



KATHLEEN BILLEN
KRISTIN VAN DE VOORDE-HEIDBUCHEL

 be our guest

LES AMBASSADEURS
DE L'HOSPITALITÉ BELGE

 | LANNOO

pour 4 personnes

L'américain « comme chez nous »

// Washington

L'américain au basilic, à l'ail et au caviar belge

400 g de cuisse ou d'épaule de bœuf // 1 gros oignon blanc (30 g) // 12 g de persil équeuté // 15 g de feuilles de basilic // 2 jaunes d'œuf // 32 g de moutarde moyennement forte // 6 ml de vinaigre d'alcool // 45 ml d'huile de maïs // 0,7 ml de sauce anglaise // 8 g de câpres au vinaigre // 4 g de gousse d'ail // 30 g de petits dés de parmesan jeune // sel et poivre

Hachez l'oignon et le persil et coupez les feuilles de basilic en petits carrés de 0,7 cm de côté.

Dans un bol, mélangez au fouet les jaunes d'œufs, la moutarde, un peu d'assaisonnement et quelques gouttes de vinaigre. Incorporez petit à petit l'huile de maïs, le reste de vinaigre et quelques gouttes de sauce anglaise. Mélangez bien le tout.

Coupez et hachez la viande au couteau pour obtenir de petits dés.

Ajoutez ensuite à la fourchette l'oignon et le persil haché, les câpres, l'ail pressé, le basilic, le parmesan et la viande à la sauce. Mélangez de façon à obtenir un appareil homogène. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. Réservez au frais.

Finition

90 g Royal Belgian Caviar // 4 tomates cerises avec le pédoncule, mondées et légèrement confites // 4 beaux copeaux de parmesan // quelques petites feuilles de basilic // de la fleur de sel // un peu d'huile au basilic

Déposez des cercles au centre des assiettes. Ensuite, répartissez la viande dans les cercles en la tassant bien. Disposez ensuite le caviar dessus et tassez délicatement. Retirez l'emporte-pièce et garnissez selon votre inspiration avec les tomates cerises, les copeaux de Parmesan, le basilic, etc.



Ce classique de la cuisine belge a droit à un autre classique : la **Duvel**. Cette bière connue dans le monde entier est considérée comme la référence parmi les bières fortes blondes dorées. Elle chatouille le nez de ses arômes poivrés propres au houblon européen et offre une belle saveur de levure. La Duvel est connue pour sa haute teneur en gaz carbonique et sa bouche fraîche et nette qui coupe les composants les plus gras d'un plat. – www.duvel.com

