





# CHEF BRU

La cuisine de brasserie de Wout Bru

**Lannoo**

# TABLE DES MATIÈRES

## 8 INTRODUCTION

## 12 LIMONI E TARTUFI

15	Aubergine parmigiana
16	Filet de bar, purée au pesto et sauce vierge
19	Bruschetta à la mousse de stracciatella et aux tomates cerises
20	Cannelloni au veau
25	Filet de veau, sauce à la sauge, tomates cerises confites et broccolini
26	Linguine vongole
29	Toasts à l'ail et aux sardines
30	Vitello tonnato
33	Tagliatelles siciliennes
36	Pizza chorizo
39	Raviolis épinards et ricotta, sauce aux tomates cerises jaunes et pesto
40	Calamars grillés, salade de tomates sicilienne
43	Cannoli glace à la pistache



# 44 LA BRU' SSERIE

- 47 Focaccia au jambon iberico
- 48 Tarte aux tomates confites, mozzarella  
et mayonnaise au basilic
- 51 Toast à l'anguille laquée, salade d'épinards-miso
- 55 Lasagnes au homard
- 59 Caviar d'aubergine
- 60 Causa du saumon
- 63 Gâteau aux endives et au fromage de chèvre
- 64 Crackers aux tomates, oignon confit  
et mayonnaise au basilic
- 67 Tempura de crevettes Nobashi sauce au curry
- 68 Sandwich-club au bœuf, mayonnaise à la truffe
- 73 Tartare de langoustine, sauce à la menthe et aux  
feuilles d'épinard
- 74 Entrecôte Prime sauce vadouvan et chimichurri
- 79 Coquelet rôti sauce à l'estragon et purée  
de pommes de terre
- 80 Ceviche de saumon, wakame, jus d'orange  
et mayonnaise à la coriandre
- 83 Ventrèche de thon à l'écume de wakame
- 84 Langoustines aux asperges blanches et à la  
mayonnaise au soja
- 87 Millefeuille d'aubergines à la sauce poivron-gingembre
- 88 Cabillaud pané sauce tartare
- 93 Foie gras poêlé, sauce aux figues et röstis de  
pommes de terre
- 94 Poulpe au pistou et à la mayonnaise safranée
- 97 Gaspacho aux calamars et au pistou
- 98 Œuf poché, saumon, mousse de pommes de terre  
et sauce à la ciboulette
- 101 Tartare de thon au foie gras et mayonnaise au soja
- 105 Linguine à la truffe et au parmesan
- 106 Ravioles ouvertes aux ris de veau et à la sauce à la truffe
- 109 Brochettes de poulet à la sauce aux cacahuètes
- 110 Risotto à la truffe, sauce au porto
- 113 Pigeon, millefeuille de pommes de terre  
et foie gras à la purée de petits pois
- 116 Agneau, ratatouille et ail confit
- 121 Filet de porc teriyaki, purée de patates douces  
au lait de coco et pommes de terre au chorizo
- 122 Ris de veau salade de haricots verts et mayonnaise à la truffe
- 125 Sabayon au champagne
- 126 Tarte au citron meringuée
- 131 Salade de fruits exotiques, coulis de mangue
- 132 Vacherin aux fruits rouges
- 137 Ananas rôti, glace à la vanille

# 138 WAGYU

- 141 Sushis de bœuf sauce à la truffe
- 142 Fleur d'oignon frit
- 145 Broccoli à la burrata
- 146 Carottes confites au cumin et à la cardamome
- 149 Frites truffe et parmesan
- 150 Pommes de terre «rattes» frites sauce au yaourt
- 155 Chou-fleur laqué à la sauce gingembre-sambal
- 156 Os à moelle, tartare de bœuf, oignon mariné et gaufrettes de pommes de terre
- 159 Ribs de wagyu laquées au chou chinois
- 160 Homard rôti duo de sauces
- 163 Burger de wagyu sauce maison
- 164 Filet de bar, ratatouille et purée de pommes de terre
- 169 Patate douce farcie
- 170 Entrecôte Swami salsa aux pignons de pin et oignons marinés
- 173 Poireau confit à la mayonnaise au soja
- 174 Entrecôte simmental au chimichurri
- 177 Tartare de bœuf, oignon rôti et mariné
- 178 Terrine de chevreuil au foie gras

# 182 INDEX



RAISON  
Il Piccolo Mondo  
Pizzeria

La  
Canette  
Restaurant

Pizzeria  
chiamata

Quoi de mieux qu'un restaurant pour mettre Durbuy sur la carte de la gastronomie? Ou, plus exactement: quatre restaurants?

