AVEC **LESLIE** EN CUISINE
QU'EST-CE QU'ON MANGE CE SOIR ?

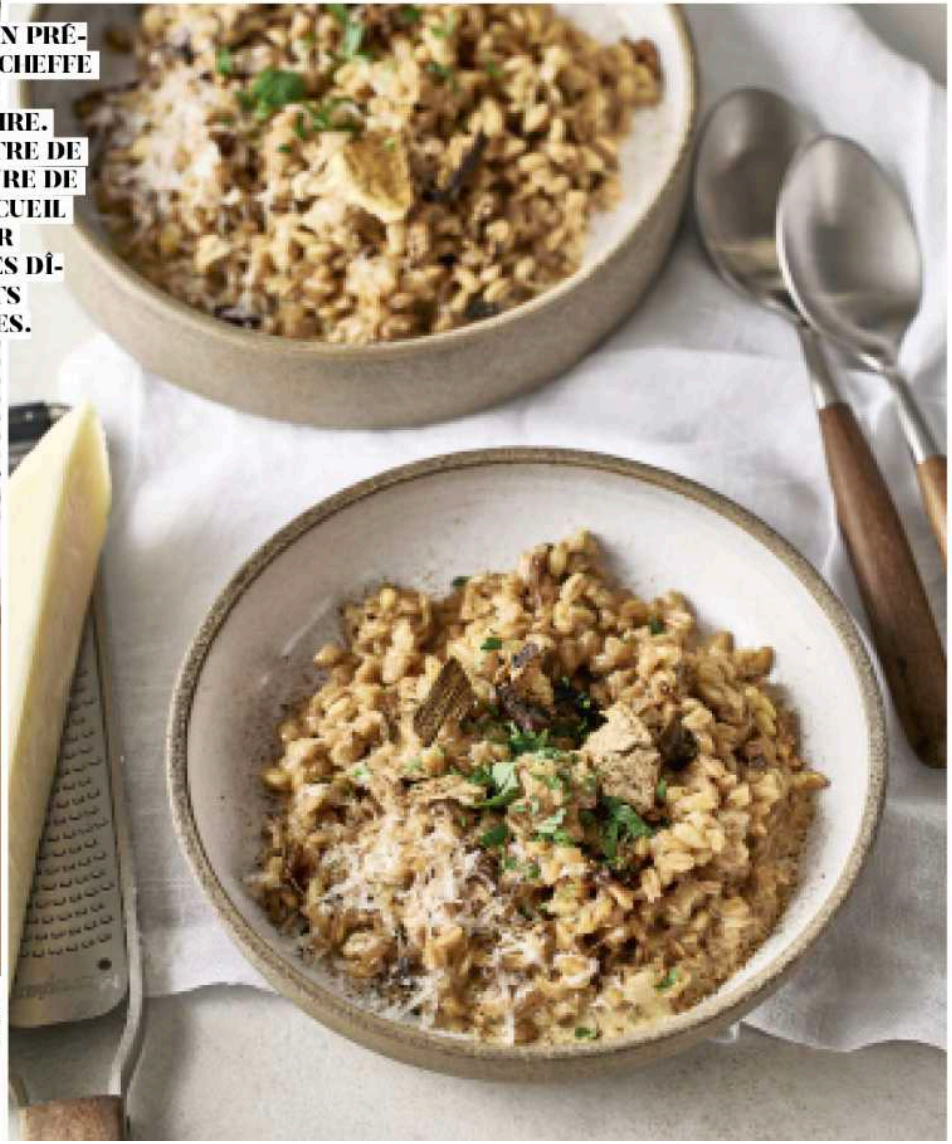
C'EST LA QUESTION PRÉFÉRÉE DE LESLIE, CHEFFE ET CRÉATRICE DE CONTENU CULINAIRE. C'EST AUSSI LE TITRE DE SON NOUVEAU LIVRE DE RECETTES, UN RECUEIL DE 100 IDÉES POUR TRANSFORMER LES DÎNERS EN MOMENTS GOURMANDISSIMES.

LESLIE EN CUISINE

Cheffe cuisinière, Leslie Winandy-Deckers partage ses recettes depuis plus de 9 ans sur les réseaux sociaux sous le nom de Leslie en cuisine. Multicasquettes, elle est passée par divers programmes de télévision en tant que cheffe mais également en tant que chroniqueuse culinaire. Depuis toutes ces années, Leslie tente de vous aider quotidiennement à répondre à cette question : « Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? » grâce à des recettes variées, accessibles et de saison.
Suivez leslie en cuisine sur facebook, instagram, tiktok et sur son blog lesliencuisine.com

Leslie EN CUISINE

Recettes **Leslie Winandy** / Photos **Alexandre Bibaut** / Photo de Leslie et cover **Tess Meurice**



Risotto d'épeautre aux cèpes

4 personnes / 10 min + 20 min de cuisson

- 35 g de cèpes séchés
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 2 litres de bouillon de volaille
- huile d'olive
- 150 g d'épeautre
- 10 cl de vin blanc sec
- 100 g de parmesan râpé
- 1 c à s de crème épaisse
- 30 g de beurre
- 2 brins de persil plat ciselé
- fleur de sel, poivre noir du moulin

1 Dans un bol d'eau tiède, faire réhydrater les 30 g de cèpes. Mixer finement les 5 g de cèpes restants. Peler et émincer l'échalote et l'ail.

