

**Petits fondants à la châtaigne**

Provenant du blog "Au beurre fondu", ce dessert appétissant met parfaitement en valeur le côté fondant des châtaignes.

**INGRÉDIENTS (POUR 6 PERS.):**

2 œufs; 180 g de crème de châtaignes (cf. ci-contre) plus un peu pour le décor; 75 g de chocolat blanc; 80 g de beurre demi-sel; maïzena; 20 cl de crème fraîche liquide; 6 cl de liqueur de châtaignes ou d'amaretto.

**PRÉPARATION:**

Faire fondre le chocolat et le beurre. Hors du feu, incorporer la crème de châtaignes puis les œufs un à un. Mélanger l'alcool avec 2 c.à.c. de maïzena et incorporez au mélange précédent. Répartir dans des moules individuels et faire cuire à 150°C pendant 30 min. Faire complètement refroidir avant de démouler. Garnir chaque fondant d'un peu de crème de châtaignes et décorer avec de la chantilly saupoudrée de cacao. Mettre au frigo jusqu'au moment de servir.



LUXPAINTE/FOTOLIA

# Quatuor de châtaignes

**GASTRO** Fruit de l'hiver, la châtaigne est délicieuse simplement rôtie, seule ou en accompagnement d'une volaille ou d'un gibier, mais elle mérite également un peu plus de préparation...

**Soupe de châtaignes**

Simple, voici une soupe de châtaignes que l'on agrémentera, en prévision des fêtes, de foie gras et de copeaux de truffe ou, plus simplement, de quelques lardons grillés, de cèpes revenus dans l'huile d'olive, etc.

**INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.):**

400 g de châtaignes cuites; 1 l de bouillon de volaille, 3 c.à.s. de crème fraîche épaisse.

**PRÉPARATION:**

Mixer les châtaignes avec le bouillon et ajouter la crème fraîche. Mixer de nouveau finement. Rectifier l'assaisonnement et rajouter du bouillon si nécessaire. Chauffer au moment de servir.

**VARIANTES:**

Il est possible d'ajouter des légumes aux châtaignes (poireaux, céleri, oignons...) ou de remplacer la moitié du bouillon par du lait (mais sans ajouter de crème cette fois) pour obtenir un velouté.

**Crème de châtaignes**

Facile à préparer, cette confiture de châtaignes sera délicieuse sur du pain, chanira un fond de tarte ou agrémentera une chantilly pour décorer un gâteau, des macarons...

**INGRÉDIENTS:**

1 kg de châtaignes cuites et épluchées, 750 g de sucre, 1 gousse de vanille; 1 verre d'eau.

**PRÉPARATION:**

Préparer un sirop en faisant chauffer quelques minutes le sucre et la vanille dans l'eau. Pendant ce temps, passer les châtaignes au presse-purée. Verser le sirop sur les châtaignes écrasées et cuire 20 min après l'obtention du premier bouillon. Une fois la cuisson terminée, on pourra ajouter un peu de brisures de marrons glacés ou de noix. Verser dans les pots, couvrir et retourner.

**Risotto aux châtaignes et aux girolles**

Pour profiter pleinement des châtaignes fraîches, rien de tel qu'un plat qui les met à l'honneur. Ici, face aux girolles, de saison également.

**INGRÉDIENTS (POUR 4 PERS.):**

1 l de bouillon de volaille; 200 g de girolles; 4 c.à.s. d'huile d'olive; 3 échalotes; 250 g de riz à risotto; 1 bon verre de vin blanc sec; 200 g de châtaignes fraîches; une grosse noix de beurre; 70 g de parmesan râpé; persil; sel & poivre.

**PRÉPARATION:**

Fendre les châtaignes et les plonger dans l'eau bouillante pendant 5 min. Les égoutter, les éplucher et les cuire 25 min dans de l'eau salée. Dans une poêle huilée, faire sauter les girolles bien nettoyées et réserver. Dans une sauteuse, faire à peine blondir les échalotes émincées. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter le vin blanc, laisser évaporer. Ensuite, mouiller régulièrement le riz avec le bouillon, en attendant à chaque fois l'évaporation complète avant d'en rajouter une nouvelle louche. Mélanger sans cesse. Après une bonne dizaine de minutes de cuisson, ajouter les châtaignes et les girolles, saler et poivrer. Une fois la cuisson du riz terminée, ajouter hors du feu le beurre et le parmesan et bien mélanger. Décorer chaque assiette de persil haché.

**MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU 2005**

■ **AVEC SON ÉTIQUETTE** racoleuse "Blason de Bourgogne" et la mention "Burgundy" au bas de bouteille, on pourrait craindre que le Montagny 1<sup>er</sup> cru cuvée spéciale soit un de ces vins formatés pour plaire au plus grand nombre et dénué de toute personnalité. Il n'en est heureusement rien. Ce blanc est élégant, dans une très belle année. Bon, bien sûr, on n'est pas à Chassagne-Montrachet ou à Meursault, mais cette bouteille est la preuve que la Côte chalonaise constitue un

autre coin de Bourgogne (extrême sud) où l'on produit de beaux vins blancs. Senteurs de pomme et de noisettes, belle acidité en bouche, jolies touches végétales. Une vraie réussite, à boire à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson en sauce. **7,89 € (jusqu'au 30/10, au lieu de 8,99 €), au Colruyt.**



JOHANNA DETESSIERES

**Sortez Couverts**

**Bacco s'est arrêté à Schaerbeek** par Thierry Boutte

■ **Un jour Bacchus, dieu romain du vin**, de la convivialité et du plaisir, s'accoupla avec l'architecte Art nouveau Gustave Strauven, connu pour son langage exubérant, sa maçonnerie polychrome et ses ferronneries fantaisistes. De cette union hédoniste naquit à Schaerbeek le bien nommé "Buca di Bacco", spécialisé en cuisine, grappa et vins italiens. Le plus difficile quand on arbore une façade aussi attrayante dans la sculpturale avenue Louis Bertrand est de tenir ses promesses. Passez la verrière luxuriante, poussez la porte : l'atmosphère reste enivrante. L'Art nouveau flirte avec le bric et le broc. Un plafonnier vitré, récupéré dans une ancienne boucherie bruxelloise, fait la nique à un vieux comptoir en étain venu du XIX<sup>e</sup> siècle parisien. Un lustre en cristal, hérité du casino de Namur, taquine un exubérant bouquet de fleurs. Courbes et végétaux, vitraux et boiseries, fresques et flammes des bougies invitent les visiteurs à quitter leur raideur et le tintouin du quotidien. Accorte mise en bouche!

■ **L'autre fierté d'Alessandro Volpe**, propriétaire depuis 5 ans de cet espace qui appartenait auparavant à son voisin et vis-à-vis le restaurant Le Stelle, ce sont ses vins italiens, Bacchus (Bacco) oblige. Un bonheur pour les avertis mais un casse-tête pour les profanes. Comment s'y retrouver dans les 45 pages de la carte des vins? Comment frimer face à ces 300 vins de la botte qui shootent de 18,5 euros à 1150 euros la bouteille? On peut la jouer à la roulette russe, au verre – avec une centaine de vins – ou appeler un consultant: Alessandro pour vous servir. Avec son

air bonhomme, son marcel et sa chemise à carreaux, le patron s'affiche suffisamment franc du collier pour mettre à l'aise. Que mangez-vous? Quel budget? Après un voyage entre cépages, d'Albane au Verdeca, et régions, du Piémont à la Calabre, il sortira une bouteille de son chapeau. Et si le courant passe et qu'il ne doit pas épauler l'omniprésente Christelle, il mélangera même vos tagliolini aux truffes noires (19,90 euros) en maugréant sur les huiles à bon marché et mauvaise palatabilité (goût et texture en bouche). C'est un roi de la simplicité que le roi Albert et la reine Paola, née Ruffo di Calabria, ne dédaignent pas fréquenter à l'occasion.

■ **Ce n'est pas médire** que de qualifier la cuisine de la Buca di Bacco de classique et honnête avec son "buffet di Antipasti" (10 €), ses carpaccios de bœuf, de saumon ou d'espardon (14,50 €), ses raviolis farcis de ricotta et épinards (13,20 €), son osso-buco à la milanaise (brunoise de légumes et sauce tomate) (16,90 €), son foie de veau à la vénitienne (17,50 €), son éventail de fromages italiens spéciaux (10,50 €) ou son tiramisu (6,20 €). On soulignera toutefois la qualité des ingrédients et l'exigence à l'égard des cuissons. Et si on ne s'appesantira pas sur le tonnage d'une friterie de Mozzarella (14,20 €), on gardera en mémoire le bouquet du sauté de palourdes à l'ail, persil plat et tomates concassées (14,50 €) ou le relief du loup de mer aux palourdes et tomates séchées, cuit au four (22,90 €). Buono appetito.

**La Buca di Bacco**, avenue Louis Bertrand, 65, 1030 Bruxelles. Tél. : 02.242.42.30 ou www.bucadibacco.be. Fermé le lundi.



C. BOKTELS