

Le Goût des Belges

LES MEILLEURES RECETTES

Éric Boschman — Nathalie Deryn

Le Goût des Belges

LES MEILLEURES RECETTES

Photographies de Christian Delvaux
Réalisation des recettes par Sébastien Probst

Racine





**Chère nouvelle lectrice, cher primo-arrivant
au pays du goût des Belges,**

Vous venez de faire l'acquisition ou vous venez de recevoir un ouvrage perturbant.

Outre les recettes, les événements qui y sont décrits sont tous réels et les noms des protagonistes n'ont pas été modifiés.

Vous serez interpellés à la lecture de ce livre, car ce n'est pas vous qui avez vécu les situations décrites... MÊME si vous en avez l'intime conviction !

Nous n'avons pas pénétré vos pensées, lu votre courrier, piraté votre identité MÊME si vous êtes sûrs que c'est bien vous qui suciez cette glace à l'eau en revenant à pied du centre du village, qui aviez enfilé ces dizaines de mitraillettes dans votre kot d'étudiant, qui aviez confectionné ce fameux gâteau roulé avec votre grand-mère...

Nous n'avons pas le pouvoir de lire dans votre esprit. Quoique...

La seule vraie vérité véridique est que nous avons tous partagé et partageons toujours le même émerveillement en dégustant les mêmes aliments et en appréciant des saveurs qui nous unissent toujours d'un bout à l'autre du pays.

Allez, vous savez bien ce dont je parle, ce petit goût sympathique qu'on a sur le bout de la langue : le Goût des Belges !

Nathalie & Éric



Car *chez nous*,
tout se passe
toujours autour
d'un *comptoir*,
d'une *table*,
d'une *pinte*,
d'une *jatte de café*
ou...



La gastronomie n'est, à aucun moment, affaire de nationalisme ou de frontières politiques.

Elle est, par définition, transfrontalière. Dès que l'on poivre un morceau de viande, on est dans l'universalité. Il y a assez peu de poivriers poussant sur les collines de Quenast ou de Waregem. Et je ne vous parle même pas du sel...

Comment évoquer la Belgique en quelques saveurs ? Peut-être en parlant de ses accents. Autant d'accents que de régions, autant de saveurs que d'accents.

À l'image du monde entier, les habitants de notre joli royaume ont les racines qui poussent aussi dans la gorge, là, juste derrière les papilles gustatives. Les saveurs de leurs régions modèlent petit à petit leurs phrasés. Vous ne le saviez pas mais, à l'instar de nombreux groupes ethniques, les Wallons possèdent des lettres uniques dans l'alphabet francophone ; du Liégeois et son « h » expiré, au Carolorégien et son « a » sale, en passant par le Borain tambourer de « r », le Wallon est différent dans la continuité. Le Flamand, de son côté, patoise, et un Brugeois a parfois un peu de mal à comprendre un Gantois... Il y a quand même 30 kilomètres entre les deux villes !

Car chez nous, tout se passe toujours autour d'une table, d'un comptoir, d'une chope, d'une pinte, d'un godet, d'une jatte de café ou d'un vitoulet.

La Belgique, terre d'accueil, de passage, de confluence, a gardé à travers le temps les traces de ses envahisseurs. Mais elle a su, et c'est sa plus grande richesse, transformer ses cicatrices en saveurs. La gastronomie traditionnelle belge est faite de traces de passages, tout comme les variations de sa langue. Pourtant, lorsque l'on pense à lui, notre royaume n'évoque pas, a priori, la gastronomie. On pense à la convivialité, au sens de la fête, au surréalisme, à la bière, à la mer du Nord, aux forêts giboyeuses, mais pas à la haute gastronomie. Ça, c'est pour la Catalogne ou le Danemark, voire, pour les traditionnalistes, la Toscane ou quelques régions de France. Et pourtant, il y a au détour de chaque chemin une spécialité locale, un fumet original qui se dégage des fenêtres des maisons. Les saveurs traditionnelles de la région puisent le plus souvent leurs racines un peu partout en Europe, parce que le Belge est multiple, européen avant tout, presque toujours frontalier de quelque part, ouvert vers le monde et ses voisins, sa culture de l'hédonisme est ancrée en lui presque au niveau génétique et nombre d'entre eux se damneraient pour une belle assiette.

Car chez nous, tout se passe toujours autour d'une table, d'un comptoir, d'une chope, d'une pinte, d'un godet, d'une jatte de café ou d'un boulet sauce lapin.



