

## **Compte-rendu gastronomique du stage d'astro. d'octobre '93.**

Après une attente trop longue pour certain(e)s, voici enfin le descriptif du menu du samedi au stage d'astronomie pour adultes d'octobre 1993. Comme vous l'a déjà dit le Président dans le dernier numéro de 1993, à notre connaissance, tout le monde a survécu.

Si l'organisateur planche déjà sur la partie physico-astronomique du stage d'avril, il en va de même pour le cuisinier et sa partie gastronomique. Ne tardez dès lors pas à vous y inscrire car les places sont comptées.

### **Potage de concombre à la mode de Finlande**

Pour 4 personnes: 800g de concombre, 50g de beurre, 1 petit oignon, 3 cuillères à soupe de farine, 1.5 litre de bouillon de volaille préparé avec un cube, sel, poivre, 2 jaunes d'oeufs, 1 verre de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe de vin blanc, 2 cuillerées à soupe de persil haché.

Pelez les concombres. Coupez-les très finement. Laissez fondre le beurre dans une casserole. Faites-y revenir très légèrement, sans colorer, l'oignon haché et les rondelles de concombres. Laissez cuire 10 minutes à feu très doux. Mélangez souvent avec une cuillère en bois. Saupoudrez avec la farine. Mélangez. Versez dessus le bouillon froid ou tiède. Portez à ébullition sans cesser de remuer au fouet à sauce. Salez et poivrez. Réduisez l'intensité du feu. Laissez cuire encore 10 minutes. Mélangez de temps en temps. Au bout de ce temps, passez la soupe au moulin à légumes. Reversez-la dans la casserole. A part, dans une assiette creuse, battez au fouet les jaunes d'oeufs et la crème fraîche. Ajoutez le vin. Versez dans la soupe. Battez énergiquement au fouet. Ajoutez encore le persil haché. Mélangez sur le feu. Retirez avant l'ébullition. Versez en soupière pour présenter à table.

### **Rôti de porc à la moutarde**

Pour 6 personnes: 1500g de filet désossé ou d'échine désossée, 1 verre de moutarde forte jaune, 1 crêpine, 1 verre de vin blanc

Quel que soit le morceau de porc choisi faites-le désosser et ficeler sans barde en lui donnant une forme allongée. Enduisez-le largement de moutarde, enrroulez-le dans la crêpine. Mettez-le au four chaud, chauffé 20 minutes à l'avance (6-7 au thermostat). Dès que le rôti commence à dorer, arrosez de temps en temps avec le vin blanc jusqu'à épuisement. En fin de cuisson, éteignez le feu. Laissez encore la viande gonfler 5 à 10 minutes suivant le volume du rôti. Déglacez le plat de cuisson avec une cuillerée à soupe d'eau bouillante, délayez tous les sucs, servez le jus en saucière chauffée.

Ce rôti froid étant excellent, combinez votre achat pour deux repas, les gros rôtis étant toujours plus avantageux.

### **Mousse au chocolat blanc**

Pour 6 personnes: 250g de chocolat blanc à pâtisser, 150g de crème fraîche épaisse, 1 citron vert, 5 blancs d'oeufs, 50g de sucre glace, 1 pincée de sel

Cassez le chocolat blanc en morceaux. Mettez-les dans un saladier avec la crème. Faites fondre doucement au bain-marie en remuant fréquemment jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez refroidir en remuant souvent. Pour accélérer le refroidissement, placez le fond du saladier dans l'eau froide.

Brossez le citron vert sous l'eau chaude. Râpez finement son zeste dans une petite casserole avec 5cl d'eau. Faites bouillir et réduire jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé. Ajoutez le jus. Incorporez le jus et le zeste à la préparation au chocolat blanc en mélangeant vivement. Montez les cinq blancs en neige avec une pincée de sel. Versez le sucre glace en pluie en continuant à les battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Incorporez-les en deux fois à la préparation: la première fois, mélangez sans crainte de les faire retomber. La deuxième fois, soulevez délicatement la préparation avec une spatule.

### **Mousse au chocolat noir**

Pour 4 personnes: 125 g de chocolat, 75 g de beurre, 4 oeufs

Coupez le chocolat en très petits morceaux que vous mettrez dans une petite casserole à fondre au bain-marie en remuant avec une cuiller en bois. Lorsque le chocolat forme une pâte bien lisse, ajoutez le beurre et les jaunes des 4 oeufs, mélangez bien le tout hors du bain-marie.

Battez les blancs d'oeufs en neige très ferme. Lorsque le mélange chocolat-beurre-jaunes d'oeufs sera froid, vous y incorporerez les blancs battus en soulevant la masse avec une spatule de bois afin de ne pas faire tomber les blancs. Servez très frais.

Il va sans dire qu'un soin tout aussi grand est apporté aux autres repas moins importants. Nos stagiaires sont, je crois, loin de mourir de faim lors de leur départ.

Le cuisinier.

Article paru dans « l'escargot », la revue de l'asbl en janvier 1994 (Escargot 94/1).