

BRU

XEL

100 CHEFS,
100 RECETTES CULTES

LES

AVANT-PROPOS

100 chefs, 100 recettes. Ça en fait du monde. Et pourtant, ce livre, c'est une lettre d'amour à toutes ces personnes à la fois. 100 et plus encore. Ceux qui ont accompagné Brussels' Kitchen depuis ses débuts, comme ceux qui viennent de rejoindre le clan et qui déjà nous suivent les yeux fermés. C'est notre manière de mettre en lumière leurs talents, et leur diversité aussi, ce qui fait la richesse de notre belle Bruxelles.

Pendant des mois, nous avons sillonné la capitale. Nous nous sommes arrêtées dans nos adresses préférées, avons rendu visite à leur chef, leur pâtissier, leur barman – l'appareil photo autour du cou. Rassembler tout ça, ce fut toute une histoire. Souvent, on s'est glissées jusque dans leurs cuisines. Parfois, on leur a tendu une cuillère en bois ou tenu le couvercle de leurs casseroles. Et à chaque fois, on a goûté – par professionnalisme bien sûr, mais aussi et surtout pour notre plus grand plaisir.

On ne compte plus les heures passées avec chacun d'entre eux, à noter précieusement quelques-uns de leurs secrets et beaucoup de leurs astuces. Ce livre, c'est aussi ça. Les petits trucs qui feront la différence dans votre cuisine, des idées pour tricher quand il vous manque un ustensile ou un ingrédient, des conseils de dressage et des recommandations pour de super accords mets et vins.

Ce sont également nos meilleures adresses bruxelloises pour dénicher tout ce qu'il vous faut. Nous avons fait de notre mieux pour que ce livre soit un recueil des recettes les plus cultes de Bruxelles – celles qui font qu'on retourne dans un resto, encore et encore, et qu'on en redemande. Mais surtout, nous avons tenté de ramener chez vous un peu de chez eux, jusque dans votre cuisine et dans vos assiettes.

Chloé & Céline

SOMMAIRE

TERRE

Asperges à la carbonara	8
Aubergine rôtie, agneau épicé, sauce tahini et mélasse de grenade.....	10
Bao Banh Mi.....	12
Bao poulet frit, coleslaw au chou rouge, sauce aigre-douce	14
Bun au pulled pork.....	16
Carbonara.....	18
Croquettes de joue de cochon aux coques, mayonnaise salicorne	20
Croustillant de volaille aux pistaches et sauce à l'orange.....	22
Gramigna alla salsiccia.....	24
Joue de veau braisée à la Kriek de Cantillon.....	26
Katsu Don	28
Kimchi Bokkeumbap	30
La Fricadelle Spéciale.....	32
Nouilles rondes à la salsiccia et basilic thaï.....	34
Œuf parfait, émulsion parmesan	36
Poulet Nanban	38
Ribs Holy Smoke	40
Rigatoni à la saucisse toscane, crème au persil et au citron.....	42
Ris de veau, purée de carottes et jus de veau aux crevettes grises.....	44
Roulade de chou farci à l'asiatique.....	46
Rouleau de printemps au crispy bacon	48
Salade César	50
Sauce bolognaise	52
Smørrebrød au tartare de bœuf.....	54
Tacos façon Yucatan.....	56
Tartare de bœuf	58
Tataki de bœuf, pickles de fruits, sauce soja, gingembre et ail noir	60
Terrine de campagne à la Kriek Cantillon	62
Tonkotsu Shiro	64

