

Lapin à la kriek



D'abord réservé à l'élite et au clergé, le lapin est entré dans nos habitudes gourmandes après le Moyen Âge. À Bruxelles, on le prépare depuis longtemps à la bière, notamment à la kriek ou au lambic. La recette originale l'accompagne parfois de pruneaux ou de raisins secs, mais surtout de gelée de groseilles. Attention de ne pas adoucir la recette, qui joue plutôt sur l'acidité typique de cette bière pour gagner en complexité. Impossible d'évoquer cette recette sans rappeler l'histoire du lambic, une bière de fermentation spontanée, dont l'origine est attachée à la vallée de la Senne, et plus particulièrement au Pajottenland, au sud-ouest de la capitale. Avant la Première Guerre mondiale, on comptait dans la région plus de 250 brasseries familiales où l'on brassait cette bière appelée « lambic ». Ce mot proviendrait de Lembeek, un village du Pajottenland dont les archives attestent de l'existence d'une guilde de brasseurs dès le XV^e siècle. Un lambic se compose d'orge, de froment non malté et d'un houblon vieux d'au moins trois ans. Les brasseurs parlent de houblon suranné. Pour brasser son lambic, le brasseur réunit d'abord le froment et l'orge. Il mouille la préparation d'eau, puis la chauffe environ deux heures pour obtenir le moût. Cette préparation, appelée brassin, est ensuite pompée dans une cuve, où elle est mélangée au houblon. Le brassin est de nouveau chauffé plusieurs heures, afin que le moût perde une partie de son eau et que les sucres se concentrent. La particularité du lambic succède à cette chauffe, après le transfert du moût dans un bac refroidisseur. Le moût est alors fermenté naturellement, une opération qui le transforme en bière. Dans le cas du lambic traditionnel, aucune levure artificielle n'est ajoutée pour enclencher le processus. Le moût est naturellementensemencé par des micro-organismes véhiculés par l'air : les *brettanomyces lambicus* et *brettanomyces bruxellensis*. Le lambic peut être directement consommé ou servir à préparer la gueuze, le faro ou la kriek. Une gueuze est un assemblage de lambics, jeunes et vieux. Un faro est un lambic adouci par du sucre, traditionnellement du sirop de betterave. Une kriek est un lambic à la cerise. Vu l'acidité souvent marquée de ces bières, on pourrait penser que les brasseurs cherchaient à les adoucir en intégrant des fruits durant l'élevage. Il s'agissait souvent d'une variété de petites cerises griottes, les *Schaerbeek krieken*, autrefois abondantes à Schaerbeek. Mais ces cerises sont également acides. Cet apport complexifie davantage la bière qu'elle ne l'adoucit. Le fruit variait d'ailleurs suivant l'implantation de la brasserie. Jean-Pierre Van Roy, brasseur à la brasserie Cantillon, nous expliquait un jour que les brasseurs installés le long de l'Yssche, rivière prenant sa source dans la forêt de Soignes, au sud de Bruxelles, près d'Overijse, avaient autrefois l'habitude de brasser des *druivenlambics*, des lambics aux raisins.

