

*Beste Grootkeukenkok van
België
2004 - 2005*

*Meilleur Cuisinier
de Collectivité de Belgique
2004 - 2005*

www.vvg.be

22 november 2003 - Horeca Expo Gent

Een organisatie van:

Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks.

www.vvg.be

in samenwerking met :

F.F.C.E.

R.C.M.B.

Kandidaat 1. Luc Vermonden

Kroontje met een duet van superanoham en een krokante mousse van geitenkaas op frisse notensla en een zoete bosvruchtenazijn.

Heldere gevogeltebouillon met kruidige vermicelli en paprikablokjes.

Krokante zeewolf op bangelijke wijze met een winters groentetorentje en een aardappelbloem.

Tian van gemengde vruchtenpeperkoek met een crème van walnoten en zijn zoete garnituren.

Kandidaat 2. Gino Van Den Broeck

Totem van Pata Grega met spaanse couli en kruideneilandjes van zure room.

Velouté van wilde duif met een garnituur van Japanse gekruide radijs en Bourgondische wijngaardslakken.

Zeewolf met boskruiden en zeealgenmosterd onder jasje van gerookt spek en een bedje van rode kool en appeltjes, winterbeignets en vlierbessensabayon.

Symphonisch samenspel van zoetekoek, ricotta en Crème Brûlée.

Kandidaat 3. Geert Schepens

Terrine van Buggenhoutse Superanoham.

Duijfesconsommé.

Zeewolf met Pompoenrösti en mosterdsaus.

Brochette van Camembert met peperkoek.

Kandidaat 4. Didier Nava Zapico

Le Millefeuille de jambon Ganda aux fruits de nos vergers.

L'oxtail du chasseur (canard, faisan, lièvre)

Le loup de mer grille et ses senteurs du marcher a l'herbe Royale.

Le pain d'epices en "surprise".

Kandidaat 5. Bruno Gabilly

Effiloché de jambon de Pays sur lit de Jeunes Pousses accompagné d'une tranche de Cake

Grillée aux Olives et Tomates Séchées. Vinaigrette aux Agrumes.

Crème de Topinambours en Feuilletage.

Filet de Loup de Mer parfumé au Pistou. Couscous de Petits Légumes du Jardin.

Lasagne de pain d'épice en Infusion de Mente Fraiche, Compote de Potimarron aux

Abricots sèches, Velouté aux fraises.

(1) Kroontje met een duet van superanoham en een krokante mousse van geitenkaas op frisse notensla in een zoete bosvruchtenazijn.

Ingrediënten	hoeveelheid
Gerookte superanoham	360 gr.
Gekookte superanoham	150 gr.
Geitenkaas	500 gr.
Studentenhaver	100 gr.
Zure room	15 cl.
Zwarte peper	5 gr.
Zout en peper	Snuifje
Rucalo	200 gr.
Sango	100 gr.
Aspergescheuten	60 gr.
Shizo	3 potjes
Bosbesjes	100 gr.
Roomse kervel	30 gr.
Bosvruchtenazijn	25 cl.
Honing	60 gr.

Bereiding:

De studentenhaver gaan we zeer fijn cutteren, de gekookte superanoham snijden we in een fijne brunoise. Deze gaan we nadien samen mengen.

De geitenkaas en de zure room samen mengen met de gemalen studentenhaver en gekookte ham.

De mousse op smaak brengen met peper en zout en de vulling laten opstijven in de koelkast.

De gerookte ham in dunne plakken snijden.

De opgesteven mousse doen we in een spuitzak met gladde doei.

We spuiten allemaal gelijkmatig torentjes en draaien daar de gerookte ham rond.

De bosvruchtenazijn laten we inkoken samen met de honing tot een lichtgebonden stroperige saus.

Afkoelen en in een spuitbus doen.

De raketsla wassen, laten drogen en een beetje olijfolie onder mengen te samen met de sango.

Afwerking:

In het midden van het bord leggen we 3 blaadjes raketsla.

Daarboven de raketsla en sango mengeling in een torentje op de andere blaadjes.

De kroontjes plaatsen we bovenop de slamengeling.

De kroontjes garneren we met aspergescheuten, shizo, bosbesjes en roomse kervel.

Het sausje spritsen we rond het geheel.

Op de rand van het bord geven we een draai van de pepermolen.

(1) Heldere gevogelbouillon met kruidige vermicelli en paprikablokjes.

Ingrediënten	hoeveelheid
Gevogelbouillon	3 lt.
Kippenfilet	200 gr.
Gember	50 gr.
Rode paprika	200 gr.
Gele paprika	200 gr.
Eiwit	2 st.
Peper en zout	Snuifje
Room	15 cl.
Koriander	20 gr.
Bieslook	20 gr.