MER

Amatrimare.....	68
Bar, vinaigrette au sésame, épinards et pleurotes.....	70
Ceviche de daurade et salade de fenouil	72
Ceviche de daurade, aubergine, sablé basilic.....	74
Ceviche de maquereau aux fraises, piment rouge et coriandre rôtie.....	76
Filet de truite belge, sarrasin en panisse et cru de haricots.....	78
Filets de maquereaux saumurés au caramel d'agrumes.....	80
Fleurs de courgettes farcies Gamberro n'duja.....	82
Fregola sarda aux coques, sobrasada et pomelo	84
Ginataan de gambas aux saveurs des Philippines	86
Homard all' Ajillo, linguine aux tomates, safran et basilic.....	88
Linguine aux crevettes grises et câpres	90
Œuf mollet, sauce hollandaise et poutargue	92
Palourdes au saké et aubergines au miso	94
Poulpe grillé au guanciale et polenta frite	96
Saumon gravlax.....	98
Scampi Saganaki.....	100
Spaghetti aux anchois frais.....	102
Spaghetti pesto de cresson, tartare de gambas rouges et citron	104
Truite fumée, blinis de pomme de terre, pickles de concombre	106
Wontons aux crevettes.....	108

JARDIN

Asperges préservées, odeurs printanières.....	114
Balade au potager	116
Bombes de patates et gelée de tomates.....	118
Chakchouka et aubergines fumées	120
Chou confit, crème de feta, noix caramélisées	122
Chou-rave de nos maraîchers, gaspacho de cerises et amandes	124
Chou rôti, crème de bleu, coulis de groseilles et brocolis grillés.....	126
Crème d'amandes et asperges.....	128
Croûtes de champignons bruxellois.....	130
Curry de légumes de saison et lentilles aux épices indiennes	132
Curry monochrome	134
Gnudi ricotta épinards	136
Hot sauce fermentée, poire et habanero.....	138
Houmous à l'ancienne.....	142
Man'oushe au Zaatar	144
Momos aux shiitakes et aux courgettes.....	146
Okonomiyaki aux shiitakes.....	148
Paccheri del prete.....	150
Pain perdu frit, mozzarella & tartufata.....	152
Panzanella: pain rôti, tomate brûlée, straciatella et feuilles de figuier.....	154
Pâtes cacio e pepe	156
Poireaux farcis, bouillon de champignons	160
Polenta frita, burratina et flan de cime di rape	162
Polenta, eryngii saisis, œuf poché, crème de lard fumé.....	164
Salade d'asperges et petits pois, ricotta aux herbes et crème citron.....	166
Salade de pois chiches, lentilles aux câpres et poivron jaune	168
Spanakopita	170
Toast au poulet vegan, sauce satay et courgette rôtie	172
Xiao long bao shiitake et champignons de Paris	174

SUCRÉ

Banana bread	178
Carrot cake	180
Choux praliné pistache	182
Crème glacée au chocolat blanc, algues et rhum Don Papa	184
Émulsion au chocolat noir, crème de cajou vanillée ...	186
Financiers aux noix de pécan caramélisées.....	188
Fluffy cheesecake japonais	190
Fluffy pancakes aux poires pochées, mascarpone et crumble	192
Green Dream Bowl.....	194
Panna cotta d'asperges, sorbet menthe, poire	196
Pavlova aux groseilles, chantilly verveine et chocolat blanc	198
Snickers maison	200

COCKTAIL

Alex-clusive.....	204
Brussels - Oaxaca	206
Cold Brew Sour	208
Frida's Margarita.....	210
From Moscow to Osaka	212
Hedonism	214
La Fraise.....	216
Le Macaron.....	218
Negroni Pepato	220
Bonnes adresses.....	222
Index des ingrédients	230
Index des restaurants.....	238

TER

RE



ASPERGES À LA CARBONARA

BARGE

Pour 2 personnes
Temps de préparation: 30 min
Temps de cuisson: 15 min

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- Un mixeur plongeant
- Un cuiseur vapeur (facultatif)

INGRÉDIENTS

- 4 grosses asperges blanches
- 2 œufs
- 50 g de guanciale
- ½ citron
- 1 tranche de pain au levain
- Herbes du moment
(ex: roquette, moutarde, oseille, oxalys...)
- Poivre noir du moulin
- Sel
- Vinaigre

PRÉPARATION

Laver les asperges à l'eau froide. En éplucher le pied en prenant soin de bien enlever toutes les peaux extérieures jusqu'à 4/5 cm de la tête. Réserver ces épluchures afin de réaliser une autre préparation (potage, mousse, bouillon...).

