

Cuisine Belge

Le repas d'hiver



▪ Lapin aux pruneaux et à la bière

Ingrédients pour 8 pers

- 2 lapins entiers
- 800g de pruneaux dénoyautés
- 500 ml de bière brune
- 2 bouillons de cube de légumes
- 2 à 3 tranches de pain d'épices
- 1 bouquet de laurier
- 3 carottes coupées en rondelles
- Sel et poivre

Préparation

- Immerger les pruneaux dans un récipient rempli de bière
- Pour chaque lapin : couper et jeter la tête, séparer les cuisses, les pattes avant et couper en 2 le dos du lapin dans le sens de la largeur
- Faire dorer les morceaux à la poêle avec un peu d'huile (d'olive ou de tournesol)
- Dans une marmite: verser un verre de bière, ajouter les morceaux de lapin, le laurier et deux tranches de pain d'épices émiettés.
- Laisser mijoter à feu moyen pendant 30 min tout en remuant de temps en temps.
- Ajouter ensuite les rondelles de carottes et le mélange pruneaux + bière. Laisser encore mijoter à feu doux pendant 1h.
- En fin de cuisson, la sauce doit être épaisse. Si ce n'est pas le cas, rajouter une tranche de pain d'épices émiettée.
- Assaisonner de sel et de poivre selon son goût
- Servir avec les frites et déguster avec du vin rouge

▪ Frites

Ingrédients pour 8 pers

- 1.5 kg de grosses pommes de terre
- 1 bloc de graisse de bœuf

Préparation

- Faire chauffer le bloc de graisse dans la friteuse à 160°C
- Eplucher les pommes de terre puis les couper en grosses tranches dans le sens de longueur pour en faire des frites épaisses
- Les plonger dans l'eau chaude pour enlever l'amidon (pour une frite fondante à l'intérieur et croustillante à l'extérieur)
- Les sortir et absorber l'excédent d'eau à l'aide d'un papier absorbant
- Plonger les frites 5 min dans la friteuse à 160°C et les réserver dans un coin
- Juste avant de passer à table, les plonger une seconde fois dans l'huile à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées
- Absorber l'excédent d'huile à l'aide de papier absorbant puis dresser sur chaque assiette

Tiramisu au spéculoos



Ingrédients pour 8 pers

- 16 biscuits Spéculoos marque LOTUS
- 150g de sucre glace
- 500g de mascarpone
- 4 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 1 c. à c d'Amaretto
- 3 tasses de café noir tiède
- 8 c. à c de poudre de cacao

Préparation

- Battre énergiquement le sucre et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Y ajouter le mascarpone et l'Amaretto
- Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation
- Prendre 8 ramequins
- Dans une assiette creuse remplie de café encore tiède, imbiber légèrement recto-verso un spéculoos puis le placer au fond de chaque ramequin (Le biscuit doit rester croustillant).
- Le recouvrir d'une couche de préparation au mascarpone
- Répéter une seconde fois ces deux dernières étapes
- Réserver vos 8 ramequins 5 heures au réfrigérateur
- Avant de les servir, saupoudrer le dessus de cacao (cf. : photo ci-dessus)