Bereiding:

De klaargemaakte gevogelbouillon eventueel ontvetten en aan de kook laten komen.

De gele en rode paprika kuisen, wassen en in fijne brunoise snijden.

De paprika blancheren in gezouten water en nadien rafraïcheren onder koud water.

Ondertussen gaan we de verse gember schillen en zeer fijn cutteren.

We voegen ook de kippenfilets, die in stukken gesneden zijn, erbij en cutteren alles samen.

De eiwitten en room erbij voegen en alles eens goed mengen.

We brengen het geheel op smaak met peper, zout en koriander.

Deze kippengembermousse doen we in een spuitzak met gladde doeï.

Ondertussen hebben we een beetje kippenbouillon opgewarmd.

Al spuitend de kruidige vermicelli er in doen door telkens met een schaar af te knippen.

Deze laten gaar worden en vervolgens warm houden.

De bouillon, die aan de kook is, op smaak brengen.

De garnituur: gembervermicelli en paprikablokjes, in de warme soepborden doen om daarover de hete heldere soep te doen en afwerken met fijngesneden bieslook.

(1) Krokante zeewolf op bangelijke wijze met een winters groentetorentje en een aardappelbloem.

Ingrediënten	hoeveelheid
Zeewolf	1,8 kg.
Bangelijke (bier)	5 dl.
Havermout	500 gr.
Eiwit	4 st.
Bloem	300 gr.
Peper en zout	8 gr.
Cayennepeper	3 gr.
Mosterd	50 gr.
Oesterzwammen	400 gr.
Venkel	400 gr.
Preiwit	400 gr.
Wortelen	400 gr.
Bakboter	150 gr.
Noordzeefumet	25 cl.
Gemalen saffraan	18,5 cg.
Room	15 cl.
Curcuma	5 gr.
Sjalot	60 gr.
Blanke roux	80 gr.
Aardappelen	600 gr.
Olijfolie	15 cl.
Look	1 teentje
Nootmuskaat	3 gr.
Dille	30 gr.
Paprikapoeder	10 gr.

Bereiding:

De zeewolf marineren we een half uur in het Bangelijke bier.

Nadien deppen we de zeewolf droog, kruiden we hem met peper en zout, bestrijken we hem met mosterd en wentelen hem in de bloem en halen de vis door het eiwit om dan te paneren in havermout.

De gepaneerde vis bakken we in een pan met antikleeflaag in bakboter aan beide zijden goudgeel.

De zeewolf op een gastroplaatje leggen.

Ondertussen raspen we de wortelen, kuisen venkel en het wit van de prei en versnijden de groenten.

Ook de oesterzwammen snijden we in julienne.

De wortelen die we in 1,5 cm lange staafjes snijden gaan we een $\frac{3}{4}$ gaar stomen en laten afkoelen.

De geschilde aardappelen raspen we met de mandoline in wafeltjes en leggen deze in bloemvorm tussen een roostertje en bakken ze af in de friteuse.

Kruiden met peper en zout en warm houden.

De venkel en de prei bakken we aan op hevig vuur, goed omroeren en bij $\frac{3}{4}$ gaarheid de oesterzwammen en wortelen erbij voegen.

Alles verder laten stoven, op smaak brengen met peper, zout en cayennepeper.

De fijngesneden sjalot en look aanstoven, bevochtigen met het bangelijke bier en de noordzeefumet.

Aan de kook laten komen en room toevoegen alsook de saffraan en de kurkuma.

Nog even laten inkoken en binden met blanke roux.

Afwerking:

In het midden van het bord schikken we de groenten dmv een ringvorm.

Bovenop de groentenmengling schikken we de vis.

We maken een kleine inkeping om de gebakken aardappelbloem op de vis te steken.

Een mooi takje dille zetten we nog tegen de bloem.

Een beetje saus rond het geheel naperen.

Op de rand van het bord nog wat paprikapoeder.

(1) Tian van gemengde vruchtenpeperkoek met een crème van walnoten en zijn zoete garnituren.

Ingrediënten	hoeveelheid
Walnootpasta	100 gr.
Room	75 cl.
Poedergelatine	150 gr.
Water	12,5 cl.
Fruitpeperkoek	480 gr.
Room	30 cl.
Vanillesuiker	20 gr.
Koffie-essence	5 cl.
Rode bessen	½ bakje
Munt	12 st.
Pistachenoten	20 gr.
Karamelsiroop	20 gr.
Marsepein	180 gr.
Frambozencoulis	20 cl.

Bereiding:

De poedergelatine doen we in een mengkom en gaan we geleidelijk al roerend bevochtigen met lauw water tot we een gladde massa verkrijgen.

