





SPECIAL
BELGE

BON BON

Perfect over de hele lijn
Parfait sur toute la ligne

Het restaurant BON BON is gelegen aan de Tervurenlaan en biedt een verfijnde, vernieuwende keuken met een bijzondere toets. Chef Olivier Hardiquet, die kan bogen op een onberispelijke reputatie en parcours, werkte in verschillende eersterangs restaurants alvorens hij zijn eigen restaurant opende in de Tervurenlaan 453 te 1150 Brussel. In een charmante villa van het begin van de 20ste eeuw, omringd door groen, stelt hij regelmatig innovatieve gerechten voor op basis van ingrediënten van bij ons, waarvan de smaken en de aroma's zijn beïnvloed door de mediterrane keuken. De keuken is echter typisch Belgisch. Zo vindt u er onder andere stoofvlees op zijn Vlaams, konijn met geuze en andere gerechten van bij ons, maar steeds verfijnd met een eindtoets van Olivier Hardiquet.

Situé le long de l'Avenue de Tervuren, le restaurant BON BON propose une cuisine sophistiquée, innovante avec une touche de différence. Le chef Olivier Hardiquet, dont la réputation et le parcours sont irréprochables, a travaillé dans plusieurs restaurants de haut vol avant de lancer son propre restaurant situé au 453, Avenue de Tervuren à 1150 Bruxelles. C'est dans une charmante villa du début du siècle précédent entourée de verdure, qu'il propose régulièrement des plats innovants basés sur des ingrédients bien de chez nous dont les goûts et les arômes sont influencés par la cuisine méditerranéenne. La cuisine est toutefois typiquement belge. C'est ainsi que vous y trouvez entre autre les carbonades flamandes, le lapin à la gueuze et d'autres plats bien de chez nous, mais toujours rehaussés de la touche finale d'Olivier Hardiquet.



SPECIAL
BELGE



EEN CHEF DIE ENKEL GENOEGEN NEEMT MET PERFECTIE

Met twee Michelinsterren en 19,5 /20 in Gault&Millau kan je gerust spreken van perfectie, maar vandaag de dag vereist dat hoge niveau onderscheidingsvermogen, zelfkritiek en nederigheid. Olivier omschrijft dat als volgt: "Een vraag die ik me elke dag stel is of ik juist zit, en een goede chef heeft het recht en de plicht om na te denken over het werk. Ik heb het gevoel dat het nooit af is, ik ben nooit helemaal tevreden. Als ik een nieuw gerecht bedenkt, heb ik de smaak al in de mond. Dat is een gave, maar die moet je ontwikkelen. Daar werk ik constant aan met mijn mensen, het is teamwerk. Wij zijn ambachtslieden, we doen alles zelf en iedereen kent zijn vak en trekt er vooral de nodige tijd voor uit, in een maatschappij die permanent in beweging is. Onze doelstelling is ervoor zorgen dat de klant zich goed voelt bij ons en een aangenaam moment doorbrengt met een lekkere maaltijd, met aandacht voor wat hij proeft. De klant wordt trouwens steeds veeleisender en bij ons ontdekt hij een stijl die geen gelijke kent. Voor mij is er geen vergelijking mogelijk, we werken niet met kopieën van 'keukens'. Ik heb mijn eigen stijl en ik sta achter wat ik ben."

HET INGREDIËNT, DE HOOFDACTEUR

Het standpunt van Olivier is duidelijk: "Het ingrediënt speelt de hoofdrol op het bord. Volgens mij moet je trouw blijven aan de ter-

UN CHEF QUI NE SE CONTENTE QUE DE LA PERFECTION

Aves deux étoiles au Michelin et 19,5 /20 dans le Gault&Millau, la perfection est de mise, mais aujourd'hui le haut niveau demande du discernement, de l'auto-critique, de l'humilité. Olivier le formule de la façon suivante : « Une question que je me pose chaque jour est de vérifier si je suis dans le bon et un bon chef a le droit et l'obligation de la réflexion dans le boulot. Je ne me sens jamais arrivé, je suis un éternel insatisfait. Quand je pense un nouveau plat, j'ai déjà le goût en bouche. C'est un don qu'on a, mais il faut le développer. C'est un travail que je fais en permanence avec mes hommes, c'est un travail d'équipe. Nous sommes des artisans, nous faisons tout nous-mêmes et chacun connaît son métier et surtout prend le temps nécessaire dans une société qui bouge en permanence. Notre objectif est de faire en sorte que le client se sente bien chez nous et passe un moment de bien-être avec un bon repas, attentif à ce qu'il déguste. Par ailleurs, le client devient plus exigeant et chez nous, il découvre un style à nulle autre pareille. Pour moi, il n'y a pas de comparaison possible, on ne travaille pas dans les copies de 'cuisines'. J'ai mon propre style et je n'ai aucune crainte à assumer ce que je suis. »

