



PLATS D'ÉTÉ & COCKTAILS

PAR VILHJALMUR SIGURDARSON ET SANDER DE SAEGHER



anno



1858

ELIXIR DE SPA
LIKEUR
LIQUEUR

RY

70cl

ELIXIR DE SPA

LA PUISSANCE CULINAIRE D'UNE LIQUEUR DOUCE

Dans la seconde moitié du XVII^e siècle, la station thermale mondaine de Spa était très fréquentée par la noblesse, des diplomates, des écrivains et des artistes. Les moines de l'Ordre des Capucins y sélectionnaient des dizaines de plantes, de racines et d'herbes aromatiques de la région qu'ils distillaient pour en faire une délicieuse liqueur au goût raffiné et au parfum doux. La boisson était en outre connue pour ses propriétés digestives.

Il n'est donc pas étonnant que l'Élixir de Spa est rapidement devenu populaire dans le pays comme à l'étranger, et s'est vu décerner d'innombrables prix. Cette boisson unique valut même à la distillerie qui la fabriquait de recevoir le premier brevet de Fournisseur de la Cour (en 1869). Pendant la révolution française, la bibliothèque des Capucins et la recette ont bien manqué d'être totalement anéanties mais, par chance, un acheteur de livres découvrit le manuscrit presque intact.

Aujourd'hui, cela fait près de 60 ans que FX de Beukelaer fabrique l'authentique Élixir de Spa et le distribue dans de jolies bouteilles. Son goût inimitable et son élégant arôme particulier s'associent à merveille avec nombre d'ingrédients. Laissez-vous surprendre et épatez vos invités avec les plats créatifs et les cocktails originaux que nous vous proposons dans ce livre de recettes. Santé, et bon appétit!

ELIXIR DE SPA®



SANDER DE SAEGHER & ELIXIR D'ANVERS
COCKTAILS



ELIXIR D'ANVERS **APPLETINI**

Elixir d'Anvers et jus de pomme: une combinaison rafraîchissante!

Ingrédients pour 1 cocktail:

5 cl d'Elixir d'Anvers

10 cl de jus de pomme bio

3 cl de jus de citron vert

zeste de citron vert

Préparation:

Mélangez l'Élixir d'Anvers, le jus de pomme et le jus de citron vert dans un verre à mélange.

Astuce: Ce cocktail peut facilement être préparé en grandes quantités et à l'avance. Comptez une part d'Élixir d'Anvers pour 2 parts de jus de pomme. Terminez par le jus de citron vert, mélangez et conservez au frais.

Présentation et service:

Servez dans un verre tulipe avec des glaçons et décorez avec le zeste de citron vert.

Profil de goût:

La saveur épicée de l'Élixir d'Anvers complète à merveille le goût naturel, frais et sucré de la pomme.

VILHJALMUR SIGURDARSON &
ELIXIR D'ANVERS
PLATS D'ÉTÉ

1

ENTRÉE // LÉGUMES

COURGETTES,
OSEILLE,
ELIXIR D'ANVERS

Crues, marinées et grillées!

recette: voir plus loin



AVEC ELIXIR D'ANVERS





VILHJALMUR SIGURDARSON &
ELIXIR D'ANVERS
PLATS D'ÉTÉ

2

ENTRÉE // POISSON

MAQUEREAU, RHUBARBE
RUTABAGA, ELIXIR DE SPA

Une combinaison unique au goût
rafraîchissant!

recette: voir plus loin



AVEC ELIXIR DE SPA

VILHJALMUR SIGURDARSON &
ELIXIR D'ANVERS
PLATS D'ÉTÉ

3

ENTRÉE // POISSON

LANGOUSTINES,
FENOUIL,
ELIXIR D'ANVERS

La simplicité raffinée du produit!

recette: voir plus loin



AVEC ELIXIR D'ANVERS







SANDER DE SAEGHER & ELIXIR D'ANVERS COCKTAILS



ELIXIR D'ANVERS **BITTERSWEET**

*Avec ses bulles et son goût doux-amer,
cette boisson désaltérante met du soleil dans la maison!*

Ingrédients pour 1 cocktail:

4 cl d'Elixir d'Anvers

2 cl de Campari

8 cl du tonic de votre choix

zeste d'orange

Préparation:

Remplissez un grand verre à vin rouge de glaçons puis versez l'Élixir d'Anvers, le Campari et le tonic. Mélangez bien.

