Égoutter la viande (conserver la marinade), la sécher dans un essuie.
- Saler et poivrer les morceaux de bœuf, les faire dorer sur toutes les faces dans un filet d'huile et une bonne c. à soupe de beurre.
- Remettre dans une cocotte, recouvrir de marinade et laisser mijoter pendant 3 heures à feu doux (méthode rapide: 45min dans la casserole à pression).

2 La sauce:

- Émincer les 2 échalotes, éplucher et détailler les 2 pommes en petits cubes, suer au beurre.
- Mouiller avec le cidre, réduire de moitié, ajouter le fond de veau, réduire à nouveau.
- Passer au mixeur, chinoiser, rectifier l'assaisonnement, réduire à nouveau jusqu'à bonne consistance. (Méthode rapide: lier à la maïzena), monter au beurre juste avant le service.

3 Les accompagnements:

Potimarron:

- Laver le potimarron sans l'éplucher, le couper en 2 et ôter les graines.
- Tailler des tranches de 2 à 3cm d'épaisseur, mettre sur une plaque de four avec papier cuisson, huiler, enfourner à 160°C pour 20 à 30min.

Pommes:

- Éplucher les pommes, les détailler en 8 quartiers.
- Fondre 1 c. à soupe de beurre dans une sauteuse, y jeter les quartiers de pommes, saupoudrer le sucre et sauter à feu vif environ 3 à 4min.
- Facultatif: déglacer au cidre ou flamber au Condreau.

Croquette au Collégial:

- Détailler 8 cubes de 3cm de côté ou 4 cubes et il vous restera du fromage pour l'apéro.
- Paner à l'anglaise à 2 reprises (farine, œuf battu, chapelure).
- Au moment de servir, passer dans un bain de friture à 170°.



Ingredients

Ketchup de butternut:

- 1 butternut (Jardins de Vertumne)
- Gros sel
- Paprika
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 échalotte
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de sucre
- 15cc de vinaigre de cidre
- 2 clous de girofle

Croques et garniture:

- 400g de Carbonnades de bœuf Simmenthal (Ferme du Sacré Coeur)
- Beurre
- 1 bière ambrée ou brune locale
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne (Bister)
- 1 échalotte
- 2 carottes
- 1 feuille de laurier
- Thym

- Sel
- Poivre
- 2 Pommes non farineuses du verger
- Lardons
- Tartines (farine de la ferme de Corioule)
- Collégial
- Salade croquante

Le Condroque

 4 personnes

 Les bois d'Ohey
Marion / Milou / Damien

Déroulé de la recette

1 Le ketchup de butternut:

- Découper le butternut en gros morceaux, les arroser de gros sel, paprika et huile d'olive.
- Passer au four à 180° durant 25 minutes.
- Pendant ce temps, émincer oignons, échalotes et ail. Puis les faire revenir dans un poêlon.
- Ajouter les butternuts grillés, un peu de sucre et de vinaigre de cidre.
- Ajouter un clou de girofle puis laisser mijoter 15 minutes.
- Passer le tout au blender, au besoin rajouter un peu d'eau.
- Conserver au frigo.

2 Les croques et leur garniture:

- Dorer les carbonnades de bœuf au beurre dans une casserole en fonte.
- Mouiller avec la bière.
- Rajouter deux c. à soupe de moutarde à l'ancienne, une échalotte émincée, deux carottes en rondelles, une feuille de laurier, un peu de thym, sel poivre, etc...
- Laisser cuire à feu très doux durant 5h ou au four à 100°C 4h, jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.
- Faire dorer au beurre salé des dés de pommes.
- Faire fondre des lardons en petits dés.

Dressage

- Beurrer deux tartines.
- Placer une tartine dans l'appareil à croque (et pas un grill).
- Déposer une couche de viande sans trop de sauce, rajouter une généreuse tranche de collégial et refermer le croque.
- Faire griller.
- Servir avec les pommes caramélisées et les lardons par-dessus, avec une salade croquante assaisonnée, et une généreuse dose de ketchup de butternut.





Ingredients

- 400 à 600g de paleron de bœuf
- 80g de beurre
- 200g de carottes
- 200g d'oignons
- 1,5l de fonds brun (à défaut, de l'eau)
- 200g d'oignons rouges
- 500g de potimarron
- 1,5kg de pommes de terre
- 1/2l de lait
- 100g de beurre
- 500g de butternut
- 2 pommes (reinettes)
- 100g de fromage Le Collégial

Dressage

Assembler harmonieusement en étages et servir bien chaud.



