Le carnet de recettes du Village

Les recettes inspirées des Villages de la Collection

THE BICESTER VILLAGE SHOPPING COLLECTION®

BIENVENUE DANS LE CARNET DE RECETTES DU VILLAGE

Pour la toute première fois, notre équipe extraordinaire de chefs partage avec vous certaines de ses recettes préférées pour que vous puissiez les recréer chez vous.

Des restaurants célèbres aux cafés branchés, en passant par les food trucks insolites, nos 11 Villages d'Europe et de Chine sont réputés pour leur florilège passionnant d'expériences gastronomiques. Nos chefs s'inspirent des couleurs, du terroir et des saisons… toutes les richesses des régions où se nichent nos Villages.

Désormais, les merveilles culinaires de The Bicester Village Shopping Collection sont à votre portée. Pourquoi ne pas préparer votre propre thé traditionnel anglais, accompagné des scones légers du Café Wolseley de Bicester Village? Vous pouvez aussi préparer un plat de tortelli à l'italienne à l'odeur alléchante, comme au Parma Menù de Fidenza Village.

Nous sommes ravis de vous faire découvrir 23 de nos plats emblématiques, issus du monde entier, et espérons vivement vous accueillir bientôt dans l'un de nos Villages. En attendant, nous vous souhaitons un bon appétit !

Desirée

Desirée Bollier
The Bicester Village Shopping Collection

Pourquoi ne pas partager votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook pour que tout le monde puisse admirer vos prouesses ?

TABLE DES MATIÈRES

Bicester Village

Scones, **Café Wolseley** – *Page 5*

Espresso martini, **farmshop restaurant & cafe** – *Page 6*

Wok de nouilles udon aux fruits de mer, **Shan Shui** – *Page 7*

Kildare Village

Salade de légumes-racines d'hiver rôtis, **Sprout & Co** – *Page 9*

Porchetta de boudin noir fumé accompagnée de citrouille au pecorino, de gremolata aux piments jalapeño et de son jus de sauge, **Dunne & Crescenzi** – *Page 11*

La Vallée Village

Œuf façon meurette, **Menu Palais** – *Page 14*

Mi-cuit au chocolat, **Menu Palais** – *Page 15*

Wertheim Village

Spaghettis aux asperges et au lard, **La Piazza** – *Page 17*

Limonade maison, **Prime Restaurant, Grill & Co** – *Page 18*

Ingolstadt Village

Liqueur Toffifee®, **Coffee Fellows** – *Page 20*

Tiramisu mangue-basilic, **Piccola Cucina** – *Page 21*

Maasmechelen Village

Vol-au-vent, **Le Petit Belge** – *Page 23*

Pain perdu au saumon fumé, **Le Pain Quotidien** – *Page 25*

Fidenza Village

Tortelli à la ricotta et aux épinards, **Parma Menù** – *Page 27*

Mezze maniche à la carbonara, **Signorvino** – *Page 28*

La Roca Village

Brandade de morue à l'huile persillée, **Pasarela** – *Page 30*

Pâtes scialatielli alle vongole au limoncello, **Corso Iluzione** – *Page 31*

Las Rozas Village

Rôti de bœuf, **Mentidero** – *Page 33*

Biscuits au chocolat et au lait concentré, **Cristina Oria** – *Page 34*

Suzhou Village

Filet de mérou en pot d'argile, **Loong Mein Koon** – *Page 36*

Galettes d'agneau émincé, **Yershari** – *Page 37*

Shanghai Village

Généreuse portion de ragoût de poulet de Xinjiang, **Yershari** – *Page 39*

Canard laqué de Pékin, **Huo Kao** – *Page 41*

BICESTER VILLAGE

À moins d'une heure de Londres, Bicester Village est le lieu qui marque nos débuts, il y a 25 ans de cela. Avec son charme typiquement anglais, le membre fondateur de The Bicester Village Shopping Collection peut se targuer de plusieurs grandes premières, dont la toute première ouverture d'un établissement hors de Londres par les célèbres restaurateurs Chris Corbin et Jeremy King.

Disposant du même intérieur spectaculaire, de la même carte gastronomique et du même service méticuleux qui font toute la réputation de l'institution britannique The Wolseley, le Café Wolseley de Bicester Village propose, parmi une variété de plats classiques, l'un des meilleurs thés traditionnels anglais du pays. Et, bien entendu, tout afternoon tea se doit d'être accompagné de scones.

Et si, au lieu d'un thé traditionnel, vous optiez pour un espresso martini, riche et onctueux, proposé par un autre incontournable de la Grande-Bretagne, farmshop restaurant & cafe du groupe Soho House ?

Si votre palais est plus sensible aux saveurs exotiques, la carte du Shan Shui rend hommage à la cuisine chinoise et asiatique. Le wok de nouilles udon aux fruits de mer aux effluves délicieuses du restaurant est un plat rapide et simple à préparer en semaine, qui peut en outre s'adapter facilement aux repas végétariens.

CAFÉ WOLSELEY

Scones

POUR 10 À 20 SCONES

Ingrédients

- 550 g de farine T55
- 550 g de farine de Gruau T45
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre
- 90 g de levure chimique
- 315 ml de lait
- 315 ml de crème fraîche
- 140 g de raisins secs
- 1 œuf battu avec un peu de lait pour le nappage

Recette

1. Beurrez légèrement deux plaques de cuisson. Préchauffez le four à 180 °C/Th 4.
2. À l'aide du crochet pétrisseur de votre robot, mélangez la farine, le sucre, le beurre et la levure chimique. Pétrissez à vitesse lente pendant deux à trois minutes, puis à vitesse moyenne pendant 20 minutes supplémentaires.
3. Ajoutez le lait et la crème et pétrissez lentement pendant trois minutes, puis augmentez la vitesse pendant une minute supplémentaire.
4. Ajoutez les raisins secs et pétrissez lentement pendant une minute.
5. Boulez la pâte et placez-la au frais pendant au moins une heure.
6. Sur une surface légèrement farinée, abaissez la pâte refroidie sur une épaisseur de 2 cm. Utilisez un emporte-pièce de 5 cm pour découper la pâte.
7. Disposez les scones sur les plaques de cuisson préparées et badigeonnez le dessus avec l'œuf battu.
8. Faites-les cuire pendant 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient bien levés et dorés.
9. Laissez-les refroidir sur une grille et servez-les aussi frais que possible.

Le saviez-vous ?

La préférence pour étaler la crème ou la confiture en premier sur un scone fait l'objet d'un débat acharné à travers toute l'Angleterre. Dans le Devon, on préfère étaler la crème d'abord, alors que la préférence va à la confiture en Cornouailles.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

FARMSHOP RESTAURANT & CAFE

Espresso martini

POUR UNE PERSONNE

Recette

1. Préparez l'expresso, puis versez-le, avec la vodka et le Kahlúa, dans un mélangeur à cocktail et remplissez-le de glace.
2. Agitez vigoureusement.
3. Versez dans un verre à cocktail glacé et décorez le tout avec les grains de café.

Ingrédients

- 25 ml d'expresso
- 50 ml de vodka
- 25 ml de Kahlúa ou de liqueur de café
- Une poignée de glace
- 3 grains de café pour la décoration

Le saviez-vous ?

Techniquement, l'espresso martini n'est pas un « vrai » martini car il ne contient ni gin ni vermouth. Il était initialement connu sous le nom de vodka espresso.

Partagez votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

SHAN SHUI

Wok de nouilles udon aux fruits de mer

POUR 2 PERSONNES

Ingredients

- 1 paquet de nouilles udon fraîches
- 4 c. à soupe d'huile végétale
- 1 poivron rouge épépiné et coupé en fines lanières
- 1 poivron vert épépiné et coupé en fines lanières
- 1 gros oignon, épluché et coupé en quartiers épais
- 4 gousses d'ail, épluchées et coupées en rondelles
- 400 g d'assortiment de fruits de mer variés
- 100 g de pousses de soja
- 1 c. à café de sauce d'huître
- 1 c. à café de sauce soja foncée
- 1 c. à soupe de sauce soja
- Du sel, au goût
- Du poivre noir moulu, au goût
- ½ c. à café de sucre
- 1 oignon nouveau, coupé en petits morceaux

Le saviez-vous ?

Les nouilles udon sont simplement des nouilles de blé japonaises. On les trouve facilement dans les supermarchés sous forme sèche, mais aussi dans les épiceries asiatiques ou japonaises sous forme congelée.

Recette

1. Faites cuire les nouilles dans l'eau bouillante selon les instructions figurant sur le paquet. Ensuite, égouttez-les et rincez-les abondamment sous l'eau froide. Réservez.
2. Dans une grande poêle ou un wok, faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile, ajoutez les poivrons et l'oignon, et faites-les revenir pendant deux minutes. Retirez-les de la poêle et réservez.
3. Dans la même poêle, faites chauffer le reste de l'huile, ajoutez-y l'ail et les fruits de mer et faites chauffer à feu vif pendant trois à quatre minutes.
4. Ajoutez les nouilles égouttées, les légumes cuits, les pousses de soja et les sauces dans la poêle.Faites revenir l'ensemble jusqu'à ce que le plat soit bien chaud, assaisonnez avec du sel, du poivre et du sucre à votre convenance, et saupoudrez d'oignon nouveau pour finir.

Partagez votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

KILDARE VILLAGE

Avec ses collines et ses vallées verdoyantes, il n'est pas étonnant que l'Irlande soit surnommée l'île d'émeraude. Ce surnom s'applique également au Kildare Village, situé au cœur de la région des courses hippiques, près des ruines de l'abbaye de Grey.

Si vous aimez aussi les aliments « verts », la salade d'hiver de Sprout & Co, riche en légumes, fera parfaitement l'affaire. Avec ses ingrédients poussant en hiver, les saveurs audacieuses de ce plat croustillant satisferont vos envies d'aliments sains et réconfortants.

