

WIM BALLIEU

Photographie par Piet De Kersgieter

B A L L S

&

G L O R Y

KANNIBAAL



Un livre entièrement consacré aux boulettes de viande hachée.
Un restaurant ne proposant que des boulettes.
Une vie dédiée à la seule véritable boulette!

C'est en 2012, dans la rue Sint-Jacobsnieuwstraat, à Gand, que j'ai ouvert un restaurant dont la carte se composait uniquement de boulettes de viande hachée et de « stoemp ». Une cuisine et une longue table commune permettaient à tous d'être assis fraternellement à la même table. *Slow food, fast served*. Balls & Glory est un restaurant de plats du jour 2.0 dont le fil conducteur est la boulette de viande hachée. On nous a pourtant demandé de temps à autre si une telle carte de « boulettes de viande hachée » n'est pas trop restrictive et, surtout, si nous pouvons encore faire preuve de suffisamment de créativité.

La réponse est bien entendu positive. Car nos boulettes de viande hachée sont bien plus que de simples boulettes. Elles s'inscrivent dans une philosophie bien plus large.

La boulette belge ancestrale est le symbole par excellence de notre culture culinaire typique. Un Belge sait comment élever des porcs pour obtenir le parfait équilibre entre la viande et la graisse. Un Belge sait aussi comment faire pousser les meilleures « patates » dans les polders. Le boucher qui fait le meilleur hachis de la ville est un héros et nos mères (ou parfois nos pères) et grands-mères obtenaient un succès garanti avec leurs *boulettes sauce tomate*, leurs *boulettes liégeoises* et leur *pain de viande aux cerises*.

Nous, les Belges, nous buvons volontiers un verre et nous nous rassemblons avec plaisir autour d'une bonne table. Pour faire la fête, pour converser avec nos proches, pour un repas de famille durant lequel tout le monde oublie ses soucis (ou les met sur la table). Nous apprécions notre culture, où le club de football ou la paroisse organisent des soupers et des festins culinaires et où les grandes assiettes de spaghettis, de moules, de côtes et de jambon à l'os avec frites ou croquettes sont les garants de l'unité, de l'ambiance et de la convivialité.

La boulette me rappelle mes racines. Elle me ramène à la simplicité et à la pureté. Il s'agit d'un art qui demande beaucoup de patience. Il convient d'apprendre à se limiter à l'essentiel. Le choix des ingrédients adéquats et la collaboration avec des fermiers passionnés sont à la base de notre cuisine authentique et délicieuse. Chez Balls & Glory, nous cherchons également l'origine de la nourriture saine et savoureuse et nous travaillons toujours avec des produits de saison.

Préparer une boulette est l'échappatoire idéale pour se retirer dans la cuisine. Vous pouvez travailler avec vos mains, pétrir la viande et imiter les recettes de votre maman, que vous pourrez transmettre à votre tour. La boulette est le fil conducteur. Un lien qui nous relie entre nous, à notre passé, à notre présent et à notre avenir.

Chez Balls & Glory, nous adorons cette idée. La connexion avec notre culture et notre passé de Belges, mais certainement aussi avec la ville multiculturelle et effervescente. Le monde n'a jamais été autant à portée de la main et les nouvelles technologies nous invitent à découvrir des solutions créatives qui rendent la vie plus facile et plus excitante.

Je me bats chaque jour au nom de la pureté. En tant que *millénial* pur touché par le syndrome *FOMO* (*fear of missing out*), ce n'est pas toujours facile. Tant de belles choses, tant d'ingrédients différents, tant de concerts et de représentations, tant de personnes à rencontrer et de villes à découvrir ! Nous sommes une génération de veinards et les possibilités semblent infinies.

C'est la paix et la plénitude qui apportent le véritable bonheur, et une simple boulette peut alors devenir soudain un centre d'intérêt exceptionnel. Une assiette de « stoemp » et une délicieuse boulette me ramènent toujours chez moi et me projettent au temps béni de mon enfance.