Parmentier de paleron Condruzien

 4 personnes

 Les Provi Gourmands

Michaël Cors (professeur) / Noah Posocco / Emile Vanesse
Clément Dumont Demarche

Déroulé de la recette

- 1 • Détailler le paleron en portions de 100g après l'avoir soigneusement paré (cette opération peut être réalisée par votre boucher).
- 2 • Colorer vivement toutes les faces dans un beurre brun.
 - Tailler une fine brunoise (petits dés réguliers) avec les légumes aromatiques (oignons, carottes).
 - Débarrasser l'ustensile de cuisson et colorer la brunoise dans la matière grasse de cuisson des viandes.
 - Disposer à nouveau les pièces de viande dans la braisière, mouiller à hauteur avec du fond brun.
 - Déglacer (dissoudre les sucs de cuisson) et ajouter un bouquet garni (persil, thym et laurier).
 - Couvrir et cuire par une petite ébullition pendant 2h à 2h30.
 - Retourner quelquefois les pièces et s'assurer de la lente réduction de la sauce par évaporation.
 - Les viandes sont cuites lorsqu'elles cèdent facilement sous la pression des doigts. La sauce, elle, doit être nappante.
 - En fin de préparation émietter grossièrement le paleron et le mélanger à la sauce.
- 3 • Pendant ce temps tailler une fine brunoise de potiron.
 - Cuire à l'étuvée (à couvert avec peu de matière grasse et à feu doux) pendant quelques minutes (attention, le potiron doit rester ferme mais plus croquant).
- 4 • Couper les oignons rouges en quartiers et les glacer (dans un petit poêlon, couvrir à peine d'eau, ajouter une noix de beurre, une pincée de sucre, une pincée de sel et cuire vivement jusqu'à évaporation complète du liquide. Attention: ne pas colorer en fin de cuisson).
 - Préparer également une purée classique (lait chaud et beurre) en y intégrant le butternut et la pomme (les cuire séparément: butternut étuvé au beurre et pomme en compote).
- 5 • Pour en faire un espuma, la détendre au lait chaud jusqu'à consistance d'une pâte à crêpes épaisse. Sinon la maintenir « crémeuse ».
 - Remplir le siphon.
 - Ajouter deux cartouches de protoxyde tout en mélangeant bien le siphon à l'envers.
- 6 • Râper un peu de fromage Le Collégial.
 - Former de petits tas sur un tapis de cuisson en silicone ou une feuille de papier cuisson.
 - Enfourner à 175° pour +-15 minutes.



Ingredients

Pâte Brisée:

- 250g de farine blanche (Ferme de Corioule)
- 125g de beurre de ferme
- 50ml d'eau
- 1 œuf
- 1 poignée de graines (pavot, chia, tournesol)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de muscade

Garniture de la quiche:

- 1 potimarron moyen
- 150g de fromage le Collégial
- 4 œufs
- 400 ml de crème ou de lait (ou moitié-moitié).

Crudités:

- 150 g de bœuf Châteaubriant
- 1/2 potimarron sans la peau
- 1 poignée de noisettes
- 1 poignée de noix
- 1 poignée de raisins secs
- 1/3 de bouquet de persil
- 1/2 d'un petit oignon rouge
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de sauce soja, fleur de sel, huile de noisettes.

Dressage

- Une fois la pâte cuite, enlever les haricots secs, poser les morceaux de potimarron et de fromage au fond du moule et renverser l'appareil. Ajouter la dernière lamelle de potimarron en C et quelques graines de courges par-dessus. C'est reparti pour 20 à 30 minutes de cuisson à 180°C.
- Présenter la quiche et les crudités en plat familial ou en parts individuelles.



Quiche «Èko du Condroz», crudités potimarron râpé et carpaccio de bœuf mariné

 4 personnes

 Odile Ramelot (Li bia Bokal)

Déroulé de la recette

1 La garniture (partie 1):

- Préchauffer le four à 200°.
- Couper le potimarron en 2 puis couper 4 grosses lamelles en formant des C (environ 450g). Enduire d'huile d'olive, de thym et de sel. Mettre au four pour 20 minutes.

2 Les crudités:

- Couper la viande Chateaubriand en fines lamelles et faire mariner 30 min. dans un mélange 1/3 vinaigre de cidre, 2/3 huile. Saler, poivrer (ou ajouter du poivre de Timut, de Sechuan ou des baies roses).
- Éplucher et couper l'oignon rouge en très fines tranches.
- Éplucher le 1/2 potimarron. Râper sur une râpe à gros trous.
- Dans un saladier, déposer le potimarron râpé, ajouter le persil ciselé, et l'oignon rouge.
- Ajouter les raisins, les noisettes grossièrement concassées.
- Verser sur le tout 1 dernière c. à soupe de vinaigre, la sauce soja et arroser généreusement d'huile de noisette. Finir l'assaisonnement par la fleur de sel et le poivre.
- Mélanger bien le tout. Laisser reposer au frais pendant 1/2h minimum puis ajouter la viande.

