Chaque vendredi, retrouvez l'agenda des loisirs du week-end

LA RECETTE DE LA SEMAINE

Le ris de veau du San Daniele

La famille Spinelli prépare cette viande avec du chou vert et des truffes noires

Antonio Spinelli, fondateur et patron du San Daniele à Ganshoren, nous a ouvert ses portes et fait découvrir sa très grande cuisine, recherchée et de haute qualité, auréolée d'une étoile au guide Michelin. Ce restaurateur chevronné est entouré de ses fils, Franco, chef cuisinier et Stefano, sommelier.

En exclusivité pour La Capitale, cette famille de virtuoses culinaires nous a fait entrer dans les coulisses de son art, où la tradition se transmet précieusement et s'entretient avec un professionnalisme rare. "*Franco a fait l'école hôtelière et a ensuite fait ses armes dans les plus grands restaurants. Puis moi je lui ai appris la cuisine italienne*", nous a confiés Antonio Spinelli.

L'homme est originaire de Sorrente dans la Baie de Naples, au sud de l'Italie.

Après avoir fait l'école hôtelière également et travaillé dans plusieurs établissements là-bas, il a parfait son savoir-faire en Angleterre, puis en Belgique où il s'est établi après y avoir rencontré son épouse. Antonio Spinelli s'est distingué véritablement lorsqu'il fut maître d'hôtel au restaurant de l'Hilton, "La maison du bœuf", de 1973 à 1983, moment où il décide alors d'ouvrir son propre restaurant, le San Daniele.

UNE FARCE DE VOLAILLE

Les Spinelli ont choisi de nous faire connaître les secrets de leur médaillon de ris de veau en crépinette de chou vert truffé. Voici les ingrédients de ce mets pour huit personnes: un ris de veau, 16 feuilles de chou vert, 200 g de volaille, 200 g de champignons des bois, 30 g de truffes noires, 6 dl de fond de veau, 2 dl de Marsala, un oignon, une échalote, 10 g de beurre, 8 toiles de crépinette, un œuf, sel, poivre, farine et huile d'olive.

Au préalable, Franco prépare une farce de volaille. Il hache la viande puis la mélange avec un blanc d'œuf, du sel et du poivre.

Ensuite, il réalise une duxelles de champignons. Pour cela, il faut les couper finement, puis les étuver au beurre avec oignon et échalote hachés. Puis, notre chef coupe le ris de veau en tranches, le farine légèrement et le poêle. "*Ensuite, je cuis le chou vert à l'anglaise, c'est-à-dire que je plonge les feuilles dans l'eau bouillante*", nous explique-t-il.

Il tartine les tranches de farce et de duxelles et y ajoute 5 lamelles de truffe. "*Après cela, j'emballe les tranches dans le chou et la crépinette*", nous indique-t-il.

"*Je cuis le tout à 180 °c pendant 6 minutes*". Et enfin, pour la sauce, Franco réduit le fond de veau avec le Marsala et fait ensuite monter ce mélange au beurre. On peut dresser l'assiette! «

GAËLLE PONSELET

1. Franco Spinelli, le jeune chef du San Daniele, nous dévoile son médaillon de ris de veau, spécialité de ce grand restaurant.
2. Les ris de veau au premier plan. 3. Le moment de la dégustation!

UNE RECETTE À PARTAGER

SUDPRESSE

Envoyez-nous un mail

Adressez votre courriel à l'adresse gponselet@gmail.com. Si votre recette nous fait saliver, nous vous rendrons une petite visite et vous figurerez peut-être dans notre rubrique La recette de la semaine

Ce que nous en avons pensé

Doté d'une formation excellente, d'une expérience variée dans les restaurants les plus exigeants, notamment récompensé d'un prix, et enfin baigné dans une tradition familiale de cuisine italienne, Franco a tous les atouts du grand chef et nous a véritablement émoustillés les papilles avec sa recette! Il nous a donnés une idée de la manière dont des ingrédients rares comme le ris de veau et la truffe peuvent être cuisinés et appréciés simplement. Le restaurant détient encore d'autres spécialités, notamment dans les poissons, et est également reconnu pour réussir les recettes italiennes les plus délicates à réaliser.

Derrière la rigueur de cette famille de grands gastronomes se cache également un esprit bon enfant, convivial, qui fait la réussite complète des moments passés au San Daniele!