Dan voegen we de walnootpasta erbij.

Ondertussen hebben we de room half opgeklopt en spatelen we deze voorzichtig onder de massa.

De fruitpeperkoek snijden we in plakken van ongeveer 1 cm dik.

Dan steken we de peperkoek uit met een zeshoekige vorm.

In kunststoffen vormen steken we de plastic follietjes om straks het geheel mooi eruit te krijgen.

Onderin de vorm leggen we een schijfje peperkoek waarop we een beetje walnotencrème gieten tot de vorm half vol is, om dan terug een plakje peperkoek te leggen en opnieuw wat van de crème te gieten.

Het geheel afstrijken met een paletmes en in de diepvries plaatsen om op te stijven.

Nu maken we de 2 roomsausjes:

We kloppen 2 keer 15 cl. Room op samen met de vanillesuiker tot een mooie sausdikte.

Bij het 2^{de} sausje voegen we een beetje koffie-essence.

Ondertussen is de crème opgesteven en gaan we deze afsappen met karamel.

We duwen de vormpjes eruit en plaatsen die even terug in de koelkast.

Afwerking:

Met een borsteltje maken we een brede streep met frambozencoulis en strooien daarop gemalen pistachenoten.

Onderaan het bord maken we een carré van de 2 roomsausjes en druppelen daarvan 3 vierkantjes vol met coulis.

De tian die we rechts bovenaan op het bord plaatsen, werken we af met een afgebrande marsepeinvorm die we achter het geheel plaatsen.

De rode besjes en een muntblaadje leggen we op de tian tegen de marsepein.

(2) Totem van Pata Grega met Spaanse couli en kruideneilandjes van zure room.

Ingrediënten	hoeveelheid
Pata Grega ham (3 mm gesneden)	12 sneden
Zure room isigny	50 cl.
Zongedroogde tomaten	200 gr.
Petri kruidencrème tart	300 gr.
Spaans tomatensap	1 dl.
Rode pepers	2 st.
Lookteentjes	3 st.
Pesto (ISPC)	100 gr.
Komkommer	¼ st.
Witte selder	½ st.
Beschuiten	3 st.
Witloof stekjes	5 st.
Witte wijn	1 dl.
Sherry azijn	1 dl.
Tomatensap	50 gr.
Roquetsla	1 bot.
Erwtenscheuten	1 pot.
Zeezout	30 gr.
Peper	
Basilicum	1 potje
Olijfolie	1 dl.
Dikke ajuin	1 st.
Mengeling italiaanse kruidensla/rode bietslierten (ISPC)	1 st.

Bereiding:

Gazpacho: Wassen van de pepers. Zaadjes uithalen en ontvellen. In stukken snijden.

Komkommer schillen en in stukken snijden.

Ajuin pellen en in stukken snijden.

Alles in een pot mengen samen met de tomatensap, tomatensap, sherry azijn, olijfolie, peper en zout, look en beschuiten.

Alles goed mixen en in de koelkast zeer koud laten worden.

Pata Grega: Een driehoek maken van de sneden ham (plooien van de buitenste randen).

De sneden ham bestrijken met de kruidenkaas en in stukjes gesneden zongedroogde tomaten toevoegen + een draai van de pepermolen.

De ham oprollen en in de koelkast bewaren.

Werkwijze zure room en pesto (kruideneilandjes)

Pesto (handel) + crème Isigny zure room (crème fraîche) met elkaar vermengen + peper en zout.

Cocotjes van maken (laatste moment)

Het bord schikken (diep bord):

Het bord op voorhand in de koelkamer plaatsen en 1 cm. Gazpacho in bord schikken: De cilinders in het midden plaatsen. Hiertussen een stukje gedroogde Pata Grega zetten. De kruideneilandjes (3 per bord) naast de ham schikken.

De fijne kruidensla verspreiden over het bord en een mooi kleurenpallet creëren.

Men werkt de cocotjes van zure room af met een puntje witloof.

Bestrooien met grof zeezout en peper van de molen.

(2) Velouté van wilde duif met een garnituur van Japanse gekruide radijs en Bourgondische wijngaardslakken.

Ingrediënten	hoeveelheid
Pompoenvlees	300 gr.
Wortelen	150 gr.
Wit van prei	2 st.
Selder	½ st.
Ajuin	300 gr.
Porto	½ dl.
Koriander vers	1 st.
Japanse radijs	100 gr.
Escargots (groot) Bourgogne	20
Room	3 dl.
Bouillon:	
Oude duifjes	4 st.
Prei	2 st.
Wortelen	3 st.
Selder	½ st.
B garni, peper en zout	
Look	
Soepkip	1 st.
Tomatenspuree	
water	

Bereiding:

Ontdoe de borsten van de duiven.