L'INGRÉDIENT, ACTEUR PRINCIPAL

Le point de vue d'Olivier est clair : « L'ingrédient est le principal acteur de l'assiette. Il faut, d'après moi, garder les pieds dans le terroir mais avec une vision sur le monde. Prenons nos moules, plat traditionnel,

roir maar met een visie op de wereld. Neem het voorbeeld van de mosselen, een traditioneel gerecht, maar dat bij ons wordt herbewerkt in ceviche. Het hart van onze keuken bestaat eruit een populair gerecht te bewerken op gastronomisch niveau. Dat doen we met américain, konijn, mosselen, stoofvlees... we ontwikkelen creaties met Belgische producten. Ons cliënteel komt alle lagen van de maatschappij maar wordt gekenmerkt door een gemeenschappelijk element: het is een cliënteel dat wil ontdekken en dat op zoek is naar unieke smaakbelevingen. Bij ons voelt de klant de liefde voor de producten en de bereidingen, hij voelt ons respect voor de consument en daar voelt hij zich goed bij. Ons restaurant biedt prestaties die ik zelf graag ontdek in een restaurant. Daarom sta ik zelf altijd in mijn keuken en is ons restaurant maar 4 dagen per week geopend. De overige dagen zijn creatiedagen die vaak worden geïnspireerd door de tradities. Vaak is onze creativiteit afkomstig uit andere terroirs. Die breng ik mee van reizen waarop ik de plaatselijke keuken bereid in gezinnen, want de keuken wordt van generatie op generatie doorgegeven, het is een vak dat wordt overgedragen, de overdracht van kennis. En bij ons, in onze keuken, is teamwerk geen ijdel woord, ons team is vergelijkbaar met een voetbalteam, we delen alles en als team willen we de beker winnen. Daarvoor moeten we onze sterke en zwakke punten kennen en er de juiste lessen uit trekken. En vooral nooit denken dat we de beste zijn, onszelf in vraag stellen en constant verbeteren. Bij al wat we doen, gedragen we ons correct, zijn we vastberaden en houden we vooral steeds het menselijke aspect voor ogen. Bij mij is dat een tweede natuur: respect op elk niveau, correct maar vastberaden zijn." En Olivier vat de filosofie van Bon Bon samen: "Het is gewoon een kwestie van intelligentie." ■



mais retravaillé chez nous en ceviche. Le cœur de notre cuisine est de travailler un plat populaire mais au niveau gastronomique. On le fait avec un américain, le lapin, les moules, la carbonade,... on élabore des créations avec des produits belges. Notre clientèle couvre tout le tissu sociétal mais est caractérisée par un élément central : c'est une clientèle qui veut découvrir et qui recherche des sensations gustatives uniques. Chez nous, le client ressent notre amour pour les produits et les préparations, il ressent le respect qu'on a du consommateur et il se sent bien. Notre restaurant offre une prestation que moi-même j'aimerais découvrir dans un restaurant. C'est la raison pour laquelle je me trouve en permanence dans ma cuisine et que notre restaurant n'ouvre que 4 jours par semaine. Les autres jours sont des journées de création très souvent inspirées par les traditions. Souvent notre créativité vient d'autres terroirs que je ramène lors de voyages pendant lesquels je prépare la cuisine locale dans les familles, car la cuisine est transmise de génération à génération, c'est un métier de transmission, de transmission des connaissances. Et chez nous, dans notre cuisine, le travail d'équipe n'est pas un vain mot, notre équipe est comparable à celle d'une équipe de foot, on partage et c'est en tant qu'équipe qu'on veut gagner la coupe. Pour cela, nous devons connaître nos propres points forts et faibles et en tirer les bons enseignements et surtout, ne jamais croire qu'on est le meilleur, se remettre en cause et s'améliorer en permanence. Dans tout ce que nous faisons, nous nous tenons correctement, nous sommes fermes et surtout nous conservons à l'esprit l'aspect humain. Chez moi, c'est une seconde nature : le respect à tout niveau, être correct mais ferme. » Et Olivier de résumer la philosophie de Bon Bon : « C'est une simple question d'intelligence. » ■

