

LA RECETTE DU CHEF

LIONEL RAWAY,
DE CUISINE
SAUVAGE ASBL



MOJITO AU LIERRE TERRESTRE



Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 10 verres

Prix : ●

Ingrédients : 375 ml de rhum blanc – 30 gr de lierre terrestre – 500 ml d'eau gazeuse – 130 ml de sirop de sucre de canne – citron vert et glace pilée.

1. Placez les verres au congélateur afin de les givrer.
2. Lavez les feuilles, fleurs et tiges de lierre et bien les égoutter.
3. Mixez le tout dans le rhum et laissez macérer une heure avant de filtrer.
4. Ajoutez l'eau gazeuse et le sirop de canne avant d'incorporer de la glace pilée.
5. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron vert.
6. Décorez d'une tige de lierre terrestre et d'une tranche de citron.

LA RECETTE DU LECTEUR

STÉPHANIE
VAN SEVEREN



MADELEINES AU SIROP DE MÉLÈZE



Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Prix : ●

Ingrédients (Pour 15-20 madeleines) : 110 gr de farine – 2 œufs – 60 gr de purée d'amandes – 2c à c. de baking powder – 2c à s. de lait demi-écrémé – 100 gr de sucre de canne – sel.

1. Mixez les jeunes pousses de mélèze dans un sirop de sucre, filtrez et réservez au frais.
2. Dans un saladier, mélangez la purée d'amandes avec le lait puis avec les éléments secs (farine, poudre à lever, sucre et sel) et enfin avec les 2 œufs. Fouettez énergiquement.
3. Ajoutez un peu du sirop de mélèze.
4. Laissez reposer minimum 30 minutes.
5. Versez la préparation dans des moules à madeleines et cuire à 160°.
6. Trempez les madeleines dans le sirop de mélèze avant dégustation.

L'AGENDA

L'ÉQUIPÉE SAUVAGE

Les inscriptions sont ouvertes !

Le dimanche 19 juin, vivez une expérience gastronomique insolite en participant à une descente inédite de la citadelle de Namur en cuistax, à la découverte des plantes comestibles.



Cueillez, roulez et goûtez aux dégustations des chefs au long du parcours !

La descente débute au Château de Namur, s'arrête au Panorama et à Terra nova (avec Olivier Bourguignon du Darville), avant de se poursuivre par un arrêt à L'Agathopède (Carl Gillain) et de s'achever par un dessert sur le Belrive au grognon.

Attention, il n'y aura que 100 duos privilégiés qui trouveront place !

Infos et réservations sur www.cuisinesauvage.org