De borsten vacuüm garen (dienst als garnituur)

Hak de karkassen en billen van de duif in grote stukken. Schik deze in een eenheidsplaat en plaats in de oven op ong. 220°C.

Men schikt hier nog ong. 20 minuten in de oven een bouquet marmitte aan met tomatenspuree en laat nog een 20 minuten aankleuren.

Naam de stukjes uit de plaat en bevochtig ze met water. Voeg prei en selder toe en een bouquet garni + look + peper.

Laat dit 2 uren koken. Zeef dit door de puntzeef (dit is de basis van de bouillon)

Bereiden van de velouté:

De groenten wassen, schillen en fijnsnijden.

Stoof de groenten aan in boter en bestrooi ze daarna met 4 eetlepels bloem.

Bevochtig met de bouillon. 40 minuten laten koken.

Mixen 1 x grof, 1 x door de chinois.

Aan de kook brengen en enkele minuten voor het opdienen de room toevoegen. Afkruiden met peper en zout.

De escargots, Japanse radijs en duivenborstjes in fijne brunoise snijden. In een heet soepbord schikken en overgieten met de velouté.

Afwerken met fijngesneden verse koriander.

(2) Zeewolf met boskruiden en zeealgenmosterd onder jasje van gerookt spek en een bedje van rode kool en appeltjes, winterbeignets en vlierbessensabayon.

Ingrediënten	hoeveelheid
Bosgroentenmix (ISPC)	10 cl.
Mosterd met 3 algen Dijon	100 gr.
Filet van zeewolf ca. 130 gr.	12 st.
Spekreepjes gerookt	400 gr.
Rode kool	¼ st.
Appelen jonagold	5 st.
Eieren (dooiers)	6 st.
Boter	250 gr.
Rode wijn	1 dl.
Vlierbessensiroop	½ dl.
Visfumet	1 dl.
Gerookt spek in fijne lapjes – gedroogd	12 st.
Romeinse kervel	1 st.
Suiker S2	3 eetlepels
Phase Coulor vloeibaar	1 dl.
Peper en zout	
Nootmuskaat	
Aardappelen Nicolas	1 kg.
Spruiten	400 gr.
Savooi	1 st.
Citroen	1 st.
Bierbeslag	1 lt.
Tijm	1 takje

Bereiding:

Werkwijze vis zeewolf:

De visfilet wassen en eventueel ontgraten, opkuisen en portioneren (ong. 130 gr.). kruiden met peper, zout, paprika en cayennepeper.

Instrijken met de boskruiden. 1^{ste} en 2^{de} instrijken met algenmosterd.

Het gerookt spek is daags voordien in blokjes gesneden en zeer hard en bruin gebakken en uitgelekt op een keukenpapier en later fijn gecutterd.

Een dikke laag spekblokjes op de vis paneren. Deze lichtjes bespuiten met Phase Coulor. Op ovenplaat schikken en deze bakken juist voor het opdienen op 160°C ong. 20 min.

Werkwijze vlierbessensabayon:

6 eierdooiers, sap van 1 citroen, 1 dl. Rode wijn, peper en zout.

Opkloppen als een Hollandse saus. Monteren met geklaarde boter. Afwerken met vlierbessensiroop + fumet.

De saus zal lopender zijn (vloeibaarder) dan een klassieke Hollandse saus. Deze klaarkloppen voor het doorgeven.

Werkwijze rode kool:

Snij de kool in blokjes. Stoof ze in goeie boter en bevochtig met visfumet. Voeg de tijm toe. Als de rode kool zo'n 70% gaar is, voegt men in brunoise gesneden appel toe + de suiker. Peper en zout. Even laten glaceren tot het meeste vocht is weg gekookt.

Werkwijze appelen:

Schil de aardappelen en kook ze doorgaar (langs de kant plaatsen)

Snij de halve savooi in reepjes, goed wassen en deze opstoven, peper en zout, nootmuskaat. Laten doorgaren.

De spruiten opkuisen en op z'n Engels gaarkoken (doorgaar).

Savooi en spruiten pureren en door de aardappelpuree halen. Goed op smaak brengen met peper en zout (geen melk of boter toevoegen zoals bij klassieke stoemp).

2 eieren doorroeren en laten rusten ongeveer 30 minuten. Door middel van 2 soeplepels cocottes vormen en laten opstijven in de koelkast.

Voor men de borden gaar dressereren, de cocottes door bierdeeg halen (beignetdeeg) en bakken in frituur op 190°C. op keukenpapier schikken en laten ontvetten.

Er zijn 3 cocottes voorzien per bord.

Recept bierbeslag:

600 gr. Bloem, 4 eetl. Suiker, 4 eetl. Olie, snuifje zout, 4 eieren, 3 flesjes bier.