Ce livre réunit des centaines de nos meilleures recettes : de la plus classique à la plus exotique, du porc au végétarien ; mais elles ont toutes un ingrédient en commun : la passion de la bonne nourriture.

Wim Ballieu



Boulettes de viande hachée « sauce lapin » et purée de Joël Robuchon

POUR LES BOULETTES

750 g de hachis de porc , de bœuf ou de veau
Beurre

POUR LA SAUCE LAPIN

2 oignons, hachés fin
Beurre
2 c. à s. de vinaigre naturel
1 petite bouteille de bière trappiste
2 c. à s. de cassonade
Quelques branches de thym
2 clous de girofle
8 baies de genévrier
1 branche de marjolaine
4 dl de bouillon de bœuf ou d'eau
1 poignée de petits raisins
2 c. à s. de sirop de Liège
Sel et poivre

POUR LA PURÉE

1 kg de pommes de terre (Ratte)
250 ml de lait entier
250 g de beurre sortant du frigo, en petits cubes
Gros sel de mer

ACCESSOIRE SUPPLÉMENTAIRE

Moulin à légumes

- > Partagez le hachis en quatre parts, dont vous faites des boulettes. Cuisez un peu les quatre boulettes dans une poêle avec une noix de beurre et disposez-les ensuite sur une feuille de papier sulfurisé recouvrant une plaque de cuisson.
- > Mettez l'oignon dans une marmite avec une noix de beurre. Faites cuire brièvement et ajoutez le vinaigre naturel après quelques minutes. Ajoutez la bière trappiste, le sucre, le thym, les clous de girofle, les baies de genévrier, la marjolaine et le bouillon ou de l'eau. Laissez mijoter 20 minutes environ à feu doux.
- > Préchauffez le four à 170 °C.
- > Lavez les pommes de terre, mais sans les éplucher. Cuisez-les dans de l'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les pendant qu'elles sont encore chaudes. Utilisez une fourchette pour piquer les pommes de terre, vous pourrez ainsi les éplucher plus aisément sans vous brûler.
- > Finissez la sauce : ajoutez les raisins, versez le sirop de Liège par-dessus et faites cuire doucement. Goûtez et assaisonnez d'un peu de poivre du moulin et d'une pincée de sel. Réservez la sauce au chaud.
- > Mettez les boulettes au four et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes environ.
- > Finissez la purée : prenez une marmite sur laquelle vous déposez le moulin à légumes. Passez les pommes de terre dans le moulin à légumes. Mettez la marmite sur feu moyen et séchez la purée de pommes de terre tout en la mélangeant vigoureusement avec une cuillère en bois. Faites chauffer le lait entre-temps. Ajoutez ensuite un par un les blocs de beurre froid et mélangez bien. Quand tout le beurre est absorbé par les pommes de terre, ajoutez le lait bouillant. Mélangez encore et assaisonnez à volonté de poivre et de sel.





Boulettes au chili avec tortillas de maïs jalapeño et sauce fromage

POUR LES BOULETTES

1 piment rouge frais
750 g de hachis de porc et veau
Chapelure

POUR LES TORTILLAS

250 g de Masa Harina (attention : ne pas remplacer par de la simple farine de maïs !)
1 pincée de sel
350 ml d'eau chaude

POUR LA SAUCE FROMAGE

1 gousse d'ail
Piments jalapeño en boîte, hachés fin
100 à 150 ml de crème
5 tranches de cheddar