Tailler le guanciale en cubes de 0,5 cm de largeur environ. Tailler le pain en cubes de 1 cm de côté. Faire fondre le guanciale à feu doux dans une poêle. Dégraisser et conserver précieusement cette graisse pour plus tard. Augmenter ensuite le feu jusqu'à avoir une belle coloration du guanciale et réserver à température ambiante sur du papier absorbant.

Cuire les œufs 5 min dans une eau légèrement vinaigrée portée à ébullition (compter 50 g de vinaigre pour 1 l d'eau), puis stopper la cuisson en les plongeant 3 min dans un bol d'eau contenant quelques glaçons. Retirer la coquille des œufs sous l'eau, pour plus de facilité. Déposer les œufs dans un récipient et les mixer avec une pointe de sel. Ajouter ensuite le jus d'un quart de citron. Continuer à mixer en ajoutant les trois quarts du gras rendu par le guanciale. Terminer en rectifiant l'assaisonnement avec du sel, du poivre, et le reste du citron.

Rôtir les croûtons du pain au levain avec le gras du guanciale jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Saler à la fin de la cuisson et conserver sur du papier absorbant.

Cuire les asperges 5 à 6 min à la vapeur (alternative: les cuire dans de l'eau salée portée à ébullition pendant 6 à 8 min). Réchauffer la sauce émulsionnée en prenant soin de ne pas la faire bouillir.

Dresser la sauce dans le fond d'une assiette chaude. Déposer ensuite délicatement les asperges chaudes par-dessus. Ajouter les croûtons de pain et de guanciale. Terminer avec les herbes du moment.





AUBERGINE RÔTIE, AGNEAU ÉPICÉ, SAUCE TAHINI ET MÉLASSE DE GRENADE

BELI

Pour 2 à 4 personnes
Temps de préparation: 15 min
Temps de cuisson: 30 min

INGRÉDIENTS

- 1 grosse aubergine
- 150 g de haché d'agneau
- 1 gros oignon
- 4 càs de jus de citron
- 5 càs de tahini (de préférence, la marque Le Voilier, disponible chez FreshMed)
- Mélasse de grenade (de préférence, la marque Al Wadi)
- ½ càs de purée de poivrons (de préférence, la marque OLCA, chez FreshMed)
- Huile d'olive
- 2 càs d'huile de tournesol
- Sel
- Poivre
- 1 poignée de persil plat finement haché
- 1 càc de mélange 7 épices
- 1 pincée de pili pili

PRÉPARATION

AUBERGINE RÔTIE

Préchauffer votre four à 200°C. Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur (ne pas l'éplucher). Avec la pointe d'un couteau, quadriller la chair. Badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire au four à 200°C jusqu'à ce que la chair soit molle et dorée. La cuisson varie en fonction du four: compter entre 20 et 30 min.

HACHÉ D'AGNEAU

Éplucher et émincer finement l'oignon. Laisser cuire 2 min avec 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol, puis ajouter le haché et mélanger. Ajouter le sel, les 7 épices, le pili pili et la purée de poivrons; terminer la cuisson pendant environ 5 min. Réserver.

SAUCE TAHINI

Dans un récipient, verser le tahini, le jus de citron et une grosse pincée de sel, puis, petit à petit, 3 cuillères à soupe d'eau. Mélanger jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Ajouter du citron pour adoucir le goût si vous le souhaitez, ou de l'eau pour délayer la sauce si nécessaire.

DRESSAGE

Placer les deux morceaux d'aubergine sur une grande assiette plate. Déposer la viande par-dessus. À l'aide d'une cuillère, verser la sauce tahini ainsi qu'un long filet de mélasse de grenade. Ajouter une poignée de persil plat finement haché.



LE MOT DE LA CHEFFE

La version végétarienne est possible et tout aussi délicieuse: il vous suffit de zapper la partie haché d'agneau.