La gastronomie belge est bâtie sur un fond d'une richesse incroyable, d'une variété rare et authentique. Nos saveurs sont de chez nous et d'ailleurs, nulle part ailleurs mieux que chez nous, on ne peut apercevoir la force des courants venus de partout en Europe. Il y a en Belgique nombre de bistrotts et de restaurants moyens où l'on mange simplement, le plus souvent des spécialités locales. Ce que nos voisins hexagonaux nomment « terroir ». Mais, chez nous, par terroir, il n'est pas question de n'entendre que l'unité généralement acceptée au sens physique de la chose. Le terroir ne se limite pas au climat, au sol et au sous-sol ou même à une détermination géographique plus ou moins précise. Le terroir s'entend ici aussi, et avant tout, selon sa dimension humaine. Parmi les chefs célèbres du pays, il y a une forte proportion de Belges d'origine allochtone. Cette capacité de fusion des flux migratoires est une des forces du pays. Et un des premiers vecteurs de cette fusion se fait autour de la table. On peut aisément évoquer la mixité gastronomique dès que l'on parle de nos restaurants. Ainsi, la cuisine italienne de chez nous s'est peu à peu mâtinée de rondeurs plus locales, il en va de même de l'évolution de la cuisine nord-africaine. Et puis, les dépôts laissés par nos nombreux visiteurs au fil des siècles se sont tranquillement fondus dans notre quotidien. Allez donc expliquer à un Verviétois que sa tarte au riz est plus que probablement vénitienne à l'origine, ou à un Chimacien que son escavèche est persane, à un habitant de Gramont que les matons de sa tarte sont espagnols... Vous vous heurterez à une levée instantanée de cure-dents ou de poings rageurs, iconoclaste que vous serez d'oser mettre en doute l'origine locale de la chose. Quoi qu'il en soit de l'origine, l'adaptation est locale, l'imprégnation des palais est d'ici, et pas d'ailleurs.

Car chez nous, tout se passe toujours autour d'une table, d'un comptoir, d'une chope, d'une pinte, d'un godet, d'une jatte de café ou d'une avisance.

Éric



Sommaire

Les Entrées	P.14
Les Plats	P.42
Les Desserts, Sucrieries, & Boissons	P.126
Les petites histoires du Goût des Belges	P.222
Index des recettes par ordre alphabétique	P.223

Les Entrées

- p. 16 Asperges à la flamande
- p. 18 Croquettes au fromage
- p. 20 *Rollmops*
- p. 22 Croquettes aux crevettes
- p. 26 Mousse de saumon fumé
- p. 28 *Soupe à l'oignon*
- p. 30 Pêches au thon
- p. 32 Platte kaas ou
tartine bruxelloise
- p. 34 *Maquée*
- p. 36 Tomates-crevettes
- p. 38 Soupe aux tomates
- p. 40 *Soupe au cerfeuil*

Les Plats

- | | | | |
|-------|---|--------|--|
| p. 44 | Anguilles au vert | p. 90 | Waterzooï |
| p. 46 | Boulets sauce lapin
de Liège | p. 92 | Selle de sanglier
poires-aireselles |
| p. 48 | <i>Steak - frites - salade</i> | p. 94 | Hocheplot |
| p. 50 | Noix de jambon d'Ardenne
en pot-au-feu | p. 96 | Choux de Bruxelles |
| p. 52 | Avisances | p. 98 | <i>Pain de viande</i> |
| p. 54 | <i>Frites</i> | p. 100 | Langue de bœuf
sauce madère |
| p. 56 | Boulettes sauce tomate | p. 102 | Filet américain |
| p. 58 | Boudin noir au chou rouge | p. 104 | Lapin à la bruxelloise
et à la gueuze |
| p. 60 | Carbonnades flamandes | p. 106 | Sole ostendaise |
| p. 62 | <i>Mitraillette</i> | p. 108 | Moules marinières |
| p. 64 | Chou rouge aux lardons | p. 110 | <i>Poulet rôti</i> |
| p. 66 | Philosophe ou
chemin de fer | p. 112 | Lapin à la tournaïsiennne |
| p. 68 | Chicons au gratin | p. 114 | Oiseaux sans tête |
| p. 70 | Chou rouge aux pommes | p. 116 | Faisan aux chicons |
| p. 72 | Stoemp aux carottes | p. 118 | Pâté gaumais |
| p. 74 | <i>Sandwich mou</i> | p. 120 | <i>Pâté crème</i> |
| p. 76 | Escavèche de Chimay | p. 122 | Grenadins de veau
Sambre-et-Meuse |
| p. 78 | Salade liégeoise | p. 124 | <i>Fricadelle</i> |
| p. 80 | Tarte al djote | | |
| p. 82 | Hareng fumé | | |
| p. 84 | Vol-au-vent | | |
| p. 86 | <i>Boudin - compote - purée</i> | | |
| p. 88 | Hâte levée | | |