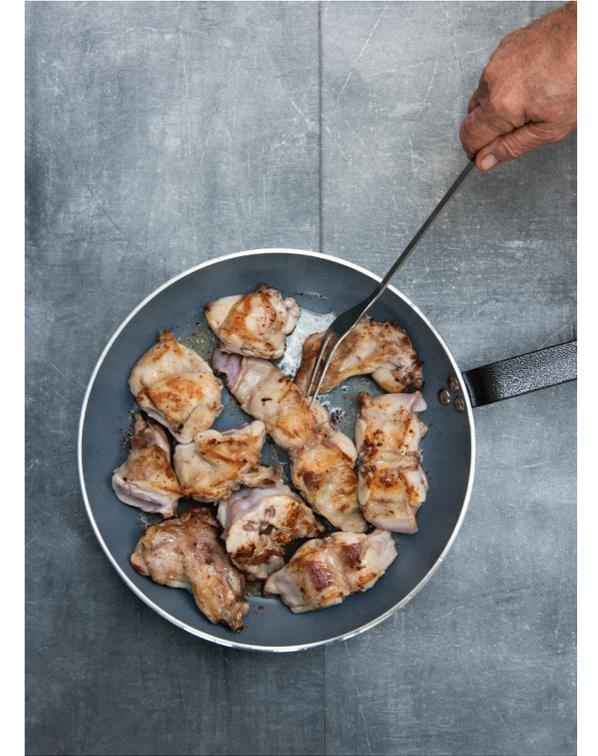
Notre recette du lapin à la kriek



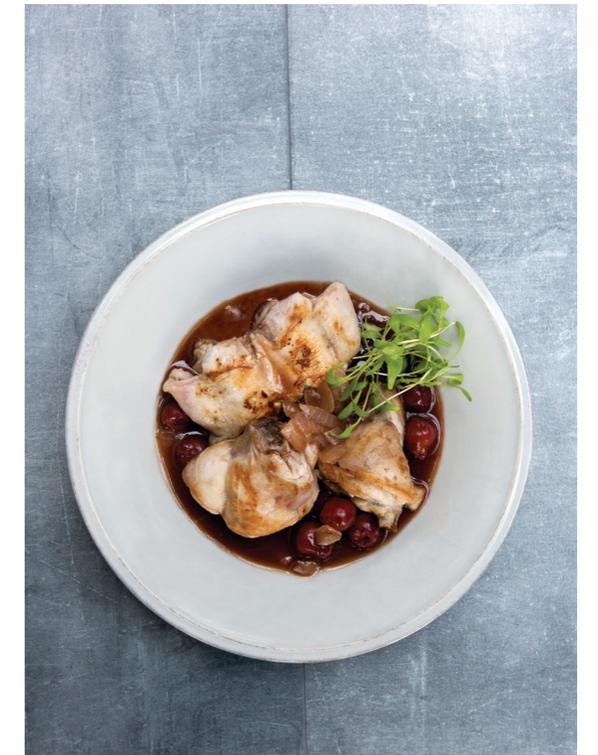
Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 lapin découpé
- 1 bouteille de 75 cl de kriek artisanale (type Cantillon ou Oud Beersel)
- 1 gros oignon
- 50 g de cassonade
- 1 bocal de cerises griottes
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- ½ l de fond de veau
- un bouquet garni de thym et de laurier
- sel
- poivre du moulin.

- 1.** Hacher grossièrement l'oignon.
- 2.** Fariner les morceaux de lapin et, dans une grande sauteuse, les faire dorer au beurre.
- 3.** Ajouter l'oignon haché, le bouquet garni, saler, poivrer et laisser suer quelques minutes.
- 4.** Saupoudrer l'ensemble de cassonade et laisser un peu caraméliser.
- 5.** Mouiller avec la bière, le jus des cerises en bocal et le fond de volaille (ou de veau).
- 6.** Laisser mijoter à feu très doux et à couvert pendant trois quarts d'heure.
- 7.** Au bout de ce temps, sortir les morceaux de lapin de la sauce et les réserver au chaud.
- 8.** Réduire la sauce jusqu'à consistance désirée et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 9.** Rajouter les morceaux de lapin dans la sauce ainsi que les cerises dénoyautées.
- 10.** Servir bien chaud avec des pommes de terre nature ou des frites.



2.



5.

10.



NE BEURREE	1,04	P	
HORS-D'OEUVRE		PLIES,	er
INES AVEC PAIN	1,50	MERL	6,00
MOPS AVEC PAIN	2,00	RAIE A	7,00
UEREUX TOMATES	2,00	S	
HUITRES ET ESCARGOTS		SALADE	10,00
RES DE ZELANDE	25,00	MAYONN	10,00
RES D'OSTENDE	8,00	SALAD	8,00
TS GRIS <i>la az</i>			
VIANDES CHAUDE		HOL	3,00
STEAK FRITES PAIN.	9,00	GER	3,00
DE PORC	9,00		
DE VEAU TORTUE	7,50	E	5,00
OEUFS		L	4,40
FS SUR LE PLAT, PAIN	3,00		1,50
FS BROUILLES	4,50		
LETTE 3 OEUFS, PAIN	5,00		
VIANDES FROIDES			00
T AMERICAIN	8,00		00
BIF PICKLES, PAIN			
ADELLE SALADE			