BAO BANH MI

BOBBI BAO

Pour 6 personnes
Temps de préparation: 50 min
Temps de cuisson: 1 h
Temps de repos: 2 h 20
Temps de marinade: 6 h

INGRÉDIENTS

PAINS BAO

- 500 g de farine 00
- 7 g de sel
- 48 g de maïzena
- 84 g de sucre
- 300 ml d'eau
- 7 g de levure déshydratée
- 36 g d'huile végétale

CHAR SIU PORK

- 250 g d'échine de porc
- 1 càc de miel
- ½ càc de sucre roux
- ½ càc de pâte de haricots rouges
- ½ càc de sauce hoisin
- ½ càc de tofu fermenté
- 1 càc de saké
- 1/2 càc de graines de sésame torréfié

PORC CROUSTILLANT AUX ÉPICES

- 250 g de poitrine de porc avec couenne
- Mélange de 5 épices

MAYONNAISE À LA SAUCE SOJA

- 6 càs de mayonnaise
- 1 càs de sauce soja claire

GARNITURES

- 4 poignées de carottes râpées
- ½ concombre
- 4 poignées de chou pointu râpé
- 1 càs de sucre
- 3 càs de vinaigre de riz
- 2 poignées de coriandre fraîche
- ½ piment

PRÉPARATION

PAINS BAO

Dans une grande casserole, faire chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tiède. Y incorporer la farine et le sucre. Laisser monter 20 min. Ajouter à ce mélange le reste des ingrédients: sel, maïzena, levure déshydratée et huile. Malaxer jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Laisser à nouveau monter pendant 2 h. Après 2 h, confectionner des boules de 120 g environ.

Si vous disposez d'un four à vapeur, cuire les baos pendant 30 min à 100°C. Il est possible d'utiliser un cuiseur vapeur ou un panier vapeur; dans ce cas, compter 20 min de cuisson environ.

CHAR SIU PORK

Mélanger tous les ingrédients liquides pour la marinade. Verser sur le porc et laisser mariner 6 h au frigo.

Cuire le porc et arroser de marinade dans un four à 220°C en position grill. Après 15 min, baisser à 180°C et poursuivre la cuisson pendant 10 min.

Astuce: Si vous n'avez pas le temps de réaliser vous-même le Char Siu Pork, vous pouvez acheter du porc laqué en rôtisserie. Pour les Bruxellois, nous conseillons la rôtisserie Lee Chi Ko.

PORC CROUSTILLANT AUX ÉPICES

Frotter la viande avec du sel et les épices. Réserver au frigo pendant 2 h. Cuire ensuite au four à 240°C pendant 20 min, puis baisser à 210°C et poursuivre la cuisson pendant 40 min.

MAYONNAISE À LA SAUCE SOJA

Mélanger la mayonnaise avec la sauce soja claire.

GARNITURES

Couper le concombre en fines rondelles. Émincer la coriandre et le demi-piment.

Dans une casserole à feu doux, préparer une vinaigrette: faire tiédir le sucre et le vinaigre jusqu'à ce que le sucre fonde. Arroser les crudités avec cette vinaigrette.

DRESSAGE

Couper les viandes en fines lamelles. Tartiner chaque bao de mayonnaise au soja et garnir des deux viandes. Ajouter la salade de carottes, le concombre et le chou pointu; garnir avec la coriandre et le piment émincés.



BAO POULET FRIT, COLESLAW AU CHOU ROUGE, SAUCE AIGRE-DOUCE

BAO BANG BANG

Pour 8 baos
Temps de préparation: 1 h30
Temps de cuisson: 15 min
Temps de repos: 1 nuit

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

- Un cuit-vapeur ou un panier en bambou
- Des piques en bambou
- Une mandoline

INGRÉDIENTS

POULET MARINÉ

- 400 g de poitrines de poulet
- 3 grosses gousses d'ail hachées
- 3 càc de cumin moulu
- 2-3 cm de gingembre frais râpé
- 300 ml de lait

