



## HOUMOUS DE HARICOTS BLANCS, CONDIMENT CITRON, COPPA

RECETTE PRÉPARÉE PAR BENOIT FLAHAULT  
AVEC LES PRODUITS



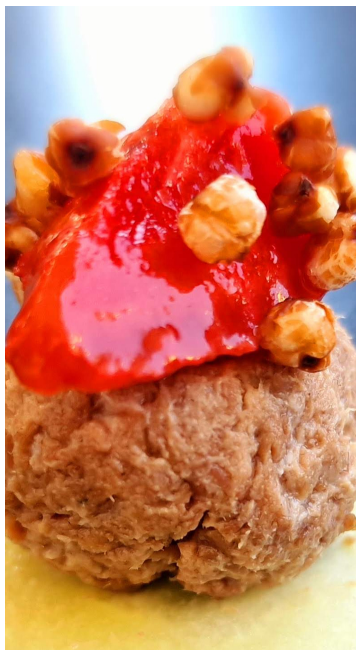
### INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- Houmous de haricots blancs :
  - 200g de haricots blancs - Saveurs et Terre (Terdeghem)
  - 2 cuillères à soupe de tahiné
  - 6 gousses d'ail
  - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 2 cuillères à soupe de fromage blanc - Ferme des Templiers (Oxelaere)
  - 1 bouquet de coriandre
  - 1 pincée de cumin
  - 1 pincée de paprika fumé
- Condiment citron :
  - 4 citrons
  - 8 crackers
  - 4 tranches de Coppa - GAEC du Grusobean (Steenwerck)

## PRÉPARATION

1. Tremper les haricots blancs avec une pincée de cumin, en utilisant de l'eau sans sel. Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Une fois cuits, les mixer avec le reste des aliments pour réaliser le houmous de haricots blancs. La texture doit être homogène.
3. Utiliser un couteau pour retirer la peau des citrons. Prélever les zestes de citron en retirant la partie blanche. Blanchir la peau du citron 4 fois en la plongeant dans de l'eau bouillante, puis la retirer.
4. Cuir les segments de citron avec leur jus, ainsi que la peau blanchie, pendant 25 minutes.
5. Déposer sur les crackers une couche de houmous au cumin. Ajouter quelques pointes de condiments au citron.
6. Enfin, ajouter des tranches de Coppa.





## RILLETES DE PIGEON, PICKLES DE FRAISES, CONCOMBRE, KASCHA SOUFFLÉE

RECETTE PRÉPARÉE PAR BENBIT FLAHAULT  
AVEC LES PRODUITS



### INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- 2 concombres
- Rillettes de pigeon - Flandre Pigeonneau (Steenvoorde)
- 3 cuillères à soupe de sarrasin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Pickles de fraises
- 20ml d'eau
- 40g de cassonade
- 20g de vinaigre
- 1 bouquet d'estragon
- 4 fraises - Ferme Herreman (Méteren)
- 1 tour de poivre de Timut

## PRÉPARATION

1. Découper des petits ronds de concombre et les creuser légèrement. Ensuite, les remplir avec les rillettes de pigeon.
2. Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et faire revenir le sarrasin jusqu'à ce qu'il commence à éclater. Puis, mettre la préparation au frais.
3. Faire bouillir l'eau, le sucre et la cassonade. Verser ce mélange sur les fraises préalablement découpées. Incorporer le poivre et l'estragon. Mettre le tout au frais.
4. Pour le dressage, ajouter sur les rillettes une petite quantité de sarrasin soufflé et une fraise marinée.





## GAUFRE FEUILLETÉE, CRÈME THÉ NOIR AU MIEL, ESTRAGON ET FRAISES

RECETTE PRÉPARÉE PAR BENOIT FLAHAULT  
AVEC LES PRODUITS



### INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- Crème pâtissière :
  - 500ml de lait
  - 4 jaunes d'œufs
  - 100g de miel de printemps - Miellerie des Terres et des Monts de Flandre (Wallon Cappel)
  - 1 sachet de thé noir
  - 40g de Maizena
  - 50g de crème fouettée
  - ¼ de botte d'Estragon
- Pâte feuilletée
- Garniture :
  - 8 fraises - Ferme Herremen (Méteren)

## PRÉPARATION

Pour la crème pâtissière :

1. Infuser le thé dans le lait chaud.
2. Blanchir les jaunes avec le miel.
3. Mélanger le tout avec la maizena et réchauffer la préparation à feu doux.
4. A froid, incorporer l'estragon haché finement avec la crème fouettée.
5. Découper des ronds dans la pâte feuilletée, les cuire dans un appareil à panini, les ouvrir comme une gaufre fourrée.
6. A l'aide d'une poche à douille, déposer un peu de crème et des lamelles de fraise dans la gaufre.





## CHURROS POMME DE TERRE, CITRON VERT, FROMAGE BLANC AUX FRAISES

RECETTE PRÉPARÉE PAR BENOIT FLAHAULT  
AVEC LES PRODUITS



### INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- Pâte à churros :
  - 6 grosses pommes de terre - Henri Staes (Hondeghem)
  - 3 jaunes d'œufs
  - 3 cuillères à soupe de sucre cristal
  - 1/2 litre environ d'huile
  - 150g de féculés de pommes de terre
  - 1 citron vert
- Fromage blanc aux fraises :
  - 400g de fromage blanc - Ferme des Templiers (Oxelaere)
  - 8 fraises - Ferme Herreman (Méteren)

## PRÉPARATION

1. Cuire les pommes de terre au four avec leur peau pendant 40 minutes.
2. Une fois fondantes, passer leur pulpe au moulin à légumes.
3. Dès que la purée est refroidie, ajouter les jaunes d'œufs et la féculé de pommes de terre, mélanger pour obtenir une pâte légèrement élastique.
4. Presser la pâte à l'aide d'une poche à douille pour confectionner les churros, et déposer les dans un bain d'huile très chaud.
5. Poser les churros sur un papier absorbant, puis les rouler dans le sucre cristal et citron zesté.
6. Tailler les fraises en brunoise et les mélanger délicatement au fromage blanc.
7. Servir les churros bien chauds avec le fromage blanc aux fraises.