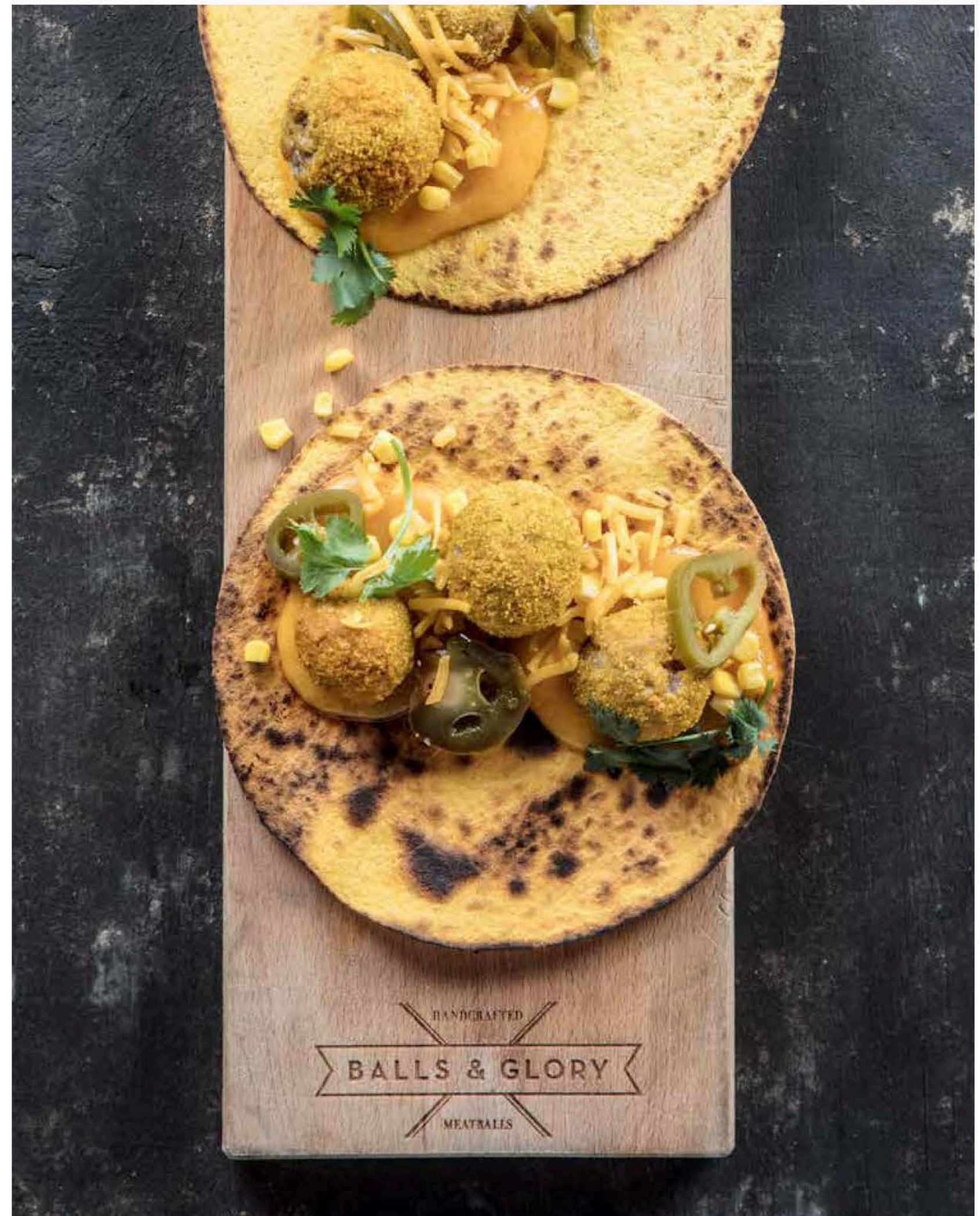
POUR L'ACCOMPAGNEMENT

1 petite boîte de maïs
Piments jalapeño en boîte, en tranches
Quelques branches de coriandre fraîche