Les Desserts, Sucreries & Boissons

- p. 128 Bodding bruxellois
- p. 130 *Cassonade*
- p. 132 Gaufres de Bruxelles
- p. 134 Bouquettes liégeoises
- p. 136 Pains à la grecque
- p. 138 *Confiture rhubarbe*
- p. 140 Café liégeois
- p. 142 Gaufres de Liège
- p. 144 *Couque de Dinant*
- p. 146 Chimacien
- p. 148 Paires au vin
- p. 150 *Grenadine*
- p. 152 Cougnolles ou cougnous
- p. 154 Spéculoos
- p. 156 *Gâteau roulé*
- p. 158 Paires cuites
- p. 160 Craquelin
- p. 162 *Glace à l'eau*
- p. 164 Massepain cuit liégeois
- p. 166 Crêpes
- p. 168 *Hosties*
- p. 170 Tarte au corin de prunes
- p. 172 Doubles de Binche
- p. 174 *Huit*
- p. 176 Gosette aux pommes
- p. 178 Galettes de Tilff
- p. 180 Lacets
- p. 182 Truffes au chocolat
- p. 184 Lacquemants de Liège
- p. 186 Dame blanche
- p. 188 *Tango*
- p. 190 Macarons de Beaumont
- p. 192 *Praline*
- p. 194 Tarte au fromage blanc
- p. 196 Moka au café
avec petits-beurre
- p. 198 Cramique
- p. 200 *Lards*
- p. 202 Gaufres fourrées
à la cassonade
- p. 204 *Merveilleux*
- p. 206 Tarte au sucre
- p. 208 Mousse au chocolat belge
- p. 210 Tarte au maton
- p. 212 *Cercueil*
- p. 214 Nœuds de Bruges
- p. 216 *Croustillons*
- p. 218 Pain perdu
- p. 220 Tarte au riz





Les Entrées

Et voici que débute la première section de cet ouvrage sérieux de recettes.

Sérieux, sérieux ! On ne peut plus sérieux ! Oui, oui !

Vous ne me croyez pas car vous avez déjà acquis la conviction que vous alliez être emporté par un tsunami de franche rigolade, mais vous avez quand même un léger doute, car vous venez de lire l'intro générale qui vous plonge dans un univers de réflexion et de hochements de tête graves du genre : « Mais oui, c'est juste, c'est vraiment ça, l'univers gastronomique belge du Belge... ».

Nous commencerons donc par les entrées (Ah bon ?).

Rien que du classique, rien que du bon, rien que de l'eau à la bouche et pour tout vous dire, il est 8 heures du matin, le soleil brille, la journée promet d'être belle et, pour ma part, je me laisserais bien tenter par des croquettes de crevettes et quelques pêches au thon — histoire de me réveiller tout à fait ! Ou alors, je me recouche une petite heure avant d'attaquer la suite ?

Nathalie

ENTRÉE

Asperges à la flamande

1 personne — Préparation : 20 minutes — Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

8 à 10 fines asperges
(ou 3 grosses asperges
blanches pour une entrée
et 5 pour un plat)
1 ou 2 asperges vertes pour
la décoration (facultatif)
1 œuf
50 g de beurre
Persil haché
Sel
Poivre

Préparation

- 1 Pelez les asperges du bas de la tête jusqu'au pied de la tige à l'exception de celles qui serviront pour la décoration et coupez le bas des tiges (vous pouvez les garder pour en faire un potage). Faites cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée en laissant les têtes hors de l'eau (les blanches environ 15 à 20 minutes et les vertes 8 à 10 minutes) et piquez-les régulièrement avec un couteau afin de vérifier la cuisson. Plongez les têtes d'asperges dans l'eau pendant 2 minutes en fin de cuisson. Faites cuire l'œuf 9 à 10 minutes dans de l'eau bouillante, afin qu'il soit dur.
- 2 Hachez le persil avant de faire fondre le beurre à feu doux (beurre clarifié).
- 3 Écrasez l'œuf dur à la fourchette. Mélangez le beurre fondu avec le persil et assaisonnez le mélange.
- 4 Placez les asperges en éventail sur une assiette et disposez le mélange d'œuf, de beurre et persil aux pieds de celles-ci.
- 5 Pour terminer, coupez, dans le sens de la longueur, les asperges vertes que vous placerez sur l'assiette pour la décoration.



Même si l'asperge est un légume connu et apprécié dans maints pays, les asperges de Lauris, de Loire ou du sud de l'Allemagne sont respectables en soi. Les seules, et les meilleures une fois pour toutes, sont dites de Malines, mais seulement de mi-mai à mi-juin. Même si elles proviennent plus souvent de Hesbaye ou du Limbourg.

Ce n'est pas grave, l'important étant qu'elles soient blanches, bien larges, croquantes et longues. La culture de l'asperge blanche est un peu compliquée, il faut couvrir la chose pour qu'elle reste bien blanche, mais la nature de la terre que l'on mettra dessus va conditionner la texture de l'asperge. C'est d'ailleurs ce qui fait une grosse part de la supériorité définitive de notre asperge nationale sur ses concurrentes.