Présentation et service:

Décorez avec le zeste d'orange.

Profil de goût:

La douceur de l'Élixir d'Anvers est tempérée par l'amertume du Campari. Le pétillant du tonic garantit un effet rafraîchissant et désaltérant.

VILHJALMUR SIGURDARSON &
ELIXIR D'ANVERS
PLATS D'ÉTÉ



LUNCH // LÉGUMES

CHOU-FLEUR, BROCOLI, ELIXIR D'ANVERS ADVOCAAT

Les saveurs chatoyantes des
légumes dans votre assiette!

recette: voir plus loin



AVEC ELIXIR D'ANVERS ADVOCAAT







VILHJALMUR SIGURDARSON &
ELIXIR D'ANVERS
PLATS D'ÉTÉ

5

LUNCH // POISSON

BARBUE, CHOU-RAVE,
FROMAGE BLANC,
ELIXIR D'ANVERS

Lorsque les saveurs de la terre
rencontrent les arômes de la mer!

recette: voir plus loin



AVEC ELIXIR D'ANVERS

SANDER DE SAEGHER & ELIXIR D'ANVERS
COCKTAILS



ELIXIR DE SPA **VEDETTE**

Un cocktail rafraîchissant à base de bière qui met l'Élixir de Spa en vedette!

Ingrédients pour 1 cocktail:

4 cl d'Elixir de Spa

8 cl de Vedett Extra Blond

20 baies de poivre rose

quelques branches d'estragon frais et de thym frais, quelques feuilles d'estragon frais et fleurs de thym

1/2 c. à c. de miel

Préparation:

Versez la Vedett dans un petit bol avec les baies de poivre rose, l'estragon et le thym. Laissez macérer pendant au moins 10 min puis filtrez. Remplissez un tumbler bas (strié) de glaçons et versez l'Élixir de Spa et la Vedett qui a infusé. Ajoutez le miel et mélangez bien.

Astuce: Faites infuser la Vedett avec les herbes et le poivre rose la nuit qui précède, vous gagnerez du temps lors de la préparation.

Présentation et service:

Décorez avec les fleurs de thym et l'estragon frais.

Profil de goût:

Le goût frais de la Vedett est sublimé par les herbes fraîches et l'Élixir de Spa.





VILHJALMUR SIGURDARSON &
ELIXIR D'ANVERS
PLATS D'ÉTÉ

6

DÎNER // VIANDE

RIS DE VEAU, CONCOMBRE,
CAPUCINE, ELIXIR D'ANVERS

Fascinant, unique et audacieux!

recette: voir plus loin



AVEC ELIXIR D'ANVERS

SANDER DE SAEGHER & ELIXIR D'ANVERS
COCKTAILS



ELIXIR DE SPA **DETOX**

Sain et délicieux, un cocktail qui a du punch!

Ingrédients pour 1 cocktail:

4 cl d'Elixir de Spa
8 cl de jus de concombre filtré
3 cl de blanc d'œuf
poivre noir et poivre du Sichuan

Préparation:

Versez l'Elixir de Spa, le jus de concombre et le blanc d'œuf dans un shaker et frappez avec des glaçons. Assaisonnez de quelques tours de moulin à poivre. Fermez le shaker et secouez vigoureusement jusqu'à émulsion du blanc d'œuf. Transférez dans un verre à vin, que vous aurez refroidi au préalable.

Présentation et service:

Terminez par du poivre du Sichuan fraîchement moulu et décorez éventuellement de quelques fleurs de concombre.

Profil de goût:

Le blanc d'œuf donne une texture veloutée à ce cocktail sain où l'Elixir de Spa et le poivre du Sichuan dynamisent la fraîcheur du jus de concombre.