Poulet Tante Pauline

187

Plat emblématique de la table dominicale, le poulet a valu aux Bruxellois le surnom de *kiekefretters*, gratifié par les Gantois. On peut traduire le sobriquet par « bouffeurs de poulet ». L'affaire remonte au Moyen Âge. En 1371, le duc de Brabant décida de lever une armée pour combattre le duc de Juliers, un rival qui avait une fâcheuse tendance à tolérer des brigandages de toutes sortes assez préjudiciables au commerce. Sous l'étendard du Lion d'or, Bruxellois et Brabançons s'en allèrent rencontrer l'ennemi dans la plaine de Baesweiler. Selon la légende, dans la caravane qui partit au combat, les charrettes habituellement chargées d'armes avaient été remplies de victuailles, en prévision du festin qui ne manquerait pas de ponctuer la victoire. Et parmi ces victuailles : une quantité invraisemblable de volailles... Le déroulement du conflit ne fut pas du tout celui que nos *dikkenek* d'ancêtres avaient envisagé : d'après les chroniques de l'époque, ceux-ci furent taillés en pièces ! La déroute fut telle que nos gourmands matadors durent abandonner sur place leurs charrettes et leur contenu. Ceci permit à leurs adversaires narquois de faire bombance à la nique des Bruxellois et de leur donner ce sobriquet moqueur. Nettement plus joyeuse, la recette du poulet Chez Léon fait référence à Pauline Reumont (« Bobonne Léon », comme on l'appelait), l'épouse d'Honoré, qui la préparait avec les restes de la semaine. Déjà à l'époque, chez Léon, rien ne se perdait !



La recette

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante).
2. Saler et poivrer l'intérieur des poulets et mettre 15 grammes de beurre dans chacun d'eux.
3. Saler et poivrer l'extérieur des poulets et les badigeonner de matière grasse, beurre et huile d'arachide.
4. Enfournier les poulets pendant un quart d'heure à 200 °C, arroser et poursuivre la cuisson pendant 40 minutes à 160 °C.
5. Pendant la cuisson, faire sauter les champignons dans 20 grammes de beurre.
6. Ajouter le bouillon, la sauce tomate et la crème.
7. Laisser réduire à feu doux.
8. Une fois la consistance souhaitée obtenue, ajouter les dés de jambon mais ne plus laisser bouillir.
9. Présenter les poulets découpés en deux et nappés de la sauce.
10. Servir avec frites.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 petits poulets de 800 g chacun
- 200 g de dés de jambon
- 300 g de champignons émincés
- 20 cl de sauce tomate
- 25 cl de crème épaisse
- 20 cl de bouillon de volaille
- 50 g de beurre
- huile d'arachide
- sel
- poivre du moulin.



Râble de lièvre sauce poivrade

189

Parmi les classiques de la cuisine de gibier, le lièvre était la spécialité de Monsieur Paul. Dans les années 1970, celui-ci refusait de le préparer à la moutarde, une recette qui faisait pourtant fureur dans les brasseries de la capitale. Monsieur Paul préférait servir son lièvre avec une sauce poivrade, une des plus anciennes sauces qui soient. Si Apicius, père de tous les cuisiniers et auteur d'un premier recueil de recettes y fait référence, il faut attendre le Moyen Âge, entre les V^e et VII^e siècles, pour voir apparaître les premières sauces dignes de ce nom. Les cuisiniers faisaient mariner les gibiers ramenés des chasses afin d'attendrir, mais surtout de conserver, ces viandes quelques jours. Ces marinades étaient un mélange de restes de bouillons refroidis, dans lesquels le cuisinier ajoutait du vin, des fruits, des herbes et diverses épices. Les premières sauces pourraient provenir de marinades que les cuisiniers ont laissé réduire. Au XII^e siècle, ces jus concentrés se sont enrichis d'aromates découverts en Orient par les Croisés, notamment le gingembre, la cannelle, la coriandre, la muscade ou le poivre. La poivrade date de cette époque. Les grandes sauces ont été codifiées par un cuisinier connu sous le nom de La Varenne, dans un ouvrage de référence : *le Cuisinier français* (1651). Les sauces du Moyen Âge se sont déjà enrichies de découvertes faites en Amérique, notamment le sucre ou le chocolat. La poivrade a aujourd'hui pour base un fond brun, réalisé à partir de carcasses diverses et de vin, auquel s'ajoutent carottes, oignons, thym, persil, laurier, vinaigre et grains de poivre. Monsieur Paul terminait sa sauce avec une noix de beurre pour qu'elle gagne en onctuosité. Le lièvre pouvait également être servi chez Léon avec une sauce grand veneur. Dans ce cas, on ajoute de la gelée de groseilles ou d'airelles à la sauce poivrade.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 râble de lièvre
- 40 cl de sauce poivrade
- 50 g de beurre
- sel
- poivre noir du moulin.

