

Fiche recette n°1

L'Avisance namuroise, Chausson de pâte farci à la viande

Ingrédients (pour 6 chaussons individuels)

Pour la pâte levée :

- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 20 g de sucre
- 25 g de levure fraîche de boulanger
- 25 cl de lait tiède
- 80 g de beurre pomade
- 1 œuf (pour la dorure)

Pour la farce traditionnelle :

- 400 g de haché de veau et porc (moitié-moitié)
- 1 échalote finement ciselée
- 1 œuf
- 60 g de chapelure
- 1 petite poignée de persil haché
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre du moulin
- (facultatif : quelques dés de jambon d'Ardenne ou lardons fumés pour plus de caractère)

Accompagnement :

- Crudités variées de saison : salade verte, carottes râpées, céleri rémoulade, tomates cerises...
- Vinaigrette maison

Préparation

1 Préparer la pâte

- Délayer la levure dans le lait tiède avec le sucre.
- Incorporer à la farine, ajouter le sel et pétrir.
- Incorporer le beurre en fin de pétrissage.
- Couvrir et laisser lever environ 1h à température ambiante.

2 Préparer la farce

- Mélanger le haché avec l'échalote, le persil, l'œuf, la chapelure, la muscade, sel et poivre.
- Travailler l'appareil jusqu'à obtention d'une farce homogène.

3 Façonnage des avisances

- Diviser la pâte levée en 6 portions.
- Étaler chaque portion en disque ovale d'environ 15cm.
- Garnir la moitié avec la farce.
- Rabattre la pâte pour former un chausson et bien souder les bords (au besoin avec un peu d'eau).
- Laisser reposer 20 à 30 minutes.

4 Cuisson

- Dorer au pinceau avec l'œuf battu.
- Cuire à 180°C (four préchauffé) pendant 20 à 25 minutes jusqu'à belle coloration dorée.

5 Service

- Servir les avisances tièdes accompagnées de crudités fraîches et d'une vinaigrette maison.

L'esprit Nameur Li Glote :

Véritable spécialité namuroise, l'Avisance allie la simplicité populaire à la richesse du patrimoine culinaire local. Son chausson doré cache un cœur fondant de viande délicatement assaisonnée, parfait pour les fêtes namuroises sous le chapiteau !



Des plats gourmands, authentiques, qui mettent en valeur les produits locaux, la tradition wallonne et le savoir-faire des artisans de la région.

Didier

Fiche recette n°2

Raviole di Nameur,

Escargots de Warnant, coulis de tomates cerises et beurre fermier

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 20 Ravioles di Nameur (fournies par la Maison La Vera Pasta - garnies d'escargots de Warnant, ricotta & céréales)
- 300 g de tomates cerises de pleine terre
- 1 échalote finement ciselée
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de bouillon de légumes ou de volaille maison
- 40 g de beurre fermier bien froid
- 1 filet d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel, poivre du moulin

Décoration & finition (facultatif)

- Copeaux de parmesan
- Pousses d'herbes ou jeunes pousses d'épinards
- Fleurs comestibles (pour la touche événementielle)

Préparation

1 Préparer le coulis de tomates cerises

- Faire revenir l'échalote et l'ail dans un filet d'huile d'olive sans coloration.
- Ajouter les tomates cerises coupées en deux.
- Mouiller légèrement avec le bouillon et laisser mijoter 10 à 15 minutes à feu doux.
- Mixer finement et passer éventuellement au chinois pour obtenir un coulis lisse.
- Monter le coulis au beurre fermier froid, rectifier l'assaisonnement.
- Réserver au chaud.

2 Cuisson des ravioles

- Porter à frémissement une grande casserole d'eau salée.
- Plonger délicatement les ravioles et cuire environ 3 minutes (selon indication fournisseur).
- Égoutter avec précaution.

3 Dressage

- Verser un fond de coulis de tomates cerises dans chaque assiette.
- Déposer harmonieusement 5 ravioles par assiette.
- Décorer de quelques feuilles de basilic, éventuellement de copeaux de parmesan, pousses et fleurs comestibles.