En revanche, si vous préférez un plat chaud à base de viande, nous vous conseillons la porchetta de boudin noir fumé et la gremolata de Dunne & Crescenzi. Imaginé par le chef cuisinier Krishna Thondarayen, ce plat original apporte une touche unique à un mets italien traditionnel, aussi délicieux coupé en tranches à la sortie du four que sous forme de sandwich savoureux le lendemain.

SPROUT & CO

Salade de légumes-racines d'hiver rôtis

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

Pour la salade

- 8 betteraves bio de taille moyenne
- 2 oignons rouges
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'ail émincé
- 100 g de chorizo de la marque Gubbeen
- 200 g de boulgour
- ¼ de chou rouge
- 4 poignées de légumes verts de saison

Pour les croutons à l'ail

- 1 tranche de pain rassis
- 2 gousses d'ail
- Un filet d'huile d'olive

Pour la vinaigrette balsamique à la pomme

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de miel local
- 50 ml de jus de pomme pressé à froid
- Du sel et poivre, au goût

Pour le pesto

- Un bouquet de chou kale, en lanières
- Un bouquet de basilic frais
- 50 g de graines de citrouille grillées
- 50 g d'amandes
- 50 g de pistaches
- 100 ml d'huile d'olive, plus un supplément à votre convenance
- 2 gousses d'ail, émincées
- Le jus d'un citron
- Une pincée de sel et de poivre noir

Page suivante...

SPROUT & CO

Salade de légumes-racines d'hiver rôtis

POUR 4 PERSONNES

Recette

Pour les betteraves rôties au vinaigre balsamique

1. Préchauffez le four à 200 °C/Th 6.
2. Coupez les betteraves en deux (laissez la peau si elles sont biologiques) et les oignons rouges, puis mélangez-les avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, l'ail émincé, le sel et le poivre.
3. Disposez les légumes sur un plat à rôtir recouvert de papier sulfurisé et placez-les au four pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pour le chorizo

Coupez le chorizo en petits morceaux. Ensuite, dans une poêle chaude, faites-le cuire rapidement pendant une minute de chaque côté jusqu'à ce que les bords soient caramélisés et que les côtés plats soient noircis. Retirez du feu et réservez.

Pour les croutons à l'ail

1. Coupez le pain rassis en cubes et émincez les gousses d'ail.
2. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites revenir doucement l'ail jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Ajoutez les croûtons. Laissez-les dorer et absorber le liquide.
4. Retirez les de la poêle, placez-les sur une feuille de papier absorbant et laissez-les refroidir.

Le saviez-vous ?

Riche en vitamines K et A, le pesto polyvalent de cette recette est entièrement végan. Préparez-en une plus grande quantité et conservez les restes au réfrigérateur (le pesto peut être conservé trois ou quatre jours) pour en faire une délicieuse sauce à tremper ou pour accompagner vos pâtes.

Pour la vinaigrette balsamique à la pomme

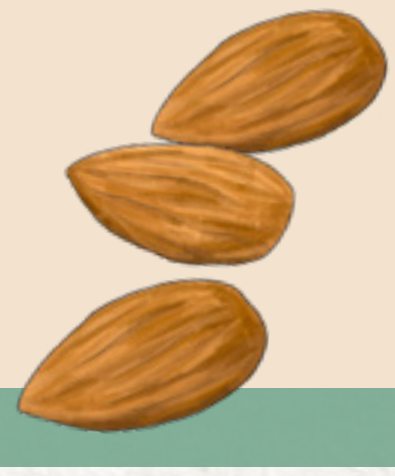
1. Versez l'huile, le vinaigre, le miel et le jus de pomme dans un saladier et fouettez.
2. Assaisonnez à votre convenance

Pour le pesto

Placez tous les ingrédients dans un robot et mixez. Pour une consistance plus lisse, ajoutez progressivement plus d'huile d'olive et continuez à mixer.

Pour l'assemblage et le service

1. Faites cuire le boulgour selon les instructions figurant sur le paquet.
2. Coupez en fines lamelles le chou rouge frais et les légumes verts de saison
3. Placez les betteraves rôties, les oignons, les croûtons à l'ail et le chorizo dans un saladier avec le boulgour, le chou rouge et les légumes verts. Assaisonnez de vinaigrette balsamique à la pomme et déposez le pesto sur le dessus.



Partagez votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

DUNNE & CRESCENZI

Porchetta de boudin noir fumé accompagnée de citrouille au pecorino, de gremolata aux piments jalapeño et de son jus de sauge

POUR 2 PERSONNES

Ingrédients

Pour la porchetta

- Pour la porchetta
- 1 bouquet de persil
- ½ bouquet de sauge
- 1 c. à soupe de graines de fenouil
- 1 citron, le jus et le zeste
- 1 orange, le jus et le zeste
- 4 gousses d'ail, épluchées et hachées
- 1,5 kg de poitrine de porc désossée, avec la couenne
- Du sel et poivre, au goût
- 300 g de boudin noir fumé, acheté chez votre boucher
- Ficelle de cuisine

Pour le jus de sauge

- 1 litre de vin rouge
- 3 échalotes, épluchées et finement émincées
- 3 gousses d'ail, épluchées et hachées
- 4 branches de thym
- 200 g de sucre, cristallisé ou semoule
- 1 litre de fond de veau bio frais
- 1 brin de sauge

Pour la citrouille au pecorino

- 100 ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 3 gousses d'ail, épluchées et hachées
- 1 gros oignon blanc, finement émincé
- 500 g de citrouille, épluchée et coupée en morceaux réguliers de 4 cm
- 1 orange, le jus et le zeste
- 200 ml d'eau
- 50 g de graines de citrouille
- 100 g de pecorino affiné, en copeaux
- Du sel, au goût

Pour la gremolata aux piments jalapeño

- 4 piments jalapeño ou piments forts
- 1 citron confit
- 4 gousses d'ail, épluchées et râpées
- 1 petit bouquet de persil, finement haché
- 1 petit bouquet de menthe, finement haché
- 1 citron, le jus et le zeste
- 200 ml d'huile d'olive extra vierge
- Du sel, au goût

Partagez votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

Recette

Pour la porchetta

1. Préchauffez le four à 160 °C/Th 5.
2. Pour réaliser la marinade, commencez par hacher finement le persil et la sauge. Dans une poêle, faites griller les graines de fenouil à feu doux pour en extraire la saveur. Ensuite, écrasez-les et mélangez-les aux herbes hachées, au zeste d'agrumes et à l'ail. Laissez reposer.
3. Placez la poitrine de porc sur une planche, la peau vers le bas, et ouvrez-la comme un livre.
4. Assaisonnez le porc avec du sel et du poivre des deux côtés, placez la couenne vers le bas et frottez avec la marinade.
5. Retirez la peau du boudin noir fumé et placez-le au centre du porc.
6. Roulez le côté le plus épais de la viande vers le côté le plus fin des côtes pour créer une forme de bûche.
7. Fixez le tout avec de la ficelle, placée à intervalles de 2 cm.
8. Placez une grille de cuisson dans une plaque de cuisson et remplissez la plaque d'eau jusqu'au niveau de la grille. Placez la porchetta sur la grille et faites-la rôtir pendant deux heures et demie.
9. Retirez la porchetta du four et laissez-la reposer pendant 15 minutes avant de la servir.

Pour le jus de sauge

1. Placez le vin rouge, les échalotes, les gousses d'ail, le thym et le sucre dans une casserole et laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié
2. Ajoutez le fond de veau et baissez le feu pour faire mijoter jusqu'à ce que la sauce réduise de deux tiers.
3. Passez à la passoire fine, ajoutez la sauge et laissez infuser. Conservez la sauce claire et jetez ce qui est resté dans le filtre.

Pour la citrouille au pecorino

1. Faites chauffer l'huile d'olive à feu doux dans une grande casserole. Ajoutez le thym, le romarin, l'ail et l'oignon avant de laisser mijoter pendant cinq minutes.
2. Ajoutez la citrouille, le zeste et le jus d'orange. Laissez mijoter pendant encore cinq minutes.
3. Ajoutez l'eau et laissez cuire à feu doux, en vérifiant toutes les cinq minutes que la préparation ne colle pas.
4. Une fois le liquide évaporé, vérifiez la texture de la citrouille avec une fourchette. Si elle semble ferme, ajoutez un peu d'eau chaude et répétez le processus.
5. Dans une autre casserole, faites griller les graines de citrouille pendant une minute.
6. Retirez du feu et incorporez les copeaux de pecorino et les graines de citrouille, puis assaisonnez.

For the jalapeño gremolata

1. Coupez les poivrons dans le sens de la longueur, épépinez-les et coupez-les en dés.
2. Coupez le citron confit en quatre quartiers. Retirez la chair et jetez-la, puis coupez l'écorce en dés.
3. Placez le poivron et le citron hachés dans un saladier avec le reste des ingrédients, avant de mélanger légèrement et de laisser reposer.

Pour le service

Coupez la porchetta en tranches de 2 cm et servez-la avec le potiron au pecorino, le jus de sauge et la gremolata aux piments jalapeño.

Le saviez-vous ?

Adoré par beaucoup, détesté par certains, le boudin noir traditionnel est obtenu à partir de graisse et de sang de porc. Si vous n'arrivez vraiment pas à passer outre sa composition, vous pouvez trouver un équivalent végétarien ou végan, à base d'avoine et d'orge.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

LA VALLÉE VILLAGE

La culture française se définit à la fois par sa mode et sa gastronomie, deux éléments incarnés par La Vallée Village. Située sur la célèbre route gastronomique du Champagne, à seulement 40 minutes de Paris, cette destination shopping abrite non seulement plus de 110 boutiques élégantes, mais aussi divers bistrots et brasseries servant de généreuses portions de produits du terroir.

Parmi ceux-ci, le Menu Palais, où le chef Aurélien Correyeur a conçu un menu qui élève la cuisine au rang de haute couture. Inspiré du MINIPALAIS, le célèbre restaurant du Grand Palais à Paris, le plat bourguignon classique du restaurant, composé d'œufs pochés dans une riche sauce au vin rouge, est l'un des grands classiques de la cuisine régionale française.

