Steven BUELENS

Chef de cuisine

La cuisine a toujours été une passion pour Steven Buelens. Ce photographe de formation exprime aujourd'hui sa créativité dans ses assiettes. C'est plus tardivement qu'il a répondu à l'appel de la toque.

Après des stages au Pastorale à Reet (Bart de Pooter, 2**) et chez Michel à Grand-Bigard (Robert Van Landeghem, 1*), il a ouvert son propre restaurant. Avec l'Hostellerie L'Esco, Steven Buelens n'en est pas à son coup d'essai. En effet, il a été aux commandes de Dorp 5 à Leest, où son style unique lui a valu la note de 14 sur 20 au Gault&Millau. Cet établissement était toutefois trop petit pour son succès, c'est ainsi que l'Hostellerie L'Esco a vu le jour à Wetteren.

En 2011, peu avant l'ouverture de l'Hostellerie L'Esco, Steven Buelens a suivi un stage chez René Redzepi du restaurant Noma à Copenhague, mieux connu comme le meilleur restaurant du monde.

Ce parcours explique pourquoi la cuisine de Buelens peut être qualifiée de « combinaison originale de produits de qualité ».
Dans l'ombre de son mentor, il travaille de nouvelles saveurs et des textures intéressantes. Résultat : une aventure gastronomique dans le décor d'une maison de maître classée. Ne vous attendez pas à une cuisine classique et découvrez un restaurant qui bouge!

Questions à Steven Buelens

Ferrero Rocher s'est associé au chef Steven Buelens pour une réalisation de recettes sucrées à base de la célèbre praline !

D'où avez-vous tiré votre inspiration pour ce dessert à base de Ferrero Rocher sur le thème « Savourer la beauté » ?

« Je m'inspire de tout, mais c'est surtout la musique qui stimule ma créativité. Le style de notre établissement peut être décrit comme du jazz, où chaque jour est improvisé grâce à des notes ou, ici, des ingrédients. Tout ne va pas bien ensemble, c'est pourquoi le dosage et l'intuition sont essentiels. C'est ce que Noma m'a appris. Un bon chef acquiert de l'expérience en écoutant dans un premier temps les grands maîtres (et en goûtant) avant de proposer ses propres compositions.

Vous comprendrez donc que, pour moi, manger et cuisiner passent par tous les sens.
***Ferrero in the wild** s'inspire d'une promenade dans les bois en automne. De par son goût, son aspect et sa texture, ce dessert évoque une tasse de café sur une terrasse après une bonne promenade en forêt dans l'air automnal. Ajoutez un Ferrero Rocher et la journée est parfaite.*

***Cosmopolitan Ferrero Rocher** évoque la synergie du beau et du bon. Tant en matière de couleurs que de texture moléculaire, le chocolat et la noisette offrent le contrepoids idéal à la betterave rouge et la canneberge. Présentez-les dans un verre original et vous obtiendrez une réinterprétation moderne du cocktail classique. »*

Quels conseils pouvez-vous donner aux cuisiniers amateurs pour un dessert de fêtes réussi?

« Prenez votre temps. Pendant les fêtes, vous pouvez préparer quelque chose de spécial. Étudiez bien la recette et préparez-la plusieurs fois en pensées, afin de pouvoir anticiper les problèmes éventuels et donner une touche personnelle à votre plat.
Vous pouvez et devez toujours adapter une recette à votre goût, mais l'utilisation d'ingrédients de qualité est fondamentale. Enfin, vous pouvez miser sur une présentation plus originale pendant les fêtes. Une finition luxueuse permet à votre dessert d'être délicieux, mais aussi agréable à regarder. »

D'où viennent vos ingrédients?

« Pour moi, manger et cuisiner passent par tous les sens. Un plat doit non seulement être bon, mais il doit être beau. En inventant un plat, j'ai une idée précise de son goût, de sa sensation et de son aspect. Ensuite, j'ajoute les bons ingrédients qui transmettront cette impression. Pour ***Ferrero in the wild****, j'utilise par exemple de la mousse islandaise, en raison de sa belle structure corail, de la manière dont l'or se place sur sa forme et de sa texture croustillante. Elle se trouve chez les fleuristes ou dans des centres de jardinage, car elle est souvent utilisée dans des compositions florales. »*

Contact
Hostellerie L'Esco
Stationsstraat 50
9230 Wetteren
www.hostellerielesco.be
0485 60 83 12

Ferrero in the wild
Recette pour 4 personnes

Steven Buelens s'est inspiré des sensations de l'automne pour créer ce dessert. Il a créé une recette riche en textures et saveurs tout comme l'est le Ferrero Rocher.
La praline apporte la touche finale à ce dessert. Elle allie toutes les textures et sublime la présentation grâce à sa robe dorée.

Le parfait

- 1 jaune d'œuf
- 120 g de crème 40 %
- 100 g de lait entier
- 40 g de pâte à tartiner aux noisettes
- 40 g de sucre cristallisé
- Copeaux de bois Jack Daniels, que vous trouverez dans les magasins spécialisés dans le BBQ. Il s'agit d'anciens fûts de whisky, coupés en morceaux et utilisés pour fumer.
- 1 feuille de gélatine (4 g), plongée dans de l'eau froide

Mélangez le sucre, la pâte aux noisettes, le lait et les copeaux de bois. Chauffez en mélangeant avec une spatule (« faites monter ») jusqu'à 83° et ajoutez la gélatine mouillée. Filtrez le mélange pour retirer les copeaux de bois et laissez refroidir jusqu'à température ambiante.
Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une texture satinée (mousseuse, mais plus liquide). Ajoutez-la au mélange aux noisettes. Versez le tout dans des petits moules et réservez au congélateur.

