

# Centre L'été de tous les barbecues

Dès la semaine prochaine, chaque samedi, une recette inédite pour un barbecue d'exception

BARBECUE NOS RECETTES EXOTIQUES

# Ce soir, on dîne aux USA, en Afrique, ou...?

Quatre pays, quatre façons de griller autre chose qu'une merguez ou un boudin

**En pleine saison des barbecues, nous vous proposons quelques recettes exotiques pour changer des traditionnelles saucisses ou tranches de lard. Alors, pour vous, ce sera africain? Turc? Italien? Ou américain?**

S'il y a bien un passionné de barbecue dans la Région du Centre, c'est bien Rohan Hennebert. Cet habitant de Fauroeuilx en a même fait son métier. Ses préférés? Les vrais barbecues américains. "Et attention, là-bas, c'est tout à fait différent d'ici. Ce sont de vrais "smoker" qui permettent des cuissons très lentes. Ce que nous appelons barbecue sont en fait de simples grillades." Rohan a donc créé son propre barbecue à l'américaine, qu'il transporte entre événements publics et privés. Mais pour cette fois, Rohan a accepté de partager deux de ses recettes, publiées dans son livre "Barbecue comme aux USA" qui peuvent être réalisées simplement sur un grill à l'europléenne.

**> Brochette de bœuf caramélisé**  
Préparez une marinade avec, une tasse de sauce soja, une tasse d'huile, et une tasse de cassonade. Ajoutez-y six cuillères à soupe de sucre, deux cuillères de vinaigre de ci-

dre, deux autres de gingembre moulu, et finalement, une cuillère de sel.

Prévoyez 300 grammes de viande de bœuf par personne, peu importe la pièce. Découpez-la en dés de 4 à 5 centimètres de côté. Hachez 2 oignons, et 2 poivrons. Mélangez viande, marinade et légumes dans un sac en plastique alimentaire, et laissez mariner au frigo pendant 5 heures. Il vous reste alors à monter les brochettes, et à les faire griller. Servez avec une sauce au raifort, composé d'un tiers de raifort préparé, d'un tiers de mayonnaise, et d'un tiers de crème fraîche.

"La viande sera caramélisée, et aura un goût très doux. Cela ira parfaitement avec le léger piquant, assez frais de la sauce au raifort" précise Rohan.

**> Country Style Ribs**

Pour 4 trains de ribs (petites côtes) assez charnus, prévoyez 500 ml de sauce barbecue, 500 ml de Kriek, et deux oignons.

Coupez l'oignon en gros morceaux, mélangez le tout, et placez les ribs dans un plat en aluminium résistant à la chaleur. Laissez reposer entre 8 et 24 heures. Le plat sera ensuite directement placé sur le grill, recouvert d'une feuille d'aluminium. Faites

bouillir les ribs dans leur marinade en les retournant de temps en temps pendant 20 minutes.

Dès que la viande se rétracte, et que vous voyez apparaître le bout des os, retirez-les du plat et faites les griller quelques minutes de plus, directement sur la grille du barbecue. "Cette étape est nécessaire pour donner une couleur appétissante à la viande." La marinade deviendra quant à elle une sauce savoureuse, si on la laisse réduire à feu vif jusqu'au moment de servir. "Le résultat sera des ribs tendres et juteuses, qui ne seront pas sèches comme avec une cuisson normale. Elles seront aussi un peu caramélisées, et auront un bon parfum de Kriek" conclut Rohan.

**> En accompagnement**

Sur son site internet, Rohan détaille plusieurs recettes d'accompagnements comme la mythique salade Cole Slow, les Red Beans, les maïs grillés, la sauce barbecue, et même la limonade artisanale. Et dès la semaine prochaine, La Nouvelle Gazette, vous proposera tous les samedis, une nouvelle recette américaine de Rohan. «

DAVID CONTE

**À NOTER** Rohan Hennebert:  
www.smokehouse.be ou  
0491/34.78.78



Rohan Hennebert vous mitonnera quelques bonnes recettes dès la semaine prochaine. ■ RH

A L'ITALIENNE

## Papillote et vin Chardonnay

Pour changer des viandes grillées, Nino Maiorano, chef du restaurant italien Pepino à La Louvière, vous propose une brochette de fruits de mer, et des papillotes de poisson. "En Italie, au bord de mer, on peut trouver assez facilement des gambas et des scampis, qui feront de belles brochettes. Et avec du thon rouge, et de l'espadon, deux poissons aux chairs très différentes de ce que l'on a l'habitude de manger, on peut préparer des papillotes à tomber!" Pour cela, ne pas hésiter à épicer. "Je vous conseille de la sauge, du basilic, de l'anis, des herbes de Provence. La plupart des herbes se marieront bien avec le poisson."

Et pour que le poisson s'imprègne du goût des herbes, la papillote est l'idéal. "Pour ça, après avoir fait mariner le poisson à l'huile d'olive avec les herbes, on l'emballage dans de l'aluminium, bien serré. "Autre avantage, les papillotes cuisent extrêmement vite: "En trois minutes sur le grill, pas plus, c'est bon!"

