

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET PAIN DE VIANDE

 4 PERSONNES

600 G DE HACHÉ MIXTE 12 TRANCHES DE LARD ½ FENOUIL
2 ÉCHALOTES 1 GOUSSE D'AIL 2 BRINS DE THYM 1 BRIN DE ROMARIN
2 À 3 CÂS DE CHAPELURE 1 ŒUF 1 CÂS D'HUILE D'OLIVE SEL ET POIVRE

 PRÉPARATION
60 min.

 ACCOMPAGNEMENTS

Pickles (maison) voir la recette sur www.biendecheznous.be

1 botte de radis
1 barquette de cresson
1 paquet de beurre
Baguette au levain
Bonnes sauces à tremper

CHEZ LE BOUCHER


4 tranches de jambon cuit au BBQ
4 tranches de jambon séché
4 tranches de Filet d'Anvers
200 g de saucisson sec
1 tranche de tête pressée de 1 cm
1 tranche de pâté crème de 1 cm
1 boudin noir & 1 boudin blanc



COURONNE DE FEUILLETÉS À LA SAUCISSE

 4 PERSONNES

500 G DE HACHÉ MIXTE 1 ÉCHALOTE 1 ŒUF (+1 JAUNE D'ŒUF)
3 CÂS DE CHAPELURE 1 CÂC DE GARAM MASALA 2 À 3 FEUILLES DE PÂTE FEUILLETÉE

 PRÉPARATION
60 min.

 POUR LA SAUCE À TREMPER

1 càc de harissa
1 dl de yaourt
Zeste et jus d'1 citron vert
Sel et poivre

- 1 Pelez et ciselez finement l'échalote.
- 2 Mélangez le haché avec l'échalote, l'œuf, la chapelure, le garam masala et assaisonnez de sel et poivre. Roulez environ 20 boulettes de ce haché et faites-en ensuite de petites saucisses.
- 3 Préchauffez votre four à 180 °C.
- 4 Coupez la pâte feuilletée en tranches d'environ 4 x 8 cm. Posez une petite saucisse sur chaque lamelle de pâte feuilletée et enroulez complètement.
- 5 Recouvrez un plat pour le four de papier cuisson. Placez au centre un petit bol résistant à la chaleur (7 cm de diamètre) et déposez tous les feuilletés à la saucisse en cercle tout autour. Faites-en 2 rangées. Battez le jaune d'œuf et badigeonnez sur la pâte feuilletée.
- 6 Enfourez pendant 30 minutes.
- 7 Pendant ce temps, préparez la sauce : mélangez la harissa, le yaourt et le jus et zeste de citron vert. Salez et poivrez

biendecheznous.be

**BIEN
DE CHEZ
NOUS**

E.R. : Filip Fontaine, VLAM - Office Flamand d'Agro-Marketing, Boulevard Albert 11 35 boîte 50, B-1030 Bruxelles.

**BIEN
DE CHEZ
NOUS**



LE TOP MONDIAL ABSOLU, AUSSI À TABLE.

La viande belge, c'est la classe mondiale. Tout comme notre équipe nationale. Profitez de cette top qualité à votre table pendant L'Euro. Découvrez pourquoi la viande de chez nous est la meilleure du marché sur biendecheznous.be.


**VIANDE
DE CHEZ NOUS**

Apaq-W
#jecuisinelocal
les viandes de chez nous



CROQUETTES DE POULET ET SAUCE TARTARE MAISON

 4 PERSONNES

 PRÉPARATION
1h
(+ 1h de pochage
+ 2h de repos)

POUR LE BOUILLON: 1 POULET DE 1,4 KG 2 CUBES DE BOUILLON DE LÉGUMES

POUR LES CROQUETTES DE POULET: 500 G DE VIANDE DE POULET DE LA PRÉPARATION PRÉCÉDENTE 2 FEUILLES DE GÉLATINE 50 G DE BRUGGE VIEUX RÂPÉ 2 ŒUFS JUS ET ZESTE D'1/2 CITRON QUELQUES BRANCHES DE PERSIL PLAT QUELQUES BRANCHES DE CIBOULETTE 30 G DE BEURRE 40 G DE FARINE SEL ET POIVRE

POUR LA CHAPELURE: 100 G DE FARINE 2 CÂS DE MAÏZENA 4 BLANCS D'ŒUFS 200 G DE PANKO

POUR LA SAUCE TARTARE: 3 CÂS DE MAYONNAISE 3 CÂS DE YAOURT 5 G DE CIBOULETTE 5 G DE PERSIL PLAT 5 OIGNONS GRELOTS EN BOCAL 5 PETITS CORNICHONS 5 G D'ESTRAGON 5 G D'ANETH

POUR LE BOUILLON

- 1 Mettez une grande casserole sur le feu avec le poulet, les cubes de bouillon et ajoutez de l'eau pour immerger complètement la viande. Portez à ébullition et laissez le poulet pocher une heure dans le bouillon chaud.
- 2 Sortez le poulet de la casserole et laissez refroidir un instant.
- 3 Prélevez 250 ml du bouillon.
- 4 Retirez la peau du poulet, puis prélevez la chair et coupez 500 g de viande en morceaux.