3 La pâte Brisée:

- Mettre la farine dans un récipient et ajouter la pincée de sel, une pincée de muscade et des graines au choix.
- Ajouter le beurre ramolli en cubes et pétrir du bout des doigts. Une fois la farine intégrée, frotter pendant une petite minute «les miettes» entre les mains afin de les affiner.
- Faire un puits au centre, ajouter l'eau et le jaune d'œuf puis mélanger les 2 dans un petit tourbillon et emmener les miettes au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène (le beurre va s'incorporer, ne pas ajouter d'eau tout de suite).
- Poser la boule sur un plan de travail fariné et la fraiser, c'est-à-dire en écraser des parcelles avec la paume de la main en la poussant vers l'avant. Rassembler les morceaux et étirer de la même façon trois fois.
- Finir par rassembler en une boule. Remettre un peu de farine sur le plan de travail. Écraser doucement la boule en un cercle épais puis la passer au rouleau en la tournant d'un quart de tour à chaque passage pour avoir une pâte d'épaisseur uniforme.
- Placer la pâte dans un moule beurré et fariné. Replier un peu le bord vers l'intérieur afin d'avoir un peu d'épaisseur sur le pourtour.
- Piquer le fond avec une fourchette, y verser des haricots secs (pour éviter qu'elle gonfle) et mettre à cuire 20 minutes à 200°. La pâte est cuite «à blanc» et prête à accueillir l'appareil et les légumes.

4 La garniture (partie 2):

- Pendant que la pâte cuit, couper en cubes 150g de Collégial et 3 des 4 lamelles de potimarron cuit.
- Préparer votre appareil à quiche en mélangeant 4 œufs et 400ml de crème/lait. Saler et poivrer.



Ingredients

- 300g de farine
- 150g de beurre salé
- 1/4 de butternut
- 50g de noisettes
- 1 pomme
- 200g de viande à carbonnade
- 2 citrons
- 2 c. à soupe de miel
- 1 carotte
- 20cl de fond de veau
- Thym, sauge, laurier, persil, ail
- 20cl de vin de noix
- 3 oignons
- 2 tranches de pain d'épices
- 50g de foie de veau
- 200g de pleurotes
- 4 grandes feuilles de chou entières
- Sel, poivre

Dressage

- Chemiser les moules en badigeonnant les parois de beurre pommade et saupoudrer d'une fine couche de farine, retourner et tapoter ensuite le moule pour retirer l'excédent de farine.
- Sortir la pâte du frigo et l'étaler finement à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir. Foncer ensuite le moule et passer les bords au couteau. Garnir d'une ou plusieurs feuilles de choux pour isoler la pâte de la farine.
- Garnir ensuite la pâte de différents étages de préparations dans les quantités et proportions souhaitées. Essayer d'alterner les couches colorées et claires comme le chou, le butternut et la pommes avec les couches plus foncées champignons, carbonnade, foie et noisette afin de créer des couches bien distinctes lors de la découpe.



Tourtade Condruzienne

 4 personnes

 Les vieux briscards
Aubain Marchand / Vincent Degryse

Déroulé de la recette

1 La pâte brisée noisette:

- Mélanger 300g de farine, 150g de beurre, sel et poudre de noisettes torréfiées au préalable. Réaliser un crumble en égrainant du bout des doigts.
- Ajouter de l'eau et pétrir afin d'obtenir une pâte homogène. Réserver au frais pendant 30 min.

2 Sauté de butternut:

- Découper le butternut en brunoise. Dans une sauteuse, rôtir le butternut dans un peu de miel, du beurre et de la sauge. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

3 Sauté de pommes:

- Couper les pommes en brunoise puis les mettre dans une sauteuse avec un peu de beurre.
- Rôtir à feu vif et ajouter un trait de jus de citron pour l'acidité et pour limiter l'oxydation.
- Ajouter du poivre rose préalablement concassé.

4 Carbonade de bœuf local:

- Découper le morceau de viande en carré de +- 3cm de côté.
- Dans une casserole en fonte ajouter du beurre et faire suer un oignon.
- Saisir ensuite la viande et singer la préparation à l'aide d'une c. à soupe de farine afin de terminer la coloration de la viande.
- Ajouter le bouquet garni composé de laurier, carottes, persil, thym.
- Mouiller à niveau avec du fond de veau ou bouillon de veau préalablement dilué.
- Mouiller également avec 20 cl de vin de noix (vin sucré aux arômes de noix) ou porto.
- Ajouter 2 tranches de pain d'épice sur le dessus, refermer le couvercle et laisser mijoter à couvert sur feu doux durant minimum 3h.
- Une fois la viande mijotée et bien cuite, effiloche le tout en veillant à mouiller la préparation avec la sauce puis réserver au frais.