La recette

1. Préchauffer le four à 220 °C.
2. Enfourner le râble et, dès qu'il est saisi, abaisser le thermostat à 160 °C.
3. Laisser rôtir pendant une dizaine de minutes et sortir le râble. Il doit être bien rosé à cœur.
4. Réserver le râble au tiède, enrobé de papier aluminium.
5. Lever les filets du râble avec 2 cuillères et napper de sauce poivrade.



Vol-au-vent

191

Quelle est la différence entre le vol-au-vent et la bouchée à la reine ? Classique de la cuisine bourgeoise, le vol-au-vent désignait un plat à partager entre convives, alors que la bouchée à la reine était servie individuellement. Certaines sources prétendent que la création de cette recette a été soutenue par Marie Leszczynska (1703-1768), reine réputée gourmande, qui fit découvrir à son époux, le roi Louis XV, kyrielle de plats nouveaux, dont le consommé à la reine, le poulet à la reine et le filet d'ailou braisé à la royale. Une bouchée à la reine était supposée réveiller l'appétit sexuel du roi. Une supposition qui nous laisse un rien dubitatif vu la composition du mets. Sa garniture officielle se composait d'un ragoût d'abats (ris et rognon de veau, crêtes et rognons de coq), de sot-l'y-laisse et de quenelles de volailles. Le cuisinier complétait la chose d'écrevisses, de truffes et de girolles, liant le tout au fond de veau ou de volaille crémé. Après ça... La recette s'est depuis allégée, au propre comme au figuré. Vu son prix, la truffe a ainsi fait place aux champignons de Paris. Complexes à réaliser, les feuilletages s'achètent désormais chez le pâtissier. Chez Léon s'est longtemps procuré les siens chez Sirre, à Koekelberg, une maison réputée pour ce genre de préparations.



La recette

1. Bien nettoyer les champignons avec une brosse à dents, sans trop les mouiller.
2. Selon leur taille, couper ou non ces champignons et les faire sauter au beurre.
3. Saler et ajouter le jus d'un demi-citron et 1 cuillerée à soupe d'eau, puis les faire cuire avec une noix de beurre, un peu de sel, le jus d'un demi-citron et 1 cuillerée d'eau.
4. Détailler la chair de volaille en gros dés et l'ajouter aux champignons.
5. Dans un poêlon à part, confectionner un roux avec 50 grammes de beurre et 50 grammes de farine. Bien laisser cuire le roux jusqu'à ce qu'il blondisse légèrement, mais pas plus.
6. Mouiller le roux avec le demi-litre de bouillon de volaille.
7. Laisser mijoter jusqu'à épaississement, en mélangeant bien à l'aide d'un fouet, puis retirer du feu.
8. À cette sauce, incorporer 2 jaunes d'œufs.
9. Saler, poivrer, et ajouter un peu de noix de muscade.
10. Ajouter la volaille et les champignons à la préparation.
11. Réchauffer les feuilletés au four sans les laisser reprendre couleur.
12. Dresser un feuilleté sur chaque assiette, garnir généreusement avec la préparation de volaille et terminer avec le couvercle de chaque feuilleté.
13. Servir accompagné de bonnes frites.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de petits champignons de Paris
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 poule
- 4 beaux feuilletés à vol-au-vent.

