

MOZZARELLA DI BUFALA AUX ÉPINARDS ET SARRASIN

Margaux de Biolley était cheffe pour le restaurant bio Tero à Bierges avant de lancer son concept d'ateliers de cuisine « Les Délices de Margaux » qu'elle a installés à Lasne dans un très joli espace voûté avec jardin. Margaux cuisine bio et de saison, des produits provenant en partie de son potager. « Ce que j'aime c'est la cuisine saine et pleine de goût facile à réaliser. J'essaie d'inventer des recettes qui ne nécessitent pas trop d'ingrédients ni de temps de préparation », explique-t-elle. Dans ses nouveaux locaux, elle accueille aussi bien des groupes de collègues de travail que des groupes d'ami(e)s. Elle organise également des ateliers spéciaux « mères-filles » (idée-cadeau !).

Après une heure et demie de préparation (entrée-plat-dessert), les cuistots en herbe passent au moins autant de temps à déguster leurs œuvres ensemble à la grande table conviviale. Deux vins sont sélectionnés en collaboration avec des cavistes, pour s'accorder à l'entrée et au plat. En attendant

la réouverture des restaurants, Margaux, qui ne pouvait pas proposer ses ateliers non plus, s'est donc adaptée. Elle a créé un concept de box remplie d'ingrédients pour concocter un repas, envoyée au domicile des personnes qui suivront son cours de cuisine virtuellement, chacun dans sa cuisine.



Margaux de Biolley

INGRÉDIENTS Pour 4 PERSONNES

- 2 mozzarellas di bufala de 250 g
- 200 g d'épinards frais
- 85 g de petits pois
- 1/2 oignon
- 5 cl d'eau
- De la sauce soja
- De l'huile d'olive
- Des graines de sarrasin
- Du poivre
- De la fleur de sel

PRÉPARATION

- ① Faire bouillir de l'eau pour cuire les petits pois pendant dix minutes.
- ② Après la cuisson des petits pois, faire revenir le 1/2 oignon, les petits pois et les épinards dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Lorsque les épinards ont complètement réduit, mixer le tout avec les 5 cl d'eau, 2 càs de sauce soja et 1 càs d'huile d'olive. Si le mélange n'est pas assez onctueux, ajoutez-y un peu d'huile d'olive ou de l'eau.
- ③ Ne pas oublier de bien rincer les épinards frais à l'eau avant de les faire réduire car ils sont souvent remplis de sable.
- ④ Dresser la crème aux épinards avec la mozzarella dans une assiette creuse. Celle-ci doit être tiède afin de ne pas faire fondre le fromage. Terminer la préparation avec quelques graines de sarrasin, un filet d'huile d'olive, du poivre et un peu de fleur de sel.

INFOS • Normalement, les ateliers se donnent le soir ou la journée et coûtent 65 euros (vous pouvez aussi vous inscrire pour un semestre de cours). Vous trouverez plein de recettes délicieuses et faciles sur : www.lesdelicesdemargaux.com