5 Foie de veau et sauté de champignons:

- Afin d'ajouter un goût singulier, faire saisir 3 minutes des petits morceaux de foie de veau dans une poêle beurrée avec un petit peu de miel, saler et poivrer le mélange.
- Dans une poêle, faire suer un oignon avec de l'ail.
- Y ajouter des pleurotes coupées en 4 dans la longueur afin de conserver une bonne mâche.
- Assaisonner de sel et de poivre.

6 Noisettes torréfiées:

- Concasser des noisettes à l'aide d'un couteau ou d'un mortier afin de garder des morceaux. Faire torréfier les noisettes à sec dans une poêle chaude.

7 Feuilles de chou:

- Faire bouillir une grande quantité d'eau salée.
- Enlever les premières feuilles d'un chou vert et blanchir autant de feuilles de chou dans l'eau bouillante que la surface de fond de tarte à fonder.
- Débarrasser directement les feuilles de chou dans une eau glacée afin de fixer la chlorophylle.



Ingredients

- 1 butternut
- 1 oignon rouge
- 1 oignon blanc
- 150ml d'origan
- 200g de farine
- 2 œufs
- 100g de fromage Collégial vieilli et râpé
- 100g de fromage type feta aromatisé au piment d'Espelette
- 1 salade
- Un peu de vinaigre aromatisé aux baies de sureau
- Un peu de vin blanc aromatisé à l'aspérule odorante
- 2 cuillères de graisse de canard
- 2 c. à soupe d'huile de colza
- Un peu de fromage blanc
- Un peu de sel aromatisé aux herbes du jardin, de poivre.

Croute au butternut et plantes sauvages

 5 personnes

 Dorothée Hebrant

Déroulé de la recette

1 Préparer la croute:

- Mélanger la farine, le fromage collégial râpé, les œufs et l'origan ciselé.
- Ajouter un peu de fromage blanc pour obtenir la texture d'une pâte sablée.

2 Préparer le butternut confit:

- Couper le butternut en 2 et couper 10 tranches d'1 cm d'épaisseur.
- Faire cuire dans la moitié de la graisse de canard. Retourner et saler légèrement.

3 Préparer les oignons caramélisés au vin blanc aromatisé à l'aspérule:

- Couper les oignons en fines tranches et les faire revenir dans la graisse de canard.
- Ajouter le maitrank pour aromatiser et éviter que cela ne brûle.
- Cuire à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient tendres/caramélisés.
- Assaisonner avec le sel/poivre

4 Préparer et cuire la tarte:

- Chemiser un moule à tarte avec une feuille de papier sulfurisé.
- Étaler la pâte et la placer sur le papier.
- Couper les tranches de butternut en 2 et garnir tout le pourtour de la tarte.
- Au milieu, mettre les oignons caramélisés.
- Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes.

5 Préparer la salade:

- Nettoyer la salade et la détailler en petits morceaux de 1 cm max.
- Ajouter le vinaigre aromatisé, l'huile, sel et poivre.

Dressage

A la sortie du four, parsemer la tarte avec le fromage type feta émietté et servir avec la salade.





Ingredients

- 3 oignons moyens
- 3 gros éclats d'ail
- 3 cubes bouillon de légumes
- 1.5l d'eau
- 500g de potimarron
- 400g de butternut et épluché
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Crème fraîche
- Une dizaine de noisettes écrasées et grillées
- 12 Tranches de coppa
- 200g de fromage Collégial
- 12 mini tranches de pain (max. 5 cm sur 5 cm)

Potage aux courges grillées et toast croquant de Collégial

 6 personnes

 Maryse Denis

Déroulé de la recette

1 Le potage:

- Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.
- Nettoyer le potimarron, retirer les graines, et couper en tranches.
- Éplucher le butternut, retirer les graines et couper en tranches.
- Éplucher les oignons et couper les en gros morceaux.
- Nettoyer les éclats d'ail, placer-les dans une feuille d'aluminium avec de l'huile d'olive.
- Les éclats doivent être couverts, sinon ils risquent de brûler.
- Mettre tous les légumes sur plaque pleine du four recouverte de papier de cuisson.
- Mettre un filet d'huile d'olive sur tous les légumes.
- Enfourner pour 35 min.
- Pendant ce temps, faire chauffer l'eau dans une casserole avec les 3 cubes bouillon. Les cubes doivent fondre.
- Une fois les légumes cuits, les mettre dans une casserole et arroser de bouillon de légumes. D'abord la moitié du bouillon.
- Mixer le tout. Ajouter au fur et à mesure le reste du bouillon et continuer à mixer. Le potage doit être épais.
- Ajuster le sel et le poivre.

