

RUE JOSEPH STEVENS 24 – 26  
1000 BRUXELLES (SABLON)

+32 (0)2 880 80 98  
info@pistolet-original.be  
www.pistolet-original.be

# *Un Pistolet - Original By Peter Goossens*

*Du lundi au vendredi  
de 9h à 16h  
Week-end et jours fériés  
De 9h à 18h*

Plusieurs fois dans l'année, Pistolet-Original invite un chef de renom à revisiter une recette pour ce petit pain si belge.

Après Stefan Jacobs (Va Doux Vent \*), Lionel Rigolet (Comme chez soi \*\*) et Gerald Watelet (présentateur/cuisinier RTBF) c'est au tour de PETER GOOSSENS (Hof van Cleve \*\*\*) de concocter un Pistolet-Original.

Triplement étoilé, le talentueux chef Peter Goossens met son talent au service d'un véritable artisanat culinaire où tradition et innovation sont intimement liées, son travail est reconnu bien au-delà de nos frontières et fait la fierté de notre gastronomie.

C'est avec simplicité et amitié que Peter Goossens a répondu à l'invitation de Valérie Lepla afin de créer sa version d'un Pistolet-Original, intitulé

## **« Fraîcheur de maquereau fumé »**

Il y avait une envie de nouveauté, en attendant le retour des beaux jours, et une envie de produits accessibles dans une mise en scène minutieuse. Ce Pistolet sera disponible à partir du 2 février jusqu'à l'été.

Pistolet-Original est un concept food typiquement belge situé au coeur de Bruxelles au Sablon qui propose de redécouvrir un petit pain typiquement belge assorti des meilleurs produits de nos artisans locaux.

Un lieu unique, un comptoir de dégustation, une épicerie, une carte variée composée de produits de qualité, de recettes bien de chez nous et de suggestions de saison.

A déguster sur place, à emporter, à livrer...service traiteur sur demande.

### Distinctions :

Palme d'Argent Concept restaurant 2014 Leaders Club Belgium

VENUEZ Belgian Hospitality Award 2014

Award Commerce Design Brussels 2014

## POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR

- Les commandes
- Vos événements
- Nos fournisseurs et artisans
- Notre service de livraison & service traiteur

## LA RECETTE

(pour 4 pistolets)

4 «Pistolet-Original»

210 ml de bouillon de volaille  
400 g de chair de maquereau  
100 g de tomates confites  
140 g de yaourt grec  
200 g de fromage blanc frais  
180 g de crème fouettée  
15 g de ciboulette ciselée  
4 feuilles de gélatine  
½ jus de citron, sel et poivre de Cayenne

### Garnitures

Des œufs de maquereau fumés (avruga), des demi tomates-cerises, des fines tranches d'un radis long blanc, des filets de concombre aigre-doux, des pointes de sucrine, de la cressonnette, œuf Mimosa et quelques brins de persil plat.

### Préparation (10')

1/ Chauffez le bouillon de volaille et dissolvez-y les feuilles de gélatine trempées au préalable

2/ Travaillez la chair de maquereau fumé avec une fourchette jusqu'à l'obtention de « fin fils ». Incorporez-y le bouillon tiède.

3/ Ajoutez le yaourt et le fromage blanc, mélangez soigneusement. Assaisonnez en ajoutant la ciboulette, les tomates confites finement hachées, une pincée de poivre de Cayenne, du sel et un peu de jus de citron.

4/ Terminez en incorporant délicatement la crème légèrement fouettée.

5/ Laissez épaissir au frais.

### Comme accompagnement

Eric Boschman (sommelier et consultant) propose la Blanche de Namur (4,5% Alc. Vol.) de la Brasserie du Bocq. Une bière de froment de très haute qualité, moelleuse, désaltérante, légèrement acidulée, ronde et délicate...Une bière à déguster lentement !

[www.bocq.be](http://www.bocq.be)

### CONTACT PRESSE

Agence Cinna - Sybille Iweins – 02/538 90 08 – [info@agencecinna.be](mailto:info@agencecinna.be)