

Une cuisine qui se soucie de votre bien-être

L'hostellerie de la Claire Fontaine c'est avant tout une histoire de famille. C'est Adrien Son qui nous a accueillis dans ce bel établissement fondé par ses grands-parents. Une histoire de famille, mais aussi un havre de paix. Si le bâtiment principal est posté en bordure de la route qui mène à Hotton, il n'en reste pas moins un endroit prisé pour un séjour gastronomique ou un séminaire. Le cadre est propice à la détente comme à la réflexion. Du côté du restaurant, c'est une cuisine gastronomique qui est proposée, avec des accents de terroir. Une cuisine soucieuse d'asso-

cié des producteurs locaux et de vivre au rythme des saisons. La maison attache de l'importance à la cuisine saine, à l'assiette équilibrée. Tout y est pensé. Des produits aux cuissons en passant par le choix des huiles. "Si l'on veut que les gens mangent sainement, il faut que les restaurateurs montrent l'exemple", plaide Adrien. "Dans le cas de la recette que nous proposons, il s'agit d'une grillade mais l'usage du romarin n'est pas un hasard. Il s'agit d'un antioxydant." «

À NOTER www.clairefontaine.be et www.siiin-nutrition.com



Adrien travaille avec le chef Didier Costard.

■ D.M.

LA RECETTE

Côte de porc au romarin

Didier Costard nous propose "la côte de porc de Cens grillée au romarin, infusion de fines herbes du potager, poêlée de légumes de saison à l'huile de colza, pommes de terre primeur." Un vrai régal! Didier Costard, le chef de La Claire Fontaine, ne tarit en tout cas pas d'éloges à l'égard de la viande qu'il achète à la Ferme des Frênes. "C'est une viande très tendre qui reste bien juteuse. J'en suis très content. Nous travaillons régulièrement avec le carré de porc mais nous avons déjà pris du porclet et il était tip top", nous dit-

il.

> Les ingrédients

4 côtes de porc, 1 carotte, ½ navet, ½ courgette, 4 tomates cerises, 3 oignons fins, 4 baby maïs, 4 branches de bettes, 1 cuillère à soupe d'huile de colza, 4 belles pommes de terre primeur, 2dl de fond de porc, 1 branche d'estragon, 6 tiges de ciboulette, 2 branches d'aneth, 2 feuilles de basilic, 2 branches de persil plat, 1 branche de thym, 1 branche d'origan, 2 branches de romarin.

> Préparation

Premièrement, découper les légumes (sauf les tomates cerises),



Une viande tendre qui reste bien juteuse.

■ D.M.

et les cuire à la vapeur. Juste avant de servir, on devra poêler les légumes en incluant les tomates, avec l'huile de colza. Il faut poêler sans obtenir de coloration. Quant aux pommes de terre, il faut les cuire en chemise dans de l'eau légèrement salée. Les bettes doivent être blanchies.

Pour la grillade, on parsème d'abord les côtes de porc de romarin, poivre et sel. Pour préparer la sauce, on met tous les aromates dans le fond de porc que l'on a chauffé. Au dernier moment, on passe ce mélange au mixer. «

D.M.