2 Les toasts:

- Couper 12 petites tranches de votre pain.
- Couper 12 tranches de fromage Collégial de la même taille que les tranches de pain.
- Placer le fromage sur le pain.
- Placer les tranches dans un plat allant au four sur une plaque pleine recouverte de papier cuisson.
- Lorsque les légumes sont cuits, les retirer du four et enfourner les toasts.
- Prendre les tranches de coppa et les placer sur la plaque. La coppa devra être sortie 5min après.
- Mettre le four en mode grill pour donner des couleurs aux toasts.

Dressage

- Dans des assiettes à risotto, verser le potage.
- Mettre un filet de crème fraîche et les noisettes grillées.
- Sortir les toasts du four. Les placer par 2 sur les bords de l'assiette et y ajouter la tranche de coppa par-dessus.





Ingredients


- 1 langue de veau
- 4 pommes (pas trop mûres)
- 120g de raisins secs
- 2 c. à soupe de miel
- 15cl de bière (Leopold7)
- 15cl de jus de pomme frais
- 25cl de bouillon
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 1 butternut ou 1 potiron
- 1 courgette
- 1 œuf
- 200g de fromage
Le Collégial râpé
- 400g de pommes de terre
- 600g de céleri-rave
- 50cl de lait
- Beurre fermier
- 5 c. à soupe de farine
- Sel, poivre, muscade
- 2 étoiles d'anis
- Cresson, persil, ciboulette


Dressage

- Dresser l'assiette en plaçant toujours la viande au fond de l'assiette.
- En option, utiliser un peu de cresson comme touche de couleur supplémentaire.



Langue locale de Porchi

 6-8 personnes

 Christine Spaenjers

Déroulé de la recette

1 La langue:

- Plonger la langue de veau dans une casserole d'eau salée puis la mettre au réfrigérateur toute une nuit. Placer ensuite la langue dans l'eau fraîche pendant quelques heures pour la dessaler.
- Rincer la langue à l'eau froide. Mettre tous les ingrédients (carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, poivre) pour le bouillon dans une casserole d'eau froide, et ajouter la langue de bœuf, couvrir et faire cuire +/- 2h.
- Filtrer le bouillon et réserver.
- Après la cuisson, enlever la langue, laisser refroidir puis retirer la peau avec précaution. Il y a un morceau de graisse au bas de la langue à couper. Utiliser un couteau bien aiguisé pour couper la langue de veau.

2 La sauce:

- Chauffer ensemble le bouillon, le jus de pomme, 2 pommes en petits morceaux, l'anis étoilé et du poivre. Bien faire bouillir et réduire puis retirer l'étoile d'anis et mixer la masse en purée.
- Filtrer et ajouter la bière et les raisins secs puis laisser réduire. Caraméliser les 2 pommes dans une poêle avec du beurre et ajoutez le miel. (Une touche de jus de citron peut rendre la sauce plus intense) Ajouter du beurre manié pour épaissir.
- Couper la viande tendre au beurre en fines tranches (environ 0,5 cm d'épaisseur). Ajouter la langue à la sauce et réchauffer doucement.
- Lorsque les pommes sont tendres, mélanger à la langue dans la sauce.

3 Les croquettes de courgettes au Collégial:

- Nettoyer puis râper la courgette.
- Placer la courgette râpée dans une passoire avec une assiette en dessous et saupoudrer d'un peu de sel. Laisser égoutter la courgette pendant une heure puis la presser pour que la majeure partie de l'humidité soit éliminée.
- Battre l'œuf dans un bol, ajouter la courgette, le fromage Collégial râpé, le poivre et sel, les herbes du jardin (p.ex. persil, ciboulette et jeune oignon) et 2 c. à soupe de farine.
- Bien mélanger pour obtenir une «pâte» cohérente puis mettre pendant 3h au frigo.
- Former des croquettes avec cette pâte. Tremper dans la farine et faire revenir dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

4 Les frites de potiron ou gaufrettes de butternut:

- Pour les frites de potiron: même procédé que les frites traditionnelles, mais une seule friture dans la graisse de friture suffit.
- Pour les gaufrettes de butternut: couper les gaufres à la mandoline puis tourner le butternut à 90° après chaque tranche pour obtenir une belle structure de gaufre.