VILHJALMUR SIGURDARSON &
ELIXIR D'ANVERS
PLATS D'ÉTÉ

7

DÎNER // VIANDE

COLLIER D'AGNEAU,
AIL DES OURS,
ELIXIR DE SPA

Une cuisson lente qui garantit
l'intensité du goût!

recette: voir plus loin



AVEC ELIXIR DE SPA

VILHJALMUR SIGURDARSON &
ELIXIR D'ANVERS
PLATS D'ÉTÉ

8

DÎNER // VOLAILLE

POULET, AUBERGINES,
VITELOTTES,
ELIXIR D'ANVERS

Rôti, grillé et fumé!

recette: voir plus loin



AVEC ELIXIR D'ANVERS







SANDER DE SAEGHER & ELIXIR D'ANVERS COCKTAILS



CAVAILLON ELIXIR DE SPA

Un cocktail spectaculaire qui a du punch, pour un goût 100 % estival!

Ingrédients pour 1 cocktail:

- 1 melon de Cavaillon
- 4 cl d'Elixir de Spa
- 4 cl de ginger ale
- 3 cl de jus de citron vert
- quelques branches de menthe fraîche

Préparation:

Ôtez du côté supérieur du melon un cercle équivalant au pourtour de votre mixeur plongeur et enlevez les pépins à l'aide d'une cuiller. Plongez le mixeur dans le melon et mixez jusqu'à obtenir suffisamment de jus, dont vous prélèverez 4 cl. Remplissez le melon de glaçons et versez l'Élixir de Spa, le ginger ale, le jus de citron vert et le jus de melon prélevé. Mélangez bien.

Présentation et service:

Décorez de quelques branches de menthe fraîche et d'une large paille.

Profil de goût:

L'Élixir de Spa se marie à merveille au pep du ginger ale dans ce cocktail hyper rafraîchissant rehaussé par le goût sucré du melon de Cavaillon et l'acidité du citron vert.



1

ENTRÉE // LÉGUMES

COURGETTES, OSEILLE, ELIXIR D'ANVERS

Ingrédients pour 4 personnes:

80 g de miso • 15 g de sauce soja • 1 citron • 4 cl d'Elixir d'Anvers • 4 courgettes vertes de taille moyenne • 1 courgette jaune de taille moyenne • 4 petites courgettes jaunes • gros sel • huile d'olive vierge extra

Préparation:

Allumez le barbecue.

Mélangez le miso, la sauce soja, le jus d'un demi-citron et l'Élixir d'Anvers.

Placez les courgettes vertes sur le grill et laissez-les doucement caraméliser.

Coupez la courgette jaune de taille moyenne en fines tranches. Coupez les petites courgettes jaunes en deux dans le sens de la longueur, faites-les mariner dans l'huile d'olive et un soupçon de jus de citron et épicez selon votre goût avec un peu de gros sel.

Ôtez les courgettes vertes du grill quand elles sont presque prêtes, tartinez-les généreusement de sauce au miso, remettez-les un peu sur le grill, enlevez-les à nouveau et enduisez-les une fois encore de sauce au miso. Parsemez d'un peu de gros sel.

Réalisez une vinaigrette rapide avec l'huile d'olive, un soupçon de jus de citron et l'Élixir d'Anvers.

Disposez les courgettes grillées, marinées et crues sur chaque assiette, décorez avec les feuilles d'oseille et aspergez de sauce au miso et de vinaigrette.



2

ENTRÉE // POISSON

MAQUEREAU, RHUBARBE, RUTABAGA, ELIXIR DE SPA

Ingrédients pour 4 personnes:

4 grands filets de maquereau • gros sel de mer • 2 pieds de rhubarbe • vinaigre de vin blanc • sel fin • 8 petits rutabagas • huile de tournesol • huile d'olive vierge extra • 5 cl d'Elixir de Spa • 1 poignée de livèche

Préparation:

Vérifiez qu'il ne reste pas d'arêtes sur les filets de maquereaux en passant le doigt à partir de la queue. Le cas échéant, enlevez-les avec une pincette. Couvrez le maquereau d'une couche de gros sel de mer et laissez saler pendant 10 min. Rincez ensuite soigneusement sous l'eau froide courante, séchez, couvrez et conservez au frais.

Épluchez la rhubarbe et coupez-la en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Réservez dans une boîte qui ferme, aspergez de vinaigre de vin blanc et ajoutez une pincée de sel fin. Conservez au frigo.