L'esprit Nameur Li Glote :

Un véritable hommage à l'artisanat namurois moderne : l'escargot de Warnant rencontre le savoir-faire de la pâte de La Vera Pasta, dans un plat coloré, raffiné et parfaitement en phase avec les valeurs de convivialité, qualité et terroir défendues par Nameur Li Glote.



Des plats gourmands, authentiques, qui mettent en valeur les produits locaux, la tradition wallonne et le savoir-faire des artisans de la région.

Didier

Fiche recette n°3

Saucisses al d'jote

Étuvée de chou vert & lardons fumés, moutarde Bister

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 saucisses de campagne artisanales (porc fermier local)
- 1 petit chou vert frisé (chou al d'jote)
- 200 g de lardons fumés de producteur local
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre fermier
- 1 c. à soupe d'huile de colza ou de tournesol
- 10 cl de bouillon de volaille maison
- 1 feuille de laurier
- Poivre du moulin
- Sel (avec modération)
- Moutarde Bister (à servir en accompagnement)

Préparation

1 Préparation du chou

- Ôter les côtes épaisses du chou vert.
- Émincer finement les feuilles.
- Blanchir 3 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- Égoutter et rafraîchir sous l'eau glacée pour fixer la couleur.

2 Étuver le chou

- Dans une grande sauteuse, faire revenir l'oignon émincé et l'ail haché dans le beurre.
- Ajouter les lardons fumés et faire légèrement colorer.
- Incorporer le chou blanchi, mouiller avec le bouillon, ajouter la feuille de laurier.
- Laisser étuver à feu doux environ 20 à 25 minutes jusqu'à obtention d'un mélange fondant et parfumé.

3 Cuisson des saucisses

- Poêler les saucisses de campagne dans un mélange d'huile et de beurre, à feu modéré, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à cœur.

4 Dressage

- Disposer une belle portion d'étuvée de chou sur l'assiette.
- Déposer la saucisse chaude sur le lit de chou.
- Servir à part une belle cuillère de moutarde Bister, véritable produit emblématique de notre terroir namurois.



Des plats gourmands, authentiques, qui mettent en valeur les produits locaux, la tradition wallonne et le savoir-faire des artisans de la région.

Didier



Fiche recette n°4

Tête de veau en tortue & frites belges maison

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la tête de veau :

- 1,2 kg de tête de veau désossée (ou roulade de tête de veau)
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- Gros sel, poivre en grains
- 2 L d'eau

Pour la sauce tortue

(version traditionnelle wallonne) :

- 60 g de beurre
- 60 g de farine (roux blond)
- 75 cl du bouillon de cuisson de la tête de veau
- 10 cl de madère ou de porto rouge
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 8 cornichons coupés en rondelles
- 8 petits oignons grelots
- 1 c. à café de moutarde forte
- 2 c. à soupe de câpres
- Jus de citron (selon le goût)
- Sel, poivre du moulin

Pour les frites belges :

- 1,5 kg de pommes de terre type Bintje ou Agria
- Graisse de bœuf ou blanc de bœuf pour friture
- Fleur de sel

Préparation

1 Cuisson de la tête de veau

- Dans un grand faitout, porter l'eau à ébullition avec les légumes, le bouquet garni, le sel et le poivre en grains.
- Plonger la tête de veau rincée.
- Cuire à frémissement environ 2h30 à 3h selon la taille.
- Une fois cuite, détailler en tranches épaisses.

2 Réalisation de la sauce tortue

- Réaliser un roux blond avec le beurre et la farine.
- Mouiller progressivement avec le bouillon filtré.
- Ajouter le concentré de tomate, la moutarde, le madère (ou porto), les cornichons, les câpres et les oignons grelots.
- Rectifier l'assaisonnement et finir avec un filet de jus de citron selon votre goût.
- Maintenir au chaud.

3 Préparation des frites belges

- Éplucher et tailler les pommes de terre en belles frites.
- Rincer et sécher soigneusement.
- Première cuisson à 140°C durant 5-6 minutes (cuisson blanche).
- Seconde cuisson à 180°C avant le service, jusqu'à belle coloration.
- Saler à la sortie de la friteuse.

