

Joue de bœuf à la bière

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de joue de bœuf
1 litre de bière Kriek Cantillon (cerise)
2 c. à Soupe de fond de veau
3 gousses d'ail
1 oignon
Thym, laurier
Sel et poivre

Préparation

- Faites dorer les joues dans une cocotte 5 min côté graisse, sans matière grasse. Puis couvrez le tout de Kriek cerise.
Laisser frémir à couvert entre 3 et 4h, avec ail, oignon, thym et laurier.
Une fois cuits, retirez les morceaux et réservez-les.
- Dégraissez la sauce, faites-la réduire et ajoutez le fond de veau.
Remettez les joues délicatement dans la sauce et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez avec des pommes de terre et des légumes de saison .

Waterzoï de Belgique

Pour 6 personnes

Ingrédients

6 petits blancs de poulet
3 poireaux
3 carottes
1 grosse pomme de terre
3 branches de céleri
25cl de crème liquide
3 jaunes d'œufs
1 noix de beurre
1 l de bouillon de poule
Sel et poivre du moulin

Préparation

- Epluchez la pomme de terre, coupez-la en cubes.
Pelez et émincez l'oignon.
Epluchez les autres légumes et taillez-les en julienne (petits bâtonnets).
- Faites revenir tous les légumes dans une cocotte pendant 3 minutes avec une noix de beurre.
Versez le bouillon de poule, salez, poivrez, ajoutez les blancs de poulet et faites cuire à feu moyen
Pendant 20 min.
- Retirez tous les ingrédients de la casserole en laissant le bouillon.
Mélangez la crème dans un bol avec les jaunes d'œufs, puis versez le tout dans le bouillon en fouettant, sans laissez bouillir.
- Remettez le poulet et les légumes dans la sauce. Servez bien chaud dans des assiettes creuses.

Biscuits à la pâte de spéculoos

Pour 6 personnes

Ingrédients

280 g de farine T45

140g de beurre

40 g de vergeoise (ou sucre muscovado)

1 œuf

100g de pâte de spéculoos

1 c à café de cannelle

Préparation

- Dans une jatte, mélangez la farine, la cannelle et le sucre. Incorporez le beurre coupé en dés et sablez la préparation du bout des doigts jusqu'à obtenir une poudre grossière.
- Ajoutez l'œuf et la pâte de spéculoos, mélangez et formez un boudin long. Filmez-le et Entreposez-le pendant 1 h au congélateur.
- Après ce temps de repos, allumez le four à 180°C (TH .6). Sortez le boudin de pâte du congélateur et découpez-y des disques d'1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et pressez légèrement au centre avec le pouce.
- Enfournez les biscuits, faites-les cuire entre 15 et 20 minutes. Laissez -les tiédir à la sortie du four, Puis disposez-les sur une grille du four pour les faire refroidir.
- Au moment de servir, vous pouvez éventuellement rajouter 1 cuillerée de pâte de spéculoos au centre.