Faites blanchir les rutabagas pendant 2 minutes dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Faites-les refroidir dans l'eau froide. Arrosez les filets de maquereau d'un peu d'huile de tournesol. Cuisez-les dans une poêle antiadhésive côté peau, à feu modéré à vif, jusqu'à ce que la peau soit croquante. Égouttez-les quelques instants sur du papier absorbant et placez-les dans une assiette profonde. Salez légèrement les rutabagas. Aspergez-les d'huile d'olive et dressez-les autour du maquereau.

Enroulez quelques lamelles de rhubarbe et disposez-les sur le maquereau.

Mélangez une cuiller à soupe de jus de rhubarbe avec trois cuillers à soupe d'huile d'olive, puis ajoutez l'Élixir de Spa. Réalisez une vinaigrette que vous disposerez autour du poisson.

Décorez de quelques feuilles de livèche.



LANGOUSTINES, FENOUIL, ELIXIR D'ANVERS

Ingrédients pour 4 personnes:

8 grosses langoustines non épluchées • 5 g de graines de fenouil • 3 échalotes hachées finement • 6 cl de vin blanc • 250 cl d'eau • 70 g de beurre • 250 g de crème entière • 12 fenouils baby avec tiges et feuilles • 1 citron non traité • 4 cl d'Elixir d'Anvers • beurre • gros sel • huile d'olive vierge extra • vinaigre balsamique blanc • huile de tournesol • sel fin

Préparation:

Nettoyez les langoustines et réservez-les au frais. Concassez les carcasses et cuisez-les brièvement à feu vif avec les graines de fenouil et un peu d'huile de tournesol. Ajoutez l'échalote, le vin, l'eau, le beurre et la crème et laissez mijoter à feu doux pendant 45 min.

Entre-temps, épluchez le fenouil et réservez les feuilles. Coupez les tiges en petits morceaux. Coupez 2 fenouils en tranches fines et placez-les dans de l'eau glacée. Blanchissez les autres fenouils dans l'eau bouillante pendant 20 à 30 sec jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point.

Enlevez le zeste du citron et réservez-le. Pressez le citron.

Passez la sauce dans une passoire, délayez avec le jus de citron et l'Elixir d'Anvers et arrêtez la cuisson.

Cuisez les tiges de fenouil à feu modéré avec une noix de beurre et le zeste du citron. Assaisonnez de gros sel et d'un trait d'Elixir d'Anvers.

Laissez brièvement mariner le fenouil blanchi et le fenouil cru dans l'huile d'olive, le vinaigre et le gros sel.

Cuisez les langoustines côté dos dans une poêle chaude, arrosez d'huile de tournesol et assaisonnez de sel fin. Laissez les langoustines caraméliser légèrement en veillant à ce qu'elles ne cuisent pas trop.

Placez une cuiller à soupe de tiges de fenouil cuites sur chaque assiette et disposez 2 langoustines par-dessus. Ajoutez un peu de fenouil mariné et décorez avec les feuilles de fenouil et la sauce.



4

LUNCH // LÉGUMES

CHOU-FLEUR, BROCOLI, ELIXIR D'ANVERS ADVOCAAT

Ingrédients pour 4 personnes:

2 petits choux-fleurs en rosettes • 250 g de beurre • 12 jeunes pousses de brocoli • 3 jaunes d'œuf
• 3 cl d'Elixir d'Anvers Advocaat • 3 cl d'eau • 2 cl de jus de citron • sel fin • 220 g de beurre clarifié
• gros sel • huile d'olive vierge extra • vinaigre balsamique blanc • 1 citron non traité • herbes
aromatiques de votre choix

Préparation:

Préchauffez le four à 180 °C. Disposez le chou-fleur sur un plat allant au four et déposez le beurre en noisettes par-dessus. Faites cuire au four pendant 18 à 22 min. Ajoutez éventuellement quelques branches d'estragon ou de l'ail pressé. Entrouvrez la porte du four quand le chou-fleur commence à brunir.

