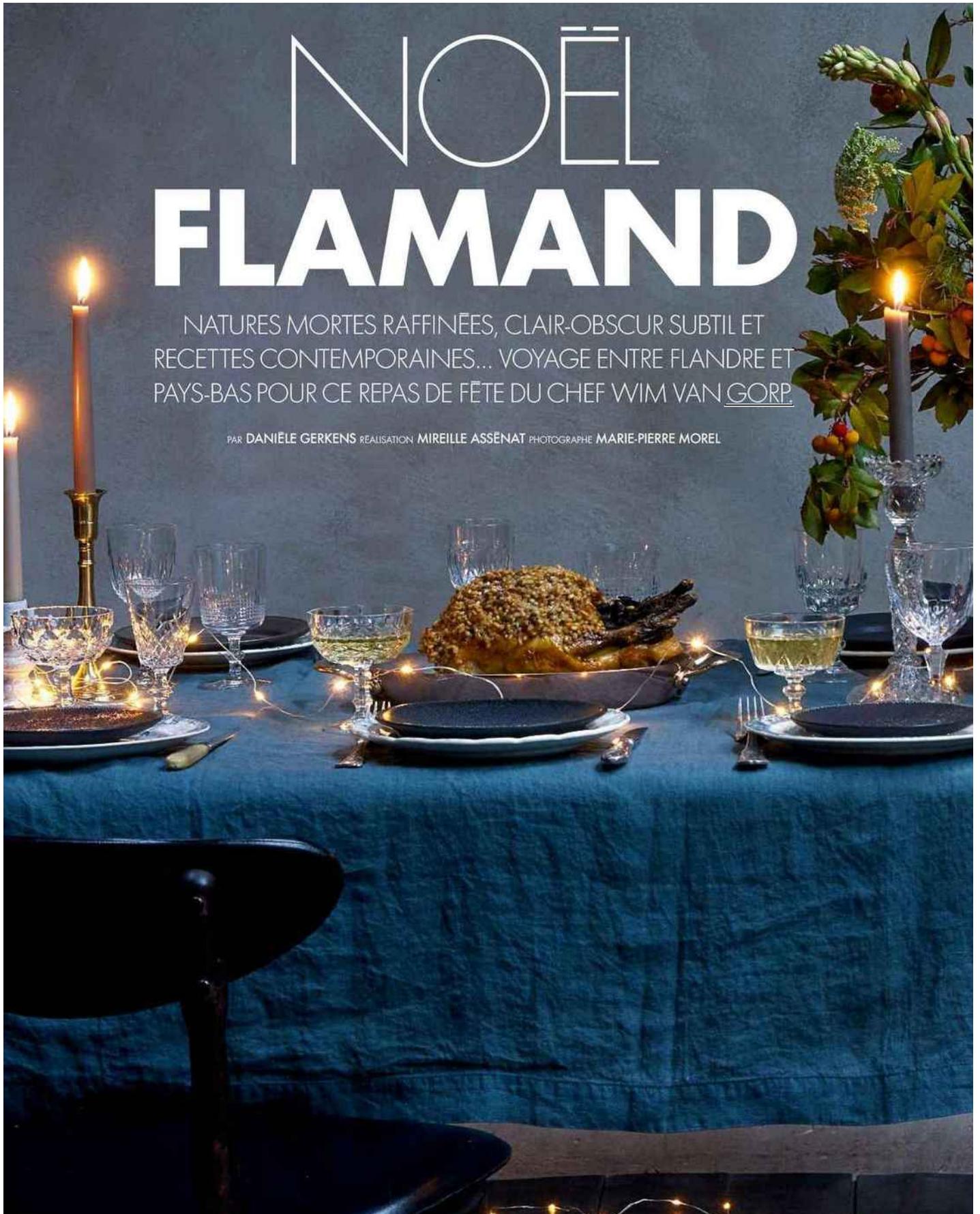




NOËL FLAMAND

NATURES MORTES RAFFINÉES, CLAIR-OBSCUR SUBTIL ET
RECETTES CONTEMPORAINES... VOYAGE ENTRE FLANDRE ET
PAYS-BAS POUR CE REPAS DE FÊTE DU CHEF WIM VAN GORP.

PAR DANIELÉ GERKENS RÉALISATION MIREILLE ASSEMAT PHOTOGRAPHE MARIE-PIERRE MOREL





VIVE WIM !

En cuisine, les modes se suivent sans se ressembler. Après la gastronomie méditerranéenne et la folie scandinave, ELLE a décidé de parier sur le Nord. Entre Flandre et Pays-Bas, les chefs, modestes et discrets, bougent aussi... Est-ce l'influence d'un passé flamboyant ? Est-ce le mix du Nord et du Sud, entre rigueur protestante et chaleur hispanique ?