4 Dressage

- Napper généreusement les tranches de tête de veau avec la sauce tortue.
- Accompagner des frites bien dorées.
- Proposer éventuellement un quartier de citron en accompagnement.

L'esprit Nameur Li Glote :

Un grand classique de la gastronomie wallonne, qui marie le fondant de la tête de veau à une sauce riche et parfumée. Un hommage aux recettes du terroir, parfaitement adapté aux valeurs de convivialité et de produits de qualité défendues par Nameur Li Glote.



Des plats gourmands, authentiques, qui mettent en valeur les produits locaux, la tradition wallonne et le savoir-faire des artisans de la région.

Didier



Fiche recette n°5

Trio de boulettes à la Liégeoise revisitées à la Gauloise Brune & frites belges

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour les boulettes :

- 600 g de haché de bœuf et porc (moitié-moitié)
- 1 œuf
- 50 g de chapelure
- 1 petit oignon finement ciselé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 c. à soupe de persil haché
- Sel, poivre du moulin
- Filet de lait si besoin
- Farine pour l'enrobage
- Huile et beurre pour la cuisson

Pour la sauce liégeoise à la Gauloise Brune :

- 50 cl de bière Gauloise Brune (partenaire événement)
- 40 cl de fond de veau maison
- 3 oignons émincés
- 100 g de raisins secs
- 2 belles cuillères à soupe de sirop de Liège
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de maïzena (facultatif pour liaison)
- Sel, poivre du moulin

Pour les frites belges :

- 1,5 kg de pommes de terre type Bintje ou Agria
- Graisse de bœuf ou blanc de bœuf pour friture
- Fleur de sel

Préparation

1 Préparer les boulettes

- Mélanger le haché, l'œuf, la chapelure, l'oignon ciselé, l'ail, le persil, assaisonnement et lait si besoin.
- Former 3 boulettes par portion et les fariner légèrement.

2 Cuisson des boulettes

- Les poêler dans un mélange beurre-huile jusqu'à coloration dorée.
- Réserver.

3 Préparer la sauce liégeoise revisitée

- Dans la même poêle, faire fondre les oignons émincés doucement.
- Ajouter les raisins secs et faire revenir légèrement.
- Déglacer à la Gauloise Brune et laisser réduire de moitié.
- Ajouter le fond de veau, le sirop de Liège et la moutarde.
- Porter à frémissement et incorporer les boulettes.
- Laisser mijoter 20-30 minutes pour que les boulettes s'imprègnent de la sauce.
- Lier légèrement si besoin avec la maïzena.

4 Préparer les frites

- Tailler, rincer et sécher les pommes de terre.
- Première cuisson à 140°C pendant 5-6 min.
- Seconde cuisson à 180°C avant service jusqu'à belle dorure.
- Saler à la sortie.

5 Dressage

- Disposer 3 boulettes nappées généreusement de sauce liégeoise revisitée.
- Accompagner de frites belges bien croustillantes et d'une petite salade verte si souhaité.

L'esprit Nameur Li Glote :

Une revisite moderne et locale du grand classique liégeois, où la Gauloise Brune vient remplacer le vin pour encore mieux valoriser les artisans et producteurs wallons, tout en respectant l'authenticité de la recette de nos régions.



Des plats gourmands, authentiques, qui mettent en valeur les produits locaux, la tradition wallonne et le savoir-faire des artisans de la région.

Didier



Fiche recette n°6

Émincé de volaille Sambre et Meuse, sauce crémeuse au vin blanc, estragon & tomates fraîches

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la volaille :

- 600 g de filets de volaille fermière (poulet ou pintade)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel, poivre du moulin

Pour la sauce Sambre et Meuse :

- 2 échalotes finement ciselées
- 20 cl de vin blanc sec (Côtes de Sambre et Meuse ou équivalent)
- 25 cl de bouillon de volaille maison
- 25 cl de crème fraîche entière
- 1 belle poignée de feuilles d'estragon frais ciselé
- 3 tomates fraîches pelées, épépinées et concassées
- 20 g de beurre froid (montage final)
- Sel, poivre du moulin

Accompagnement suggéré :

- Riz pilaf, pommes vapeur ou tagliatelles fraîches

Préparation

1 Préparer la volaille

- Dégraisser et détailler les filets de volaille en émincés réguliers.
- Assaisonner de sel et de poivre.