Dans un autre poêlon, battez les blancs d'œuf avec l'Élixir d'Anvers Advocaat, l'eau, le jus de citron et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et mousseux. Mettez le poêlon au bain-marie et battez le mélange à base d'œuf jusqu'à ce qu'il épaississe. Retirez la casserole du feu et ajoutez le beurre clarifié en filet, tout en continuant à battre, jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse et onctueuse. Salez et poivrez, puis réservez au chaud.

Retirez le chou-fleur du four et laissez égoutter le beurre. (Vous pouvez l'utiliser sur une tranche de pain ou pour préparer un autre plat.)

Faites rapidement blanchir les pousses de brocoli et assaisonnez d'huile d'olive, de vinaigre et de sel.

Mettez un peu de sauce sur chaque assiette et dressez-y le chou-fleur et les pousses de brocoli. Décorez avec le zeste de citron et les herbes aromatiques.



5

LUNCH // POISSON

BARBUE, CHOU-RAVE, FROMAGE BLANC, ELIXIR D'ANVERS

Ingrédients pour 4 personnes:

2 échalotes hachées finement • 200 g de fromage blanc • huile d'olive vierge extra • gros sel • vinaigre balsamique blanc • 2 gros choux-raves épluchés • 4 filets de barbue de 100 g • huile de tournesol • 140 g de beurre • 4 cl d'Élixir d'Anvers • jus d'½ citron • sel fin • pourpier (fleurs)

Préparation:

Mélangez l'échalote avec le fromage blanc et assaisonnez d'huile d'olive, de gros sel et d'un peu de vinaigre. Émincez finement le chou-rave à l'aide d'une mandoline, mettez une petite cuiller de fromage blanc au milieu de chaque tranche et refermez à la manière d'un ravioli. Cette étape peut être réalisée quelques heures au préalable.

Enduisez la peau des filets de barbue d'huile de tournesol et cuisez-les côté peau à feu modéré dans une poêle antiadhésive chaude. Épicez le poisson d'une pincée de sel fin. À mi-cuisson, ajoutez le beurre et surveillez qu'il ne brûle pas. Enlevez le poisson de la poêle, laissez-le égoutter quelques instants sur du papier absorbant et réservez au chaud.

Retirez la poêle du feu, ajoutez l'Élixir d'Anvers, laissez refroidir quelques instants et égouttez dans un petit bol. Délayez avec le jus de citron et salez légèrement.

Arrosez le ravioli de chou-rave d'un peu d'huile d'olive et salez.

Placez un filet de poisson sur chaque assiette, disposez-y quelques raviolis et nappez de sauce. Décorez de fleurs de pourpier..



6

DÎNER // VIANDE

RIS DE VEAU, CONCOMBRE, CAPUCINE, ELIXIR D'ANVERS

Ingrédients pour 4 personnes:

250 g de feuilles de capucine • 100 g de glaçons • 1 c. à c. de moutarde • 80 g d'eau • sel fin • huile d'olive vierge extra • vinaigre balsamique blanc • Elixir d'Anvers • 8 très petits concombres coupés en deux dans le sens de la longueur ou 1 gros concombre détaillé en morceaux • huile de tournesol • 2 gousses d'ail écrasées • 350 à 400 g de ris de veau nettoyés • 80 g de beurre • 1 c. à c. de miel • petites feuilles de capucine

Préparation:

Placez les feuilles de capucine avec les glaçons, la moutarde et l'eau dans un blender et mixez jusqu'à ce que le mélange forme une sauce fine. Salez et assaisonnez selon votre goût d'un peu d'huile d'olive, de vinaigre et d'Élixir d'Anvers. Faites caraméliser les concombres dans une casserole à feu modéré avec un peu d'huile de tournesol et de sel. Ôtez du feu et réservez.

Faites chauffer un peu d'huile de tournesol dans une poêle et faites revenir l'ail à feu modéré. Faites cuire les ris de veau avec précaution pour qu'ils soient croquants d'un côté, retournez-les et ajoutez le beurre. Arrosez continuellement les ris de veau avec le beurre fondu. La cuisson des ris de veau peut prendre 16 à 19 min.

Lorsque les ris de veau sont presque cuits, remettez la casserole avec les concombres sur le feu, ajoutez 3 cl d'Élixir d'Anvers, 2 cl de vinaigre, 1 c. à c. de miel, mélangez un peu et laissez les concombres caraméliser jusqu'à ce que presque tout le liquide se soit évaporé. Retirez les concombres du feu et salez.

