

## Onctueux potage de tubercules surmonté de son croquant d'Ardennes et Raifort

Au préalable ;

Lavez, coupez le panais, le céleri rave et les pdt.

Hachez le persil

Préparation;

Faites chauffer le bouillon ( eau + bouillon de légumes déshydraté ) et le lait.

Y incorporez les légumes ( panais, céleri et bintjes )

Assaisonnez de sel, poivre. Muscade après cuisson.

Laissez cuire à découvert pendant 30 minutes.

Pendant la cuisson, préparez les tranches de jambon d'Ardennes. Tranchez dans le sens de la longueur chaque tranche. Cuire 5 minutes à 180°.

Préparez la crème de raifort ; battre la crème et y ajoutez le raifort râpé, sel et poivre

Mixez le potage et réservez au chaud.

Présentation;

Servez le potage bien chaud dans un bol. Ajoutez une cuillère à café de crème raifort et parsemez légèrement de persil.

Posez sur le bord du bol la tranche de jambon d'Ardennes.

# Courge farcie, crème de butternut, saumon aux 2 façons, mousseline d'œufs Columbus

**Au préalable;**

Lavez, videz et salez les courges.

Mettez les courges évidées dans une plaque à trous.

Détaillez le butternut en petit dés.

Coupez le saumon cru en lanières.

**Préparation;**

Cuire les courges à 100° en vapeur pendant 8 minutes.

Dans un poêlon ou au thermo mix cuire le butternut avec la crème, sel, poivre et curcuma. Mixez pour obtenir une crème onctueuse.

Réservez au chaud.

Préparez la mousseline; portez à ébullition l'eau, y incorporez l'hollandaise déshydraté. Laissez cuire 2 minutes.

Montez au beurre et terminez avec les jaunes d'œufs Columbus et un filet de citron. Vérifiez l'assaisonnement.

Pour le feuilleté, détaillez la pâte et le saumon fumé, le torsadez et cuire au four à 200° à sec pendant 10 minutes.

Garnissez les courges de crème de butternut 1/3, saumon cru 1/3 et terminez par la mousseline 1/3.

Mettre au four préalablement préchauffer à 180° sec pendant 8 minutes

**Présentation;**

Disposez la courge sur une assiette à entremet. Décorez du feuilleté au saumon avec la tête de la courge en quinconce.

## Le lapin de garenne automnal à la Tournaisienne

**Au préalable;**

Lavez et détaillez les légumes pour la salade; salade de blé, pommes, chou rouge au vinaigre râpé.

Détaillez le lapin en morceaux ( dos et cuisses )

Lavez les grenailles.

Lavez et coupez en 2 les prunes fraîche

Préparez la vinaigrette pour la salade; huile de noix, vinaigre de cidre, sel et poivre.

**Préparation;**

Mettez le lapin à mijoter dans une casserole avec 1/3 des oignons, l'eau (fond brun), la bière, la carotte, le bouquet garni et 1/3 des pruneaux.

Cuire les grenailles en vapeur 100° pendant 15 minutes. Réservez au chaud.

Cuire les oignons à la pelure ( 30 minutes à 180° sec )

Cuire les prunes au four en mix 150° pendant 10 minutes. Réservez au chaud.

Préparez la salade dans un ravier; salade de blé, pomme, chicon, chou rouge, noix et oignon cuit et assaisonnez avec la vinaigrette. Réservez au frais.

Une fois la cuisson du lapin terminée, terminez la sauce. Récupérez le jus de cuisson.

Faites revenir le reste des oignons et oignons grelots avec le beurre, ajoutez les pruneaux et mouillez du jus de cuisson. Liez au roux brun

**Présentation;**

Disposez dans une assiette la demi prune au centre et y déposez le lapin. Versez la sauce et posez les grenailles.

Décorez d'une branche de persil plat.

# Crumble de spéculoos, poire pochée au romarin et fromage blanc acidulé

## Au préalable;

Lavez et épluchez les poires. Vidées le dessous de la poire.  
Réservez les zestes de citrons.

## Préparation;

Préparez le sirop ( eau, sucre et romarin ) dans une casserole.

Cuire les poires dans le sirop pendant 15 minutes et laissez infuser. Réservez au frais.

Réalisez le crumble; mélangez le beurre ramolli, la farine et la cassonade. Mettez en plaque au four pendant 15 minutes à 200° sec

Mélangez le fromage blanc, les zestes de citrons, et sucre. Réservez au frais.

Farcir la poire de fromage blanc acidulé.

## Présentation;

Disposez sur une assiette à entremet la poire farcie.

Décorez avec un trait de fromage blanc et posez le crumble émietté.