



Endive belge garnie d'un caillé de chèvre, d'oseille et de noix de pécan caramélisées



Ingrédients

- 6 tranches de chacun de ces types de pain (baguette, pain au seigle complet, pain de seigle noir, pain croustillant)
- 120 g de fromage de chèvre
- 2 endives
- 1 bouquet d'oseille
- 80 g de fruits d'épine-vinette
- 35 g de noix de pécan, légèrement écrasées
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de miel

Préparation

1- Faire chauffer 1 à 2 c. à soupe d'eau dans une poêle avec le beurre et le miel.

2- Porter à ébullition et cuire sans remuer (incliner la casserole d'un côté à l'autre pour s'assurer que le fond est uniformément recouvert) jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur brune légèrement dorée, puis couper le feu. Saupoudrer immédiatement de noix de pécan légèrement écrasées en les répartissant bien dans la poêle.

3- Assembler les canapés en tartinant une couche généreuse de fromage de chèvre, puis en ajoutant une feuille d'endive, l'oseille, des fruits d'épine-vinette et des noix de pécan caramélisées



La petite histoire...

1977-1987
Belgique

La nouvelle cuisine est un mouvement culinaire qui apparaît en France au début des années 1970 en opposition à la codification de la cuisine mise en place par Escoffier.

Un groupe de jeunes cuisiniers, dont Bocuse est la figure éminente, s'attaque alors à transformer celle-ci selon dix commandements tels qu'ils ont été énoncés par les auteurs du guide Gault et Millau ce qui annonce la fin du règne du Guide Culinaire d'Escoffier comme référence absolue.

On retiendra ici : la réduction des temps de cuisson, la cuisine du marché local, l'emploi et l'adaptation des innovations techniques, la prise en compte de la diététique donc des sauces légères, l'introduction d'ingrédients exotiques et l'esthétique de l'assiette.

Les cuisiniers belges figureront en bonne place parmi ceux qui adopteront cette nouvelle cuisine. Proportionnellement à son nombre d'habitants le pays possède autant d'étoiles au Michelin que la France !