Ceviche van mosselen

Voor 4 personen

Koriandermayonaise

195 g korianderolie, 75 g eiwit, 1 el fijn zout, 20 g citroensap

Breng alle ingrediënten samen in een smalle, hoge kom. Mix met een dompelmixer tot een mayonaise.

Korianderolie

120 g korianderzaden, 400 g druivenpitolie

Verwarm de olie tot 110°C. Voeg de koriander toe en meng gedurende 10 seconden. Schenk in een beslagkom die u in een andere beslagkom gevuld met ijs hebt geplaatst om af te koelen.

Koken van de mosselen

24 Zeeuwse mosselen, 200 gr witte wijn

Verwarm de witte wijn in een kookpot. Nadat u de mosselen gedurende ½ uur hebt verwaterd, laat u ze uitlekken en vervolgens spoelt u ze. Verhit een grote stoofpan. Als de stoofpan goed warm is, doet u er de mosselen in en overgiet ze met de warme witte wijn. Dek af en schud gedurende 10 tot 15 seconden. Houd het deksel goed vast. Als de mosselen beginnen open te gaan, laat u ze uitlekken. Ontdoe ze van de schaal, verwijder het byssus en snij ze door in de lengte.

Saus

1 kg Zeeuwse mosselen, 2 stengels groene selder, 1 kleine ui 1 takje tijm, 1 laurierblaadje, 1,5 l witte wijn, 150 g basis mayonaise 280 g ingekookt mosselvocht, 20 g citroensap 40 g daslook in olie (biowinkel)

Laat de groene selder, de ui, de tijm en het laurierblad slinken in olijfolie. Voeg de mosselen toe. Meng en laat langzaam tot moes koken gedurende 3 minuten. Leng aan met de witte wijn en laat 30 minuten koken op een matig vuur. Laat uitlekken en vang het vocht op. Laat inkoken tot 280 g. Laat afkoelen en voeg daarna de basis mayonaise, het ingekookt mosselvocht, het citroensap en de daslook in olie samen tot een vloeiende saus.

Rode uien in pickles

200 g witte wijnazijn, 100 g bietensap, 50 g suiker 1 kl korianderbolletjes, 1 laurierblaadje, 1 rode ui

Breng de witte wijnazijn met het bietensap, de suiker, de korianderbolletjes en het laurierblad aan de kook. Laat afkoelen. Snijd de rode ui in mooie snippers. Laat gedurende 24u marineren in de pickles.

Ceviche ijs (basis)

900 g visgraten, 60 g fijn zout, 165 g verse koriander 15 g korianderzaden, 900 g melk, 360 g rode ui 12 g Espelette peper, microrasp zeste van 6 limoenen 300 g kokoscrème, 270 g H₂O, 120 g rode bietensap 18 g gehakte look, 450 g limoensap

Meng alles en laat gedurende 24u rusten. Zeef.

Vervolgens:

105 g trimoline, 225 g Isomalt in siroopvorm, 6 g stabilisator 200 g infusiebasis.

Breng het geheel aan de kook en meng met de rest van de basis. Breng op smaak met citroensap en zout. Giet in een ijsmachine en laat gedurende 24u invriezen. Laat 30 minuten voor het opdienen centrifugeren. Doe onderin de kom of het bord een grote eetlepel saus met mosselvocht. Verdeel vervolgens 8 halve mosselen gelijk over de saus. Maak 8 topjes van koriandermayonaise op de mosselen. Schik de rode ui en breng op smaak met witte balsamicoazijn en olie door draaiende bewegingen te maken. Laat een opening in het midden voor het ijs. Plaats het ijs in het midden van het bord met behulp van een kleine ijsschep. Werk af met wat microrasp zeste van limoen.

Ceviche de moules

Pour 4 personnes

Mayonnaise à la coriandre

195 g d'huile à la coriandre, 75 g de blancs d'oeufs, 1 cs de sel fin 20 g de jus citron

Réunissez tous les ingrédients dans un récipient haut et étroit. Mixez avec un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une mayonnaise.