N'oubliez pas de garder une place pour le dessert, car vous ne voudrez pas passer à côté du délicieux mi-cuit au chocolat. Avec son cœur moelleux et fondant, il s'agit de la touche finale parfaite pour un dîner romantique.

MENU PALAIS

Œuf façon meurette

POUR UNE PERSONNE

Ingrédients

Pour la sauce meurette

- 1,5 litre de vin rouge
- 500 g de ventrèche séchée du pays basque
- 1 c. à café d'huile
- 500 g de champignons de Paris
- 1 c. à soupe de farine de blé

Pour l'œuf mollet

- 1 œuf
- 100 ml de vinaigre balsamique blanc
- Une poignée de glace

Pour la purée de céleri

- 1 céleri
- 500 ml de crème fraîche
- Un filet d'eau

Pour la garniture

- Quelques feuilles de salade
- Une fine tranche de pain grillé

Le saviez-vous ?

Vous n'avez pas envie d'œufs ? La sauce au vin, de préférence préparée avec un vin de Bourgogne corsé, doux et terreux, se marie aussi très bien avec le bœuf ou la volaille.

Recette

1. Faites flamber le vin rouge dans une poêle pendant quatre à cinq minutes. Versez le vinaigre dans une casserole et ajoutez de l'eau.
2. Faites bouillir l'œuf pendant cinq minutes et demie, puis transvasez-le immédiatement dans un bol d'eau glacée.
3. Une fois refroidi, retirez la coquille et laissez l'œuf tremper dans un litre de vin rouge flambé pendant six à sept heures, ou toute la nuit.
4. Retirez la couenne de la ventrèche et jetez-la. Hachez finement la ventrèche et faites-la suer dans la poêle avec un peu d'huile.
5. Lavez et coupez les champignons en petits dés. Retirez la graisse de la poêle, ajoutez les champignons et continuez à les faire revenir.

6. Ajoutez progressivement le reste du vin rouge flambé et mixez pour obtenir la consistance souhaitée.
7. Pour réaliser la purée de céleri, épluchez le céleri et coupez-le en gros cubes. Ensuite, faites suer le céleri haché dans du beurre dans une autre poêle. Une fois ramolli, ajoutez la crème et l'eau et poursuivez la cuisson.
8. Retirez le mélange de céleri du feu et écrasez-le en purée.
9. Pour le service, placez la purée de céleri au fond de l'assiette et disposez la sauce meurette tout autour. Placez l'œuf au centre de la purée et garnissez-le de quelques feuilles de salade de votre choix. Servez le tout avec du pain grillé.

Partagez votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

MENU PALAIS

Mi-cuit au chocolat

POUR 12 UNITÉS

Recette

1. Beurrez 12 ramequins et préchauffez le four à 200 °C/Th 6.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Déposez le chocolat dans un bol, versez-y le beurre fondu et remuez bien jusqu'à ce que le chocolat fonde aussi.
4. Dans un autre bol, fouettez les œufs et le sucre semoule avant de les incorporer au mélange de chocolat fondu.
5. Ajoutez la farine et remuez.
6. Répartissez la préparation équitablement entre vos ramequins graissés et faites cuire pendant huit minutes.
7. Pour finir, saupoudrez chaque dessert d'une légère touche de sucre glace et servez avec la crème ou la glace selon vos préférences.

Ingrédients

- 150 g de beurre
- 160 g de chocolat noir
- 5 œufs
- 200 g de sucre semoule
- 70 g de farine
- 1 c. à soupe de sucre glace
- Une boule de crème fraîche épaisse ou de glace à la vanille

Le saviez-vous ?

Pour revisiter ce dessert français classique, une cuillerée de praliné incorporée au centre de la pâte lui confère un délicieux goût de noisette. Si vous n'avez pas de praliné chez vous, un carré de chocolat praliné fera l'affaire.

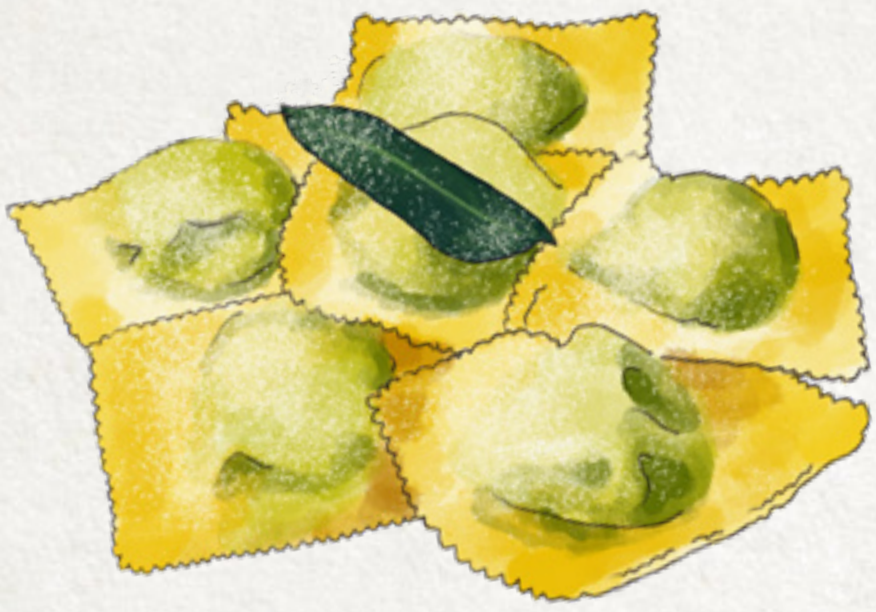
Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

WERTHEIM VILLAGE

Situé dans la région viticole pittoresque de la vallée de la Tauber, Wertheim Village se trouve sur la Route romantique, une voie de commerce médiévale qui attire des millions de touristes chaque année.

Si le caractère cosmopolite de la région se reflète dans sa cuisine, il existe de nombreuses possibilités de savourer des spécialités locales telles que la truite et la carpe fraîches, l'agneau tendre et la saucisse bratwurst épicée, le tout accompagné, bien sûr, de l'un des célèbres vins de Franconie.

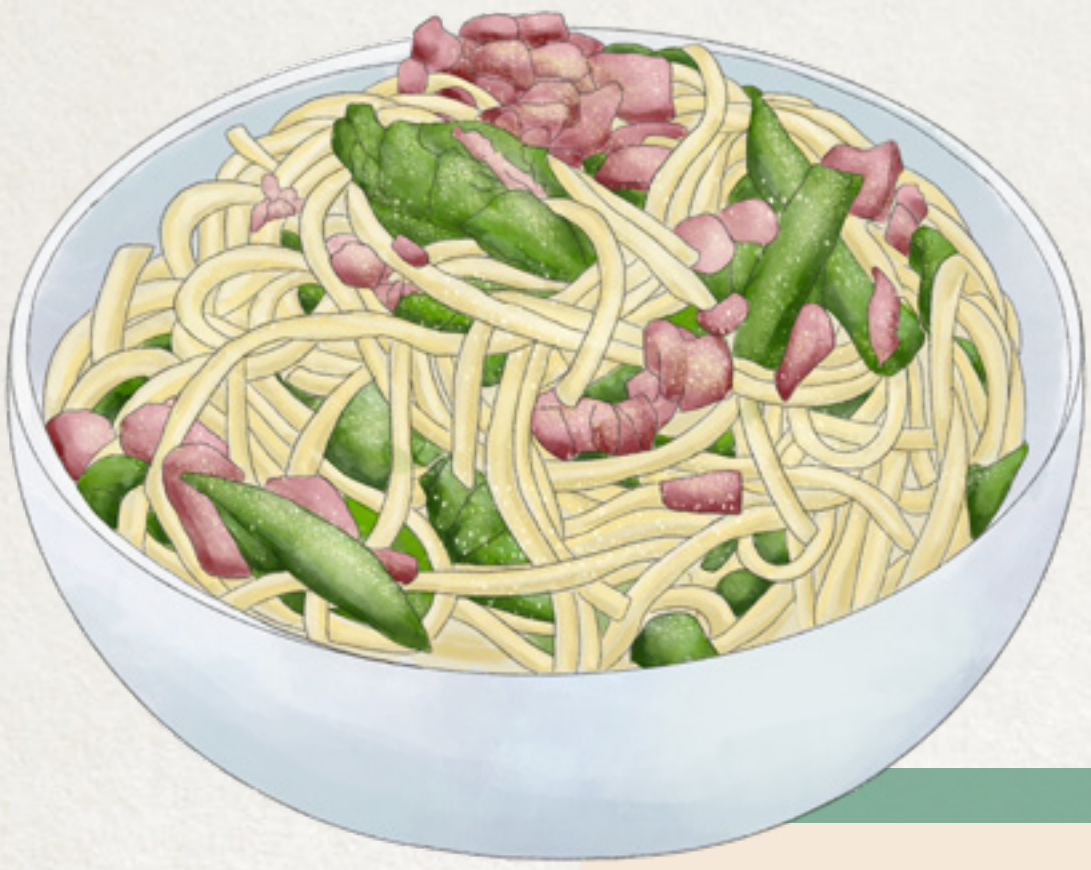
Lorsque vient la saison des asperges (de la mi-avril à fin juin), de petits stands apparaissent dans toute la région pour vendre les précieuses griffes d'asperges. Et quoi de mieux pour mettre en valeur ce légume polyvalent qu'un plat de pâtes tout simple, comme celui réalisé dans le restaurant familial de Wertheim Village, La Piazza ? Idéalement accompagné d'un riesling sec ou d'un pinot blanc, ce plat est tout aussi délicieux avec un verre de limonade maison rafraîchissante. Cette version, proposée par Prime Restaurant, Grill & Co, comporte une note d'hibiscus enivrante et est idéale pour étancher une soif de shopping.