Bloem in kom. Zout toevoegen.

Kuiltje maken. Daarin suiker, olie en eieren.

Alles mengen en lauw bier toevoegen.

Het beslag goed kloppen met een spatel en dan 20 min. Laten rusten.

Het bord schikken:

Met behulp van een grote inox ring gaat men in het midden van het bord een eilandje creëren van rode kool en appeltjes. Daarop schikt men de gebakken vis en als garnituur een takje Romeinse kervel en een dun schilletje gerookt spek krokant gebakken.

De saus laat men met een soeplepel als regenvlokjes verspreiden.

De gebakken beignets legt men verspreid rond het bord.

Een draai van de pepermolen en smakelijk.

(2) Symphonisch samenspel van zoetekoek, ricotta en Crème Brûlée.

Ingrediënten	hoeveelheid
Peperkoek	300 gr.
Gemalen amandelnoten	100 gr.
Blonde basterdsuiker	50 gr.
Kaneelpoeder	½ koffielepel.
Boter	100 gr.
Voor de vulling:	
Citroen	½ st.
Sinaasappel (schil)	1 st.
Ricotta	350 gr.
Slagroom	150 gr.
Gelatine bavaroispoeder	120 gr.
Water	60 gr.
Suiker	30 gr.
Vanillesuiker	1 zakje.
Vanille-extract	mespunt
Eieren (wit)	3 st.
Advokaat	1 dl.
Diepvriesframbozen	20 st.
Crème Brûlée Debic	½ lt.
Crème Brûlée (saus) + lepel □ raline (Callebaut)	1 dl.
Physalies	12 st.

Bereiding:

Werkwijze bodem van peperkoek:

Doe de ricotta in een mengkom.

De vormpjes met olie inwrijven en op een vlakke plaat met boterpapier zetten.

De boter laten smelten en vermengen met de fijngemalen (met de hand) peperkoek, het amandelpoeder, de basterdsuiker en de kaneel. Dit alles tot een homogene massa kneden.

Verdeel deze in vormpjes en duw ze eerst in het midden flink aan. We maken een kuiltje en de buitenkant van de ring duwen we iets minder aan.

Vul het kuiltje met advokaat en bestrooi met frambozenstukjes (diepvries).

Werkwijze ricottavulling:

De ricotta vermengen met zesten van de sinaasappel, vanillesuiker, vanille-extract en het sap van een halve citroen.

Apart slagroom opkloppen + suiker.

Apart 3 eiwitten opkloppen.

Apart 120 gr. Bavaroispoeder + 60 gr. Water mengen.

Alles mengen met een spatel.

De ricottamassa verdelen over de 12 ringen (1,5 cm dikte)

1 uur in de koelkast plaatsen.

Nakijken of het goed is opgesteven voor de volgende afwerking.

Laatste afwerking:

500 ml. Crème Brûlée van Debic opwarmen tot 100°C. een beetje kaneel toevoegen.

Even laten afkoelen en als het een dikte begint te krijgen en niet te warm meer is, de 12 ringen met deze massa tot boven toe vullen.

In de koelkast plaatsen tot juist voor het opdienen.

Afwerking van het nagerecht:

Bestrooi de cilinders met S2 suiker. Branden met de gasbrander (bruleren).

Op bord schikken demouleren. Als saus is er een pralinésaus (= 1 dl. Crème Brûlée vloeibaar mengen met pralinécème van Callebaut).

Spiegeltraan op het bord doen.

Afwerken met spiegelchocolade.

Afwerken met gesuikerde physalies.

Smakelijk.

(3) Terrinne van Buggenhoutse Superanoham

Ingrediënten	hoeveelheid
Buggenhoutse Superanoham	½ kg.
Sherry	6 cl.
Varkensvlees	250 gr.
Rauw vet spek	250 gr.
Sjalotten	2 st.
Peterselie	1 bot
Zout en peper	
Jeneverbessen	2 st.
Nootmuskaat	
Tijmblaadjes	1 koffielepel
Eierdooiers	2 st.
Pistachenoten	30 gr.
Kalfsfonds	2 dl.
Gelatine	4 blaadjes
Ijsbergsla	½ krop
rocketsla	

Bereiding:

Marineer een plak Superanoham 3 cm op de lengte van de terrinne in 4 cl. Sherry.

Snijd 100 gr. Superanoham in kleine blokjes.

Snijd de rest van de ham samen met het varkensvlees en spek in stukjes van 2 cm.

Maal in kleine porties samen met de gepelde sjalotten en peterselie.

Zet een grote, met 3 vingers water gevulde schotel in de oven en verwarm deze voor op 180°C.