Huile à la coriandre

120 g de graines de coriandre, 400 g d'huile de pépins de raisin

Chauffez l'huile à 110°C. Incorporez la coriandre et mélangez durant 10 secondes. Versez dans un cul de poule que vous aurez mis sur un autre cul de poule rempli de glace pour stopper la chaleur.

Cuisson des moules

24 moules de Zélande, 200 gr de vin blanc

Chauffez le vin blanc dans une casserole. Après avoir dégorgé les moules durant ½ heure, égouttez et rincez-les. Chauffez une grande cocotte à blanc. Quand la cocotte est bien chaude, jetez les moules dans la cocotte et arrosez du vin blanc chaud. Couvrez et secouez 10 à 15 secondes en maintenant bien le couvercle. Quand les moules commencent à s'ouvrir, égouttez-les. Décortiquez, enlevez les barbes et coupez-les en deux dans la largeur.

Sauce

1kg de moules de Zélande, 2 pieds de céleri vert, 1 petit oignon 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1,5 l de vin blanc 150 g de mayonnaise de base, 280 g de jus de moules réduit 20 g de jus de citron, 40 g d'ail des ours en huile (magasin Bio)

Faites suer le céleri vert, l'oignon, le thym, le laurier dans l'huile d'olive. Ajoutez les moules. Mélangez en laissant compoter durant 3 minutes. Mouillez au vin blanc et faites cuire 30 minutes à feu moyen. Égouttez et récupérez le jus. Faites réduire à 280 g. Laissez refroidir puis assemblez la mayonnaise de base, le jus de moules réduit, le jus de citron et l'ail des ours en huile pour obtenir une sauce fluide.

Oignons rouges en pickles

200 g de vinaigre de vin blanc, 100 g de jus de betterave, 50 g de sucre 1 cc de graines de coriandre, 1 feuille de laurier, 1 Oignon rouge

Faites bouillir le vinaigre de vin blanc avec le jus de betterave, le sucre, les graines de coriandre et la feuille de laurier. Laissez refroidir. Taillez les oignons rouges en jolies pointes. Faites mariner pendant 24 heures dans les pickles.

Glace ceviche (base)

900 g d'arrêtes de poisson, 60 g de sel fin, 165 g de coriandre fraîche 15 g de graines de coriandre, 900 g de lait, 360 g d'oignons rouges 12 g de piment d'Espelette, 6 citrons verts en zestes à la micro-râpe 300 g de crème de coco, 270 g d'H₂O, 120 g de jus de betterave rouge 18 g d'ail haché, 450 g jus de citron vert

Mélangez le tout et laissez reposer pendant 24 heures. Passez.

Ensuite :

105 g de trimoline, 225 g d'Isomalt en sirop, 6 g de stabilisateur 200 g de base infusion.

Faites bouillir le tout et mélangez avec le reste de la base. Assaisonnez de jus de citron et de sel. Versez dans une sorbetière et faites congeler pendant 24 heures. Turbinez 30 minutes avant de dresser. Disposez au fond d'un bol ou d'une assiette une grosse cuillère à soupe de sauce au jus de moule. Posez ensuite 8 demi moules sur la sauce de façon harmonieuse. Formez 8 points de mayonnaise à la coriandre sur les moules. Disposez les oignons rouges et assaisonnez-les de vinaigre balsamique blanc et d'huile en effectuant des mouvements circulaires. Laissez un trou au milieu pour la glace. A l'aide d'une petite bouleuse, déposez la glace au centre de l'assiette. Terminez avec un peu de zeste de citron vert râpé à la micro-râpe.





SPECIAL
BELGE



Waterzooi van kabeljauw

Voor 4 personen

Kabeljauw

4 stukken kabeljauw van elk 160 g.

Zout de stukken kabeljauw met grof zout en laat gedurende 5 minuten rusten. Spoel ze af en dep ze droog op een doek. Temper de stukken kabeljauw een half uur voor het opdienen. Schik op een bakplaat met een scheutje olijfolie en stoom gaar op 55°C gedurende 7-9 minuten.