LA PIAZZA

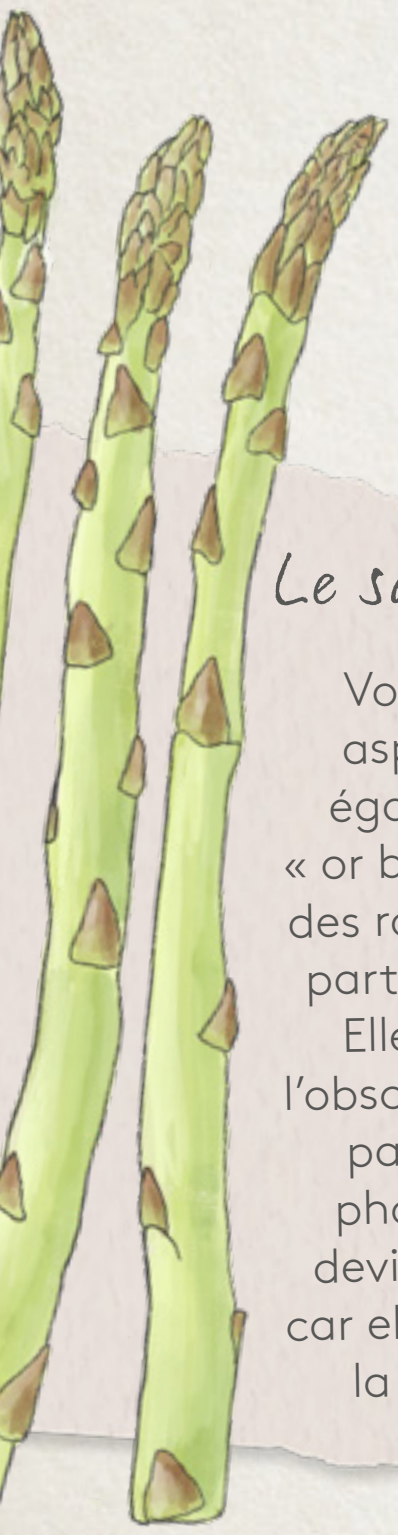
Spaghettis aux asperges et au lard

POUR 2 PERSONNES



Ingrédients

- 120 g de spaghettis
- 1 c. à soupe d'huile de cuisson
- 4 tranches de lard, hachées
- 1 petit oignon
- 200 ml de crème fraîche
- 1 grosse gousse d'ail, pressée
- 1 botte d'asperges, coupée en morceaux
- Du sel et poivre, au goût
- 30 g de parmesan râpé
- ½ citron, pressé en jus, avec le zeste
- 1 petit bouquet de persil plat, haché



Le saviez-vous ?

Vous trouverez des asperges blanches, également appelées « or blanc » ou « légume des rois », pratiquement partout en Allemagne. Elles poussent dans l'obscurité et ne réalisent pas le processus de photosynthèse et ne deviennent pas vertes, car elles ne voient jamais la lumière du soleil.

Recette

1. Faites bouillir les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée, puis égouttez-les et réservez.
2. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile à feu mi-vif et ajoutez le lard. Faites-le frire pendant quelques minutes, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il commence à être croustillant.
3. Ajoutez l'oignon dans la poêle et faites-le frire, en le remuant constamment et en prenant soin de ne pas le faire brûler.
4. Ajoutez les deux tiers de la crème et augmentez le feu, puis ajoutez l'ail et continuez à remuer. La crème réduira et s'épaissira.
5. Ajoutez les morceaux d'asperge crue et le reste de la crème. Assaisonnez généreusement avec du sel et du poivre.
6. Faites cuire pendant quatre à cinq minutes supplémentaires jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Baissez ensuite légèrement le feu et ajoutez les spaghettis.
7. Mélangez bien avant d'ajouter le parmesan et le zeste et jus de citron. Continuez à bien mélanger, puis retirez du feu.
8. Agrémentez votre plat fini avec une pincée de parmesan, de sel, de poivre et de persil. Servez aussitôt.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

Limonade maison

POUR UNE PERSONNE

Ingrédients

- Une poignée de glaçons
- 10 ml de jus de citron fraîchement pressé
- 20 ml de sirop d'hibiscus
- De l'eau pétillante
- Une tranche de citron vert
- Un brin de menthe fraîche

Recette

1. Déposez les glaçons dans un mélangeur à cocktail, puis ajoutez le citron et le sirop d'hibiscus. Agitez bien.
2. Versez le mélange dans un verre long et complétez avec de l'eau pétillante.
3. Décorez avec une tranche de citron vert et un brin de menthe fraîche.

Le saviez-vous ?

Pour un encas estival parfait servi en bâtonnet, versez la limonade dans des moules à esquimaux et mettez-les au congélateur. Ajoutez du yaourt à la place de l'eau pétillante pour revisiter ce dessert tant apprécié.

INGOLSTADT VILLAGE

Avec son caractère raffiné et sa superbe architecture, Ingolstadt Village puise dans la richesse de ses racines historiques locales, le tout rehaussé par la beauté de la campagne bavaroise et son atmosphère accueillante, avec de délicieux plats locaux.

Parmi ces derniers, on trouve une grande variété de desserts succulents et de friandises sucrées. Rien d'étonnant pour un pays qui consommerait plus de bonbons et de chocolat que tout autre au monde. De la forêt-noire *(Schwarzwälder Kirschtorte)* à la Crème Bavaroise *(Bayerische Crème)*, en passant par des pâtisseries de toutes sortes, préparez-vous à une explosion de sucre digne de ce nom.

La liqueur veloutée de Coffee Fellows, idéale en fin de repas, est agrémentée d'un chocolat allemand très apprécié, l'omniprésent Toffifee®. Si cela ne comble pas vos envies de sucré, le fabuleux tiramisu de Piccola Cucina, avec une touche rafraîchissante de mangue et de basilic, saura certainement vous séduire.

COFFEE FELLOWS

Liqueur Toffifee®

POUR UNE PERSONNE

Ingrédients

- 80 g de sucre brun
- 1 œuf
- 120 g de Toffifee®
- 300 ml de lait concentré
- 200 ml de crème
- 200 ml de vodka

Le saviez-vous ?

Cette liqueur crémeuse et onctueuse se conserve jusqu'à 14 jours au frais et constitue un cadeau idéal, une fois transvasée dans une bouteille décorative. Enfin, seulement si vous parvenez à vous en séparer.

Recette

1. Fouettez le sucre et l'œuf dans un bol, puis transvasez le mélange dans une casserole et faites-le chauffer à feu doux.
2. Ajoutez le Toffifee®, le lait concentré et la crème, augmentez le feu jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir, et remuez jusqu'à ce que le Toffifee® ait complètement fondu.
3. Réduisez la préparation en purée à l'aide d'un mixeur, puis laissez-la refroidir. Laissez la préparation à l'extérieur ou au réfrigérateur pour accélérer le processus de refroidissement.
4. Incorporez la vodka dans votre préparation refroidie, faites-la passer à travers une passoire fine et servez.

PICCOLA CUCINA

Tiramisu mangue-basilic

POUR 2 PERSONNES

Ingrédients

- Un bouquet de basilic
- 100 ml d'eau
- 150 g de mascarpone
- 80 g de fromage quark (fromage frais fermenté)
- 100 g de sucre glace
- 1 petit verre de jus de citron fraîchement pressé
- 100 ml de Prosecco
- 2 c. à soupe de purée de mangue
- 60 g de boudoirs
- 60 g de boudoirs au chocolat
- 150 g de mangue
- Un bouquet de menthe

Le saviez-vous ?

Au croisement entre le fromage frais et le yaourt, le fromage quark est un fromage non affiné fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé et constitue le principal ingrédient du traditionnel cheesecake allemand.

Recette

1. Retirez les feuilles de basilic de leurs tiges et mixez-les avec l'eau pour obtenir une purée.
2. Mélangez la purée de basilic avec le fromage quark, le mascarpone et 50 g de sucre glace jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis ajoutez le jus de citron.
3. Mélangez doucement le Prosecco avec la purée de mangue et réservez.
4. Tapissez le fond d'un plat de service profond avec les deux types de biscuits, arrosez d'un tiers du mélange au Prosecco, puis de la moitié du mélange au mascarpone.
5. Répétez l'opération afin d'obtenir une autre couche avec le reste des biscuits, le Prosecco et le mascarpone.
6. Placez le plat au réfrigérateur et laissez-le refroidir pendant cinq heures.
7. Découpez la mangue en morceaux réguliers.
8. Mixez le reste du sucre glace avec 100 g de cubes de mangue. Ajoutez ensuite le reste des cubes de mangue et le dernier tiers de Prosecco, puis mixez pour obtenir une préparation à base de purée de mangue. Laissez infuser la préparation à la mangue pendant que le tiramisu refroidit.
9. Répartissez la préparation à la mangue sur le tiramisu refroidi, saupoudrez légèrement de menthe et servez.

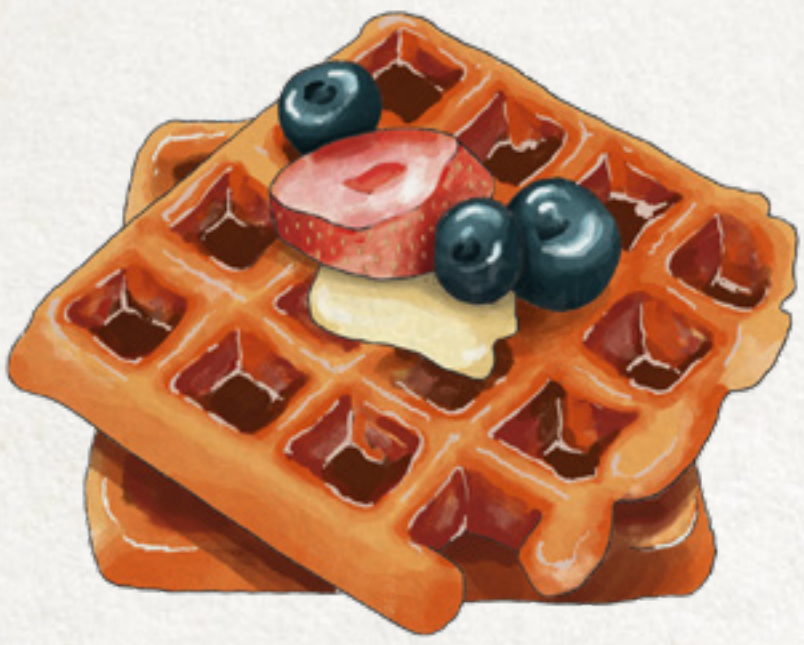
Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

MAASMECHELEN VILLAGE

La Belgique a beau être l'un des plus petits pays d'Europe, elle possède un caractère hors norme. Et Maasmechelen Village, situé au carrefour de la Belgique, de l'Allemagne et des Pays-Bas, est une destination véritablement paneuropéenne, qui allie la mode d'avant-garde à l'hospitalité belge bien connue.

