

Bruschetta de magret fumé et crème de butternut

Une recette exclusive de Ludivine Seulet, chef cuisinière à la Louvain House



Alternative végétarienne : remplacez le magret de canard par du chou vert, que vous ferez revenir dans le beurre. Vous serez ravis par l'aspect de votre plat - très agréablement coloré - autant que par son goût.

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la crème de butternut :

- un demi butternut (épluché et coupé en morceaux)
- 2 oignons moyens coupés finement
- 2 branches de céleri blanc coupées en tronçons
- 1 litre d'eau ou de bouillon de volaille
- sel, poivre
- huile d'olive

Pour le magret et la crème de parmesan :

- 1 magret de canard fumé (à la Louvain House, notre chef fume elle-même le magret de canard ; achetez-le fumé dans le commerce pour vous faciliter la vie)
- 2 oignons coupés finement
- 8 toasts de pain de froment (utilisez du pain fait maison si possible, comme à la Louvain House)
- 3 dl de crème à 40%
- 100 gr de parmesan râpé

- sel, poivre
- touche finale facultative : *taboon cress* ou persil plat ou noisettes en poudre torréfiées

Préparation :

1. Préparez d'abord la crème de butternut :

- Faites rissoler oignons et céleri dans l'huile d'olive
- Ajoutez l'eau ou le bouillon et laissez cuire 15 minutes
- Ajoutez le butternut coupé en dés, laissez cuire 20 minutes
- Mixez le tout, rectifiez l'assaisonnement à votre goût.

2. Préparez ensuite le magret :

- Retirez la graisse du magret de canard fumé
- Coupez le magret fumé en bâtonnets d'1 centimètre environ
- Emincez les oignons
- Faites fondre la graisse dans une poêle
- Faites passer la graisse fondue dans une passoire afin de ne garder que le liquide
- Faites revenir les oignons dans la graisse de canard jusqu'à ce qu'ils soient translucides
- Ajoutez les bâtonnets de magret à la préparation et laissez cuire le tout 3 à 4 minutes
- Retirez l'excédent de graisse

3. Pour la crème au parmesan :

- Battez la crème aux trois quarts
- Ajoutez le parmesan, du sel et du poivre

Enfin, faites griller les toasts.

4. Assemblage du plat :

Prévoyez une assiette profonde par personne.

- Versez la crème de butternut dans le fond de l'assiette (environ 1,5 dl par personne), posez-y un toast grillé
- Disposez le magret sur le toast
- Versez à la cuillère, délicatement, la crème de parmesan sur le magret
- En garniture facultative : quelques branches de *taboon cress* ou - plus classiquement - de persil plat, ou encore quelques pincées de poudre de noisette torréfiée (que vous aurez donc passée au four).

La Louvain House, située au troisième étage de l'Aula Magna, est un **restaurant** à la cuisine créative et raffinée, ouvert de 12h à 14h30 tous les jours de la semaine (sauf les jours fériés).

Il est réservé au **personnel de l'UCLouvain** accompagné de ses invités éventuels.

La Louvain House, c'est aussi un espace disponible pour vos **événements**, en journée comme en soirée : repas d'entités, mises au vert, mises à l'honneur, mais aussi colloques, séminaires et soutenances de thèse.

Réservations : 010/49 78 79 – resa@louvainhouse.be

Informations : 010/47 36 85 – louvainhouse@uclouvain.be

www.uclouvain.be/louvainhouse - www.facebook.com/groups/louvainhouse