Waterzooi

C'est au Moyen Âge que les annales situent l'origine de ce plat, alors composé de poissons d'eau douce. Guillaume Tirel (1310-1395), dit *Taillevent*, maître cuisinier des rois de France, évoque une recette proche dans *le Viandier*. Ces poissons pullulaient dans les rivières et canaux de Flandres, fournissant aux paysans une source accessible d'approvisionnement. Cette soupe rustique faisait office de plat de consistance. Elle se mangeait avec des tranches de pain beurrées. Une légende avance que Charles Quint chercha à affamer des Gantois enfermés dans les murs de leur ville. Ceux-ci réagirent en se nourrissant de ce qu'ils trouvaient dans les eaux de la ville, associant celle-ci à la recette. Par un hiver particulièrement rigoureux, on raconte que la Lys a eu ses eaux gelées en surface, ne permettant aucune pêche. Un cuisinier eut idée de remplacer le poisson par de la volaille. Une seconde version de l'histoire veut que ce soit suite à une pollution de la Lys, consécutive au développement industriel de la région, que le poisson fut abandonné. Toujours est-il que la recette du *waterzooi* à la volaille est devenue une icône de la gastronomie flamande, et plus précisément gantoise, popularisée par Philippe-Édouard Cauderlier (1812-1887).

Plutôt qu'à la grande gastronomie classique, Cauderlier s'intéressa à la cuisine régionale des Flandres et de Bruxelles. Dans ses ouvrages, notamment dans *l'Économie culinaire*, il témoigne de demandes nouvelles liées à la révolution industrielle. Il fut énormément lu, et pas qu'en Belgique. Ses ouvrages étaient réputés en France, en Angleterre et en Russie. On comprend en les découvrant combien les gens deviennent alors plus exigeants fin du XIX^e siècle. De nouveaux rituels apparaissent autour de la table et des repas. Ceux-ci sont plus conviviaux. La cuisine que Cauderlier défend et raconte est une cuisine de jus et de sauces, de gratins et de cuissons longues, qui régale de grandes et joyeuses tablées. Le *waterzooi* pouvait aussi être préparé avec du lapin ou des poissons de mer, tout à coup plus accessibles. Dans ce cas, l'auteur précise que la saveur du *waterzooi* dépend « presque totalement de la fraîcheur et de la qualité du poisson qu'on emploie ».



**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 1 belle Coucou de Malines d'environ 1,6 kg
- 2 poireaux
- 4 belles carottes
- 2 oignons moyens
- 4 branches de céleri vert
- 8 pommes de terre fermes (type Charlotte)
- 1 beau bouquet garni (laurier, thym, persil)
- 1 bouquet de persil plat
- 1,5 l de fond de volaille (maison ou reconstitué à base de concentré)
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- 3 jaunes d'œufs
- sel
- poivre blanc du moulin.

1. Découper la coucou en 8 morceaux, en réservant éventuellement la carcasse et les abats pour le fond de volaille maison.

2. Éplucher les pommes de terre et les couper en grosses tranches d'un bon centimètre de diamètre, puis les réserver dans de l'eau.

3. Nettoyer le reste des légumes et les émincer en fine julienne (bâtonnets de 5 centimètres de long et d'un diamètre de 3 millimètres au maximum).

4. Dans une grande cocotte, faire fondre le beurre sans lui faire prendre couleur puis étuver brièvement les légumes en les gardant encore croquants.

5. Ajouter les morceaux de poulet et les saisir sans prendre trop de couleur.

6. Poivrer généreusement et saler modérément (surtout si le fond provient d'un concentré).

7. Mouiller avec le fond de volaille et porter à ébullition.

8. Ajouter le bouquet garni et les pommes de terre.

9. Laisser mijoter une bonne quarantaine de minutes.

10. Sortir les morceaux de poule, les légumes et les pommes de terre, et les réserver à couvert, au chaud, dans le plat de service, en éliminant le bouquet garni.