Comme il se doit, cette recette du Petit Belge du Village peut se manger en petite ou grande quantité. Les vol-au-vent, ces délicieux feuilletés fourrés à la viande, sont généralement servis en entrée en France, mais en Belgique, ils constituent l'attraction principale, idéalement accompagnés d'un grand verre de bière locale.

Et, en ce qui concerne le petit déjeuner, le pain perdu agrémenté de tranches de saumon fumé du Pain Quotidien n'a rien de petit. Servi sur une brioche beurrée, toastée à la poêle, et garni d'une généreuse cuillerée de crème aigre au citron et aux herbes, c'est la façon la plus exquise de commencer la journée.



LE PETIT BELGE

Vol-au-vent

POUR 6 À 8 PERSONNES

Ingrédients

- 2 plaques de pâte feuilletée
- 300 g de viande hachée
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de chapelure
- Du sel et poivre, au goût
- 850 ml de fond de volaille
- 250 g de champignons de Paris
- 80 g de beurre, plus un supplément pour la cuisson
- 1 gousse d'ail, pressée
- 8 cuisses de poulet
- 50 g de farine de blé
- Un trait de xérès
- 150 ml de crème fraîche
- Du jus de citron, au goût
- De la noix de muscade fraîche, au goût
- Un bouquet de cresson alénois

Pour la sauce hollandaise

- 60 ml de vinaigre de vin blanc
- 6 grains de poivre noir
- 1 lamelle d'oignon
- 1 feuille de laurier
- 3 jaunes d'œuf
- 150 g de beurre doux à température ambiante, coupé en dés
- 30 ml de crème liquide (facultatif)
- Du sel, du poivre et du jus de citron, au goût

Le saviez-vous ?

Le vol-au-vent est originaire de France (le nom signifie « soufflé par le vent », ce qui décrit la légèreté de la pâte), mais les Belges se sont appropriés le plat en y ajoutant des champignons et des mini-boulettes de viande.

Page suivante...

LE PETIT BELGE

Vol-au-vent

POUR 6 À 8 PERSONNES

Recette

1. Beurrez légèrement une plaque de cuisson et préchauffez le four à 200 °C/Th 6 ou à la température indiquée sur l'emballage de la pâte feuilletée.
2. Roulez la pâte sur une épaisseur de 5 mm et coupez-la en six à huit morceaux ovales de taille régulière. Ensuite, placez-les au four et faites-les cuire pendant 10 minutes ou selon les instructions figurant sur le paquet.
3. Mélangez la viande hachée, le jaune d'œuf et la chapelure dans un récipient. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Roulez la préparation en petites boules de taille égale, d'environ 2,5 cm de diamètre, et mettez-les de côté.
5. Versez 750 ml de fond de volaille dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez les boulettes de viande et laissez mijoter à feu moyen.
6. Coupez les champignons en quatre. Faites-les frire dans une poêle avec une noix de beurre fondu. Ajoutez l'ail et assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer.
7. Faites fondre 50 g de beurre dans une poêle, ajoutez les morceaux de poulet et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils dorent.
8. Dans une autre poêle, faites un roux en faisant fondre 30 g de beurre et en ajoutant progressivement la farine, sans cesser de remuer Laissez sécher le mélange de farine en prenant soin de ne pas le laisser brûler.
9. Une fois que le mélange commence à dégager une bonne odeur, versez 100 ml du fond de volaille dans la poêle pour préparer un velouté.
10. Continuez de remuer à l'aide d'un fouet afin d'éviter les grumeaux.
11. Ajoutez une larme de sherry avec la crème. Remuez délicatement la sauce, puis ajoutez-y les champignons sautés, les morceaux de poulet et les boulettes de viande.
12. Pressez un peu de jus de citron dans le mélange et assaisonnez à votre goût avec du poivre, du sel et de la noix de muscade fraîchement râpée. Remuez, goûtez et ajoutez une larme de sherry au besoin.

Pour la sauce hollandaise

1. Mettez le vinaigre, les grains de poivre, la lamelle d'oignon et la feuille de laurier dans une petite casserole et portez à ébullition. Une fois que le liquide a réduit à un quart de son volume initial, retirez la casserole du feu et mettez-la dans de l'eau froide pour éviter toute évaporation supplémentaire.
2. Dans un bol résistant à la chaleur, battez les jaunes d'œufs avec 15 g de beurre et une pincée de sel. Puis, ajoutez le vinaigre réduit.
3. Mettez le bol au-dessus d'une casserole d'eau légèrement frémissante et fouettez pendant trois à quatre minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit suffisamment épais pour recouvrir le dos d'une cuillère en bois. Veillez à ne pas faire trop chauffer le mélange afin d'éviter que les œufs ne se morcellent ou se brouillent.
4. Incorporez le reste du beurre mou, un morceau à la fois, et battez jusqu'à ce que le mélange commence à s'émulsionner. Assurez-vous que chaque cube de beurre soit complètement incorporé avant d'ajouter le suivant.
5. Retirez du feu et ajoutez la crème en fouettant si vous le souhaitez. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.

Pour l'assemblage et le service

1. Dans un bol, servez une portion généreuse du velouté avec le poulet, les boulettes de viande et les champignons.
2. Déposez un peu de sauce hollandaise sur chaque portion et placez la pâte feuilletée ovale sur le dessus.
3. Garnissez chaque portion de noix de muscade râpée et d'une poignée de cresson alénois et servez.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

LE PAIN QUOTIDIEN

Pain perdu au saumon fumé

POUR 4 PERSONNES

Le saviez-vous ?

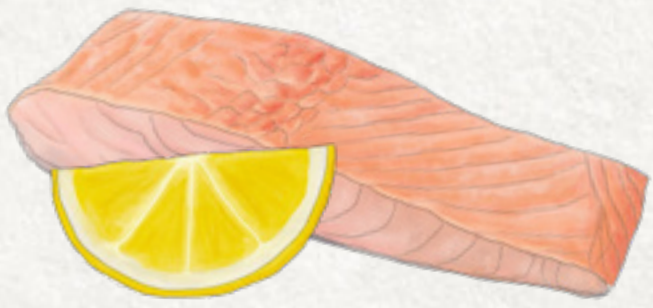
La Belgique est un point de rencontre entre les cultures germaniques du nord de l'Europe et les cultures latines du sud - et cela a influencé la cuisine du pays. Aujourd'hui, les Belges déclarent fièrement que leur nourriture est cuisinée avec la finesse française et servie avec la générosité allemande.

Ingrédients

- 50 g de concombre
- 2 brins d'aneth
- 2 citrons, plus un supplément pour la garniture
- 200 g de crème aigre
- Du sel et poivre, au goût
- 4 mini brioches ou 4 tranches de brioche
- 3 œufs
- 700 ml de lait
- 20 g de beurre
- 200 g de saumon fumé
- 60 g de cresson

Recette

1. Commencez par préparer la sauce. Coupez le concombre en julienne ou râpez-le finement, hachez l'aneth et pressez les citrons. Mélangez-les dans un bol avec la crème aigre, le sel et le poivre Laissez reposer pendant cinq minutes pour dégorger le concombre et permettre à l'acidité des citrons de modifier la texture de la crème. Puis, réservez dans un endroit frais.
2. Coupez la brioche en tranches ou taillez le dessus de la mini brioche.
3. Dans un bol, fouettez les œufs et le lait. Plongez la brioche dans le mélange et laissez-la absorber pendant quelques minutes.
4. Ajoutez le beurre dans une poêle et faites chauffer.
5. Retirez la brioche du mélange de lait et d'œufs et égouttez l'excédent de liquide - elle doit être humide, mais ne doit pas couler.
6. Mettez la brioche dans la poêle chaude et faites-la frire dans le beurre fondu pendant trois à quatre minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ensuite, retournez la brioche et faites-la frire pendant quelques minutes pour dorer l'autre côté.
7. Lorsque les deux côtés de la brioche sont dorés et bien cuits, retirez-la de la poêle et posez-la sur un papier essuie-tout pour absorber l'excès de graisse.
8. Pour le service, disposez la brioche au centre d'une assiette et placez les lamelles de saumon sur le dessus. Terminez avec une tranche de citron, une poignée de cresson et une cuillerée de sauce versée en filet sur le dessus du plat ou servie à part.



Partagez votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

FIDENZA VILLAGE

Il y a deux choses pour lesquelles l'Italie est célèbre : le shopping de luxe et les pâtes. À Fidenza Village, située à Parme, une ville riche en gastronomie, les deux sont à l'honneur.

En plus des 120 boutiques de marques de créateurs convoitées dans la zone commerçante, une multitude de restaurants proposent le meilleur de la cuisine italienne pour toute la *famiglia*. Parfumés à la sauge et au beurre fondu, les tortelli aux épinards et à la ricotta de Parma Menù mettent en avant les ingrédients de la région, ainsi que le petit mais puissant tortello (ou « gâteau farci », comme on l'appelle en italien).