Depuis la reprise du Sanglier des Ardennes en 2017, nous nous sommes construit une réputation dans le sud du pays avec quatre établissements nommés La Bru'sserie, Wagyu, Limoni e Tartufi et Le Grand Verre. Dans *Chef Bru*, j'ai le plaisir de vous emmener à la découverte des trois premiers. Trois cuisines différentes, mais, à chaque fois, des plats accessibles et savoureux dans un cadre de caractère, au cœur des Ardennes.

Rome ne s'est pas construite en un jour, Durbuy non plus. C'est pas à pas que ces différents établissements ont vu le jour. Et j'ai toujours procédé de la même manière: en combinant un concept fort avec une équipe si possible encore plus forte. Pour ce faire, j'ai pu compter sur un réseau constitué au fil des ans et sur les quelques décennies d'expérience accumulées depuis mes débuts. Et si j'ai appris une chose au cours de cette demi-vie, c'est que la réussite professionnelle est liée à celle de l'équipe qui vous entoure. En tant qu'associé de Marc Coucke – propriétaire et investisseur du groupe d'investissement La Petite Merveille – j'ai évidemment bénéficié d'un bon soutien, mais, par chance, j'ai aussi pu compter sur des personnes expérimentées en cuisine et en salle. Dès qu'un projet de restaurant était développé et tournait bien, je me suis appliqué avec une petite équipe de personnes clés à faire décoller le projet suivant et à le rendre prospère. Par exemple, j'ai engagé Gianluca di Taranto et Margeaux Balemans comme sommeliers. Ils composent les cartes de vin des différents restaurants et accompagnent le personnel. Une cave située de manière centrale permet aux trois restaurants de profiter d'une sélection des meilleurs vins.

Le succès d'un restaurant dépend naturellement de ce que l'on y sert. En tant que chef passionné, c'est de loin la partie que je préfère dans l'hôtellerie. La Bru'sserie, Wagyu et Limoni e Tartufi: pour chaque restaurant dont il est question dans ce livre, je suis responsable du projet initial et de la carte. C'est à ce niveau que je peux exprimer ma créativité et mon inventivité. C'est le savoureux terrain de jeu où je peux découvrir et expérimenter. Et, comme dans la vie en général, j'aime la variété. Je redoute la monotonie et je m'ennuie vite. En réaction, je recherche le défi, la nouveauté, la surprise. À La Bru'sserie, cela se traduit par des plats «fusion» audacieux, inspirés du monde entier. Au Wagyu, nous avons l'excitation du feu, et au Limoni e Tartufi, la dolce vita italienne éclabousse l'assiette (et les murs).

Grâce à *Chef Bru*, vous pouvez désormais passer à la vitesse supérieure en cuisine, et ce, sans grande difficulté. Le plus simple consiste à vous inspirer de ce livre. Vous pouvez bien entendu suivre chaque recette à la lettre, mais n'hésitez pas non plus à expérimenter. Laissez-vous guider par les mariages de saveurs que je vous propose et, surtout, appropriiez-les-vous. J'ai fait en sorte que l'ouvrage ne requière ni techniques compliquées, ni matériel coûteux. Les trois restaurants de Durbuy sont à taille humaine et ce livre se devait de l'être aussi.



Pour que tout se passe pour le mieux, j'ai deux bons conseils à vous donner. Le premier: choisissez autant que possible des produits locaux. Les ingrédients de votre région sont récoltés ou produits au meilleur moment, lorsqu'ils ont un goût délicieux et intense. Le circuit court permet d'en tirer le meilleur parti. Dans nos restaurants, nous utilisons principalement du jambon, du fromage, du miel, des confitures, etc., de la région. En hiver, nous privilégions le gibier ardennais.

Mon second conseil sera celui-ci: j'aimerais vous recommander d'utiliser du bon matériel. Autrement dit, des casseroles de qualité et des poêles qui peuvent aller au four, avec un fond épais. Faites-en l'investissement, cela en vaut la peine. Et n'oubliez jamais non plus d'aiguiser vos couteaux!

# I LIMONI E TARTUFI



Limoni e Tartufi tire le meilleur de l'Italie. Du risotto du nord aux pâtes siciliennes en passant par la pizza napolitaine. Comme en témoignent le décor et le menu, le restaurant est une ode à la joie de vivre italienne.

Les pâtes et les pizzas plaisent à tout le monde, en particulier aux familles avec enfants. C'est pourquoi la carte propose même des pâtes pour enfants, si douces dans leurs saveurs méridionales et intenses. Durbuy est une destination de vacances, que ce soit pour une escapade d'un week-end ou un séjour estival. En abordant le concept général du Sanglier des Ardennes, nous avons donc tenu compte des petits épicuriens et de leurs parents. Limoni e Tartufi se prête à un tête-à-tête romantique, mais aussi à un dîner abordable et relax en famille.

