



## **Parfait de foie gras d'Upignac, gelée de poires et Wisky belge selon Radermacher**

Pour 2 personnes :

*1 poire à cuire - 20 gr de sucre - 50 gr de foie gras confit Upignac - 1 tranche de cramique  
1/4 dl de wisky belge - 1/4 dl d'eau de source - 1/2 feuille de gélatine - Cressonnette -  
jets de poireaux et jets de betterave*

Epluchez la poire. Cuire avec le sucre et un filet d'eau. Faire ramolir la feuille de gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer le wisky belge et l'eau. Amenez à frémissement. Ajoutez la gélatine et bien mélanger. Débarassez et réservez au frigo pour la suite. Mixez la 1/2 de la compote de poire. Gardez le reste, coupez en cube pour la garniture. Débarrassez et réservez au frigo pour la suite. Coupez 2 fines tranches de foie gras de +/- 25 gr.

Mélangez la cressonnette, les jets de poireaux et betterave. Préparez 2 verrines transparentes. Mettre une belle cuillère de compote de poire dans le fond de la verrine. Déposez un petit mix d'herbes. Ajoutez la tranche de foie gras, un cube de gelée de wisky et un triangle de cramique.

## **Gâteau de rougets aux asperges et chips de jambon fumé à Aubel**

Pour 2 personnes :

*Asperges blanches : 3 Asperges vertes : 2 - Lait : 1dl - Crème : 1 dl - Œufs : 2 - Filets de rougets : 2 pièces - sel et poivre - pour le beurre blanc : 2 cl de vin blanc - 25 gr d'oignons hachés - 1 dl de crème - 1/2 dl de lait - sel - poivre - 1 pincée de fond de fond de poisson en poudre - 10 gr de roux blanc - 1 filet de jus de citron*

Pour la sauce, rissoler les oignons hachés, déglacez avec le vin blanc et ajoutez la crème, le lait, le jus de citron, le fond de poissons, le sel et le poivre. Laissez frémir quelques minutes, ajouter le roux blanc et fouettez légèrement. Passez le tout au mixer. Rectifiez l'assaisonnement et réserver au chaud.

Pour le flan d'asperges, cuire celles-ci dans le lait et la crème. Sel, poivre. Laissez refroidir, ajoutez les œufs et mixer le tout. Rectifiez l'assaisonnement, moulez dans un ravier beurré et passez le tout au four à 100° pendant 35 minutes. Cuire l'asperge verte dans de l'eau bouillante salée et poêlez le filet de rouget à l'huile d'olive.

## **Nos recettes :**

### **Cuisses de "Coq de Pêche" rôties à la blonde de Val Dieu et chutney de fruits exotiques, polenta aux olives**

Pour 2 personnes :

*Cuisse de coq : 2 pièces - sel - poivre - polenta : 60 gr - 1,8 dl d'eau - 20 gr d'olives noires - ciboulette : 2 brins - oignons hachés : 30 gr - 1/2 dl de bière de Val Dieu blonde - fond de volaille : 20 gr - jus de pomme : 1/4 dl - demi glace : 3 gr - lait : 6 cl - crème : 6 cl - sucre : une pincée - roux blanc : 10 gr - fruits en dés (ananas, melon & raisins) : 60 gr - miel : 1 cuill à café - sucre : 1 cuill à soupe - jus orange : 1/2 dl - féculé maïs : 2 ou 3 gr*

Pour la polenta, faire bouillir l'eau, salez, poivrez, ajoutez la polenta et mélanger sans arrêt jusqu'à cuisson. Ajoutez les olives en lamelles à la fin de la cuisson. Déposez le tout dans un plat jusqu'à complet refroidissement. Lorsque la préparation est bien froide, la dorez à l'huile d'arachide bien chaude ou bien passez en friture.

Pour le chutney, mettre les dés de fruits dans un poêlon avec le jus d'orange, le sucre et le miel. Laissez mijoter le tout à feu doux pendant +/- 20 minutes. Ajoutez le liant si besoin.

Pour la sauce, faire rissoler les oignons, ajoutez le lait, la crème jusqu'à ébullition, ajoutez le fond de volaille et le sucre. En fin de cuisson, mettre la bière et le jus de pomme. Terminez par le roux.

Salez et poivrez la cuisse de coq et passez la au four à 180° pendant +/- 30 minutes.

**Bon appétit !**

**Joël Rademaker et toute l'Equipe de Les Cours Traiteur**

**vous souhaite une agréable Balade...**