COLESLAW

- ¼ de chou rouge râpé
- 4 càs de mirin
- 6 càs de mayonnaise
- ½ pomme coupée en fins bâtonnets
- Jus d'½ citron

PICKLES DE RADIS DAÏKON

- 1 radis daïkon
- 200 g de sucre fin
- 400 g de vinaigre blanc
- 600 g d'eau

SAUCE AIGRE DOUCE MAISON

- 100 ml d'eau
- 100 ml de vinaigre de riz
- 100 g de sucre
- 8 longs piments frais hachés finement

PRÉPARATION

POULET MARINÉ

Réaliser la marinade en mélangeant tous les ingrédients, à l'exception du poulet. Couper le poulet en morceaux de 2 cm d'épaisseur, puis le laisser reposer une nuit au frais dans la marinade.

Le jour même, paner le poulet: tremper les morceaux successivement dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure panko. Plonger les morceaux dans l'huile de friture chauffée à 180°C, puis les égoutter sur du papier absorbant.

COLESLAW

Mélanger tous les ingrédients et réserver une nuit au frigo.

PICKLES DE RADIS DAÏKON

Couper le radis en fines tranches, idéalement à la mandoline.

Dans un bocal, disposer les tranches de radis. Faire chauffer l'eau, le sucre et le vinaigre jusqu'à ébullition, puis verser sur les radis.

Attendre que la préparation refroidisse avant de fermer le bocal; le placer une nuit au frigo. Une fois le bocal ouvert, les pickles peuvent se conserver une à deux semaines au frigo.

Astuce: Si on n'a pas le temps de faire les pickles soi-même, on peut en trouver déjà préparés au supermarché asiatique.

SAUCE AIGRE DOUCE MAISON

Mélanger tous les ingrédients dans un petit poêlon et porter à ébullition.

Une fois que la préparation bout, diminuer le feu et laisser réduire environ 1 h à feu doux, jusqu'à ce que la sauce épaississe. La sauce se conserve une semaine au frigo.

Astuce: Pour gagner du temps, ajouter dans la casserole la fécule de pomme de terre diluée dans de l'eau froide, afin que le mélange épaississe directement.

BAOS

Réaliser les baos en suivant les étapes de la recette de Bobbi Bao page 12, ou utiliser des baos surgelés vendus en épicerie asiatique. Cuire les baos pendant 3 à 5 min au cuit-vapeur ou dans un panier en bambou placé au-dessus d'une casserole d'eau portée à ébullition. Vérifier la cuisson en appuyant légèrement avec le doigt sur le bao. Si l'empreinte du doigt

- 3 gousses d'ail
- 1 càs de ketchup
- 1 càc de fécule de pomme de terre diluée dans un peu d'eau froide (facultatif)

BAOS (INGRÉDIENTS PAGE 12
OU ACHETER TOUT FAIT
EN SUPERMARCHÉ ASIATIQUE)

PANURE DE POULET

- 4 œufs entiers battus avec un peu d'eau
- Farine
- 1 petit sachet de chapelure panko
- Huile de friture

DRESSAGE

- 1 càs de graines de sésame blanc torréfiées
- 1 poignée de pousses de coriandre germées

est marquée, c'est que les baos ne sont pas encore assez cuits: ils le seront une fois que vous pourrez appuyer sans que cela ne laisse de marque.

Astuce: Si vous n'avez pas de cuit-vapeur, déposez un petit linge dans le fond du panier en bambou pour éviter que le bao n'accroche à la cuisson.

DRESSAGE

Ouvrir le bao en deux en faisant attention à ne pas se brûler. Déposer deux rondelles de pickles de radis daïkon à l'intérieur du bao, puis disposer le poulet frit par-dessus. Napper de sauce aigre douce et ajouter une cuillère à soupe de coleslaw. Refermer le bao à l'aide d'une pique en bambou. Parsemer de graines de sésame et de pousses de coriandre germées.