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

Une presse à tortilla ou un rouleau à pâtisserie

- > Coupez les piments en petits morceaux. Ne retirez pas les graines si vous aimez un plat épicé. Mélangez le chili au hachis et partagez en portions de 50 g. Faites-en des boulettes, roulez-les dans la chapelure et disposez-les ensuite sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
- > Dans un bol, mélangez la Masa Harina avec le sel. Ajoutez de l'eau et mélangez à la main jusqu'à obtention d'une grosse boule de pâte. Le résultat est raisonnablement ferme, ni sec ni collant. S'il est cependant trop sec, ajoutez de petites quantités d'eau chaude jusqu'à ce que vous estimiez que c'est suffisant. Laissez reposer la pâte pendant une petite demi-heure.
- > Préchauffez le four à 170 °C. Roulez des boulettes de pâte Masa Harina de la taille d'une balle de golf. Ouvrez la presse à tortillas et appliquez une feuille de film alimentaire sur chaque côté. Posez une boulette de pâte à tortilla au centre de la presse. Fermez la presse pour compresser la pâte en tortilla. Si vous n'avez pas de presse à tortillas, vous pouvez aussi déposer la boulette de pâte entre deux feuilles de papier de cuisson et la rouler au rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit aussi fine que possible. Essayez d'atteindre un diamètre de 12 centimètres.
- > Pour cuire les tortillas, faites chauffer la poêle antiadhésive. Retirez avec précaution les tortillas de la presse et déposez-les dans la poêle. Cuisez-les 30 secondes environ de chaque côté. Répétez jusqu'à ce que les tortillas soient cuites. Déposez les tortillas cuites dans une serviette en tissu ou dans un torchon de cuisine dans une casserole, de façon qu'elles restent chaudes.
- > Mettez dans une casserole l'ail, le jalapeño finement haché et la crème. Faites cuire tranquillement et faites fondre le cheddar en mélangeant jusqu'à ce que vous obteniez une onctueuse sauce au fromage. Cuisez entre-temps les boulettes pendant 15 minutes au four.
- > Pour servir, versez un peu de sauce sur les tortillas et accompagnez de boulettes de viande hachée. Remplissez à volonté de grains de maïs, de divers jalapeño et de coriandre.