La garniture du plat préféré de la nation, la carbonara de Signorvino, qui est d'une simplicité trompeuse, est une œuvre de génie délicatement salée grâce à l'ajout généreux de non pas un, mais deux fromages italiens à pâte dure. Associez cette sauce riche en goût à un vin blanc frais et dégustez !

PARMA MENÙ

Tortelli à la ricotta et aux épinards

POUR 8 PERSONNES

Ingrédients

Pour les pâtes

- 300 g de farine T45
- 3 œufs
- Une pincée de sel

Pour la farce

- 150 g d'épinards
- 250 g de ricotta
- 1 jaune d'œufs
- 60 g de Parmigiano Reggiano
- Du sel et poivre, au goût

Pour l'assaisonnement

- 40 g de beurre fondu
- 10 à 12 feuilles de sauge
- Parmigiano Reggiano râpé, au goût

Recette

1. Commencez par préparer les pâtes. Dans un bol, pétrissez la farine, les œufs et la pincée de sel. Formez une boule avec la pâte, couvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 minutes.
2. Dans une casserole, faites mijoter les épinards dans un peu d'eau. Ensuite, égouttez-les, pressez-les et hachez-les finement.
3. Mettez les épinards, la ricotta et le jaune d'œuf dans un bol et mélangez. Assaisonnez avec du Parmigiano Reggiano râpé et une pincée de sel et de poivre.
4. Sortez votre pâte du réfrigérateur, divisez-la en deux et étalez-la sur une surface plane.
5. Placez une quantité égale de farce aux épinards et à la ricotta à intervalles de 3 cm sur votre première couche de pâte. Ensuite, placez votre deuxième couche de pâte sur le dessus de la farce.
6. Coupez autour de chaque portion de farce de manière à former des carrés d'environ 4 cm.
7. Faites bouillir vos tortelli dans une grande quantité d'eau salée pendant trois à quatre minutes, puis égouttez-les et mettez-les dans une casserole. Versez un filet de beurre fondu et assaisonnez avec la sauge.
8. Pour finir, saupoudrez abondamment de parmesan et servez immédiatement.

Le saviez-vous ?

Les tortelli (et leurs cousines un peu plus petites, les tortellini) sont des petits paquets de pur bonheur. Elles sont tellement populaires en Italie qu'il existe même une Journée nationale des tortellini le 13 février - mais vous pouvez assurément les déguster toute l'année.

Partagez votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

SIGNORVINO

Mezze maniche à la carbonara

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 100 g de guanciale ou de lard
- 1 c. à soupe d'huile de cuisson
- 180 g de pâtes mezze maniche
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 80 g de Pecorino Romano
- 40 g de parmesan
- 1 pincée de poivre noir

Le saviez-vous ?

Avec environ 25,3 kg par personne et par an, les Italiens consomment plus de pâtes que tout autre pays du monde.

Recette

1. Remplissez une casserole d'eau et portez à ébullition.
2. Coupez le lard en petits dés et faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile.
3. Une fois que l'eau bout, ajoutez les pâtes.
4. Dans un bol, fouettez les deux jaunes d'œufs avec l'œuf entier, le pecorino, le parmesan et le poivre.
5. Égouttez les pâtes et ajoutez-y le lard doré. Retirez du feu et ajoutez les œufs battus.
6. Faites sauter brièvement pour éviter de cuire l'œuf, dressez et servez immédiatement.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

LA ROCA VILLAGE

Avec l'influence de Gaudí présente dans son architecture, La Roca Village, situé à seulement 40 minutes de Barcelone sur la route de la Costa Brava, incarne l'essence de l'exubérance méditerranéenne.

Le village abrite plus de 140 boutiques de marques locales et internationales de mode, de beauté et de style de vie, ainsi que plusieurs grands restaurants dont beaucoup disposent de terrasses extérieures baignées de soleil.

Les places ombragées, les fontaines et les bancs ornés de mosaïques faites de carreaux brisés aux couleurs vives constituent le cadre idéal pour déguster un verre de cava frais et des assiettes de tapas traditionnelles.

Typiquement catalane, la brandade de morue de Pasarela est particulièrement délicieuse comme sauce à tremper ou étalée généreusement sur du pain croustillant pour un déjeuner léger. Corso Iluzione, quant à lui, propose une version inspirée des scialatielli faites maison, parfumées au limoncello épicé et aux palourdes fraîches.

Naturellement, ces deux plats nécessitent une bonne dose d'huile d'olive, dont l'Espagne est la première source au monde.

PASARELA

Brandade de morue à l'huile persillée

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

Pour la brandade de morue

- 3 feuilles de gélatine
- 10 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail finement émincée
- 200 g d'oignon blanc émincé
- 225 g de morue salée
- 200 ml de crème fraîche

Pour l'huile persillée

- 50 g de feuilles de persil
- 75 ml d'un mélange d'huile d'olive et d'huile végétale

Recette

1. Commencez par mettre la gélatine dans un grand bol avec de la glace et de l'eau pour la faire ramollir.
2. Ensuite, dans une grande casserole, faites suer à feu moyen l'huile, l'ail et l'oignon.
3. Une fois que l'oignon est translucide, avant qu'il ne commence à dorer, ajoutez la morue salée et faites cuire pendant cinq minutes.
4. Ajoutez la crème fraîche et portez rapidement à ébullition pendant environ cinq minutes. Réservez.
5. Égouttez la gélatine, jetez l'eau et ajoutez la gélatine égouttée au mélange de morue. Mixez la préparation à l'aide d'un mixeur manuel jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
6. Pour préparer l'huile persillée, blanchissez brièvement les feuilles de persil et faites-les refroidir rapidement dans de l'eau glacée.
7. Egouttez le persil et mélangez-le avec les deux huiles.
8. Pour le service, remplissez des ramequins avec une quantité égale de brandade de morue. Versez un généreux filet d'huile persillée sur chaque portion et servez avec une sélection de pains grillés ou une salade.

Le saviez-vous ?

La brandade de morue existe depuis le XVIe siècle, au moment où la morue salée a été introduite dans la péninsule ibérique depuis le Pays basque jusqu'en Catalogne en passant par les Pyrénées. C'est un coup de cœur qui se prête à de nombreuses recettes. Essayez-la farcie dans des piments de piquillo ou même des cœurs d'artichauts pour des amuse-bouches appétissants.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

CORSO ILUZIONE

Pâtes scialatielli alle vongole au limoncello

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

Pour les scialatielli

- 100 g de farine T45
- 800 g de farine de semoule de blé dur
- 350 ml de limoncello
- 150 ml d'eau
- 200 g de fromage stracchino
- 20 g de sel

Pour la sauce (par portion)

- Un filet d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail
- 1 piment rouge (facultatif)
- 100 g de tomates cerises fraîches de Sicile
- 150 g de palourdes

To serve

- Une poignée de persil haché
- Une tranche de zeste de citron

Recette

1. Pour faire la pâte, versez la farine dans un bol et faites un puits au milieu. Ajoutez le limoncello petit à petit et commencez à pétrir. Ensuite, ajoutez progressivement l'eau et le fromage. Continuez à pétrir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés et que la pâte soit lisse.
2. Faites une boule avec la pâte, couvrez-la et réservez-la pendant au moins une demi-heure.
3. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine à pâtes jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de quelques millimètres. À titre indicatif, la pâte doit être plus épaisse que des tagliatelles.
4. Repliez délicatement la feuille de pâte sur elle-même et roulez-la pour créer une forme de rectangle approximatif d'environ 10 cm de largeur, puis coupez-la en fines bandes d'environ 10 mm.
5. Versez un filet d'huile dans une grande poêle et faites frire l'ail et le piment jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Coupez les tomates en deux, ajoutez-les dans la poêle et faites-les sauter.
6. Nettoyez soigneusement les palourdes, ajoutez-les dans la poêle et couvrez. Faites cuire pendant environ trois minutes jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent. Veillez à ne pas trop cuire les palourdes, car elles pourraient réduire en taille et devenir caoutchouteuses.
7. Dans une autre casserole, faites bouillir les scialatielli dans de l'eau salée bouillante pendant trois minutes et égouttez-les avant qu'elles ne soient complètement cuites.
8. Ajoutez les pâtes partiellement cuites dans la poêle avec les palourdes et leur jus, et faites-les sauter brièvement.
9. Garnissez le plat fini avec un peu de persil frais haché et une tranche de zeste de citron avant de servir.

Le saviez-vous ?

Le limoncello est une liqueur italienne délicieusement citronnée, mais qui est en fait très populaire en Espagne. Faites le vôtre en faisant macérer des zestes de citron dans de la vodka pendant au moins quatre jours. Filtrez la vodka infusée, puis ajoutez un sirop de sucre. Mettez en bouteille. À servir frais.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

LAS ROZAS VILLAGE

Réputée pour son savoir-faire artisanal raffiné, Madrid prête son célèbre sens de l'excellence au magnifique Las Rozas Village, situé à 30 minutes de la capitale.

Ici, l'architecture mauresque offre un refuge ombragé contre la chaleur, et le shopping peut être entrecoupé de moments passés sur les terrasses du Village à déguster des tapas tout en admirant la vue des montagnes de la Sierra Norte.

Nouvellement implanté dans le Village, Mentidero est le sixième restaurant d'un groupe synonyme de cuisine espagnole moderne, comme en témoigne ce succulent rôti de bœuf servi avec une savoureuse sauce flambée alcoolisée.

Le Village accueille également la célèbre chef locale Cristina Oria, qui apporte son génie culinaire à une succession de plats divins. Si le célèbre foie mi cuit du chef Cordon Bleu lui a valu le très convoité prix Madrid Fusión, ce sont ses biscuits au chocolat et au lait concentré dont on ne se lasse pas. Cette recette permet de passer un moment idéal pour créer des liens entre les membres de la famille. Elle est délicieuse servie avec un verre de lait ou une tasse de thé fumant.