11. Laisser le bouillon réduire d'un bon tiers (il doit être savoureux mais pas trop salé...).

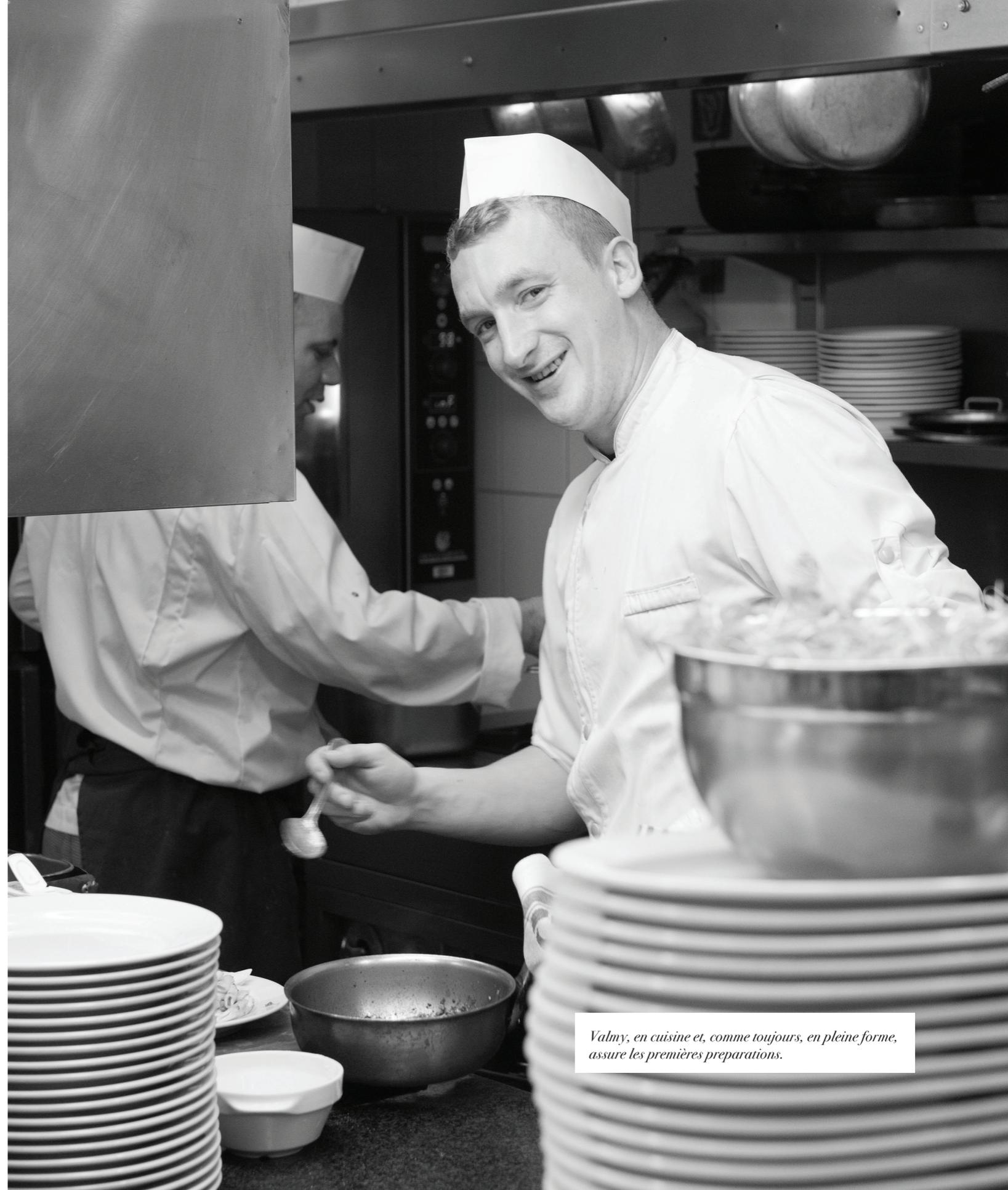
12. Concasser grossièrement le persil plat.

13. Juste avant le service, prélever une petite louche de bouillon, la laisser refroidir et y diluer les jaunes d'œufs et la crème.

14. Incorporer ce mélange au bouillon chaud mais pas bouillant, en fouettant bien afin de lier sans faire tourner la sauce.

15. Rectifier l'assaisonnement, napper la poule, les légumes et les pommes de terre avec le bouillon lié, puis saupoudrer de persil concassé.

16. Servir immédiatement. En effet, en raison de la liaison crème-jaunes d'œufs, le waterzooi est un plat qui ne se réchauffe pas.



Valmy, en cuisine et, comme toujours, en pleine forme, assure les premières préparations.