Boulettes de viande hachée aux olives et pasta al nero

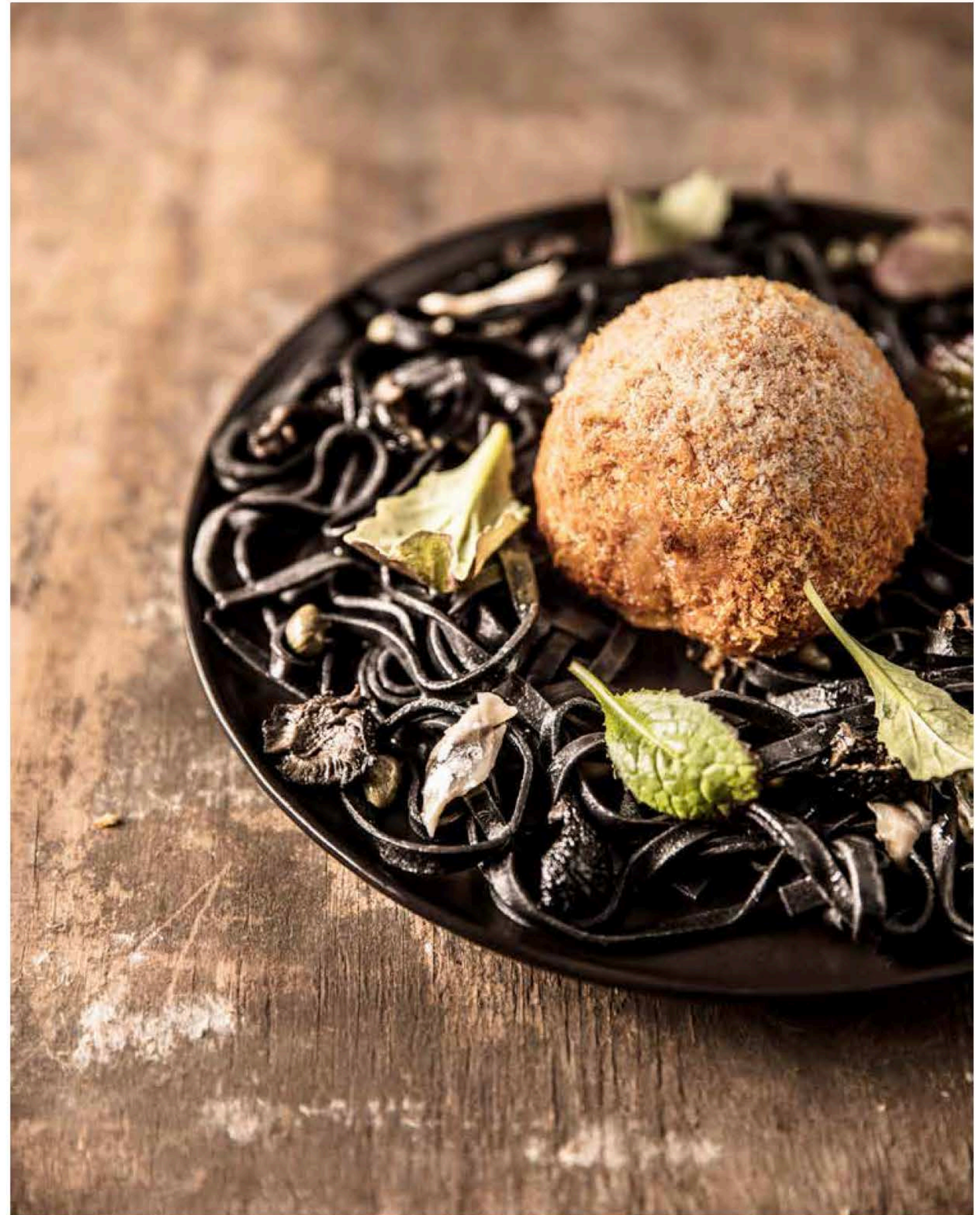
POUR LES BOULETTES

Une poignée d'olives noires, finement hachées
2 filets d'anchois, coupés fin
750 g de hachis de porc et veau
Chapelure

POUR LES PÂTES

500 g de pâtes noires
Huile d'olive
1 oignon, haché fin
1 gousse d'ail
1 filet d'anchois
4 c. à s. de câpres

- > Préchauffez le four à 170 °C.
- > Mélangez au hachis les olives hachées et l'anchois. Faites-en quatre boulettes, que vous roulez ensuite dans la chapelure. Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson et cuisez-les pendant 30 minutes environ.
- > Entre-temps, cuisez les pâtes *al dente* dans de l'eau salée. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive. Faites-y cuire l'oignon, l'ail et les filets d'anchois. Quand l'anchois est presque dissous et que l'oignon et l'ail sont bien transparents, ajoutez les câpres. Laissez cuire un peu et ajoutez immédiatement les pâtes. Mélangez et servez avec les boulettes aux olives.





R o o t s

01.07.81

Mes parents étaient encore très jeunes quand ils ont ouvert leur première boucherie à Nieupoort-Bains, sur la Côte belge. Le nom Alfin brillait au-dessus de la porte en grandes lettres de néon rose, très élégantes. Ma maman, Lieve, était derrière le comptoir et mon papa, Wilfried, un authentique boucher *aux joues bien rouges*, travaillait dans l'atelier.

30.11.82

Après huit mois de grossesse, je suis né à Furnes, au plein cœur des magnifiques polders flamands. Ma mère a résumé ma naissance comme ceci : « Tu n'as jamais eu de patience, même pas pour faire ton entrée dans ce monde. » À chaque fête de famille, avec un peu d'alcool, les convives « comptaient » les mois de manière salace, car mes parents s'étaient mariés en mars. Je suis donc un « petit veinard » conçu pendant la nuit de noces.