5 La purée de céleri rave et pomme de terre:

- Apporter 400g de pommes de terre et 600g de céleri-rave à ébullition dans du lait frais. Lorsque celles-ci sont cuites, vider le liquide de cuisson, réduire en purée (le passe-vite donne une purée très onctueuse) et ajouter du beurre frais, une pincée de muscade, du sel et du poivre.



Ingredients

- 500 gr d'haché de bœuf (Ferme du Sacré-Coeur)
- 1 butternut (Champ paysan)
- 1 potimarron (Champ paysan)
- 400g de champignons (Champ paysan)
- 3 oignons (Champ paysan)
- 4 gousses d'ail (Champ paysan)
- 200 g de farine Au Cœur du Pain (Cocoricooop)
- 2 œufs (du jardin)
- De la moutarde Bister à l'ancienne
- 75 gr de beurre (Ferme du Sacré-Coeur)
- De l'huile d'olive
- Du Collégial de Ciney (Ferme du Sacré-Coeur)
- Du lait (Ferme du Sacré-Coeur)
- Du cumin
- Du persil
- Sel et poivre

La lasagne du Condroz

 4 personnes

 Les autres du Bois d'Ohey
Julien

Déroulé de la recette

Avant toute chose, préchauffer le four à 180°C.

- 1 • Faire revenir un oignon et une gousse d'ail puis ajouter la viande hachée de bœuf et retirer quand la viande est cuite.
- 2 • Pour la béchamel à la moutarde: faire fondre du beurre dans une casserole puis ajouter de la farine pour former une pâte. Épaissir en ajoutant progressivement du lait jusqu'à obtenir une béchamel onctueuse. Ajouter ensuite la moutarde et assaisonner selon l'envie.
- 3 • Pour réaliser la pâte de lasagne: mélanger la farine et des œufs pour obtenir une pâte homogène (100g de farine pour 1 œuf). Abaisser ensuite la pâte à une épaisseur d'environ 1 à 2mm.
- 4 • Pour la sauce de courges: mettre au four 1/2 butternut, le potimarron en morceaux grossiers, 2 oignons et 2 gousses d'ail au four à 180°C durant 30min avec de l'huile d'olive, du gros sel, un peu de cumin, des épices pour poulet et du poivre. Mettre ensuite le tout dans un mixeur avec un peu d'eau et de lait et rajouter les épices afin d'obtenir une sauce onctueuse.
- 5 • Couper le reste du butternut en dés et le faire revenir dans une poêle chaude avec du sel et du cumin pendant quelques instants. Il faut que les dés soient cuits mais encore un peu croquants. Débarrasser ensuite le butternut dans un bol.
- 6 • Dans la même poêle, faire revenir les champignons coupés en petits dés également avec de l'oignon, de l'ail et du persil. Débarrasser ensuite dans un autre bol.

Dressage

- Dans le fond d'un plat pouvant aller au four, mettre la viande hachée avec quelques dés de butternut et de champignons.
- Couvrir de pâte puis verser une partie de la sauce aux courges en y rajoutant à nouveaux quelques dés de butternut.
- Rajouter de la pâte puis couvrir de béchamel à la moutarde et y ajouter quelques tranches de Collégial.
- Répéter cet ordre jusqu'à remplir le plat puis recouvrir ce dernier de tranches de Collégial pour le gratin.
- Laisser cuire au four environ 20 à 30 minutes.





Ingredients

- 150g de farine Au Coeur du Pain (Ferme de Corioule)
- 150g de fromage le Collégial (Manu Samson)
- 1 potimarron (Ferme de la Preale)
- 150g de beurre salé (Ferme de la Bourgade)

Crumble de courge

 4 personnes

 Benoît Delpéuch

Déroulé de la recette

- 1 • Couper le potimarron en cubes de plus ou moins 1 cm (pas besoin d'éplucher).
- 2 • Dans un plat allant au four, mélanger les cubes de potimarron avec de l'huile d'olive, du gros sel, des herbes (par exemple de la sauge et de l'hysopé haché).
- 3 • Enfourner à 200°C pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que le potimarron soit doré.
- 4 • Dans un plat à part, mélanger les 150g de farine, 150g de beurre salé (sorti préalablement du frigo pour être ramolli), 150g de fromage Collégial, des noix ou des graines de courge. Attention à ne pas trop écraser pour obtenir une structure grumeleuse.
- 5 • Placer le mélange sur le potimarron et laisser dorer environ 15 minutes à 180°C.