Je n'évoquerai même pas les asperges vertes, qui sont à l'asperge ce que The Voice est à la chanson française. Là où l'asperge est définitivement de chez nous, c'est lorsqu'elle devient à la flamande. Une préparation simple et délicieuse qui a longtemps fait le bonheur de nombreux restaurants. Je ne résiste pas à l'envie de l'expliquer. Pour une vraie flamande, il faut : du beurre clarifié, des œufs durs, de la noix de muscade, du sel, du poivre et du persil fraîchement haché. Les asperges sont auparavant cuites à l'eau. Elles arrivent en salle, présentées classiquement, protégées du froid par une serviette. C'est au maître d'hôtel de préparer la sauce à la minute devant le client. D'abord, il écrase les œufs à la fourchette. Quand ceux-ci sont bien émiettés, on ajoute le beurre, à l'œil. Il faut que cela soit pâteux, pas liquide mais plus sec. L'assaisonnement se fait au goût, on goûte et on rectifie. On termine en ajoutant une grande quantité de persil. Le mélange doit être homogène, mais ne doit pas être une purée. On prend les asperges en les piquant dans le bout, près du talon, à l'aide de deux fourchettes. Elles sont déposées, têtes vers la gauche, et l'on place la sauce sur les tiges, plus ou moins au milieu. Anciennement, parce qu'elles étaient plus ligneuses, les asperges se mangeaient à l'aide d'une fourchette à poisson et de la main droite. Aujourd'hui, la qualité du produit est telle qu'il n'est plus vraiment utile de jouer à cela.

**LÀ OÙ L'ASPERGE EST DÉFINITIVEMENT DE CHEZ NOUS,
C'EST LORSQU'ELLE DEVIENT À LA FLAMANDE.**



ENTRÉE

Croquettes au fromage

30 croquettes — Préparation : 2 heures — Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

POUR LA PÂTE DES CROQUETTES

1l de lait entier
500 g de fromages en morceaux ou râpés (traditionnellement 250 g de parmesan et 250 g d'emmental ou de comté)
200 g de farine
200 g de beurre
6 jaunes d'œufs
100 g de crème fraîche
Sel
Poivre
Muscade

POUR LE PANÉ À L'ANGLAISE

Farine
6 blancs d'œufs
Chapelure (pour un meilleur résultat, passez du pain sec au moulin)
Huile de friture

Préparation de la pâte

- 1 Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'œufs et la crème. Laissez de côté.
- 2 Puis, dans une casserole à feu moyen, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Petit à petit, versez le lait entier sans vous arrêter de mélanger, jusqu'à l'obtention d'une béchamel épaisse comme une purée. Tout en mélangeant à la spatule, ajoutez le fromage. Hors du feu, ajoutez le mélange de jaunes d'œufs et de crème fraîche.
- 3 Si vous voulez obtenir des croquettes de forme carrée, étalez cette préparation dans un plat carré huilé (de type plaque à rôtir) sur environ deux centimètres d'épaisseur et faites refroidir au frigo. Si au contraire vous désirez des croquettes rondes, mettez la pâte dans un grand saladier au frigo.
- 4 Pour mettre en forme les croquettes, découpez-les une fois la pâte démolée du plat à rôtir, ou alors faites-en de petites boules à partir du grand saladier.

Réalisation de la panure

- 1 Préparez une assiette de farine, une assiette de blancs d'œufs et enfin une assiette de chapelure.
- 2 Passez la croquette dans chaque assiette, dans cet ordre. Faites-le deux fois sans oublier de bien secouer la croquette à chaque étape. Les croquettes peuvent être ensuite congelées.
- 3 Pour la cuisson, il faut plonger la croquette dans l'huile chaude (180 °C) d'une poêle ou d'une friteuse, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

TEXTES Nathalie Derny et Éric Boschman
PHOTOGRAPHIES Christian Delvaux
RÉALISATION DES PLATS Sébastien Probst
CONCEPTION GRAPHIQUE ET ILLUSTRATIONS Hélène Daval
www.helenedaval.com

WWW.RACINE.BE

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

Ce livre reprend une sélection de textes publiés dans
Les meilleures recettes du Goût des Belges et *Le Best of du Goût
des Belges* parus aux Éditions Racine.

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

1^{er} tirage

© Éditions Racine, 2022
Tour et Taxis, Entrepôt royal
86C, Avenue du Port, BP 104A
B - 1000 Bruxelles

D. 2022, 6852. 34
DÉPÔT LÉGAL novembre 2022
ISBN 978-2-39025-202-3

Achevé d'imprimer en Europe