Witte wijnsaus

25 g ui, 50 g sjalot, 25 g boter, 250 g graten van zeetong
5 g zwarte peperbolletjes, 5 g fijn zout, 300 g witte wijn, 50 g room

Laat de ui en sjalot slinken in de boter in een kookpot. Voeg de graten van zeetong toe. Laat tot moes koken. Voeg het zout en de peperbolletjes toe. Leng aan met witte wijn en voeg de room toe. Laat zachtjes koken gedurende 25 minuten en haal door de puntzeef waarbij u goed duwt. Verminder met een kwart. Besprenkel met het citroensap.

Zuring

8 zuringblaadjes, half gezouten boter, 1 mespuntje H₂O

Maak de zuring schoon in een kom water. Centrifugeer. 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd van de kabeljauw doet u de zuring bij de half gezouten boter met een scheutje water gedurende een 15-tal seconden. Zet aan de kant.

Chips van aardpeer

1 aardpeer

Maak de aardpeer schoon met water. Snij met behulp van een mandoline plakjes van 1 mm dik. Frituur onmiddellijk op 160°C tot een mooie, goudbruine kleur. Laat uitlekken op absorberend papier. Breng op smaak met zout.

Kaviaar van aardpeer

1 kg aardpeer, 1 el witte balsamicoazijn, zout, peper

Was de aardpeer met de schil. Draai in een vel aluminiumfolie met wat olijfolie. Laat gedurende 2u bakken op 200°C. Als de aardperen gaar zijn, snijdt u ze in de helft en verwijdert u het vruchtvlees. Plet het vruchtvlees met behulp van een pureestamper of twee vorken. Breng op smaak.

Zee-egel

2 zee-egels

Open de zee-egels vanaf het kieuwdeksel en ga verder langs de bovenkant van de ring. Vang het vocht op en zet het aan de kant. Verwijder de tongetjes met behulp van een klein lepeltje. Spoel de tongetjes in hun vocht en dep ze droog.

Schik een zuringblaadje aan elke kant van een diep bord. Leg de vis in het midden van het bord. Leg er kaviaar van aardpeer op. Schik 2 zee-egeltongetjes op de kaviaar. Werk af met de chips van aardpeer. Overgiet met warme saus.

Waterzooi de cabillaud

Pour 4 personnes

Cabillaud

4 morceaux de cabillaud de 160 g chacun.

Salez les morceaux de cabillaud au gros sel et laissez reposer durant 5 minutes. Rincez-les et épongez sur un linge. Tempérez les morceaux de cabillaud une demi-heure avant de les servir. Disposez sur une plaque avec un filet d'huile d'olive et faites cuire à la vapeur à 55°C durant 7-9 minutes.

Sauce au vin blanc

25 g d'oignons, 50 g d'échalotes, 25 g de beurre, 250 g d'arrêtes de sole
5 g de poivre noir en grains, 5 g de sel fin, 300 g de vin blanc,
250 g de crème

Faites suer les oignons et les échalotes au beurre dans une casserole. Ajoutez les arrêtes de sole. Compotez. Ajoutez le sel et les grains de poivre. Mouillez au vin blanc et ajoutez la crème. Faites mijoter pendant 25 minutes puis passez au chinois en pressant bien. Faites réduire d'un quart. Citronnez avec le jus d'un citron.

Oseille

8 feuilles d'oseille, beurre ½ sel, 1 pointe de H₂O

Nettoyez l'oseille dans un bain d'eau. Essorez-la. Quand il reste 5 minutes de cuisson au cabillaud, tombez l'oseille dans le beurre ½ sel avec un filet d'eau durant une quinzaine de secondes. Réservez.

Chips de topinambours

1 topinambour

Nettoyez le topinambour à l'eau. À l'aide d'une mandoline, réalisez des lamelles de 1 mm d'épaisseur. Faites frire directement à 160°C jusqu'à obtention d'une belle coloration blonde. Egouttez sur un papier absorbant. Salez.

Caviar de topinambours

1 kg de topinambours, 1 cs de vinaigre balsamique blanc, sel, poivre

Lavez les topinambours avec la peau. Enveloppez-les dans une feuille d'aluminium avec un peu d'huile d'olive. Faites cuire à 200°C durant 2 heures. Une fois cuit, coupez les topinambours en deux et récupérez la pulpe. Écrasez celle-ci à l'aide d'un presse-purée ou de deux fourchettes. Assaisonnez.