Ingredients

Pâte briochée:

- 20g de farine
- 100g d'eau
- 7g de levure sèche
- 110g de lait entier
- 350g de farine semi complète
- 7g de sel
- 350g de fromage Le Collégial râpé finement
- 30g de beurre doux

Farce:

- 1kg de courge nettoyée débité en gros cube
- 1 gros oignon de 150 à 200g débité en gros cube
- 25g de cassonade
- 5g de cannelle
- 5g de poivre noir concassé
- 5g de gingembre en poudre
- 5g de sel

- 50g de vinaigre de cidre
- 100g de pomme en brunoise

Friand «Tiges et chavées»

 6 personnes

 Etienne Evrard

Déroulé de la recette

1 La pâte briochée:

- Réaliser le roux d'eau: mélanger dans une petite casserole 20 g de farine et 100g d'eau et cuire sur feu moyen jusqu'à atteindre 65°C. Débarrasser ensuite dans un pot et mettre 12h au frigo.
- Réhydrater durant 30min 7g de levure sèche de boulanger dans 110g de lait entier.
- Dans la cuve d'un robot mixeur ou dans un saladier, mélanger 350g de farine semi complète, 120g de roux d'eau, 7 g de sel, 350g de fromage le collégial râpé finement, les 110g de lait tiède contenant les 7g de levure et 30g de beurre doux à température ambiante.
- Pétrir la pâte au robot (ou à la main) durant 10 min.
- Réaliser une première montée à température ambiante durant 2h puis mettre la pâte filmée sous plastique au frais durant 12h.

2 La farce:

- Dans un four à 185°, faire rôtir la courge et l'oignon enrobé de sucre cassonade.
- À froid, mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Ajouter les épices, le sel et le vinaigre de cidre.
- Ajouter la brunoise de pomme.

3 Le façonnage des friands:

- Sortir la pâte briochée du frigo. Lorsqu'elle est tiède, dégazer la pâte en l'écrasant doucement.
- Diviser celle-ci en 8 pâtons de même poids (100g).
- Fariner légèrement le plan de travail. Avec un rouleau à pâtisserie, aplatir chaque pâton en un grand cercle.
- Replier les 2 bords latéraux vers le centre et réaplatir la pâte pour avoir une bande de 10cm.
- Étaler la farce sur toute la surface sauf le haut et le bas.
- Rabattre les bords latéraux vers le centre.
- Rouler la bande vers soi en prenant le haut.
- Débarrasser sur une plaque avec un silicomat ou un papier cuisson.
- Laisser pousser les brioches roulées durant 1h minimum dans le four (à 40°C si possible).
- Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante, cuire 20 à 30min.
- Sortir les brioches et badigeonner de jaune d'œuf, de fleur de sel et de graines de courges.
- Réenfourner 5 min.



Ingredients

Crème brûlée:

- 1l de lait de ferme
- 300g de potimarron cuit
- 1 filet d'essence de vanille
- 10 jaunes d'œufs (200g)
- 130g de cassonade
- 2 c. à café de «Gin Cin Kin Na»

Sorbet pomme-foin:

- 40cl de jus de pomme
- 10cl d'eau
- 100g de sucre fin
- 100g de foin

Tuile façon «langue de chat»:

- 80g de beurre
- 80g de sucre fin
- 80g de farine «Au Cœur du Pain»
- 1 sachet de sucre vanillé

Dressage

- Flamber la crème avec un mélange de sucre et de cassonade brune (50/50)
- Mettre le biscuit et la glace
- Ajouter une pincée de sucre pétillant
- Ajouter quelques herbes aromatiques (agastache, oseille, fleurs comestibles).



Le burn out (crème brûlée au potimarron et sorbet pomme-foin)



10 ramequins



Les givrés

Patricia Lecrenier et Guillaume Delvaux (Les glaces de Patricia)
Quentin Dupont (Toque & Chez vous)

Déroulé de la recette

1

La crème brûlée:

- Cuire le potimarron dans de l'eau bouillante.
- Faire un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre.
- Ajouter le lait.
- Incorporer le Gin Na et la vanille.
- Égoutter le potimarron et l'ajouter.
- Mixer pour obtenir une texture lisse.
- Remplir les ramequins et ajouter des morceaux de potimarron.
- Verser entre 130 et 150ml par personne.
- Cuire au four à 100°C en mode chaleur tournante pendant 1h à 1h30.

2

Le sorbet pomme-foin:

- Porter à ébullition l'eau et le sucre, réduire pendant 3 minutes.
- Ajouter le foin.
- Laisser refroidir et ajouter le jus de pomme.
- Infuser pendant 4-5 heures minimum.
- Turbiner à la sorbetière.

3

La tuile façon «langue de chat»:

- Faire un ruban avec les œufs, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter le beurre fondu.
- Incorporer la farine et mélanger au fouet.
- Dresser sur un silpat ou du papier cuisson (en rectangle assez long).
- Cuire de 5 à 10 minutes au four à 180°C.
- Sortir une fois la coloration souhaitée, donner la forme avec un emporte-pièce.
- Laisser refroidir.