Battez un peu la sauce et nappez-en chaque assiette. Disposez les ris de veau et le concombre et décorez de quelques petites feuilles de capucine.



COLLIER D'AGNEAU, AIL DES OURS, ELIXIR DE SPA

Ingrédients pour 4 personnes:

Saumure: 1 l d'eau • 80 g de gros sel marin • 14 g de sucre • **Bouillon:** 2 kg d'os d'agneau • 2 c. à s. d'huile d'olive • huile de tournesol • 2 carottes coupées grossièrement • 1 branche de céleri coupée grossièrement • 6 gousses d'ail épluchées • 1 c. à s. de miel • 4 cl de vinaigre de vin blanc • 1 c. à c. de grains de poivre noir • 1 feuille de laurier • quelques branches de thym et de persil plat • **Agneau:** ½ collier d'agneau désossé • 2 gros oignons hachés • huile de tournesol • 200 g d'ail des ours • 25 cl d'huile de pépins de raisin • gros sel • vinaigre balsamique blanc • 1 c. à s. de miel • 3 cl d'Elixir de Spa • huile d'olive vierge extra • 12 oignons grelots

Préparation: Saumure (3 jours à l'avance): Mélangez tous les ingrédients et saumurez le collier d'agneau pendant 32 h. **Bouillon (3 jours à l'avance):** Préchauffez le four à 200°C. Placez les os d'agneau dans un plat allant au four, arrosez d'huile d'olive et laissez-les brunir pendant 45 à 60 min. Retournez à mi-cuisson. Faites dorer les carottes, le céleri et l'ail dans un peu d'huile d'olive tout en mélangeant. Versez le miel et poursuivez la cuisson pendant 3 min. Ajoutez le vinaigre et laissez réduire de moitié. Ajoutez les os d'agneau et recouvrez d'eau. Portez à ébullition et écumez. Ajoutez le poivre, le laurier, le thym et le persil plat, et laissez bouillir pendant 4 à 6 h. Retirez la casserole du feu et laissez reposer un instant. Passez le bouillon dans une passoire et laissez refroidir. Couvrez et réservez pendant 48 h au réfrigérateur. À l'aide d'une cuiller, enlevez la graisse de surface. **Agneau (1 jour à l'avance):** Préchauffez le four à 90°C. Placez l'agneau saumuré dans un plat allant au four, couvrez de bouillon et recouvrez d'une feuille d'aluminium. Enfouissez pendant 5 h, puis laissez refroidir dans le bouillon. Caramélisez les oignons dans l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Mixez l'ail des ours et l'huile de pépins de raisin dans un blender et jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Assaisonnez de gros sel et de vinaigre, et laissez refroidir. Mélangez le miel avec l'Elixir de Spa et 1 c. à s. de vinaigre pour obtenir la sauce pour le laquage. Séparez le collier d'agneau en portions et faites-les griller au barbecue à feu modéré jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Faites griller les oignons grelots jusqu'à ce qu'ils présentent des stries. Enlevez-les du feu et assaisonnez de sel, d'huile et de vinaigre. Retirez le collier d'agneau du feu, enduisez de sauce pour laquage et parsemez de gros sel. Disposez sur chaque assiette une cuiller de pâte à l'ail des ours et une part de collier d'agneau. Recouvrez d'oignons grelots grillés et d'une c. à s. de vinaigrette des petits oignons.



8

DÎNER // VOLAILLE

POULET, AUBERGINES, VITELOTTES, ELIXIR D'ANVERS

Ingrédients pour 4 personnes:

Crème d'aubergine: 1 kg d'aubergines • 1 gousse d'ail émincée • huile d'olive • 60 g de miso • 25 g de sauce soja • 1 c. à s. de sauce hoisin (facultatif) • le zeste et le jus de 2 citrons • 4 cl d'Elixir d'Anvers • poivre et sel • **Poulet et pommes de terre:** 1 poulet élevé en plein air • huile de tournesol • sel fin • 4 à 8 vitelottes de taille moyenne (ou une autre sorte de pommes de terre) • 50 g de beurre • 1 gousse d'ail émincée • 1 branche de romarin • quelques branches de thym citron

