

Trio Belge : Carbonnade, boulet liégeois et vol au vent



Carbonnade

Ingrédients : (6personnes)

4 branches de thym séché

2 feuilles de laurier

3 clous de girofle

8 tranches (160 g) de pain d'épices

Sel, poivre

3 càs de cassonade brune

1 L de bière blonde ou brune (ici de la Chimay bleue)

6 oignons

20 g de beurre

3 càs farine

3càs de vinaigre de vin rouge

1,5 kg de bœuf à braiser (paleron, jumeau, gîte)

Préparation :

Découpez la viande en cubes de même taille.

Epluchez les oignons et coupez -les en rondelles

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de viande dans le beurre fondu, assaisonnez.

Ajoutez la farine et les oignons.

Mélangez bien et laissez cuire 5 min tout en remuant pour attendrir les oignons sans les colorer.

Ajoutez le vinaigre et laissez cuire 2 min. Ajoutez la bière, 50 cl d'eau, la cassonade, le thym, le laurier, les clous de girofle et 5 tranches de pain d'épices coupées en morceaux.

Portez à ébullition, couvrez, baissez le feu et laissez mijoter 2h45.

Retirez le couvercle, augmentez le feu et faite cuire à découvert en remuant jusqu'è ce que la sauce ait réduit de moitié.

Faites griller les tranches de pain d'épices restantes et coupez-les en cubes.

Servir la carbonnade bien chaude garnie de cubes de pain d'épices grillés avec des frites.

Boulet Liégeois.

Ingrédients (pour +/- 6 boulets)

150 g de hachis de bœuf	1/2 oignon finement haché
350 g hachis de porc	1/2 bouquet de persil finement haché
2 tranches de pain de mie sans les croûtes trempée dans du lait	1 œufs
	Sel, poivre, muscade et chapelure

Préparation :

Pétrir tous les ingrédients ci-dessus afin d'obtenir un mélange homogène.

Roulez des boulets d'environ 70 g

Cuire au four dans une lèchefrite beurrée durant 40 min environ.

La sauce :

4 Oignons	Maïzena
4 Clous de girofle	1 L Bouillon de poule (récupérer du vol au vent)
2 Feuille de laurier	Thym
2 càs Sirop de Liège	4 càs cassonade brune
100 g raisins secs	Quelques baies de genévrier
Vinaigre de vin rouge	

Préparation :

Faire revenir les oignons émincés dans du beurre et saupoudrer d'une pincée de thym.

Ajouter la cassonade afin de former un caramel.

Déglacer avec un filet de vinaigre de vin rouge

Mouiller avec le bouillon et porter à ébullition.

Incorporer le sirop de liège, les clous de girofle et les baies de genévrier.

Assaisonner de sel, poivre, feuilles de laurier et laisser cuire 30 à 35 min.

En fin de cuisson, ajouter les raisins secs, lier la sauce et remettre les boulets à chauffer dans la sauce.

Vol au vent

3 Cuisses de poulet	Sel, poivre et muscade
1 Moulin épices Italiennes (colruyt)	20 ml Crème entière
1 tasse de brunoise de légumes	1 citrons
1 L Bouillon de poule (cubes)	1 kg Champignons de Paris
60 g Beurre	300g Chipolata
60 g Farine	6 mini-Bouchée en pâte feuilletée
Lait	Frites
2 Jaunes d'œufs	

Préparation :

Assaisonner les cuisses de poulet avec du sel, poivre et épices italiennes.

Mettre à cuire au four à 180°C pendant 30 min.

Préparer le bouillon de poule en mettant les cubes de bouillon à dissoudre dans de l'eau et ajouter la brunoise de légumes. Faites bouillir.

Placer les cuisses de poulet grillées dans le bouillon et compter encore 30 min de cuisson à petits bouillons.

Egoutter les cuisses en gardant le bouillon et laisser refroidir.

Prélever du bouillon tamisé (afin de n'avoir que du jus) et faire bouillir.

Confectionner des boulettes avec les chipolatas et faites cuire au bouillon.

Nettoyer et faites sauter les champignons au beurre, saler et poivrer.

Préparer un roux avec le beurre et la farine, mouiller avec du ½ l bouillon de poule additionner de ½ l de lait.

Saler, poivrer et ajouter la muscade.

Rassembler dans la sauce, le poulet que vous aurez décortiquer en morceaux grossièrement couper, les champignons et les boulettes.

Faire cuire quelques minutes.

Au moment de servir, ajouter la crème et les jaunes d'œufs pour épaissir un peu la sauce.

Rectifier l'assaisonnement et servir sur les bouchées à la reine avec des frites.