L'intérieur de Limoni e Tartufi est donc accessible, aéré et ludique. Les grands dessins du restaurant créent une atmosphère détendue et les tables hautes et les chaises de bar invitent à l'apéritif.

Lorsque vous choisissez une recette de Limoni e Tartufi, n'oubliez pas de l'envisager sous l'angle local. Les nombreux et délicieux produits italiens vous viennent sans doute spontanément à l'esprit, mais des «délicatesses», il en existe aussi dans nos régions. Je pense au veau d'ici pour un vitello tonato, aux carottes, aux oignons et au céleri destinés au soffritto – la base de presque toutes les sauces italiennes - et pourquoi pas à la mozzarella belge?

La cuisine italienne repose sur la simplicité, la pureté et l'accessibilité. Avec ces recettes, j'aimerais partager avec vous toutes les bonnes choses que nous servons chez Limoni e Tartufi, sans toutefois perdre de vue l'essence de la gastronomie italienne ou les limites de la cuisine en amateur. Rassurez-vous, un four ordinaire et une bonne poêle permettent déjà bien des merveilles.

Limoni e Tartufi est un lieu où les éclaboussures sont autorisées, aussi bien dans notre restaurant que chez vous quand vous préparerez les plats de ce livre. Évacuez votre stress et fermez les yeux si les enfants sont un peu souillons. Parce que la vie est ainsi faite. Chez moi aussi, on se lèche plus les pouces et les doigts qu'on ne se les essuie sagement sur des serviettes blanches bien repassées.



# Aubergine parmigiana

4 personnes

## Ingrédients

2 aubergines  
huile d'olive  
sel et poivre  
5 tomates  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
½ bouquet de basilic  
quelques branches de romarin  
1 branche de thym  
1 boule de mozzarella  
150 g de parmesan

## Préparation

Préchauffez le four à 220 °C.

Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et placez-les dans un plat allant au four. Aspergez-les d'huile d'olive et assaisonnez-les de sel et de poivre. Cuisez-les pendant 14 minutes dans le four préchauffé.

Coupez les tomates en deux, épépinez-les, puis coupez-les en petits dés.

Hachez finement l'oignon, l'ail, le basilic, le romarin et le thym. Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec un filet d'huile. Lorsqu'ils sont devenus translucides, ajoutez les tomates en dés, le basilic ciselé, le romarin et le thym. Laissez mijoter pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.

Lorsque les aubergines sont cuites, nappez-les de sauce tomate épicée. Ajoutez quelques morceaux de mozzarella et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le fromage ait gratiné.

Servez immédiatement avec un peu de parmesan fraîchement râpé et une petite feuille de basilic en guise de décoration.

# Filet de bar, purée au pesto et sauce vierge

2 personnes

## Ingrédients

### POUR LA PURÉE AU PESTO

2 grosses pommes de terre  
1 noix de beurre  
un peu de crème (35 %)  
2 c à s de pesto rouge  
sel et poivre

### POUR LA SAUCE VIERGE

2 tomates  
1 c à s de pignons de pin  
quelques feuilles de basilic  
2 c à s d'huile d'olive  
1 c à s de vinaigre balsamique  
1 c à s de crème de balsamique  
sel et poivre

### AUTRES INGRÉDIENTS

240 g de filet de bar  
2 tomates grappe  
huile d'olive  
1 gousse d'ail  
sel et poivre  
thym  
1 ravier de broccolini

## Préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le filet de bar en morceaux de 80 grammes et réservez-les à température ambiante.

Pour la purée au pesto: épluchez les pommes de terre et faites-les bouillir dans de l'eau salée. Quand elles sont cuites, écrasez-les avec du beurre et un peu de crème. Ajoutez le pesto rouge, assaisonnez de sel et de poivre et réservez.

Pour la sauce vierge: coupez les tomates en deux, épépinez-les, puis détaillez-les en petits dés. Ajoutez les pignons de pin préalablement grillés, les feuilles de basilic ciselées, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la crème de balsamique. Assaisonnez de sel et de poivre, puis réservez.

Pour les légumes: coupez également les tomates grappe en deux dans le sens de la longueur et placez-les dans un plat allant au four en y laissant le jus et les pépins. Ajoutez un filet d'huile d'olive, la gousse d'ail finement hachée, du sel, du poivre et une branche de thym. Cuisez pendant 10 minutes dans le four préchauffé.