2 Cuisson de la volaille

- Faire chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse.
- Faire sauter les émincés rapidement pour les dorer légèrement (ils doivent rester moelleux).
- Réserver les morceaux au chaud.

3 Réalisation de la sauce Sambre et Meuse

- Dans la même sauteuse, faire suer les échalotes ciselées sans coloration.
 - Déglacer au vin blanc, laisser réduire de moitié.
 - Ajouter le bouillon de volaille maison et laisser réduire à nouveau de moitié.
 - Incorporer la crème et porter à frémissement.
 - Ajouter ensuite l'estragon ciselé et les tomates concassées.
 - Rectifier l'assaisonnement.
- Monter la sauce au beurre froid hors du feu pour lui donner brillance et onctuosité.

4 Assemblage

- Remettre les morceaux de volaille dans la sauce pour les réchauffer délicatement quelques minutes avant de servir.

5 Dressage

- Disposer harmonieusement la volaille nappée de sauce dans une assiette creuse.
- Servir avec le féculent choisi.

L'esprit Nameur Li Glote :

Un plat savoureux qui met en avant la volaille régionale, mariée à une sauce tout en finesse où l'estragon et le vin blanc rappellent subtilement la générosité de nos terroirs Sambre-et-Meuse. Tradition et élégance dans l'assiette !



Des plats gourmands, authentiques, qui mettent en valeur les produits locaux, la tradition wallonne et le savoir-faire des artisans de la région.

Didier



Fiche recette n°7

Dispouille namuroise

Abats mijotés au vin blanc & épices, pain et moutarde Bister

7) Ingrédients (pour 8 personnes)

- 1,5 kg de dispouille (mélange de gras-boyaux, tripes, abats divers de porc ou de veau soigneusement nettoyés et parés - préparation fournie par la Maison St Aubain)
- 4 gros oignons émincés
- 50 cl de vin blanc sec (Côtes de Sambre et Meuse ou équivalent)
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 1 c. à soupe de poivre en grains
- 2 clous de girofle
- 4 baies de genévrier
- 1 pincée de muscade
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 20 g de saindoux ou beurre pour la cuisson
- Sel, poivre du moulin

Accompagnement :

- Pain de campagne tranché
- Moutarde forte de la Maison Bister (Namur)

Préparation

1 Préparation des abats

- Bien rincer et blanchir les gras-boyaux et abats dans une eau bouillante légèrement vinaigrée pendant 3 à 5 minutes.
- Égoutter et réserver.

2 Mijotage de la dispouille

- Faire fondre le saindoux dans une cocotte.
- Ajouter les oignons émincés et les faire suer sans coloration.
- Incorporer les abats blanchis et coupés en morceaux réguliers.
- Mouiller avec le vin blanc et ajouter le bouquet garni, les clous de girofle, le poivre en grains, les baies de genévrier et la muscade.
- Porter à frémissement, couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant environ 2h à 2h30 jusqu'à ce que les abats deviennent fondants et parfumés.
- Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

3 Service

- Servir bien chaud accompagné de belles tranches de pain de campagne et de la fameuse moutarde Bister qui vient réveiller la douceur des abats.

L'esprit Nameur Li Glote :

Un plat de tradition, simple et généreux, témoin d'une cuisine du terroir qui sait sublimer des produits populaires avec savoir-faire. La Dispouille incarne à merveille l'identité culinaire namuroise et les valeurs défendues sous le chapiteau Nameur Li Glote.



Des plats gourmands, authentiques, qui mettent en valeur les produits locaux, la tradition wallonne et le savoir-faire des artisans de la région.

Didier

