

▶ **le cuberdon**

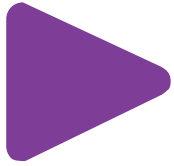


le cuberdon

18 chefs étoilés – 50 recettes salées et sucrées

Olivier Carpentiers

Racine



sommaire

26	les apéritifs
32	les entrées
42	les plats
100	les desserts
172	les lexiques





La Belgique, déjà connue dans le monde entier pour son chocolat, ses gaufres ou encore ses bières, regorge de délicieux secrets gastronomiques dont le cuberdon fait partie.

Cet étonnant petit cône de sucre coloré contient un épais sirop de fruit et une petite dose de gomme arabique issue d'acacia de l'Afrique saharienne. C'est grâce à cet ingrédient que le cuberdon possède cette texture qui lui est propre. Utilisée depuis plus de 4500 ans, la gomme arabique est certainement la plus ancienne et la plus connue de toutes les gommes. Durant les XIX^e et XX^e siècles, elle se fait rare car la France obtient le monopole de sa distribution suite à une « guerre de gomme » sans précédent. Cela n'empêchera pas les confiseurs belges de continuer la production du cuberdon qui, depuis, est toujours fabriqué dans la tradition et de façon artisanale, par une poignée d'artisans et de maîtres confiseurs. Le cuberdon ne contient que des ingrédients naturels sélectionnés avec le plus grand soin parmi des fruits, des fleurs ou encore des épices venues des quatre coins du globe.

Sa texture particulière, historiquement disponible uniquement dans l'arôme framboise, est un doux plaisir datant du XIX^e siècle. Comme bon nombre de produits extraordinaires, nul ne connaît réellement l'origine de cette sucrerie. Certains racontent que le cuberdon

résulte d'une erreur de fabrication de médicament par un pharmacien gantois qui, en jetant sa préparation mal dosée, se rendit compte quelques jours plus tard qu'elle avait cristallisé à l'extérieur tout en restant liquide à l'intérieur. D'autres diront qu'il provient de la botte du Hainaut d'où il porte encore le nom de « cul de bourdon ».

Quoi qu'il en soit, la recette gardée secrète au fil du temps n'est jamais sortie du plat pays pour des raisons de fragilité et de difficulté de conception. En effet, pas moins de six étapes et sept jours sont nécessaires à la confection du cuberdon.

Depuis peu, nous avons rendu l'exportation possible grâce à une logistique de pointe et à un conditionnement des produits digne de la joaillerie. Les parfums et couleurs ont eux aussi bien évolué pour laisser place à un panaché de plus de trente-cinq arômes avec parmi eux des goûts aussi originaux que la lavande, le gingembre ou encore la rose.

En Belgique, le cuberdon est encore principalement consommé comme une simple friandise, et ses consommateurs ignorent qu'il peut être le point de départ de centaines de préparations culinaires variées, allant de l'apéro au dessert en passant par les plats les plus subtils de la gastronomie.

Benoît Van den Branden, Cuisinez-moi



Yves Mattagne, Sea Grill



Fabian van Roy, Crystal Lounge



Arabelle Meirlaen



Bart Vandenhove, Prêt-à-goûter



Thomas Locus, Bistro Margaux



Kenny Bernaerts, Le Versuz



Benoît Dewitte, Benoît et Bernard Dewitte



Christophe Van den Berge, Jardin Tropical



Fabian Santi, Tri-marrants



Stefan Jacobs, Va doux vent



Carl Gillain, Agathopède



Rocky Renaud, Le passage





Pierre Résimont, L'eau vive





Jean-Baptiste et Christophe Thomaes, Château du Mylord







Pierre Résimont



foie gras poêlé

rhubarbe, cuberdon citron, réduction au pinot noir
préparation pour 4 personnes

ingrédients

- 1 lobe de foie de canard
- 4 bottes de rhubarbe (soit environ 1,5 kg)
- 4 tranches de pain d'épices
- 1 citron coupé en tranches
- quelques cuberdons au citron
- sirop TPT (avec 500 ml d'eau et 500 g de sucre)
- 1 noisette de beurre
- 250 g de sucre
- 2 bouteilles de vin rouge (pinot noir)
- 150 g de vinaigre blanc
- 10 g de fécule de maïs
- farine

préparation

Blanchissez les tranches de citron et cuisez-les dans le sirop TPT. Assaisonnez et farinez le foie. Cuisez-le lobe de foie gras sur le grill. Pelez une botte de rhubarbe en tirant les fibres avec un petit couteau. Frottez ensuite la tige de rhubarbe pour vérifier qu'il ne reste aucune fibre, lavez et coupez en tronçons. Cuisez ensuite avec un peu de sucre et une noisette de beurre.

Sauce rhubarbe

Préparez un caramel en cuisant 250 g de sucre. Cuisez 1 kg de rhubarbe, le caramel, deux bouteilles de vin rouge et du vinaigre blanc (150 g), puis filtrez, afin qu'il reste 500 g, et liez-le ensuite avec 10 g de fécule de maïs.

dressage

Grillez les tranches de pain d'épices et dressez le tout sur le pain d'épices. Décorez avec une tuile aux épices et des morceaux de cuberdons au citron.



Rocky Renaud



nougat glacé au cuberdon framboise

coulis de fruits de la passion

préparation pour 4 personnes

matériel

Thermomètre de cuisine
Sauteuse
Papier de cuisson (sulfuré)
Moule

ingrédients

- 3 dl de crème battue à 3/4 (semi-épaisse)
- 3 blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum blanc
- 30 g de brésilienne
- les zestes d'un citron vert
- 160 g de cuberdon framboise
- une dizaine de framboises fraîches
- un peu de coulis de fruits de la passion

préparation

Faites fondre doucement les cuberdons dans une sauteuse et amenez jusqu'à 121 °C. Battez les blancs d'œufs en neige. Incorporez les cuberdons fondus aux blancs en neige tout en continuant de battre pour refroidir jusqu'à température ambiante.

Ajoutez le zeste de citron, le rhum, la brésilienne et incorporez la crème battue à la spatule.

Moulez dans une forme facile à démouler.

Éventuellement, vous pouvez mettre un papier sulfurisé au fond du récipient. Placez au congélateur une nuit.

dressage

Démoulez et coupez de grosses tranches et dressez sur assiette bien froide. Garnissez de cuberdons coupés en 2, et de quelques framboises fraîches. Décorez avec le coulis.