

# Waterzooi au panisse

En septembre, nous avons mis au défi tous les chefs d'évoquer leur meilleure interprétation d'un classique de leur toque.

Notre jury professionnel a choisi 5 gagnants parmi les recettes inspirantes.

☐☐ Walter Debaetselier (UZ Gasthuisberg)

>> beats Waterzooi Gantois



## Ingrédients

- 1 kg Greenway just like chicken
- 1 kg mélange de légumes oubliés - Ardo
- 300 g choux de Bruxelles - Ardo
- 180 g endives, frais
- 200 g patates douces - Ardo
- 4 g ciboulette - Ardo
- 40 g estragon - Ardo
- 200 g cèpes
- 100 g Alpro Cuire & Rôtir
- 150 g huile
- 300 g Alpro Avoine alternative végétale à la crème
- 70 g roux
- 4 g poivre / 8 g sel

- 30 g paprika fumé - Verstegen
- 3,2 kg d'eau
- 400 g farine de pois chiche
- 140 g bouillon de légumes
- 25 g pâte d'ail
- 15 g assaisonnement pour gyros
- 3 g Sucro

## Méthode

1. Portez à ébullition 1,2 kg d'eau et ajoutez 60 g de bouillon de légumes, 15 g d'épices gyros et 25 g de pâte d'ail. Ajouter 400 g de farine de pois chiche et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Verser dans un plat allant au four et lisser. Couvrir de papier d'aluminium et laisser refroidir au réfrigérateur.
3. Découper la panisse à l'aide d'un moule puis la faire revenir dans une poêle avec 150 gr d'huile.
4. Porter à ébullition 2 kg d'eau et ajouter 80 g de bouillon de légumes. Faire bouillir les morceaux de filet dans ce et mettre de côté. Laissez cuire les légumes dans ce bouillon.
5. Prélevez 300 gr de bouillon et ajoutez l'estragon. Laisser bouillir un moment, puis filtrer le bouillon. Ajouter le Sucro et faire mousser au mixeur.
6. Prenez le reste du bouillon, ajoutez la crème d'avoine et épaissez avec le roux. Assaisonner de sel, poivre et paprika fumé.
7. Faire revenir brièvement les cèpes au beurre et assaisonner de sel et de poivre.
8. Répartir uniformément les légumes dans la marmite et déposer le suprême tranché dessus. Ajouter la sauce. Déposer la panisse poêlée à côté et garnir avec les cèpes poêlés, la ciboulette ciselée et l'écume d'estragon.

### Photographie

[Foodphoto](#)

### Foodstyling

[Foodphoto](#)

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)