05.01.83

Je n'avais que trois mois quand mes parents ont envisagé le grand déménagement de la station balnéaire de Nieupoort-Bains vers la ville de Gand, qui allait devenir le nouveau port d'attache de notre famille pour de longues années. Selon la légende familiale, mes parents avaient alors investi leur dernier sou dans leur rêve si bien que, le jour de l'ouverture de la boucherie, n'ayant plus de quoi alimenter le fonds de caisse, ils ont dû emprunter au boulanger voisin.

02.02.85

Pendant des années, mon père a essayé de m'en mettre plein la vue en me parlant de sa « formation supplémentaire » en Suisse, après celle de Dixmude où il avait appris les ficelles du métier. Je dois honnêtement avouer que, en fait de charcuterie, je connais peu de professionnels qui aient une aussi grande connaissance que lui des produits et du métier. Ce n'est que bien des années plus tard que j'ai découvert que sa fameuse « formation en Suisse » n'avait en réalité duré que trois ou quatre jours.



▽
Frittata avec boulettes et asperges vertes
△

POUR LES BOULETTES

150 g de parmesan, râpé
750 g de hachis de volaille
Beurre

POUR LES ASPERGES

1 botte d'asperges vertes
Huile d'olive
Sel et poivre

POUR LA FRITTATA

6 œufs
Sel et poivre
Beurre
Parmesan, en lamelles

- > Préchauffez le four à 170 °C.
- > Mélangez le fromage au hachis. Partagez-le en portions de 50 g et faites-en des boulettes. Cuisez-les un peu dans une poêle avec du beurre et disposez-les ensuite sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Poursuivez la cuisson des boulettes au four pendant 15 minutes environ.
- > Lavez les asperges et coupez-les en trois. Cuisez-les *al dente* dans de l'eau salée. Laissez-les bien égoutter. Mettez-les dans un bol et mélangez avec un peu de bonne huile d'olive. Assaisonnez de poivre et de sel.
- > Battez dans un bol les œufs pour la frittata et assaisonnez de poivre et de sel à volonté. Dans une grande poêle, faites fondre le beurre. Versez-y les œufs battus et réduisez la température. Laissez les frittatas cuire paisiblement.
- > Disposez les asperges et les boulettes sur la frittata. Parsemez de parmesan et servez.

Stoemp avec petits pois et menthe

POUR LE STOEMP

1 kg de pommes de terre
 Beurre
 Poivre et sel
 300 g de petits pois rapidement blanchis ou
 décongelés
 Menthe, émincée en lanières fines

POUR LA SAUCE AU YAOURT

1 bouquet de menthe
 250 g de yaourt
 4 c. à s. d'huile d'olive
 Poivre et sel

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

Un robot ménager ou un mixeur
 Un presse-purée

- > Épluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et cuisez-les dans de l'eau salée.
- > Préparez la sauce entre-temps. Faites bouillir de l'eau dans une deuxième casserole. Blanchissez très rapidement les feuilles de menthe dans l'eau bouillante et saisissez-les ensuite dans de l'eau très froide. Mixez le yaourt avec de l'huile d'olive et de la menthe dans un robot ménager ou avec le mixeur dans un haut bol jusqu'à obtention d'une sauce vert clair. Assaisonnez de poivre et de sel.
- > Égouttez et écrasez grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Ajoutez une noix de beurre et assaisonnez de poivre et de sel. Ajoutez ensuite les petits pois et la menthe en lanières et mélangez le tout.



Arancini avec carottes et potiron sautés

POUR LES BOULETTES

300 g de potiron (doub beurre)
Huile d'olive
Poivre et sel
1 gros oignon, haché fin
2 tiges de céleri, hachées très fin
500 g de riz pour risotto (de type arborio ou carnaroli)
1,5 l de bouillon de volaille ou de légumes
Beurre
100 g de parmesan, râpé
Chapelure

POUR LES CAROTTES ET POTIRON SAUTÉS

1 potiron (doub beurre)
500 g de carottes
1 oignon rouge, en anneaux
Huile d'olive
Quelques branches de romarin

