

**ASTUCE DE WIM BALLIEU**

Rôtir les légumes donne à la soupe une saveur profonde et riche, comme la soupe de tomates d'autrefois, mais avec une touche en plus

POUR 4 PERSONNES - 60 MINUTES

Soupe de tomates selon la recette de ma mère

Ingrédients

- 5 oignons (3 oignons blancs, 2 échalotes)
- 8 tomates en grappe mûres
- 2 poivrons rouge
- 3 carottes
- 1 poireau
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym frais
- 2 feuilles de laurier
- Un filet d'huile d'olive
- Sel et poivre, selon le goût
- 2 litres d'eau
- 4 cubes de bouillon de légumes
- 300 g de viande hachée mixte
- 50 g de vermicelles
- 1 poignée de cerfeuil frais
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates

Préparation

Légumes rôtis

Préchauffez le four à 200°C. Placez les tomates, les poivrons, les carottes, les poireaux, l'oignon, l'ail, le thym et le laurier sur une plaque de cuisson. Arrosez généreusement les légumes d'huile d'olive et saupoudrer d'un peu de sel et de poivre. Bien mélanger le tout pour que les légumes soient uniformément enrobés. Faire rôtir les légumes au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement caramélisés.

Préparer le bouillon

Pendant que les légumes sont au four, portez à ébullition 2 litres d'eau dans une grande casserole. Ajoutez les cubes de bouillon de légumes et les laisser se dissoudre.

Préparer les boulettes de viande

Mettez la viande hachée dans un bol et la mélanger avec les vermicelles (crus) et le cerfeuil haché. Assaisonnez le mélange avec une pincée de sel et de poivre. Façonnez de petites boulettes avec la viande hachée. Plongez les boulettes dans le bouillon bouillant et laissez-les pocher pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirez-les du bouillon à l'aide d'une écumoire et les mettre de côté.

Finaliser la soupe

Retirez les légumes rôtis du four et les ajouter au bouillon. Ajoutez également la purée de tomates pour une saveur plus intense. Réduire la soupe en purée à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse. Si la soupe est trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu d'eau.

Ajoutez les boulettes de viande pochées à la soupe et laissez le tout se réchauffer brièvement.

Versez la soupe dans des bols et garnir de cerfeuil haché. Délicieux avec un morceau de pain !



Chez nous, à Table
avec **Wim Ballieu**



ASTUCE DE WIM BALLIEU

En panant et en faisant frire vous-même la schnitzel jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante, le sandwich offre un croquant irrésistible, tandis que les canneberges au goût sucré-acidulé apportent une fraîcheur hivernale parfaite !

POUR 4 PERSONNES - 60 MINUTES

Sandwich d'hiver avec escalope de poulet maison et sauce aux canneberges

Ingrédients

Pour le sandwich:

- 2 filets de poulet
- 2 œufs
- Sel et poivre
- 100 g de panko
- Beurre et huile pour la friture
- 4 tranches de pain blanc
- 8 tranches de fromage affiné (cheddar ou gruyère)
- Une poignée de canneberges fraîches (facultatif)
- Beurre doux
- Salade de maïs

Pour la sauce aux canneberges:

- 100 g de canneberges fraîches
- 2 cuillères à soupe de sucre (selon le goût)
- 1 citron ou orange



Chez nous, à Table avec **Wim Ballieu**

Préparation

Préparation de l'escalope de poulet

Coupez les filets de poulet horizontalement, mais pas jusqu'au bout, et les retourner. Placez les filets entre deux feuilles de papier sulfurisé ou de film plastique et les aplatir délicatement pour obtenir une épaisseur uniforme.

Battre l'œuf dans un bol avec un filet d'huile et assaisonnez de sel et de poivre. Passez les filets de poulet dans le mélange d'œufs, puis dans le panko afin de les recouvrir complètement.

Cuisson des escalopes

Faire chauffer un mélange de beurre et d'huile dans une poêle à frire. L'huile empêche le beurre de brûler. Faites frire les escalopes de poulet jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes des deux côtés, environ 3 à 4 minutes de chaque côté. Les égoutter brièvement sur du papier absorbant.

Préparer et cuire le sandwich d'hiver

Prenez une tranche de pain blanc et recouvrez-la d'une tranche de fromage, d'une escalope de poulet, de quelques canneberges fraîches et d'une autre tranche de fromage. Recouvrir d'une deuxième tranche de pain.

Badigeonnez un côté du sandwich avec du beurre et placer ce côté dans une poêle à frire chaude. Badigeonnez le dessus pendant que le dessous cuit. Faites frire le sandwich à feu moyen-élevé jusqu'à ce que le côté inférieur soit doré et croustillant. Retournez et faire frire l'autre côté jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Alternative : utilisez votre poêle à frire ou votre appareil à croque-monsieur.

