

Recettes de chef

Pour fêter l'inauguration de sa jolie terrasse, Sébastien Leroy, le chef du Petit-Fils à Lasne, nous offre une entrée, un plat et un dessert ensoleillés.



Aux commandes de son restaurant depuis plus de onze ans, Sébastien Leroy ne jure que par les produits de saison qu'il sublime avec goût et talent.

SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ MINUTE ET MI-CUIT, VARIATION SUR L'AVOCAT, TUILE DE SARRASIN, VINAIGRETTE AUX ÉPICES DOUCES, ROQUETTE (6 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché
Prép. : 20 mn > Cuisson : 4 à 5 heures

Préchauffez le four à 180°C. Pour les tuiles de sarrasin, mélangez 50 g de farine de sarrasin avec 25 g de farine, 25 g d'huile d'olive, 60 g de lait et 30 g de blanc d'œufs. Salez et poivrez. Sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé, étalez bien la pâte. Parsemez-la de graines de sarrasin. Enfourez pendant +/- 7 minutes jusqu'à ce que les tuiles se forment. • Pour le guacamole, mixez la chair de 2 avocats avec le jus d'1 citron vert et 2 c. à s. d'huile d'olive pour avoir une pâte bien lisse. Assaisonnez avec 1 pincée de piment d'Espelette, du sel et du poivre. Réservez. • Pour la vinaigrette aux épices, passez au blender 40 g de jaune d'œufs, 1 c. à c. de moutarde, 3 c. à s. de vinaigre d'estragon, 2 c. à s. de curry tandoori, 2 c. à s. de curry madras et 1 c. à s. de curcuma. Salez, poivrez. Montez avec 50 dl d'eau et 200 g d'huile de maïs. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez dans une pipette. • Recouvrez 6 portions de saumon (90 g) d'huile d'olive au pinceau et placez-les au fumoir pendant 4 à 5 heures. Disposez-les au four pour les laisser tiédir. Pelez 1 avocat et coupez-le en tranches. Faites-les griller sur un grill recouvert d'un filet d'huile d'olive. • Étalez le guacamole sur l'assiette, disposez le saumon et les tranches d'avocat grillé. Coupez 12 tomates-cerise en quatre et disposez-les sur l'assiette. Ajoutez des morceaux de tuile de sarrasin et quelques feuilles de roquette. Versez de la vinaigrette un peu partout.



À TABLE

Pour les desserts, on fonce sur sa propre version de la tarte au citron... Exquise !

TARTE AU CITRON MERINGUÉE À NOTRE FAÇON (6 pers.)

Dessert > Assez difficile > Bon marché

Cuisson : 15 mn > Prép. : 35 mn > Repos : 24h

Faites bouillir **150 g de jus de citron**, les zestes de **3 citrons**, **150 g de sucre fin** et **200 g de beurre**. Hors du feu, ajoutez **300 g d'œufs entiers** battus et bien mélangez. Faites chauffer à feu doux en mélangeant l'appareil jusqu'à épaississement. Passez le tout au mixeur, puis au chinois. Réservez l'appareil au réfrigérateur avec un film plastique pendant 24h. Disposez dans une poche à douille. • Pour le salé breton, fouettez avec un batteur **140 g de sucre** avec **66 g de jaunes d'œufs** afin d'obtenir un ruban bien monté. Incorporez 166 g de beurre pommade. • Ajoutez **210 g de farine**, **12 g de levure chimique** et **5 g de fleur de sel**. Aplatissez le mélange entre deux feuilles de papier cuisson (+/- 2 mm d'épaisseur). Réserver au congélateur pendant une nuit. • Préchauffez le four à

165 °C. Enlevez délicatement le papier cuisson et enfournez pendant 5 mn. • Une fois que c'est cuit, découpez avec emporte-pièce selon la forme voulue. • Pour la meringue italienne, ajoutez **125 g de sucre** et **5 cl d'eau** dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen, avec un thermomètre. • Commencez à battre sur vitesse minimale **2 blancs d'œufs** pour les monter tranquillement en neige pendant que le sirop chauffe. • Lorsque le sirop atteint 110 °C, fouettez les blancs à pleine vitesse pour le mélange soit bien ferme. Lorsque le sirop atteint 118 °C, versez-le en mince filet sur les blancs en continuant de fouetter à pleine vitesse. Une fois le sirop entièrement incorporé, continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide. Réservez-la dans une poche à douille. • Pour le dressage, disposez 2 sablés sur une assiette. Versez 2 beaux traits de crème de citron. Disposez en petits tas la meringue italienne et faites flamber légèrement au chalumeau. Râpez des zestes de **citron vert** et servez avec un sorbet citron.



NOIX DE RIS DE VEAU POÊLÉES, JUS AUX MORILLES, LÉGUMES PRINTANIER (6 pers.)

Plat > Facile > Bon marché

Prép. : 45 mn > Cuisson : 30 mn > Repos : 24h

Faites dégorger, pendant 24h, **6 ris de veau** dans de l'eau froide. • Portez à ébullition de l'eau froide salée et blanchissez les ris de veau pendant 2 minutes. Refroidissez-les et nettoyez-les bien. Dans une poêle avec de l'huile d'olive bien chaude, faites-les revenir jusqu'à ce qu'une belle croûte se forme. Salez, poivrez. • Épluchez et coupez **500 g de céleri rave** en petits morceaux et placez-les dans une casserole. Remplissez-la de **500 g de lait** et allongez à l'eau afin de recouvrir les morceaux de céleri. Portez le contenu à ébullition, et prolongez la cuisson à feu doux jusqu'à ce qu'une pointe de fourchette entre facilement dans les morceaux. Égouttez et écrasez légèrement le céleri rave pour évacuer un maximum de liquide. Mixez le céleri rave jusqu'à obtention d'une purée bien lisse. • Lavez **30 jeunes carottes**, **300 g de fèves des marais**, **12 asperges vertes** et **12 asperges blanches**. Hachez **3 échalotes**. Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire les légumes séparément. Enlevez la peau des fèves après cuisson. À feu doux, faites revenir séparément les légumes avec du **beurre** et les échalotes hachées. • Pour dresser, faites trois quenelles de mousse de céleri. Disposez les légumes printaniers, placez les ris de veau et saucez.

→ Nous adressons nos plus vifs remerciements au chef Sébastien Leroy, à Inès, à Florian et à Jonathan, du restaurant le Petit Fils à Lasne. Ouvert tout l'été du mardi au samedi de 12h à 14h et du mercredi au samedi de 19h30 à 21h30. Rue de l'Abbaye 13A, 1380 Lasne. Tél. : 02 633 41 71. lepetitfils.be