BUN AU PULLED PORK

MA JOLIE

Pour 6 burgers

Temps de préparation: 1 h 30

Temps de cuisson: 8 h

Temps de repos: 16 h

INGRÉDIENTS

PORC EFFILOCHÉ

- 1 kg d'échine de porc

RUB (ÉPICES À FROTTER)

- 150 g de cassonade
- 20 g de poudre d'oignon
- 20 g de cumin moulu
- 20 g de piment de Cayenne
- 20 g de poudre d'ail
- 20 g de paprika doux
- 20 g de pili-pili
- 20 g de sel

SAUMURE

- ½ l d'eau
- 35 g de sel
- 2 feuilles de laurier
- 25 g de cassonade
- 15 g de rub

SAUCE BBQ

- Huile de tournesol
- ½ oignon blanc taillé en brunoise
- 1 gousse d'ail hachée
- 130 g de ketchup
- 70 g de passata
- Piment de Cayenne selon vos goûts (5 g, c'est déjà bien épicé)
- 5 g de paprika doux
- 20 g de sirop d'érable
- 10 g de bourbon
- 20 g de sauce anglaise Worcestershire
- Jus d'½ citron

SALADE DE CHOU

- 3 branches de céleri
- ¼ de chou blanc
- 100 g de cornichons aigres-doux

PRÉPARATION

PORC EFFILOCHÉ

Réaliser d'abord le rub en mélangeant tous les ingrédients.

Réaliser ensuite la saumure en mélangeant également tous les ingrédients indiqués. Porter le mélange à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir. Une fois refroidi, faire mariner la viande dans la saumure pendant 8 h minimum. La retirer alors de la saumure et la frotter avec le reste de rub, puis laisser sécher au frais pendant 8 h de plus.

Il y a deux façons de cuire la viande marinée:

- Au four à chaleur tournante, sur une plaque à rôtir à 110°C pendant 8 h. Couvrir d'une feuille d'aluminium durant toute la cuisson.
- Au barbecue type Big Green Egg, pendant 8 h entre 110°C et 125°C. Mettre une sonde à cœur et viser 95°C.

Laisser reposer 1 h en fin de cuisson avant d'effiloche le porc à l'aide de deux fourchettes. Mélanger la viande avec le jus de cuisson.

SAUCE BBQ

Dans une poêle, commencer par faire suer l'oignon dans l'huile chaude puis ajouter l'ail. Ajouter ensuite le reste des ingrédients, puis laisser réduire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

SALADE DE CHOU

Tailler le chou, le céleri et les cornichons en brunoise, puis mélanger au reste des ingrédients.

BUNS

Dans un robot à pétrir, verser le lait et l'œuf, puis ajouter la farine, la levure, le sel et le sucre – il est important d'ajouter dans cet ordre pour éviter la formation de grumeaux. Si vous ne disposez pas de robot, pétrir à la main.

Pétrir le tout jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.

Ajouter ensuite le beurre pommade et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'il soit totalement intégré à la pâte.

Diviser le pâton en six, former des boules et mettre sur une plaque de cuisson. Laisser gonfler. (La prise de volume varie énormément en fonction de la température ambiante de la pièce. Il faut donc laisser gonfler jusqu'à ce que la boule ait obtenu la taille souhaitée du bun.)

Préchauffer le four à 170°C puis enfourner les buns pour 12 à 14 min en baissant la température à 150°C. Après cuisson, laisser reposer 1 h.

- 200 g de mayonnaise
- Jus d'½ citron
- 1 pincée de sel
- 3 tours de moulin à poivre

BUNS

- 160 g de lait entier
- 1 œuf
- 310 g de farine
- 12 g de levure fraîche
- 6 g de sel
- 15 g de sucre
- 60 g de beurre pommade

DRESSAGE

Couper les buns en deux. Les faire revenir côté coupe dans une poêle avec du beurre pendant quelques secondes.

Dresser en mettant une cuillère de sauce BBQ sur chaque face des buns, poser une feuille de salade puis une cuillère de salade de chou, et finir avec une belle portion de porc effiloché.

Servir avec des frites et un pot de sauce BBQ.