ACCESSOIRE SUPPLÉMENTAIRE

Une friteuse

- > Préchauffez le four à 200 °C. Lavez le potiron ; coupez-le en deux, retirez-en les pépins à la cuillère et épluchez les morceaux. Coupez le potiron en petits dés et disposez-les dans un plat à four. Aspergez d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez de poivre et de sel. Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium et mettez au four pendant 30 minutes jusqu'à ce que le potiron soit tendre.
- > Rissolez entre-temps l'oignon et le céleri dans l'huile d'olive. Quand ils sont transparents, ajoutez le riz. Mélangez et laissez cuire un peu. Quand le riz est chaud, ajoutez le bouillon. Réduisez un peu la température, couvrez la marmite et faites cuire le riz. Ne mélangez pas !
- > Quand les grains de riz ont absorbé tout le bouillon et sont cuits (cela dure généralement 18 minutes environ), vous pouvez terminer le risotto. Éteignez le feu et ajoutez les potirons tendres avec une grosse noix de beurre et le fromage. Assaisonnez de poivre et de sel et mélangez bien le risotto. Réservez au frigo jusqu'au lendemain.
- > Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le potiron en gros morceaux et épépinez-les. Inutile d'enlever la peau. Dans une casserole épaisse ou un plat à four, disposez les morceaux de potiron, les carottes et les rondelles d'oignons. Aspergez d'huile d'olive et versez un fond d'eau. Insérez quelques branches de romarin. Recouvrez le récipient d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Mettez au four jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- > Chauffez la friteuse à 180 °C. Retirez le risotto refroidi et faites-en de grosses boulettes. Passez-les dans la chapelure et plongez-les dans la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- > Servez les arancini avec les légumes sautés.





▽
Boulettes de chou-fleur
avec couscous de chou-fleur
△

POUR LES BOULETTES

1 chou-fleur, lavé
2 petits œufs
1 gousse d'ail, râpée
1 petit oignon, émincé en lanières
1/2 c. à t. de flocons de chili
100 g de parmesan, râpé
Poivre et sel
1 à 2 c. à s. de poudre d'amande (en option)
Graines de sésame

POUR LE COUSCOUS DE CHOU-FLEUR

1 petit chou-fleur, lavé
1 piment rouge chili, en anneaux
Huile d'olive
200 g de champignons, en rondelles
Poivre et sel

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

Un robot ménager
Un cuiseur vapeur ou une marmite à vapeur

- > Détaillez en petits bouquets le chou-fleur pour les boulettes et mixez-les dans le robot ménager jusqu'à ce qu'ils ressemblent à des grains de riz.
- > Cuisez les bouquets de chou-fleur à la vapeur dans un cuiseur vapeur ou dans une marmite à vapeur. Versez un peu de sel sur le chou-fleur et faites bien égoutter.
- > Préchauffez le four à 180 °C.
- > Dans un bol, battez des œufs avec l'ail, l'oignon, les flocons de chili, le fromage, une pincée de sel et un peu de poivre. Pressez le chou-fleur égoutté dans un torchon de cuisine et mélangez-le aux autres ingrédients dans le bol. Si le mélange est trop humide, vous pouvez ajouter un peu d'amandes en poudre. Vous devez obtenir une masse dans laquelle vous pouvez rouler les boulettes sans qu'elles se morcellent aussitôt.
- > Roulez les boulettes du mélange de chou-fleur et passez-les également dans les graines de sésame. Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson. Cuisez-les au four pendant 20 minutes environ.
- > Pour le couscous, détaillez le petit chou-fleur en bouquets. Râpez-les au-dessus d'un grand bol mélangeur.
- > Cuisez le piment chili dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les champignons. Assaisonnez de poivre et de sel. Laissez refroidir un peu et mélangez au chou-fleur râpé. Ajoutez éventuellement un peu d'huile d'olive.
- > Servez les boulettes avec du couscous de chou-fleur et éventuellement un peu de pesto (voir recette en page 96).