Préparation:

Crème d'aubergine: Faites caraméliser l'aubergine avec l'ail dans une quantité généreuse d'huile d'olive. Réservez le liquide. Mélangez le miso, la sauce soja, la sauce hoisin, le zeste et le jus de citron, versez sur les aubergines et faites cuire à feu vif. Mettez le contenu de des sauteuses dans un blender, ajoutez le liquide réservé et l'Élixir d'Anvers et mélangez le tout pour obtenir une pâte lisse. Salez et poivrez. Réservez. **Poulet et pommes de terre:** Enduisez le poulet d'huile de tournesol. Salez l'intérieur et l'extérieur. Enfourez le poulet et les vitelottes 35 min au four préchauffé à 180°C. Entrouvrez un peu la porte du four toutes les 7 à 8 min pour évacuer la vapeur. Sortez le poulet et les pommes de terre du four. Réservez les pommes de terre. Augmentez la température du four à 215°C. Faites fondre le beurre avec l'ail, le romarin et le thym dans un poêlon. Tartinez l'intérieur et l'extérieur du poulet avec ce beurre aux herbes. Laissez le poulet reposer pendant 15 min, puis enduisez-le à nouveau de beurre aux herbes. Faites griller le poulet pendant 18 à 20 min au four jusqu'à ce que la peau devienne brun doré. Allumez le barbecue. Retirez le poulet du four et laissez reposer environ 6 min. Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et passez-les dans le jus de cuisson. Faites légèrement griller les pommes de terre et le poulet. Retournez-les une fois. Pour un effet fumé, ajoutez aux braises quelques copeaux de fumage humidifiés, fermez le couvercle et laissez fumer pendant +/- 5 min. Réchauffez la crème d'aubergine. Il ne vous reste plus qu'à servir à table!



"Il n'est pas toujours facile de retrouver un vrai savoir-faire dans notre monde commercialisé qui vit à 100 à l'heure. Depuis plus de 150 ans, l'Élixir d'Anvers est parvenu à survivre à toutes les tendances, ce qui prouve qu'il s'agit d'un produit de qualité hautement apprécié. Par conséquent, c'est pour moi un vrai plaisir de travailler un produit artisanal au passé si riche pour en faire de nouvelles créations! L'Élixir d'Anvers traditionnel, un peu plus doux, et l'Élixir de Spa, son petit frère plus épicé, forment la base parfaite pour des cocktails créatifs auxquels on souhaite apporter une touche de modernité tout en faisant un clin d'œil au passé."

- **Sander De Saegher** - **Graanmarkt 13**

En février 2014, Vilhjalmur Sigurdarson et Joke Michiel ouvraient leur restaurant Souvenir dans le centre d'Ypres, à proximité de la nature préservée du Heuvelland. Fidèle à ses racines islandaises et fort de son expérience dans diverses cuisines prestigieuses en Belgique et à l'étranger, Vilhjalmur ne jure que par une cuisine qui accorde la priorité absolue à la qualité des produits. Dans cette optique, il collabore au quotidien avec des agriculteurs locaux et des pêcheurs et éleveurs passionnés qui travaillent en appliquant des méthodes durables.

Le restaurant Souvenir propose une carte qui se renouvelle sans cesse, avec des plats du terroir composés au gré des saisons et selon la disponibilité des produits, dont les combinaisons équilibrées ne manquent jamais de surprendre. L'authenticité que l'on retrouve au champ, sur le bateau, dans l'étable et dans la cuisine se reconnaît dans les saveurs pures présentes dans l'assiette. De la cuisine belge avec une touche originale d'Islande.



Souvenir Restaurant

Surmont de Volsbergstraat 12 - 8900 Ypres - T 00 32 57 36 06 06
www.souvenir-restaurant.be

*"Les saveurs profondes de l'Élixir d'Anvers
et le goût élégant et relevé de l'Élixir de Spa
rehaussent chaque plat d'un cran."*

- Vilhjalmur Sigurdarson





ELIXIR D'ANVERS[®]
1863

“Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.”

FX De Beukelaer
Haantjeslei 132, 2018 Anvers
www.elixir.be