MENTIDERO

Rôti de bœuf

POUR 4 À 5 PERSONNES

Ingrédients

- Un filet d'huile d'olive pour la cuisson
- 2 kg de filet de bœuf ou de faux-filet
- Sel et poivre pour l'assaisonnement
- 2 feuilles de laurier
- Un peu de sauce soja japonaise
- Un peu de sauce Worcestershire
- 1 gousse d'ail avec sa peau
- 8 échalotes
- 50 g de gingembre frais, pelé et coupé en petits morceaux
- ⅓ de verre de cognac
- 1 verre de porto

Recette

1. Préchauffez le four à 220 °C/Th 7.
2. Versez l'huile d'olive dans une grande poêle et mettez-la sur feu moyen. Assaisonnez bien le bœuf de tous les côtés avec du sel et du poivre.
3. Lorsque l'huile est chaude, montez à feu vif et saisissez la viande de tous les côtés. N'hésitez pas à ajouter du sel et du poivre à ce stade, pour plus de goût.
4. Lorsque la viande est dorée de tous les côtés, retirez-la et mettez-la dans un plat allant au four. Ajoutez les feuilles de laurier, un peu plus d'huile et un peu de sauce soja et de sauce Worcestershire.
5. Pressez délicatement les gousses d'ail avec un couteau pour les écraser légèrement. Ensuite, ajoutez-les dans la poêle utilisée pour saisir la viande, avec les échalotes et le gingembre, et faites-les revenir doucement.
6. Ajoutez encore un peu d'huile pour former la base de la sauce. Lorsque l'ail commence à dorer, ajoutez le cognac.
7. À l'aide d'un long briquet, faites flamber tout ce qui se trouve dans la poêle. Une fois le flambage terminé, ajoutez le porto.
8. Laissez l'alcool s'évaporer avant de retirer du feu et de verser dans le plat contenant la viande et l'assaisonnement. Mettez le plat dans le four préchauffé et faites cuire pendant dix minutes au maximum.
9. Sortez la viande du four et laissez-la reposer pendant dix minutes.
10. Réduisez la température du four à 180 °C/Th 4 et laissez réduire la sauce. Cette étape peut également être réalisée dans une poêle à feu moyen-doux, si vous préférez.
11. Coupez la viande en fines tranches et conservez le jus pour l'ajouter à la sauce.
12. Servez avec une généreuse portion de sauce.

Le saviez-vous ?

Ce plat savoureux et consistant est le partenaire idéal de la purée de pommes de terre et il se marie à merveille avec un rioja espagnol ou un Ribera del Duero.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

CRISTINA ORIA

Biscuits au chocolat et au lait concentré

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 375 g de beurre non salé, à température ambiante, plus un supplément pour graisser
- 225 g de farine plus un supplément pour saupoudrer
- 75 g de sucre
- 400 g de lait concentré
- 325 g de chocolat

Recette

1. Beurrez légèrement un plat à four carré ou rectangulaire avec du beurre et de la farine, puis préchauffez le four à 170 °C/Th 3.
2. Mélangez la farine et le sucre dans un bol.
3. Ajoutez 175 g de beurre et pétrissez avec vos mains pour former une pâte.
4. Couvrez le fond du plat avec la pâte et faites cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la surface devienne dorée.
5. Faites fondre le reste du beurre dans une casserole, retirez du feu et ajoutez le lait concentré. Remettez sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que la couleur devienne dorée et que la texture s'épaississe.
6. Retirez le biscuit du four et laissez-le refroidir.
7. Versez le mélange de lait concentré sur a base de biscuits et laissez reposer.
8. Faites fondre le chocolat au micro-ondes et versez-le sur le mélange de lait concentré.
9. Une fois le chocolat refroidi, placez le plat au réfrigérateur pour le faire prendre.
10. Lorsqu'il a pris, retirez-le du réfrigérateur et laissez-le à l'air libre pendant une heure environ pour faciliter la découpe du biscuit.
11. Coupez en quatre carrés de taille égale et servez.

Le saviez-vous ?

Transformez les biscuits de Cristina en sablés du millionnaire en remplaçant le lait concentré par de la confiture de lait. Ajoutez une pincée de sel au caramel et, si vous voulez vraiment en mettre plein la vue, incorporez des tourbillons de chocolat blanc fondu dans le nappage au chocolat avant de le faire durcir.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

SUZHOU VILLAGE

En Chine, la légende dit: « en haut, il y a le paradis, en bas, il y a Suzhou. » En effet, cette ville du sud-est de la province de Jiangsu est réputée pour ses canaux et ses cours d'eau si charmants que Marco Polo l'a surnommée « la Venise de l'Orient ».

À Suzhou Village, les hôtes sont entrainés dans un voyage à travers une architecture d'inspiration européenne et des jardins chinois qui donnent sur le lac Yangcheng et l'ancien temple bouddhiste Chongyuan. Surplombant un jardin aquatique traditionnel, le croisette est l'endroit idéal pour savourer une sélection de cuisines régionales authentiques.

Parmi celles-ci, le filet de mérou en pot d'argile de Loon Mein Koon, une célébration savoureuse de la province de Guangdong, d'où est originaire cette technique de cuisson. Les saveurs traditionnelles de la région de Xin Jiang, quant à elles, sont représentées par les notes aromatiques de cumin et de piment dans l'agneau haché de Yershari, mais le restaurant ajoute sa propre touche au plat en le servant avec des crêpes à la vapeur. Ces deux recettes vous garantissent un goût de Suzhou divin sur votre table.

LOONG MEIN KOON

Filet de mérou en pot d'argile

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 500 g de filets de mérou sans arêtes, de 2 cm d'épaisseur
- 2 g de sel
- 2 g de sucre
- 2 g de grains de poivre blanc concassés
- 15 g de maïzena
- 30 ml d'huile de cuisson
- 20 ml de sauce Maggi
- 80 g de gousses d'ail
- 100 g d'échalotes pelées
- 20 g d'oignons nouveaux émincés
- 10 ml de liqueur chinoise

Recette

1. Faites mariner les filets de poisson dans le sel, le sucre, le poivre, la maïzena et 20 ml d'huile pendant 15 minutes.
2. En utilisant la moitié de l'huile restante, faites frire les filets de poisson à la poêle à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
3. Passez sur feu moyen et avec la moitié de la sauce Maggi, arrosez le poisson en vous assurant que chaque filet est bien enrobé. Faites cuire pendant une minute supplémentaire avant d'éteindre le feu.
4. Placez un pot en argile sur feu moyen et faites frire les gousses d'ail et les échalotes dans l'huile restante jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Ajoutez les filets de poisson, le reste de la sauce Maggi, les oignons nouveaux émincés et la liqueur chinoise. Couvrez le pot, montez le feu à fond et laissez cuire pendant deux minutes.
6. Retirez du feu et servez immédiatement.

Le saviez-vous ?

Avec plus de 5 000 ans d'histoire dans la culture culinaire chinoise, les pots en faïence permettent non seulement de cuire les aliments de différentes manières, mais aussi de garder les plats au chaud plus longtemps afin que les mets qu'ils contiennent puissent être dégustés à loisir. En cantonais, la cuisine en pot d'argile est également appelée Jue Jue Bao, d'après le bruit que fait le liquide dans le pot chaud.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

YERSHARI

Wraps d’agneau haché

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 180 g de filet d’agneau haché
- 2 g de sel
- 10 g de cumin moulu
- 8 g de piment en poudre
- 8 g de sauce soja claire
- 50 g de laitue iceberg
- 50 g de chou rouge
- 120 g d’oignons
- 40 g de poivron vert
- 40 g de poivron rouge
- 1 c. à soupe d’huile de cuisson
- 8 crêpes fines de 8 cm de diamètre

Le saviez-vous ?

L’art de la cuisson à la vapeur est pratiqué depuis longtemps en Chine où aucun chef digne de ce nom ne se passe d’un cuit-vapeur en bambou. Puisque la condensation ne s’accumule pas dans son couvercle, aucun liquide ne s’écoule sur les aliments dans le panier vapeur. Cela permet d’obtenir des résultats parfaits lors de la cuisson à la vapeur de légumes, de wontons et autres.

Recette

1. Faites mariner l’agneau haché dans le sel, le cumin, le piment en poudre et la sauce soja pendant 10 minutes.
2. Coupez en julienne l’iceberg et le chou, et réservez. Hachez l’oignon et les poivrons en petits morceaux.
3. Faites sauter l’oignon et les poivrons hachés avec l’huile dans une poêle à feu moyen jusqu’à ce qu’ils ramollissent.
4. Ajoutez l’agneau haché dans la poêle, augmentez le feu et remuez jusqu’à ce qu’il soit bien cuit.
5. Placez un cuit-vapeur en bambou au-dessus d’une casserole remplie d’eau bouillante. Placez les crêpes dans le cuit-vapeur pendant 90 secondes.
6. Remplissez les crêpes cuites à la vapeur avec l’agneau cuit et servez avec la julienne de légumes.

Partagez votre créativité culinaire avec @TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

SHANGHAI VILLAGE

Intégrant les influences Art déco des années 1920 de Milan, Vienne, New York et Paris, Shanghai Village - situé à seulement 40 minutes du centre-ville - évoque le glamour de l'ère du jazz.

D'une superficie de 45 000 mètres carrés, le Village est le plus grand de The Bicester Village Shopping Collection et abrite pas moins de 180 boutiques et au moins une douzaine de restaurants et de cafés.

Voyez aussi grand avec la généreuse portion de ragoût de poulet de Yershari, un classique très épicé originaire de la région du Xinjiang, au nord-ouest de la Chine. Comme il se prête bien à être cuisiné en grande quantité, vous trouverez souvent ce plat copieux au menu des fêtes et des mariages chinois.

Vous pouvez également savourer le repas le plus connu de Pékin : le canard laqué de Pékin. Servez-le de manière traditionnelle (découpé à table), en prenant exemple sur le restaurant Huo Kao du Village, pour que tout le monde ait un morceau de cette peau croustillante tant convoitée.