Roer de vulling snel door elkaar met de kruiden, het eigeel en de marinadesherry boven een met ijswater gevulde schaal.

Meng de pistachenoten en blokjes ham onder de vulling.

Doe de helft van de vulling in een goed ingeboterde vorm.

Leg de gemarineerde in het midden en bedek met de rest van de vulling.

Laat dit afgedekt au bain-marie ongeveer 1 uur gaar worden.

Bind de kalfsfonds samen met de rest van de Sherry met de opgeloste gelatineblaadjes.

Giet de gelei over de afgekoelde terrine en laat het geheel opstijven.

Dresseer op een groot bord met wat sla en overstrooi met wat gehakte pistachenoten.

(3) Duifjesconsommé

Ingrediënten	hoeveelheid
Gefileerde bosduifjes	5 st.
Wortelen	8 st.
Sjalot	5 st.
Rode port	2,5 dl.
Kippenbouillon	5 lt.
Olie	
Jeneverbessen	2,5 theelepels
Peterselie	Stengels
Tijm	5 takjes
Laurier	5 blaadjes
Peper en zout	
Preiwit	5 st.
Oesterzwammen	1 kg.

Bereiding:

Snij de bouten en de karkas van de duifjes in grove stukken.
Schraap de wortelen en de sjalotten en snipper ze fijn.
Braad de stukken duif in 1 eetlepel hete olie aan.
Voeg er de groenten, de jeneverbessen en het kruidentuiltje aan toe.
Kruid naar smaak met peper en zout en laat 5 minuten lang stoven op laag vuur.
Giet er de port en kippenbouillon bij.
Laat 40 minuten sudderen zonder deksel.
Giet de soep door een puntzeef met een neteldoek om een heldere consommé te krijgen. Kruid naar smaak bij met de versgemalen peper en zout.
Maak de groente voor het garnituur schoon.
Snijd het preiwit en de wortel in julienne.
Doe ze bij de hete soep en laat nog 1 à 2 minuten koken tot de julienne gaar is.
Snij de borstfilets en de geborstelde oesterzwammen in fijne reepjes.
Bak de reepjes duif in 1 eetlepel hete olie goudbruin.
Voeg er de oesterzwammen bij en laat ze kort meebakken.
Verdeel de consommé over de voorverwarmde kommetjes.
Werk ze af met de stukjes duif en de oesterzwammen.
Serveer de duifjesconsommé goed heet.

(3) Zeewolf met Pompoenrösti en mosterdsaus.

Ingrediënten	hoeveelheid
Zeewolf	12 x 200 gr.
Pompoen	1,5 kg.
Eieren	6 st.
Versgeperst sinaasappelsap	¼ lt.
Gembersap	3 koffielepels
Peper en zout	
Boter	60 gr.
Olie	2 dl.
Graantjesmosterd	4 koffielepels
Room	0,7 lt.
Visfumet	0,7 lt.
Kervel	

Bereiding:

Zet de visfumet samen op met de room en laat een deel inkoken.
Schil en rasp de pompoen.
Rasp de gember en pers het sap tussen 2 lepels of in een knoflookpers uit.
Voeg de losgeklopte eieren, het sinaasappelsap en het gembersap bij de geraspte pompoen.
Kruid naar smaak.
Bak de zeewolf in een hete pan aan met olie en boter en zet hem in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 15 à 18 minuten.
Schep met een lepel individuele porties pompoen in een met olie verhitte pan.
Bak de koekjes goudkleurig aan 1 kant en keer ze dan om.
Bak daarna de andere kant tot de koekjes gestold en krokant gebakken zijn.
Zet ze nog even in de oven.
Werk de saus af met graantjes mosterd en breng ze naar de gewenste dikte.
Dresseer op een groot bord de rösti's in het midden en leg daarop de Zeewolf.
Overstrooi nog met peper van de molen en werk af met de mosterdsaus en een blaadje kervel.

(3) Brochette van Camembert met peperkoek.

Ingrediënten	hoeveelheid
Camembert	12 hoekjes
Peperkoek	12 sneetjes
Eiwit	4 st.
Paneermeel	100 gr.
Appelen	5 st.
Rozijnen	60 gr.
Noten	60 gr.
Balsamico azijn	2 dl.
Suiker	200 gr.
Boter	60 gr.
Notenbrood	6 x 90 gr.

Bereiding:

Snij de hoekjes camembert in twee en de peperkoek op driehoekjes.
Maak brochettes met de Camembert met tussenin 2 driehoekjes peperkoek.
Haal de brochettes door het eiwit en vervolgens door het paneermeel.
Snij de appel in brunoise en stook samen met de geweekte rozijntjes aan in wat boter.
Overstrooi met wat suiker en laat licht karameliseren.
Kook de balsamico-azijn in met wat suiker tot een mooie siroop.
Bak de brochettes van Camembert met de peperkoek in de frituurpan op 180°C.
Dresseer op het bord de appeltjes met de rozijntjes.
Leg daarop de brochette en werk af met de balsamicosiroop.
Overstrooi met wat gehakte noten.

