

LA RECETTE DU CHEF

LUDOVIC
VANACKERE,
DE L'ATELIER DE
BOSSIMÉ (LOYERS)



SORBET BOURGEONS ÉPICÉA



Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes :

Prix : ●

Ingrédients : 1 l d'eau – 250 gr de sucre semoule – 6 gr de stabilisant sorbet (facultatif) – 1 citron – jeunes pousses d'épicéa

1. Réaliser un sirop : Porter à ébullition l'eau, le sucre, (le stabilisant) et le jus d'un citron. Laisser refroidir.

2. Parfumer à l'épicéa : placer les jeunes pousses d'épicéa dans un pot et verser par-dessus le sirop de sucre refroidi. Fermer le pot de manière hermétique, et laisser macérer le tout en cave durant minimum 1 semaine.

3. Une fois macéré, filtrer et conserver le jus. Goûter votre jus d'épicéa afin d'évaluer la puissance aromatique que les pousses ont transmise à ce sirop. Si besoin, allonger à l'aide d'un nouveau sirop non aromatisé d'une demi-fois à une fois le volume initial. Faire prendre le sirop à l'aide d'une sorbetière durant +/- 30 minutes.

Variante Réaliser le sirop (1), le laisser refroidir puis y mixer directement les jeunes pousses. Filtrer et faire prendre dans la sorbetière !

LA RECETTE DU LECTEUR

LIONEL RAWAY
DE CUISINE
SAUVAGE



ŒUF ALLIAIRE



Difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes :

Prix : ●

Ingrédients : 4gr de feuilles d'alliaire – 12gr d'amandes – 1/2 c.à.c. de jus de citron – 1/2 c. à s. de lait de riz – 7cl d'huile de colza – 2 œufs – gros sel – ciboulette – sel – poivre

1. Préparer les ingrédients : monder les amandes, réduire en purée. Presser le citron.

2. Confectionner la mayonnaise : dans un récipient adéquat, délayer la purée d'amandes à la fourchette avec le jus de citron. Mixer l'huile, le lait de riz (ou l'eau) et les feuilles d'alliaire. Incorporer une c. à s. puis une deuxième dans le mélange précédent. Mélanger vigoureusement pour rendre la crème homogène. Saler. Continuer à incorporer l'huile progressivement en battant bien le mélange.

3. Cuire les œufs durs et les farcir : ôter le jaune d'œuf et l'incorporer à la préparation. Décorer avec de la ciboulette et du gros sel.

4. Recommandation : mayonnaise très épaisse, qui tient bien, se conserve au réfrigérateur quelques jours en restant figée et compacte.

EN BREF

Appel aux entreprises

L'ASBL namuroise Cuisine sauvage recherche une entreprise de la région désireuse de soutenir son projet en offrant une aide en secrétariat.

Le service recherché consiste à se voir confier le GSM de l'ASBL et à prendre les réservations d'activités, avant de les transmettre par mail aux animateurs. Ceci peut être effectué par une secrétaire depuis son bureau habituel. Temps estimé : 2 h 00 par semaine maximum. Infos au 0478/512.602

Concours

Vous aimez cuisiner ? Réalisez une préparation comprenant une plante sauvage, prenez une photo et déposez la recette sur le site www.cuisinesauvage.org avant le 30 juin.

À gagner : des lots dans des restaurants gastronomiques ou votre recette dans ce journal !

Balades

L'ASBL Cuisine sauvage organise des balades ludiques et interactives de découverte des plantes sauvages.

Prochaines dates :

- Dimanche 5 juillet à Dave
 - Dimanche 27 septembre à la carrière Asty-Moulin
 - Samedi 5 décembre à Dave
- Accessible dès 10 ans.
Réservation indispensable ; 8€.



Retrouvez plus tous les conseils, les recettes et les actualités du moment sur le site www.cuisinesauvage.org