YERSHARI

Généreuse portion de ragoût de poulet de Xinjiang

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

Pour la marinade

- 1 c. à soupe de sauce soja claire chinoise
- 1 c. à café de vin de Shaoxing
- 1 c. à café d'huile de sésame
- 1 c. à café de maïzena

Pour la sauce

- 3 c. à soupe de sauce soja claire chinoise
- 1½ c. à soupe de pâte de haricots pimentée Pixian *(doubanjiang)*
- 2 c. à café de sauce soja foncée chinoise
- 2 c. à café de vin de Shaoxing

Pour le ragoût

- 4 ou 5 cuisses de poulet, de préférence avec les os, coupées en gros morceaux (coupez-les avec un hachoir à viande ou demandez à votre boucher de le faire pour vous)
- 3 c. à soupe d'huile de cuisson
- 5 gousses d'ail grossièrement hachées
- 10 tranches de gingembre d'environ 1 mm d'épaisseur
- 3 oignons nouveaux coupés en fines lamelles diagonales, plus un supplément pour la garniture
- 6 piments chinois entiers séchés
- 1 c. à soupe de grains de poivre de Sichuan
- 2 c. à café de cumin
- 4 anis étoilés
- 1 morceau d'écorce de cassier (d'environ 8 cm de long) ou 1 bâton de cannelle
- 3 tasses d'eau
- 455 g de pommes de terre blanches coupées grossièrement en morceaux de 2,5 cm
- Du sel, au goût
- 1 poivron vert coupé grossièrement en morceaux de 2,5 cm
- 1 poivron rouge coupé grossièrement en morceaux de 2,5 cm
- 225-340 g de nouilles de blé fraîches ou sèches

Page suivante...

YERSHARI

Généreuse portion de ragoût de poulet de Xinjiang

POUR 4 PERSONNES

Recette

1. Commencez par préparer une marinade composée de sauce soja, de vin de Shaoxing, d'huile de sésame et de maïzena. Faites mariner le poulet pendant 20 minutes.
2. Dans un petit bol séparé, préparez la sauce en mélangeant la sauce soja claire avec le *doubanjiang* Pixian, la sauce soja foncée et le vin de Shaoxing.
3. Ajoutez l'huile de cuisson dans un wok et mettez-le sur feu moyen. Ajoutez l'ail, le gingembre, les oignons nouveaux, les piments séchés, les grains de poivre, le cumin, l'anis étoilé et le cassier ou le bâton de cannelle. Remuez pendant deux minutes ou jusqu'à ce que le mélange dégage une bonne odeur.Veillez à ne pas le laisser brûler.
4. Augmentez le feu et ajoutez le poulet mariné. Faites sauter jusqu'à ce que le poulet commence à cuire et à être coloré. Veillez à ne pas brûler les épices.
5. Faites un puits au centre du wok, ajoutez votre mélange de sauce pré-préparé et faites cuire pendant cinq minutes. Versez l'eau, remuez bien et portez à ébullition. Puis, réduisez le feu à moyen-doux, couvrez avec un couvercle et laissez mijoter. Comptez dix minutes pour du poulet avec les os et cinq minutes pour des morceaux de poulet désossés.
6. Ajoutez les pommes de terre dans le wok et portez à ébullition.
7. Baissez le feu, couvrez le wok et laissez mijoter pendant cinq minutes. Ajoutez du sel si besoin. Ensuite, ajoutez les poivrons, couvrez à nouveau et laissez mijoter pendant cinq minutes supplémentaires.
8. Dans une grande casserole séparée, faites bouillir les nouilles selon les instructions figurant sur le paquet.
9. Si vous préférez que la consistance du ragoût soit plus épaisse, écrasez quelques-unes des pommes de terre avec une fourchette, en conservant suffisamment de sauce pour enrober les nouilles.
10. Égouttez les nouilles et mettez-les dans une grande assiette ou un grand bol avant d'y déposer le ragoût de poulet avec une louche. Parsemez de quelques oignons nouveaux hachés et servez immédiatement.

Le saviez-vous ?

De nombreuses villes de la région du Xinjiang étaient autrefois des oasis le long de la route de la soie, l'ancienne route commerciale qui reliait l'Europe au Moyen-Orient et à l'Asie. C'est pourquoi la nourriture de cette région est reconnaissable à sa saveur moyen-orientale.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

HUO KAO

Le canard laqué de Pékin

POUR 6 PERSONNES

Ingrédients

Pour le canard

- 2 kg de canard de Pékin entier
- Une pincée de sel
- Du poivre blanc moulu
- 6 c. à soupe de miel
- 4 c. à soupe de mélange cinq épices chinoises
- 2 c. à soupe de sauce soja foncée
- 2 c. à soupe de sucre brun

Pour le glaçage

- 1 c. à soupe de maïzena
- 6 c. à soupe de sauce hoisin
- 6 c. à soupe de sucre extra fin
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sauce soja foncée

Pour le service

- 1 concombre
- 3 oignons nouveaux
- 1 paquet de crêpes chinoises/mandarins
- 1 c. à soupe de sauce sucrée aux prunes
- 1 c. à soupe de purée d'ail

Recette

1. Rincez soigneusement le canard à l'eau, puis retirez l'os du cou sans entailler la peau.
2. Faites mariner le canard dans le sel, le poivre, le miel, le mélange cinq épices, la sauce soja foncée et le sucre brun et laissez sécher pendant 12 heures.
3. Mélangez la maïzena, la sauce hoisin, le sucre, l'huile de sésame et la sauce soja foncée et réservez.
4. Injectez de l'air comprimé dans le canard entre sa peau et sa chair pour rendre sa peau brillante et lustrée. Appliquez ensuite le glaçage et laissez sécher pendant quatre à six heures supplémentaires.
5. Préchauffez le four à 200 °C/Th 6. Faites rôtir le canard pendant environ 80 minutes jusqu'à ce que sa peau devienne croustillante.
6. Pendant la cuisson du canard, coupez le concombre et les oignons nouveaux en fines lamelles et réservez-les jusqu'au moment de servir.
7. Découpez le canard en tranches très fines, en veillant à ce que chaque morceau contienne à la fois de la viande et de la peau. Servez avec les lamelles de légumes, les crêpes, la sauce aux prunes et la purée d'ail.

Le saviez-vous ?

C'est tout un art de manger le canard laqué de Pékin. Prenez une crêpe dans une main et, à l'aide de baguettes, prenez une tranche de canard et enrobez-la de sauce aux prunes. Étalez la sauce sur la crêpe en utilisant la tranche de canard comme un « pinceau », puis ajoutez plus de canard, du concombre, de l'oignon nouveau et de la purée d'ail avant de rouler la crêpe et de la déguster.

Partagez votre créativité culinaire avec
@TheBicesterVillageCollection en utilisant le hashtag #TheVillageCookbook

INDEX

Boissons

Espresso Martini – *Page 6*

Limonade maison – *Page 18*

Liqueur Toffifee® – *Page 20*

Entrées

Salade de légumes-racines d'hiver rôtis – *Page 9*

Pain perdu au saumon fumé – *Page 25*

Brandade de morue à l'huile persillée – *Page 30*

Pâtes

Spaghettis aux asperges et au lard – *Page 17*

Tortelli à la ricotta et aux épinards – *Page 27*

Mezze Maniche à la Carbonara – *Page 28*

Pâtes scialatielli alle vongole au limoncello – *Page 31*

Plats de résistance

Wok de nouilles udon aux fruits de mer – *Page 7*

Porchetta de boudin noir fumé accompagnée de citrouille au pecorino, de gremolata aux piments jalapeño et de son jus de sauge – *Page 11*

Œuf façon meurette – *Page 14*

Vol-au-vent – *Page 23*

Rôti de bœuf – *Page 33*

Filet de mérou en pot d'argile – *Page 36*

Wraps d'agneau haché – *Page 36*

Généreuse portion de ragoût de poulet de Xinjiang – *Page 39*

Le canard laqué de Pékin – *Page 41*

Desserts

Scones – *Page 5*

Mi-cuit au chocolat – *Page 15*

Tiramisu mangue-basilic – *Page 21*

Biscuits au chocolat et au lait concentré – *Page 34*

CONVERSIONS

Poids secs

1 c. à soupe	15 g	½ oz
2 c. à soupe	28 g	1 oz
4 c. à soupe	57 g	2 oz
6 c. à soupe	85 g	3 oz
8 c. à soupe	115 g	4 oz
16 c. à soupe	227 g	8 oz
24 c. à soupe	340 g	12 oz
32 c. à soupe	455 g	16 oz

Température du four

500°F	260°C	Th 10
475°F	240°C	Th 9
450°F	230°C	Th 8
425°F	220°C	Th 7
400°F	200°C	Th 6
375°F	190°C	Th 5
350°F	180°C	Th 4
325°F	170°C	Th 3
300°F	150°C	Th 2
275°F	140°C	Th 1
250°F	120°C	Th ½
225°F	110°C	Th ¼

Pour les fours à chaleur tournante, réduisez la température de 65 °F | 20 °C

Volumes des liquides

1 c. à café	⅓ c. à soupe	5 ml	-	-	-	-
3 c. à café	1 c. à soupe	15 ml	-	-	-	-
6 c. à café	2 c. à soupe	30 ml	1oz	⅛ cup	-	-
12 c. à café	4c. à soupe	60 ml	2oz	¼ cup	-	-
16 c. à café	5 c. à soupe	80 ml	2 ⅔ oz	⅓ cup	-	-
24 c. à café	8 c. à soupe	120 ml	4 oz	½ tasse	-	-
32 c. à café	11 c. à soupe	160 ml	5 ⅓ oz	⅔ de tasse	-	-
36 c. à café	12 c. à soupe	177 ml	6 oz	¾ de tasse	-	-
48 c. à café	16 c. à soupe	240 ml	8 oz	1 tasse	½ pinte	¼ de litre
96 c. à café	32 c. à soupe	470 ml	16 oz	2 tasses	1 pinte	½ litre
192 c. à café	64 c. à soupe	950 ml	32 oz	3 tasses	2 pintes	1 litre

© Copyright licensed to TBVSC LLC 2022