2 Dans une casserole, faire chauffer le bouillon avec la poudre de cèpes.

3 Dans une poêle à bords hauts, verser un filet d'huile d'olive. A feu doux, faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter l'épeautre et l'enrober d'huile. Déglacer avec le vin et laisser évaporer.

4 Petit à petit, allonger l'épeautre avec le bouillon, comme pour un risotto. Après 8 min, ajouter les cèpes et un peu d'eau de trempage. Quand l'épeautre est al dente, couper le feu puis ajouter le parmesan, la crème et le beurre et mélanger. Parsemer de persil haché au moment de servir.

Gratin de pommes de terre au Vacherin Fribourgeois AOP

4 à 5 personnes / 15 min + 1 h 30 de cuisson

- 6 tranches de Vacherin Fribourgeois AOP + 1 petit morceau de 50 g à râper
- 1,5 kg de pomme de terre à chair ferme
- 50 cl de crème culinaire
- 20 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- noix de muscade râpée
- 300 g de cèpes frais (ou 30 g de cèpes déshydratés) + 1 c à c de poudre de cèpes
- beurre
- sel, poivre noir du moulin

1 Couper les tranches du Vacherin Fribourgeois AOP en lamelles. Éplucher et laver les pommes de terre. Les découper en 3 gros morceaux dans le sens de la largeur.

2 Dans une cocotte, verser la crème, le lait, la gousse d'ail pressée, saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade. Ajouter ensuite la poudre de cèpes (cèpes déshydratés mixés), les pommes de terre et mélanger. Faire chauffer à feu doux.

3 Préchauffer le four à 140°C.

4 Brosser les cèpes et les tailler en gros morceaux. Dans une poêle avec un peu de beurre, les faire sauter à feu vif, 3 min. Saler. Quand le liquide commence à bouillir, les faire cuire 5 min puis couper le feu.

5 Répartir les pommes de terre, les cèpes et les lamelles de Vacherin Fribourgeois AOP dans un plat. Terminer par râper du Vacherin Fribourgeois AOP sur toute la préparation. Enfourner, 1 h 30.

Servir avec une petite salade vinaigrée.

Quiche au potimarron, feta, coppa et noix

4 personnes / 20 min + 30 min de cuisson

- ½ potimarron
- 1 oignon rouge
- huile d'olive
- 8 tranches de coppa
- 4 œufs
- 10 cl de crème culinaire
- 80 g de feta
- 1 rouleau de pâte brisée
- 10 cerneaux de noix
- sel, poivre noir du moulin

1 Préchauffer le four à 180 °C. Tailler le potimarron en cubes. Peler et ciseler l'oignon rouge.

2 Dans une sauteuse, faire suer avec de l'huile d'olive l'oignon rouge jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajouter les cubes de potimarron et les faire revenir, 3 min. Saler, poivrer. Ajouter la coppa émincée.

3 Dans un récipient, battre les œufs, 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajouter la crème et la feta émiettée et mélanger. Saler (peu) et poivrer.

4 Poser la pâte brisée dans un moule Ø 24 cm, piquer le fond à la fourchette. Garnir avec le mélange potimarron, oignon, coppa et verser la préparation aux œufs par-dessus. Parsemer de noix. Enfourner, 30 min.

Servir cette quiche avec une salade de mâche.

Rigatonis au butternut

4 personnes / 15 min + 10 min de cuisson

- 8 tranches de speck
- 1 petit butternut
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon jaune
- Huile d'olive
- 1 pincée d'épices chili
- 1 grosse poignée de noisettes
- 500 g de rigatonis
- 200 g de ricotta
- sel, poivre noir du moulin

1 Emincer le speck. Préchauffer le four à 180 °C.

2 Couper le butternut en 2, enlever les graines, le déposer dans un plat à gratin. Y ajouter les gousses d'ail en chemise et l'oignon avec la peau, coupé en 2. Verser un filet d'huile d'olive, ajouter les épices chili et une pincée de sel. Enfourner, 45 min.

3 Dans une poêle type wok, à sec, faire torréfier les noisettes et réserver sur une assiette. Dans la même poêle à sec, faire revenir le spek et réserver.

4 Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, en enlevant 2 min au temps de cuisson indiqué sur le paquet.

5 Quand la courge est cuite, verser la chair dans un robot mixeur, ajouter l'intérieur des gousses d'ail, la pulpe de l'oignon et mixer avec une louche d'eau de cuisson des pâtes. Ajouter la ricotta et mixer pour obtenir un mélange homogène.

6 Dans la poêle type wok de cuisson du speck, verser le mélange butternut-ricotta, saler, poivrer et faire chauffer à feu doux. Ajouter les pâtes égouttées très al dente à cette préparation et allonger avec un petit peu d'eau de cuisson pour obtenir une belle liaison.

7 Servir avec quelques noisettes et le speck grillé.

Qu'est-ce qu'on mange ce soir, Leslie en cuisine, Ed. Racine, racine.be