

## LA RECETTE DU CHEF

LUDOVIC  
VANACKERE  
DE L'ATELIER DE  
BOSSIMÉ (LOYERS)



### MAQUEREAU ET CÉLERISOTTO À LA BENOÎTE



Difficulté : moyen  
Pour 4 personnes  
Prix : ●●

Ingrédients : 4 filets de maquereau – 300 gr céleri-rave – 2 échalotes – 100 gr crème fraîche – racines de benoîte, vin blanc et coriandre, huile, sel et poivre, fumet de poisson

1. Dix minutes avant de servir, assaisonner le poisson de sel et de poivre et cuire sur une assiette posée par-dessus une casserole d'eau en ébullition.
2. Suer les échalotes et ajouter le céleri coupé finement en « petits grains de riz ». Mouiller à hauteur avec le vin blanc et cuire à feu doux jusqu'à réduction quasi totale. Crémér légèrement et rectifier l'assaisonnement. Râper finement la racine de benoîte et ajouter-la à la préparation ; ainsi qu'un peu de coriandre ciselée avant de servir.
3. Préparer quelques chips de pomme de terre et réserver.
4. Réduire le fumet de poisson, l'assaisonner et le monter à l'aide d'une pointe de crème. Disposer 4 cuillères du « célerisotto » dans le fond de l'assiette chaude, ajouter le maquereau et terminer avec quelques herbes et fleurs de fenouil sauvage. Ajouter les chips et la sauce.

## LA RECETTE DE CUISINE SAUVAGE

LIONEL RAWAY  
DE CUISINE  
SAUVAGE



### ESPUMA DE BENOÎTE SUR CARPACCIO DE CHAMPIGNONS



Difficulté : moyen  
Prix : ●

Ingrédients (4 pers) : 200 ml cr. fraîche (40 %) – 20 gr racine de benoîte (nettoyée) – 100 gr champignons de Paris – 1/4 gousse d'ail – 1/4 échalote – 1 c.à.c. huile d'olive – 1 c.à.c. huile de noisette – 1 c.à.c. jus de citron – 1 c.à.c. persil – éclats de noisette – sel – poivre

1. Chauffer la crème et y faire infuser les racines, lavées et hachées finement. Filtrer, assaisonner et laisser refroidir. Verser la crème dans le siphon et mettre sous pression avant de conserver au frais. (en l'absence de siphon, battre pour monter la crème chantilly)
2. Éplucher et hacher ail et échalote. Verser par-dessus huile et jus de citron avant d'assaisonner et de mélanger aux champignons taillés en fines tranches.
3. Préparer du persil haché, de la fleur de sel et quelques noisettes brisées (et torrifiées) pour la présentation
4. Disposer les champignons dans une verrine et déposer par-dessus une rosace d'espuma. Décorer de persil haché, d'éclats de faines et de fleur de sel. Bon appétit !

## ACTUALITÉS

### IDÉES CADEAUX POUR LES FÊTES

Et si vous offriez une découverte des plantes comestibles ?

#### Un « Pass 4 saisons »

Donne accès à 4 balades organisées par l'ASBL Cuisine sauvage dans le Namurois, permettant de découvrir les plantes sauvages à chaque saison. Ces sorties durent chacune 2 h 30 et abordent une trentaine de plantes comestibles au total.

28 € par Pass.

#### Une balade « à la carte »

Vous préférez choisir la date et le lieu et organiser une sortie pour votre famille ou vos amis ? Cuisine sauvage propose des balades « à la carte » et crée un circuit près de chez vous avant d'emmener votre groupe pour une sortie ludique et interactive.

119 €+ dépl. par groupe de max. 25 pers

#### Un atelier cuisine sauvage à domicile

Cette journée destinée à des groupes de 10 à 15 personnes commence par une découverte des plantes sauvages près de chez vous. Chacun reçoit ensuite sa 'liste de courses' et part à la cueillette, encadré par l'animateur. Le groupe revient alors dans une cuisine et prépare apéritif, entrée, plat et dessert qui seront partagés autour d'une bonne bouteille...

349 €+ dépl. par groupe, repas compris.



Retrouvez tous les conseils,  
les recettes et les actualités  
du moment sur le site  
[www.cuisinesauvage.org](http://www.cuisinesauvage.org)