La tuile

- 50 g de pâte à tartiner au chocolat noir
- 25 g de glucose
- 25 g d'isomalt
- 0,5 cuillère à soupe de cacao en poudre
- En option : feuille d'or

Faites fondre la pâte à tartiner, le glucose et l'isomalt jusqu'à 160°. Retirez du feu et ajoutez le cacao en poudre. Versez l'ensemble sur une feuille de cuisson et laissez refroidir et durcir. Au mixeur, réduisez en une poudre fine. Saupoudrez à l'aide d'un chinois une fine couche de poudre sur une feuille de cuisson et faites cuire au four à 180° pendant 4 minutes. Recouvrez les tuiles encore chaudes de feuilles d'or et découpez en quatre morceaux. Pliez les tuiles tièdes pour former un nid où placer le Ferrero Rocher.

Une alternative pour des tuiles plus simples

- 4 feuilles de pâte de riz
- 40 g d'eau
- 0,5 cuillère à soupe de cacao en poudre

Faites fondre le sucre dans l'eau et ajoutez le cacao. Passez les feuilles de pâte de riz dans le sirop et laissez égoutter. Placez-les sur une feuille de cuisson et faites cuire pendant 14 minutes au four à 180°. Recouvrez avec une feuille d'or et pliez en forme de nid tant qu'elles sont chaudes.

Mousse islandaise

Vous la trouverez chez les fleuristes ou les centres de jardinage. Elle est souvent utilisée dans des compositions florales.

- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 0,5 cuillère à soupe de cannelle

Manipulez délicatement la mousse avec une pince et blanchissez-la pendant 30 secondes dans de l'eau. Rafraîchissez dans de l'eau froide, séchez en tamponnant et faites frire pendant 20 secondes. Saupoudrez d'une pincée de sel.

Mélangez le sucre glace, le cacao en poudre et la cannelle et tamisez sur la mousse frite.

La ganache

- 120 g de chocolat
- 20 g de crème
- 30 g de whisky (de préférence tourbé)
- 2 cuillères à soupe de café fort (ristretto)

Faites fondre les ingrédients et versez dans une poche à douille. Laissez refroidir jusqu'à température ambiante et formez des petites saucisses.

Le crumble

- 3 tranches de pain Waldkorn (ou d'un autre pain gris)
- 1 cuillère à soupe de sucre brun
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- Une pincée de sel

Mélangez tous les ingrédients dans un mixeur. Répartissez sur une plaque de cuisson et faites sécher pendant 15 minutes au four à 160°. Roulez les saucisses de ganache dans le crumble.

Les gouttes de chocolat

- 50 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisette

Faites fondre tous les ingrédients et formez délicatement des gouttes sur l'assiette dressée.

Cosmopolitan Ferrero Rocher
Recette pour 4 personnes

Cette recette symbolise l'alliance du beau et du bon, du festif et du glamour. Tel le Ferrero Rocher, cette recette évoque la synergie du beau en matière de couleurs et de présentation et du bon à travers un gout raffinée grâce à la qualité des ingrédients utilisés.
Une association élégante des couleurs: sa robe dorée se marie parfaitement à la couche de brésilienne de la recette. Le Ferrero Rocher se présente au centre de ce cocktail: chic, savoureux, girly et moderne.

La mousse

- 2 jaunes d'œuf
- 80 g de pâte à tartiner aux noisettes
- 2 feuilles de gélatine (2 x 4 g), plongées dans de l'eau froide
- 180 g de lait
- 220 g de crème 40 %
- 80 g de sucre cristallisé

Battez le sucre et les jaunes d'œuf en un mélange mousseux jusqu'à obtention d'un ruban et ajoutez la pâte à tartiner. Faites chauffer le lait en remuant avec une spatule à feu doux jusqu'à 83°. Retirez du feu et ajoutez la gélatine. Laissez refroidir jusqu'à température ambiante. Fouettez la crème en mousse et ajoutez au mélange aux noix.

Répartissez les noix dans les verres et tassez-les légèrement. Versez la mousse dans les verres et réservez au frais pour qu'elle durcisse.

La gelée de canneberge

- 250 g de jus de canneberge
- 1,5 feuille de gélatine (1,5 x 4 g), plongée dans de l'eau froide

Faites chauffer le jus de canneberge et ajoutez la gélatine. Laissez refroidir jusqu'à température ambiante. Remplissez les verres de gelée jusqu'au bord et placez-le à nouveau au frais.

Tuile de betterave rouge

- Betterave rouge
- Huile d'olive
- Sucre cristallisé

Coupez des tranches très fines de betterave rouge, de préférence avec une mandoline. Placez-les sur une feuille de cuisson et badigeonnez d'un peu d'huile d'olive. Saupoudrez un peu de sucre cristallisé. Faites sécher pendant 35 minutes au four à 125°. Coupez une entaille, tant qu'elles sont chaudes, pour les placer sur le verre.

Recouvrez le Ferrero Rocher d'une feuille d'or, placez-le au milieu du verre et terminez en décorant d'une tranche de betterave.