CARBONARA

OSTERIA ROMANA

Pour 2 personnes

Temps de préparation: 10 min

INGRÉDIENTS

- 160 g de pâtes sèches de blé dur (rigatoni ou spaghetti)
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de Pecorino Romano râpé
- 2 g de poivre moulu
- 80 g de guanciale, coupé en tranches de 1 cm
- 21 g d'amour

PRÉPARATION

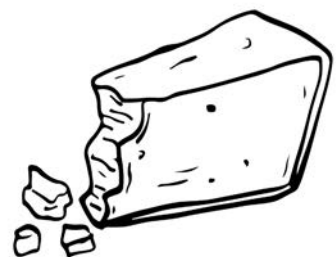
Cuire lentement le guanciale dans une poêle, à feu moyen pour permettre à la graisse de devenir tendre et fondante et pour rendre la partie charnue croustillante et appétissante. Une fois doré, mettre le guanciale de côté et réserver au chaud. Conserver la graisse fondue pour le reste de la préparation.

Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver. Conserver un peu d'eau de cuisson.

Dans un bol au bain-marie, fouetter les jaunes d'œufs avec la moitié du Pecorino et une cuillère à soupe de graisse fondue provenant de la cuisson du guanciale, jusqu'à obtention d'une crème type sabayon. Laisser reposer.

Une fois les pâtes cuites, les égoutter. Y ajouter la crème et assaisonner. Ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes, puis le guanciale croustillant.

Pour terminer le plat, râper le Pecorino restant et saupoudrer de poivre fraîchement moulu. Servir idéalement dans une assiette chaude.



REMERCIEMENTS

Un énorme merci aux chefs qui rendent notre Bruxelles si belle. Ce livre est pour eux.