S'agit-il des contrastes d'une région au temps maussade éclaboussée par la chaleur de ses habitants ? Quoi qu'il en soit, la « flemish food » mérite d'être mieux connue. Son meilleur ambassadeur parisien, c'est Wim Van Gorp, un natif d'Anvers, au CV éblouissant : Alain Ducasse à Monaco, Joël Robuchon, re-Ducasse à Paris, Westermann à Strasbourg, avant Tokyo et New York... De retour en Europe, il ouvre Comme Chez Maman dans le quartier des Batignolles (5, rue des Moines, Paris-17^e) et Wim à Table (45, rue des Moines, Paris-17^e), deux adresses où il professe sa philosophie gourmande : produits exceptionnels, saisonnalité absolue, subtilité des accords, beauté, créativité et plaisir simple. Pour Noël, à l'unisson de cette ambiance flamande inspirée des tableaux des maîtres du XVII^e siècle, Wim a imaginé un menu étonnant et décalé, évoquant ses racines septentrionales et ses amours internationales... Un menu à dévorer des yeux tant il est beau, avant de le savourer en vrai. Vrolijk Kerstfeest !*

* « Joyeux Noël », en flamand.

Toutes les recettes sont pour 4 personnes.
Merci à Blanche Patine pour les arts de la table et à Castor Fleuriste pour les compositions florales.



ASSIETTES NOIRES JAS, ASSIETTES, VERRES ET BOUGEOIRS ANCIENS BLANCHEPATINE, BOUGEOIRS DORÉS ET BOUGIES CIRE TRUDON, NAPPE LA TRÉSORIERE, CHAMPAGNE BILLECART SAUMON, BLANC DE BLANCS BRUT 2004, VASE À VERT EN CUIVRE MAHUEL, SERVIETTE LA TRÉSORIERE, BOUQUET CASTOR FLEURISTE, GUIRLANDE LUMINEUSE THE CONRAN SHOP.



FRUITS ET LÉGUMES D'HIVER

Epluchez et taillez à la mandoline 1/2 betterave jaune, 1/2 betterave chioggia et 1/2 petit céleri-rave. Rincez, séchez et effeuillez 1 endive et 1 endive trévis. Coupez les feuilles en deux. Epluchez 1 panais, taillez-le en fines lamelles à l'économ. Faites frire les lamelles de panais à l'huile à 160 °C. Egouttez-les sur du papier absorbant et salez. Pelez et taillez en quartier une pomme et une poire. Disposez les légumes et les fruits sur une planche, décorez de chips de panais, de zeste de citron jaune bio, de fleur de sel et de quelques gouttes d'huile d'olive.

MAKIS CĒLERI-TRUFFE

Epluchez, rincez et râpez finement 1/2 céleri-rave bio. Assaisonnez-le avec 2 cl de jus de truffe en bocal. Laissez reposer 5 mn, ajoutez 30 g de mayonnaise et 3 g de sel fin. À la mandoline, taillez le reste de céleri-rave en « feuilles » de 8 x 10 cm. Disposez la rémoulade à la truffe sur ces feuilles de céleri et enroulez-les serrées dans du film alimentaire. Placez 2 h au frais. Taillez les rouleaux de céleri en « maki » de 4 cm de longueur, retirez le film. Disposez une fine tranche de truffe sur chaque maki.

A L'APÉRO

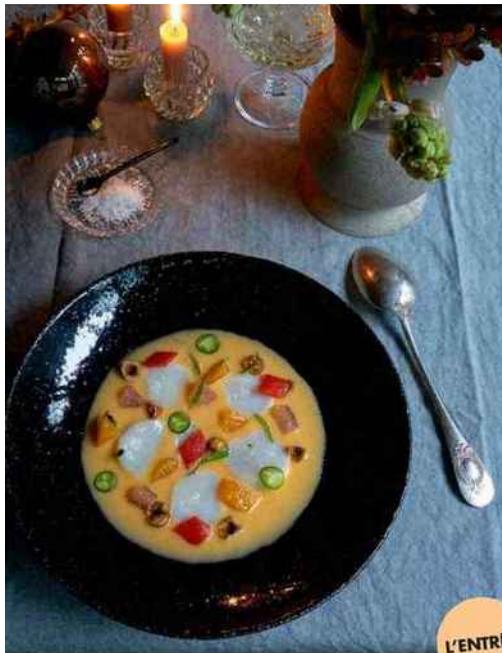


NEGRONI AUX ÉPICES

Ecrasez 3 baies de genièvre, 4 grains de poivre blanc, 1 clou de girofle et 2 grains de fenugrec. Portez 50 cl d'eau et 50 g de sucre à ébullition. Ajoutez les épices, retirez du feu et laissez refroidir à couvert. Filtrez le sirop froid et ajoutez-y 5 cl de gin, 5 cl de vermouth, 5 cl de Campari, le zeste en morceaux d'une orange bio et 8 glaçons. Servez avec des glaçons et décorez de zeste de citron bio.

Champagne, vive les coupes à l'esprit Renaissance !