(4) Le millefeuille de jambon Ganda aux fruits de nos vergers.

Ingrediënts	Quantité
Poire Doyenné	1 kg.
Pommes Jonagold	12
Jambon Ganda	350 gr.
Crème	½ lt.
Beurre	50 gr.
Échalotes	50 gr.
Sucre	100 gr.
Sel, poivre	
Diverses garnitures	

Preparation:

Faire des cerclages de jambon et garder les déchets.
Eplucher les fruits et les badigonner légèrement de citron.
Couper les rondelles de pommes à l'emporte pièce.
Garder les épluchures de pommes pour la rosace.
Réduire le crème, les échalotes, les déchets de jambon, sel et poivre.
Faire une petite tapenade avec les poires sucrer.
Passer les rosaces au four à 100°C.
Dresser le millefeuille.

(4) l'Oxtail du chasseur (canard, faisan, lièvre)

Ingrediënts	quantité
Fond de volaille	3 lt.
Filet de canard	1
Filet de faisan	1
Filet de lièvre	1
Xéres	1 dl.
Tomates fraîches	3
Concentré de tomates	1 cl.
Crème	½ lt.
Pate à choux:	
Lait	100 cl.
Oeufs	2
Beurre	35 gr.
Farine	50 gr.
Cerfeuil	10 gr.
Sel, poivre	

Preparation:

Faire la pate à choux avec le lait, les oeufs, le beurre et la farine.
A l'aide d'une poche faire des mini profiteroles et les cuire au four.
Monder les tomates, les vider et les couper en fine brunoise.
Cuire les 3 filets et les couper en petite brunoise, garder au chaud.
Clarifier le fond de volaille avec le hachis de boeuf + oeufs.
Farcir les petits choux de crème battue.
Aromatiser de Xéres.
Server le tout, bien mélanger en ajoutant au dernier moment la fine brunoise de tomate.

(4) Le loup de mer grillé et ses senteurs du marcher a l'herbe Royale

Ingrediënts	quantité
Huile d'olive	1 cl.
Beurre	50 gr.
Échalotes	2
Navets	2
Poivrons	2
Carottes	2
Aubergines	2
Courgettes	2
Loup de mer	1,5 kg.
Bintjes	2 kg.
Muscade	2 gr.
Crème	½ lt.
Herbes Royale	50 gr.
Moutarde	50 gr.
Thym, laurier, sel, poivre	
Garniture diverses	

Preparation:

Tronconner le loup de mer et le marquer.

Pôeler une face et terminer au four.

Faire réduire le fumet et la crème, mélanger la moutarde et l'herbe Royale finement couper à l'envoi. Eplucher les pommes de terre, les cuire et les écraser, en ajoutant l'huile, muscade, sel, poivre et beurre.

Couper en fine brunoise les navets, les carottes, les poivrons, les courgettes, les aubergines et tomber au beurre.

Dresser sur assiettes chaude.

(4) Le pain d'épices en "surprise".

Ingrediënts	quantité
Pain d'épices	½ kg.
Abricots au sirop	½ kg.
Sucre	150 gr.
Oeufs	5
Crème	½ lt.
Lait	¾ lt.
Beurre	¼ kg.
Farine	½ kg.
Levure	20 gr.
Sucre impalpable	20 gr.

Preparation:

Faire l'appareil du pain perdu avec les oeufs, la crème et le lait.

Laisser tremper quelques instants le pain d'épices dans cet appareil.

Faire la pate avec la farine, le beurre, le lait, la levure et le sucre.

Laisser reposer la pate.

Faire la marmalade d'abricots.

Farcir la pate d'abricots et la cuire au four.

Cuire la pain d'épices al la pôlele avec un peu de beurre.

Dresser sur assiette.

(5) Effiloché de Jambon de Pays sur lit de Jeunes Pousses, Accompagné d'une tranche de Cake Grillée aux Olives et Tomates Séchées. Vinaigrette aux Agrumes.

Ingrediënts	quantité
Oeufs	5
Crème liquide	25 cl.
Beurre	100 gr.
Farine fermentante	200 gr.
Olives dénoyautées	1 bocal
Tomates séchées	100 gr.
Thym	2 branches
Sel, poivre	
Pamplemousses	2
Huile d'olive vierge	10 cl.
Salade	2 sachets
Jambon de pays	

Preparation:

Emincer le jambon et le réserver.