Coupez l'extrémité des broccolini sur 1 centimètre et plongez-les dans de l'eau bouillante salée. Dès qu'ils sont cuits, rafraîchissez-les dans de l'eau glacée. Faites chauffer une poêle à feu moyen avec un filet d'huile d'olive, ajoutez les broccolini et assaisonnez-les de sel et de poivre.

Pour le filet de bar: faites chauffer une poêle jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Colorez-y les morceaux de filet côté peau avec un peu d'huile d'olive, pendant 2 minutes. Retournez le poisson et cuisez-le à nouveau pendant 2 minutes.

Pour le service: disposez d'abord la purée au pesto dans l'assiette, puis le filet de bar, les broccolini et une moitié de tomate. Nappez généreusement l'ensemble de sauce vierge.





# Bruschetta à la mousse de stracciatella et aux tomates cerises

2 personnes

## Ingrédients

### POUR LA MOUSSE DE STRACCIATELLA

1 boule de burrata  
50 g de stracciatella  
20 cl de crème (35 %)  
sel et poivre

### POUR LA BRUSCHETTA

250 g de focaccia  
5 c à s de sauce tomate  
150 g de stracciatella

### POUR LA GARNITURE

8 tomates cerises  
2 c à s de câpres  
quelques feuilles de basilic et un  
petit supplément pour la  
garniture  
2 c à s d'huile à l'ail  
1 c à s de vinaigre balsamique  
un trait de crème de balsamique  
et un petit supplément pour la  
garniture  
stracciatella pour la garniture

## Préparation

Préchauffez le four à 200 °C.

Pour la mousse de stracciatella: mixez la burrata, la stracciatella et la crème en une purée bien lisse et pas trop épaisse. Assaisonnez généreusement de sel et de poivre. Versez cette purée dans un siphon et laissez-la reposer au réfrigérateur.

Pour la bruschetta: coupez la focaccia en tranches d'environ 10 centimètres de long et 2 centimètres d'épaisseur. Étalez un peu de sauce tomate sur une moitié du toast, recouvrez l'autre moitié de stracciatella. Passez les toasts pendant 5 minutes dans le four préchauffé.

Pour la garniture: coupez les tomates cerises en deux et ajoutez-y les câpres, les feuilles de basilic hachées, l'huile à l'ail, le vinaigre balsamique et la crème de balsamique.

Pour la finition: sortez la bruschetta du four et garnissez-la de stracciatella fraîche. Déposez une bonne cuillerée de garniture de tomates sur le dessus. Servez la bruschetta sur une assiette avec une noix de mousse de stracciatella à côté. Terminez par un trait de crème de balsamique et quelques petites feuilles de basilic.

# Cannelloni au veau

2 personnes

## Ingrédients

### POUR LA SAUCE TOMATE

6 tomates  
1 oignon  
huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 c à c de purée de tomates  
quelques feuilles de basilic  
un peu d'eau

### POUR LA FARCE DES CANNELLONI

1 carotte  
1 branche de céleri à côtes  
1 oignon  
huile d'olive  
250 g de hachis de veau  
1 œuf

### POUR LES CANNELLONI

4 feuilles de lasagnes fraîches

### AUTRES INGRÉDIENTS

200 g de straciatella  
20 g de basilic  
2 c à s d'huile d'olive  
sel et poivre  
parmesan

## Préparation

Préchauffez le four à 160 °C.

Pour la sauce tomate: coupez les tomates et l'oignon en dés. Faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive, puis ajoutez les tomates, l'ail haché et la purée de tomates. Mélangez bien et ajoutez les feuilles de basilic hachées ainsi qu'un peu d'eau. Laissez mijoter doucement pendant 1 heure.

Pour la farce des cannelloni: hachez finement la carotte, le céleri et l'oignon. Faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Mélangez le hachis avec l'œuf, puis ajoutez-le dans la poêle. Laissez cuire jusqu'à ce que toute l'humidité ait disparu. Retirez la poêle du feu et laissez refroidir.

Pour les cannelloni: cuisez les feuilles de lasagne dans de l'eau bouillante salée. Faites-les égoutter en les étalant sur une serviette. Prenez la farce froide et dressez-en une bande sur le bord de chaque feuille. Enroulez les feuilles de lasagne pour obtenir des cannelloni. Placez-les côte à côte dans un plat allant au four et déposez sur chaque rouleau une cuillerée de sauce tomate et quelques noix de straciatella. Cuisez 10 minutes dans le four préchauffé.

Hachez très finement le basilic et le mélangez-le à l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre et réservez.

Pour le service: versez d'abord un peu de sauce tomate et de straciatella dans l'assiette, puis posez-y les cannelloni. Garnissez de parmesan fraîchement râpé et arrosez de quelques gouttes d'huile au basilic.