Oursins

2 oursins

Ouvrez les oursins en partant de l'opercule et en suivant le haut de la bague. Récupérez le jus et réservez. Récupérez les langues à l'aide d'une petite cuillère. Rincez-les dans leur jus puis épongez-les.

Dans une assiette creuse, disposez 1 feuille d'oseille de chaque côté de l'assiette. Déposez le poisson au centre de l'assiette. Surmontez de caviar de topinambour. Disposez 2 langues d'oursin sur le caviar. Terminez avec les chips de topinambour. Versez la sauce bien chaude.

Chocolade Feuilletine

Voor 4 personen

Espuma van chocolade

380 g donkere gerookte chocolade van Marcolini
75 g room, 450 g volle melk, 0,9 g agaragar, 56 g suiker S2

Breng de room, volle melk, agaragar en suiker aan de kook en giet het over de gerookte chocolade.

Hazelnootsorbet

420 g hazelnootpasta, 40 g glucose
90 g trimoline (geïnverteerde suiker), 6 g stabilisator
1050 g H2O, 150 g suiker S2, 90 g melkpoeder

Verwarm het water, het melkpoeder, de trimoline, de glucose en de helft van de suiker. Meng de resterende suiker met de stabilisator. Giet over de melk bij een temperatuur van 40 tot 50°C. Breng aan de kook. Giet over de hazelnootpasta. Mix en laat gedurende 24u rusten.

Cacao-whisky sorbet

300 g donkere chocolade Equateur Marcolini
60 g cacao, 925 g water, 225 g suiker S2, 125 g whisky
5 g stabilisator

Verwarm het water, de cacao en de helft van de suiker. Meng de resterende suiker met de stabilisator. Breng aan de kook. Giet over de donkere chocolade. Voeg de koude whisky toe. Mix en laat gedurende 24u rusten.

Chocolade crumble

240 g boter, 300 g blonde suiker, 180 g bloem
300 g amandelpoeder, 24 g zoutvlokken, 120 g cacao

Meng alle ingrediënten met de handmixer. De boter moet getemperd zijn. Bak in een oven van 175°C, 2 x 8 minuten + 4 minuten extra.

Schik de chocolade crumble in het midden van het bord. Maak een bolletje van elke sorbet met behulp van een kleine ijschep en leg dit in het midden van de crumble. Werk af met de espuma van chocolade uit de koelkast 15 minuten voor het opdienen.



Chocolat Feuilletine

Pour 4 personnes

Espuma de chocolat

380 g de chocolat fumé Marcolini noir, 75 g de crème
450 g de lait entier, 0,9 g d'agar agar, 56 g de sucre S2

Faites bouillir la crème, le lait entier, l'agar agar et le sucre et versez sur le chocolat fumé.

Sorbet noisette

420 g de pâte de noisettes, 40 g de glucose
90 g de trimoline (sucre inverti), 6 g de stabilisateur, 1050 g d'H2O
150 g de sucre S2, 90 g de poudre de lait

Faites chauffer l'eau, la poudre de lait, la trimoline, le glucose et la moitié du sucre. Mélangez la moitié du sucre restant avec le stabilisateur. Versez sur le lait entre 40 et 50°C. Faites bouillir. Versez sur la pâte de noisettes. Mixez et laissez reposer pendant 24 heures.

Sorbet cacao-whisky

300 g de chocolat noir Equateur Marcolini, 60 g de cacao
925 g d'eau, 225 g de sucre S2, 125 g de whisky, 5 g de stabilisateur

Chauffez l'eau, le cacao et la moitié de sucre. Mélangez la moitié du sucre restant avec le stabilisateur. Portez à ébullition. Versez sur le chocolat noir. Ajoutez le whisky à froid. Mixez et laissez reposer pendant 24 heures.

Crumble de chocolat

240 g de beurre, 300 g de cassonade blonde, 180 g de farine
300 g de poudre d'amande, 24 g de fleur de sel, 120 g de cacao

Mélangez tous les éléments au batteur. Le beurre doit être tempéré. Cuire au four à 175°C, 2X 8 minutes + 4 minutes supplémentaires.

Disposez le Crumble de chocolat au centre de l'assiette. A l'aide d'une petite bouleuse, faites une boule de chaque sorbet au centre du crumble. Terminez avec l'espuma de chocolat sortie du frigo 15 minutes avant de servir.

Eric Van hamme