Ingredients


Biscuit:

- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 10 g de sucre vanillé
- 120 g de sucre
- 1 œuf (calibre A)

Caramel de butternut:

- 1 butternut
- Epices au choix
- 200g de sucre
- 120g de crème
- 45g de beurre salé

Le Raider du Condroz

 ± 10 pièces

 **Ma Little Cuisine**
Edwige Kervyn

Déroulé de la recette

1 Le biscuit:

- Casser l'œuf dans un saladier, y ajouter une pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
- Ajouter la farine, puis mélanger avec les doigts pour obtenir du sable.
- Ajouter le beurre et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène.
- Frapper la pâte en la lançant d'une main à l'autre jusqu'à obtenir une boule régulière. Si la pâte semble trop grasse et molle, y rajouter un peu de farine.
- Laisser reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure.
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Étaler de la farine sur la table et sur le rouleau à pâtisserie, puis étaler la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur.
- Découper au couteau, à l'emporte-pièces ou avec un verre les formes que vous souhaitez.
- Mettre au four durant 20 min.

2 Le caramel de butternut:

- Couper la chair du butternut en dés et les déposer dans une casserole avec l'eau et les épices.
- Laisser cuire à couvert pendant 25 minutes.
- Mixer la chair de butternut.
- Réserver.
- Mettre 200 g de sucre dans une casserole à feu moyen. Attendre la caramélisation et retirer la casserole du feu.
- Ajouter 120 g de crème (au préalablement chauffée).
- Ajouter 45 g de beurre salé.
- Bien mélanger la préparation.
- Hors du feu, ajouter la chair de butternut selon votre goût.
- Mixer en un coulis homogène.

Dressage

Déposer le caramel sur le biscuit puis l'enrober d'une fine couche de chocolat fondant.





Ajoutez votre plus belle photo

Ingredients

Ma recette printanière locale:



Quantité:



Groupe/cuisinier(s):

Déroulé de la recette

Dressage



Ma recette estivale locale:

 Quantité:

.....

 Groupe/cuisinier(s):

.....

Déroulé de la recette

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dressage



.....


.....

.....

.....

.....

Ma recette automnale locale:

 Quantité:

 Groupe/cuisinier(s):

Déroulé de la recette

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dressage

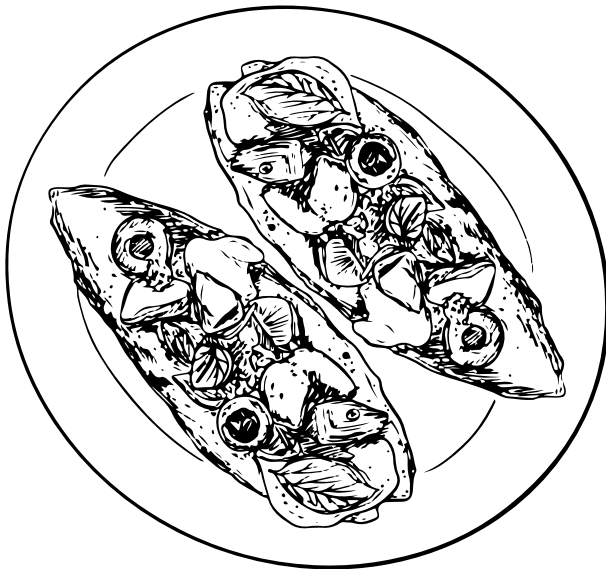


.....

.....

.....

.....



Ajoutez votre plus belle photo

Ingredients

Ma recette hivernale locale:

 Quantité:

.....

 Groupe/cuisinier(s):

.....

Déroulé de la recette

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dressage



.....

.....

.....

.....

.....



GAL
CONDROZ
FAMENNE

info@coeurdecondroz.be
www.condroz-famenne.be

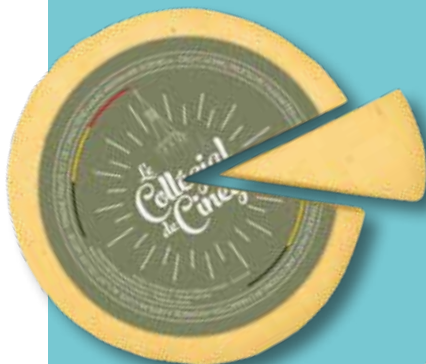


info@coeurdecondroz.be
www.tiges-chavees.be



**CONSEIL DE
POLITIQUE
ALIMENTAIRE**

cpa@coeurdecondroz.be
www.coeurdecondroz.be/cpa



Crédit photo: Olivier Ducarme