L'ENTRÉE

SAINT-JACQUES AUX AGRUMES ET NOISETTES

Grillez 1 poivron rouge au four 12 mn à 180 °C (th. 6). Pelez-le et émincez-le. Faites une marinade en cuisant 50 g de miso blanc avant de le mixer avec 6 cl de jus de citron, 6 cl de jus d'orange, 6 cl de jus de pamplemousse, 6 cl d'huile de noisette, 8 cl d'huile de pépins de raisin, 30 g de gingembre pelé, 1 petit piment vert, sel et poivre. Filtrez le tout et conservez au frais. Disposez la marinade dans 4 assiettes creuses, ajoutez dans chacune 4 saint-jacques taillées en carpaccio, quelques morceaux de poivron rouge, des petits croûtons à l'ail, quelques tranches de piment vert, des morceaux de chair de citron, d'orange et de pamplemousse, et des noisettes grillées.

PINTADE EN CROÛTE D'ORGE

Faites cuire 100 g d'orge mondée dans 1 l d'eau salée durant 1 h. Réservez. Portez à ébullition 1,5 l d'eau avec 1 carotte, 1 poireau, 1 tête d'ail, 10 g de sel, 1 c. à café de grains de poivre blanc, 2 oignons, 1 branche de sauge et 2 branches de thym. Laissez cuire 20 mn, puis glissez-y 5 mn une pintade nettoyée et ficelée par le boucher. Retirez du feu et laissez refroidir dans le bouillon. Préparez un jus de pintade en poêlant à sec 400 g de parure de pintade (cou, abats, pattes). Ajoutez 25 g de beurre, du thym, du romarin, du sel et 1 gousse d'ail, puis laissez revenir 5 mn. Mouillez avec 15 cl d'eau, laissez cuire 15 mn, puis passez le tout au chinois et conservez. Mélangez l'orge cuite, 100 g de parmesan râpé, 2 blancs d'œufs, 1 pincée de thym, 1 pincée de sel et 1 pincée de romarin. Déposez la pintade dans un plat à gratin, disposez la croûte d'orge et faites cuire 30 mn à 170 °C (th. 6-7). Versez le jus de pintade sur la volaille avant de servir.

LE PLAT



GRATIN D'ENDIVES À LA MANDARINE

Rincez 8 endives et retirez leur cœur. Disposez les endives sur une plaque de cuisson. Dans une petite casserole, faites fondre à feu doux 50 g de beurre, 45 g de cassonade et 4 g de sel fin sans caraméliser le tout. Versez ce mélange sur les endives. Ajoutez les tranches très fines d'une mandarine bio taillées à la mandoline. Versez 70 cl d'eau, couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire 1 h à 160 °C (th. 5-6). Sortez les endives, versez 25 cl de crème liquide et saupoudrez 25 g de parmesan. Passez la plaque au grill 3 à 4 mn. Avant de servir, décorez le gratin d'endives de lamelles de cœurs d'endive taillée à la mandoline.

Inspirante, une mise en scène de vaisselle, fleurs et lumières...





LES
DESSERTS



GÂTEAU MARRONS, ARMAGNAC ET MUSCADE

Faites fondre à feu doux 250 g de crème de marrons et 250 g de beurre. Retirez du feu. Fouettez 5 jaunes d'œufs et 100 g de sucre avant de les ajouter à ce mélange. Enfin, incorporez 40 g de farine tamisée. Versez la pâte dans un moule à manqué de 22 cm beurré et fariné. Faites cuire 20 mn au four à 160 °C (th. 5-6). Laissez refroidir. Fouettez 25 cl de crème fleurette et 60 g de sucre en chantilly. Faites tremper 1 feuille de gélatine dans l'eau froide. Egouttez-la, faites-la fondre avec 1 c. à soupe d'eau chaude et ajoutez-la à la chantilly. Couvrez de cette chantilly le gâteau au marron dans son cercle et conservez 2 h au frais. Faites tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux 150 g de crème de marrons, 50 g d'eau, 4 cl d'armagnac, 1/2 c. à café de noix de muscade râpée. À ébullition, ajoutez la gélatine trempée. Mélangez et laissez refroidir. Retirez le cercle du gâteau, versez le glaçage au marron et laissez au frais 2 h. Décorez de copeaux de chocolat et de marron glacé avant de servir.

Marrons glacés + thé épice
= le parfait goûter de Noël.



SALADE DE FRUITS À LA ROSE

Portez à ébullition l'intérieur de 5 fruits de la Passion, le jus de 1 citron, 15 cl d'eau et 80 g de sucre. Retirez du feu, mixez et conservez au frais. Taillez en suprêmes 1 orange et 1 pamplemousse rose. Nettoyez et coupez en morceaux 1 ananas victoria, 1 mangue et 1 poire conférence. Dénoyotez 8 pruneaux et coupez-les en deux. Dressez les fruits dans des assiettes creuses, versez le jus de Passion et décorez de pétales de rose frais (non traités) et de baies roses écrasées. ■