POUR LES CROQUETTES DE POULET


- 1 Faites tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Préparez le roux : faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit sec. Déglacez au bouillon (250 ml). Battez vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une sauce liée. Continuez à cuire à feu doux.
- 3 Ajoutez les morceaux de poulet et le fromage râpé. Mélangez bien.
- 4 Sortez les feuilles de gélatine de l'eau et pressez bien. Ajoutez-les à la casserole et assaisonnez de sel et poivre. Retirez ensuite la casserole du feu.
- 5 Hachez le persil et la ciboulette et incorporez au mélange de viande. Ajoutez également les 2 œufs, le jus et le zeste de citron. Versez le tout dans un plat (en verre) recouvert de papier cuisson. Laissez refroidir et reposer pendant au moins 2 heures.
- 6 Sortez la viande du plat et coupez en carrés de 3 cm sur 5-6 cm.
- 7 Remplissez un bol de farine et maïzena, un autre de blancs d'œufs et une pincée de sel et un troisième de panko. Roulez vos blocs de viande dans la farine, ensuite dans le blanc d'œuf, et enfin dans le panko. Roulez-les légèrement pour en faire de belles croquettes ovales. Laissez figer un instant au réfrigérateur.
- 8 Faites chauffer votre friteuse à 180 °C. Faites-y frire vos croquettes de poulet en 5 minutes, puis laissez égoutter.
- 9 Servez les croquettes avec votre sauce tartare maison.

POUR LA SAUCE TARTARE

- 1 Hachez finement la ciboulette, le persil, l'estragon et l'aneth. Coupez les petits oignons et cornichons en petits morceaux.
- 2 Mélangez le yaourt et la mayonnaise, puis incorporez les herbes, les oignons et les cornichons. Salez et poivrez.

NACHOS À L'EFFILOCHÉE DE BOEUF

 4 PERSONNES

 PRÉPARATION
40 min.
(+ 4h au four)

 GARNITURE

3 poivrons rouges grillés
(en bocal)
1 petite boîte de maïs
200 g de fromage Nazareth
grossièrement râpé
2 jeunes oignons
1 oignon rouge
½ piment
1 citron vert
Quelques branches de
coriandre
1 sachet de nachos nature
Sel et poivre

1,5 KG DE VIANDE DE BŒUF (NUQUE OU ÉPAULE) 50 G DE CASSONADE
1 CÂS DE CHILI EN POUDRE 2 GOUSSES D'AIL 1 CÂC DE GROS SEL
1 CÂC DE POIVRE DU MOULIN 60 G DE KETCHUP 60 G DE MOUTARDE

LA VEILLE

- 1 Mélangez la cassonade, le chili, l'ail pressé, le sel, le poivre, la moutarde et le ketchup. Recouvrez entièrement la viande de ce mélange et laissez-la mariner au réfrigérateur, de préférence toute la nuit.

LE JOUR MÊME

- 1 Préchauffez votre four à 120 °C.
- 2 Sortez la viande du réfrigérateur. Si la viande est dans une casserole, mettez le couvercle. Si elle est dans un plat, recouvrez de papier aluminium. Enfourez pendant environ 4 heures. La dernière demi-heure, retirez le couvercle ou le papier alu et augmentez la température à 180 °C.
- 3 Sortez la viande du four, posez-la sur une planche à découper et utilisez 2 fourchettes pour effiloche la viande.

PRÉSENTATION

- 1 Préchauffez votre four à 200 °C.
- 2 Prenez un grand plat pour le four et remplissez le, couche par couche. Commencez par les nachos, puis les poivrons rouges en morceaux, ensuite la viande et enfin le fromage râpé. Placez brièvement sous le grill du four pour que le fromage fonde.
- 3 Pendant ce temps, pelez l'oignon rouge et taillez-le en fines rondelles. Ciselez le piment et les jeunes oignons. Ouvrez la boîte de maïs et rincez à l'eau froide. Laissez ensuite égoutter.
- 4 Sortez le plat du four et finissez avec le maïs, le piment, les jeunes oignons, l'oignon rouge et la coriandre.