Rafraîchir la salade.

Batter les oeufs, ajouter le beurre tiède, puis la farine fermentante tamisée, puis la crème liquide.

Ajouter les olives émincées, lez tomates séchées et le thym.

Verser dans une moule beurré (caisson 180°C 40 à 45 mn.)

Dans une poêle, un trait d'huile d'olive, faire revenir les émincés de jambon, réserver au chaud.

Déglacer la poêle avec un filet de mile liquide, une échalote hachée, un jus de pamplemousse.

Terminer la sauce en y ajoutant un filet d'huile d'olive, sel et poivre, rectifier l'assaisonnement.

Le cake refroidit, découper les tranches nécessaires et les griller.

(5) Crème de Topinambours en Feuilletage.

Ingrediënts	Quantité
Topinambours	1 ½ kg.
Blancs de poireaux	2
Salade de saison	1
Carottes	2
Oignon	1
Fond de volailles	50 cl.
Sel, poivre	
Crème liquide	25 cl.
Huile d'olive	10 cl.
Pâte feuilletée	2 roul.
Ciboulette	
Jaune d'oeuf	1

Preparation:

Nettoyer les poireaux et le faire revenir dans l'huile d'olive.

Ajouter les oignons émincés.

Nettoyer la salade et les carottes. Ajouter aux poireaux et oignons.

Nettoyer et détailler les topinambours en morceau, les ajouter la caisson, recouvrir de liquide et du fond de volailles, rectifier l'assaisonnement.

Mélanger et cuire à petit feu.

Lorsque les topinambours s'écrasent sous la fourchette, mixer.

Ajouter en dernier lieu la crème liquide, rectifier.

L'assaisonnement, ajouter quelques brins de ciboulette.

Delayer un jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigonner la pâte feuilletée, ainsi que les bords des bols; puis recouvrir. Placer au four 20' à 180°C.

**(5) Filet de Loup de Mer parfume au Pistou.
Couscous de Petits Légumes du Jardin.**

Ingrediënts	quantité
Basilic	1 pot
Tête d'ail	1
Huile d'olive	50 gr.
Filet de loup de mer	2 kg.
Couscous moyen	200 gr.
Carottes	2
Oignons	2
Céleri rave	200 gr.
Navets	1 bte
Têtes de brocolli	20
Tomates cerises	15
Poireaux	2
Coriandre	50 gr.
Thym	2 brins
Fumet de poisson	1 lt.
Crème fraîche	10 cl.

Preparation:

Nettoyer les gousses d'ail, le basilica et ajouter l'huile d'olive, mixer le tout, ajouter sel et poivre. Detailler les legumes, soit en batonnets, soit en cubes, les répartir dans différentes casseroles (temps de cuisson différents).

Emincer les échalotes les répartir sur les filets de loup de mer préalablement huilés.

Ajouter les grains de sel, le poivre, les herbes de province.

Pocher le tout dans le fumet de poissons.

Faire réduire, ajouter dans tous les legumes cuits, ainsi qu'un trait de crème liquide.

Reserver au chaud.

Huiler la semoule, y ajouter la quantite d'eau bouillante sale. Bien mélanger. Infusion 30 mn. (1 kg + 1,5 lt. Eau salée).

Fouler le couscous à la fourchette plusieurs fois, remettre au fout 15 mn à 120°C (cuisson terminale)

Au moment de server, napper au 2/3 le filet de poisson avec le pistou.

Ajouter les petits legumes, le couscous, le coriander.

(5) Lasagne de pain d'épice en Infusion de Mente Fraiche.
Compote de Potimarron aux Abricots sèches. Velouté aux fraises.

Ingrediënts	quantité
Pain d'épices	1
Menthe fraîche	1 pot.
Potimarron	2 kg.
Abricots séchés	250 gr.
Confiture fraise	1 pot.
Crème fraiche	25 cl.
Citrons	4
Sucre	100 gr.

Preparation:

Découper le pain d'épice en fines tranches.

Infuser les feuilles de menthe fraîche dans de l'eau légèrement sucrée.

Badigeonner les tranches de pain avec l'infusion.

Découper le potimarron en quartier, ainsi que le citron pelé.

Mélanger le tout au sucre et cuire doucement (=compote).

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec le sucre fin.

En fin de cuisson ajouter un émincé d'abricots séchés.

Passer le tout au mixeur afin d'obtenir une purée.

Garner chaque feuille de pain d'épice avec la compote obtenue (à élaborer comme une lasagna : 1 feuille, compote, une feuille, compote).

Delayer la confiture de fraises avec la crème liquide.

Placer sur assiette une portion de lasagna, sur le côté un trait de velouté de fraise, un abricot séché, une feuille de menthe.