Fabrice Nsalambi de Bao Bang Bang, Cédric Mosbeux de Fernand Obb, Louise et Emma Mostert du Cartel, Benjamin Rauwel du Dillens, Tomo Ohara, Jeremy Rommelaere et Arnaud Marchal de Yoka Tomo, Lakhdar-Hamina Lakhdar et Fabio De Vitis du Caffè al Dente, Kato Shigenobu et Martin Hermans de Heel de Menma et Yamato, Anh-tu Pham de Nènu, Giacomo Toschi, Luca Toschi, Sabrina Toschi et Gioacchino D'Amico de l'Osteria Bolognese, Filippo la Vecchia et Cédric Gilot de l'Osteria Romana, Valérie Delange de Tontons, Stefaan De Smedt et Leslie Maes de Bap & Dak, Bjarke Olsen du Bar du Canal, Marion Chateau et François Fatogoma de Bistro Madame, Grégoire Gillard et Barbara Hoornaert de Barge, Agathe Legrand et Gabriel Ejenbaum de Holy Smoke, Roxane et Agathe Gernaert de Knees to Chin, Alexandru Sapco, Jean-jacques Francés, Lorah Sutac et Jérémie Stœcklin de La Bonne Chère, Ludvine et Charles de Magnanville de Ma Jolie, Kyoung Her et Kristina Georgieva de Maru, Constantin Erinkoglou du Notos, Sophie Pereira et Emmanuel Van Hove du Prélude, Hilde Di Domenico et Cédric Gérard de Bobbi Bao, Matteo Gentile de Nuovo Rosso, Dirk Myny des Brigittines, Kevin Perlot de Vertigo, Tom Algoet des Petits Bouchons, Régis Biemann, Leopold van der Gracht, Jean Van Campenhout et Charles Levie du Café des Minimes, Giorgia Giordano, Andrea Petruzzi, Vito Lattanzio de Cipiace, Sadri Rokhani, Fanny Schenkel, Malory Saussus et Thomas Kok de Chez Richard, Cédric Dassonville et Amandine Lecomte de Coquum, Yoth Ondara du Crab Club, Glen Ramaekers et Julie De Block de Humphrey, Denis Delcampe du Tournant, Nathan Urbanowicz de Sanzaru, George Svanias et Stefanos Svanias de Srofilia, Toshiro Fujii de Toshiro, Arth Alvarez et Anaïs Verrijdt de Smala, Julien Van Den Neste, Mathieu Leonard de Coin Coin, Damien Toulouse, Chee Keong WU et Catherine Lin de Dam Sum, Nadia Bruno de Fico, Paul Delrez de La Guinguette en Ville, Mario Olimpio de Primo, Francesco Cury et Ugo Federico de Racines et Monella, Michele Nughes et Vitangelo Ciullo de Ricciocapriccio, Théophile Lienhardt et Dane Farran de Habibi, Nikolas Koulepis et Pauline d'Anglejan de Pitasserie, Joël Geismar du El Camion, Thibault Journal de Swet, Damien Bouchéry, Romina Bux et Bénédicte Bantuelle de Bouchéry et Fauvette, Alice Pollet, Benoît Stas et Léonard Polle de Brut, Julien Gaucherot et Matt Samra de Buddy Buddy, Nicolas Decloedt et Caroline Baerten de Humus & Hortense, Simona El-Harar de Kitchen 151, Sarah Potvin et Dimitri Strasser de L'Auberge des Maîtres, Ronnie Bush et Roi Zini de Le Conteur, Raphaël de Sadeleer du Transvaal, Maroussia Nève de Martine, Francesco Rubino et Sandra Colussi de Moni, John Prigogine et Sylvain Claes de Old Boy, Milan La Roche de St Kilda, Georges Athanassopoulos et Victor Deramay de Måloma, Marie et Sophie Marconi de Chabrols, Naomi Nsungu de Rebel, Nicolas Titeux, Line Couvreur et Catherine Kirszbaum des Les Filles, Federico Mazzoni et Chiara Destefano de Certo, Lhamo Svaluto de Mo Mo, Frederic Nicolay de Le Cocq, Yen Pham de Yi Chan, Loïc Sturani et Eriks Ashmanis de Tokidoki, Zezen Malouf, Joost Paulissen et Quinten Decléyn de Pois Chiches, Georges Baghdad Sar et Ali Assi de C'Chicounou, Charly Meerbergen et Loïc Installé de Belga & Co., Charlotte Collard, Marianne Renders et Mathias Smet de Frank, Kenzo Nakata et France Dosogne de Gramm, Katia Lefebvre et Pascal Lyabastre de La Petite Parisienne, Richard Schaffer et Mathilde Hasse du 203, Odile Chevalier et Lê Thanh Minh de Le Local, Stéphanie Vandeven et Géraldine Rousseau de The Wild Lab, Gwen Simon de Kaki Cake Bar, Alexis Louvencourt et Delphine Auffret du Bain des Dames, Sarah Cisinski, Alessio Sanchez de Tero, Romain Vervoort d'Ethylo, Harouna Saou et Karoline VLK de Life Is Beautiful, Benjamin Deniel, Christopher Ducat, Sebastien Bourdain de The Modern Alchemist, Pierre Nauwelaers et Alexis Mosselmans de Vertigo, Tania Shamshur et Mario Russello de Edgar's Flavors, Thomas Wyngaard de OK Coffee, Jean Fonsny de Dindins, Boupinh Lam, Baptiste Mandon et Ana Keadze de Chouconut, Caroline Chalouhi, Sandy Chalouhi et Martine Sarafian de Beli.

Textes: Chloé Roose, Céline Cogniaux
Photos: Chloé Roose
Conception graphique: Delphine Volkaert
Illustrations: Audrey Schayes
Correction: Aliénor Bouillot, Alizée Ortegata

www.racine.be
Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez régulièrement des informations sur nos parutions et activités.

Toutes reproductions ou adaptations d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, sont interdites pour tous pays.

© Éditions Racine, 2021
Éditions Racine, Tour & Taxis - Entrepôt Royal
Avenue du Port, 86C / bte 104A • B-1000 Bruxelles

1er tirage
D. 2021. 6852. 22
Dépôt légal: octobre 2021
ISBN 978-2-39025-179-8

Imprimé en Europe