Préparation de la sauce aux canneberge

Dans une casserole, mettre les canneberges avec le sucre, le jus d'un citron et le zeste de citron ou d'orange râpé. Laisser mijoter le mélange à feu doux jusqu'à ce que les canneberges soient tendres et que la sauce ait épaissi.

Dressage

Coupez le sandwich en diagonale et le placer sur une assiette. Ajoutez une poignée de mâche en guise d'accompagnement frais et servez avec une cuillerée de sauce aux airelles sur le côté.

**ASTUCE DE WIM BALLIEU**

En incorporant les légumes dans la sauce, le macaroni gagne en saveur riche et en légèreté, offrant une touche saine. Le plat réconfort parfait pour l'hiver !

POUR 4 PERSONNES - 75 MINUTES

Gratin de macaronis au fromage et aux légumes

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 chou-fleur, en bouquet
- 1 bulbe de fenouil, grossièrement haché (plus pour la garniture, facultatif)
- 2 branches de céleri, en morceaux
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 cube de bouillon de légumes
- 750 ml de lait
- 150 g de lard en cubes
- 300 g de macaronis
- 150 g de fromage râpé (cheddar ou autre fromage épicé)
- Chapelure
- 1 citron ou vinaigre de vin blanc

Préparation

Préparation de la sauce aux légumes

Faire fondre le beurre dans une grande casserole à feu moyen-vif. Ajoutez le chou-fleur, le fenouil et le céleri et faire revenir brièvement jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Versez le lait et ajoutez le cube de bouillon, les brins de thym et la feuille de laurier. Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.

Préparation du plat à four

Pendant ce temps, faire cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits. Les égoutter et les mettre de côté.

Faire frire les cubes de bacon dans une autre poêle sans ajout de matière grasse. Les égoutter sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse.

Finition de la sauce

Retirez le thym et le laurier de la poêle et réserver la moitié du liquide de cuisson (lait). À l'aide d'un mixeur à main ou d'un blender, réduire les légumes cuits en purée pour obtenir une sauce lisse. Ajoutez un peu du liquide de cuisson conservé si la sauce est trop épaisse.

Préparer le plat

Préchauffez le four à 200°C. Ajoutez les macaronis à la sauce et bien mélanger pour que tout soit recouvert de la sauce crémeuse et riche en légumes. Râpez finement le fromage et l'ajouter aux macaronis. Réserver un peu de fromage pour le gratiner. Ajouter également 75% des morceaux de bacon frits.

Versez le mélange de macaronis dans un plat allant au four. Saupoudrer une couche de chapelure sur le dessus et ajouter du fromage râpé supplémentaire. Faites cuire les macaronis au four pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.



Chez nous, à Table avec **Wim Ballieu**



ASTUCE DE WIM BALLIEU

le beurre froid et la légèreté de l'émiettage sont essentiels pour obtenir un crumble aéré. Le spéculoos donne une profondeur épicée qui se marie parfaitement avec les pommes fraîches et l'orange !

POUR 4 PERSONNES - 75 MINUTES

Apple crumble met speculoos

Ingrédients

- 5 pommes fermes
- 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- Jus et pulpe d'une orange
- 100 g de farine
- 75 g de beurre froid, coupé en cubes
- 75 g de sucre roux
- 6 biscuits
- Facultatif : quelques fines tranches d'orange et 1 bâton de cannelle.
- Glace à la vanille, pour servir

Préparation

Préparation des pommes

Épluchez les pommes si l'on souhaite une texture plus douce ; laissez la peau pour une saveur plus prononcée. Coupez les pommes en morceaux d'environ 2 cm. Les mettre dans un bol et les mélanger avec le sucre cristallisé, le jus et la pulpe de l'orange. Cela donne un goût juteux et frais. Répartir uniformément le mélange de pommes dans le fond d'un plat à four.

Préparation du crumble

Dans un bol, mélangez la farine et la cassonade. Émiettez et mélangez les cubes de beurre dans le mélange de farine avec les doigts jusqu'à l'obtention de grosses miettes. Il est important de ne pas pétrir pour que le crumble reste moelleux. Ajoutez les biscuits spéculoos émiettés et mélangez légèrement.

Faire la couche de crumble

Saupoudrez le mélange de crumble sur les pommes dans le plat de cuisson. Envie d'une touche festive supplémentaire ? À mi-cuisson, ajoutez un bâton de cannelle et quelques fines tranches d'orange en guise de décoration.

Cuisson

Préchauffez le four à 180°C et faites cuire le crumble aux pommes pendant 30 à 35 minutes. Le dessus doit être doré et croustillant.

Servir

Répartissez le crumble chaud dans des bols et ajoutez une boule de glace à la vanille. La glace fond un peu sur le crumble et crée un bel équilibre crémeux.



Chez nous, à Table
avec **Wim Ballieu**