Pour l'accompagnement, Nino vous laisse le choix. D'un côté, les légumes méditerranéens grillés, comme la tomate, le poivron, l'aubergine, la courgette, qui une fois huilés et épicés révéleront tout leur goût... De l'autre, les pommes maquères, préparées selon la



Nino ■ D.CO.

recette de sa maman.

Pour préparer ces pommes très raffinées, il faut d'abord les faire cuire entières, non pelées. Elles seront ensuite coupées en deux, et vidées de leur chair. Reste alors à travailler la chair comme pour une croquette, avec de l'œuf, du parmesan, du persil, et du basilic. Salez et poivrez et remplissez les peaux, avant le tout passer au four. "C'est délicieux avec un petit-beurre d'ail, ou une huile piquante."

Et pour que le menu soit complet, Nino ajoute un petit conseil pour le vin. "Pour accompagner le poisson, l'idéal serait un bon petit chardonnay, ou un pinot gris... Italien, bien sûr!" «

D.CO.

**À NOTER** Restaurant Pepino, 19 rue Kéramis à La Louvière, 064/22.63.70

A L'AFRICAINNE

## Tilapia grillé au gingembre

Dès qu'on rentre dans l'épicerie africaine de "Mamy" Clarisse Mesaki, on est accueilli par le parfum des épices, et par un éclat de rire. C'est avec le sourire, et des paillettes dans les yeux, qu'elle nous explique sa recette de barbecue, en provenance directe d'Afrique.

"C'est un poisson grillé, et très épicé. Nous avons le choix entre plusieurs poissons. Il y a l'ombrine, ou "malua" en swahili, le chinchard, aussi. Mais le meilleur et le plus simple, c'est le tilapia." Ce poisson est en effet vendu surgelé, déjà nettoyé et prêt à griller.

"Il suffit alors de couper de belles entailles, bien régulières, tous les 3 centimètres, dans la peau et la chair du poisson. Il faut aller plus fort que les deux trois griffes que font les Belges!" Cela permettra de faire pénétrer les saveurs des épices dans le poisson.

Les épices, justement, sont capitales. "On mélange du gingembre frais et écrasé, à du bouillon Maggi. On fait alors une marinade avec de l'huile de tournesol. On peut y rajouter ce qu'on veut, des oignons, de la ciboulette, des tomates... Ça donnera du goût!" Les poissons devront alors macérer pendant une journée, pour bien prendre le goût des épices.

"Et pour aller avec tout ça, j'ai plein de légumes de chez nous, fort en



D.CO.

goût. "Si vous aimez les épinards, "Mamy" vous conseille deux plantes, le saka-saka qui en est très proche, ou le lenga-lenga, appelé feuille d'amarante en Belgique. Les amateurs d'aubergines seront, eux, ravis de goûter les petites aubergines blanches africaines. Mais le coup de cœur de Clarisse, c'est la banane Plantain. "On la place comme ça sur la grille, sans devoir rajouter de sucre ou d'épices. Son goût très doux, très sucré est parfait pour les enfants." Idéale pour le dessert, donc. «

D.CO.

**À NOTER** Les Marchés d'Afrique, rue Sylvain Guyaux, La Louvière

À LA TURQUE

## Le plus important, chez nous? Les épices!

Dans son magasin d'alimentation turque, Ciwan stocke de quoi faire un vrai barbecue à la turque. Du côté des viandes, rien de bien exotique. "On mange énormément de viande d'agneau. Préparée de toutes les façons. En brochette, en boulettes, en côtelettes, en hamburger..." A noter aussi la préparation en "kofte", où la viande hachée est enroulée autour d'un long pic à brochette plat. Mais les viandes ne brillent pas par leur originalité, la gastronomie turque se rattrape dans l'assaisonnement. "Nous avons toutes les épices. Et des mélanges pour tout. Il y a des épices pour l'agneau, pour le poulet, pour les poissons... Chaque plat a son mélange d'épice qui va parfaitement avec." Et en effet, le magasin propose un mur



PHOTONNEWS

entier couvert d'étagères à épices... Entre la coriandre, le curry, ou l'anis, le choix est donc vaste... «

D.CO.

**À NOTER** CIWAN FOOD, 61 rue Kéramis à La Louvière

18064840

**Numéro gratuit: 0800 99 541**  
Avis immédiat  
www.crefibel.be

**Il y a le ciel, le soleil et Crefibel!** Attention, emprunter de l'argent coûte aussi de l'argent.

Prêt à température  
Ouverture de crédit  
Prêt hypothécaire

Prêteur et courtier depuis 30 ans.

À VERSER AU COMPTE  
ING 340-0098371-51  
EN MENTIONNANT L'ÉDITION  
SOUHAITÉE

SERVICE POUR  
LES LIBRAIRIES  
FAX GRATUIT: 0800 92 252  
rosselventes@rossel.be