

Petite histoire belge

« Le waterzooï »

Voici une recette délicieusement parfumée que tout le monde adore en Belgique. Le waterzooï est un plat typique originaire de Gand dans les Flandres. Son nom vient du flamand waterzooï qui veut dire : *eau qui bout*. On prononce « *zouille* », autant mettre les choses au point tout de suite !

Contrairement à son nom bizarre, la recette est facile. Elle contient beaucoup d'ingrédients, mais, regardez bien la photo, vous avez déjà presque tout à la maison ! Non ?



Pour parler simplement, c'est une *soupe à manger* comme disent les mamies flamandes ! Mais ce terme ne lui rend pas honneur car le waterzooï est un plat fin et délicieux. On peut le présenter à des invités sans rougir. Ce qui sera fait samedi 22 juin à l'occasion de la Fête du village à Préfailles...

Le vrai waterzooï est un plat de poulet (ou de poisson) servi avec des légumes dans un bouillon parfumé et lié avec de la crème.

Astuces de cuisinier

La cuisson du waterzooï se fait en 25 minutes auxquelles on ajoute 10 minutes de préparation et 10 minutes de repos après la sonnerie. 45 minutes avant de se mettre à table... J'appelle ça rapide ! Non ? Pendant les 25 minutes de cuisson, vous pouvez donner le bain aux enfants, lire, et là encore mieux vous préparer à sortir puisque vous allez manger ce plat en extérieur, vous n'aurez même pas besoin de cuisiner, un expert s'en chargera pour vous ! Et que diriez-vous de partager un verre de l'amitié avant avec des amis et même encore plus d'écouter une chorale de chants de marins en guise de hors d'œuvre ?

Et si vous êtes totalement séduit par ce plat et souhaitez le reproduire chez vous, il est bon connaître cette petite action (facultative !) : prévoir deux heures avant de commencer la préparation du waterzooï, de mariner la viande (ou le poisson).

Rendez-vous samedi 22 juin 2024, avenue de la Plage Eric Tabarly.

Programme de la soirée :

- de 18h à 18h45, chorale « Les Gaillards d'Avant » (chants de marins) ;
- 19h, Mot d'accueil de Monsieur le Maire de Préfailles sur la scène ;
- 19h10, Vin d'honneur offert par la municipalité ;
- De 19h30 à 21h, repas (plat principal belge, participation individuelle de 9 €, ouverture de la billetterie en mairie vers le 6 juin) ;
- A partir de 21h15, concert avec l'orchestre « Les Grands Méchants Loups » (pop-rock)

Le repas sera agrémenté de gâteaux, fromage, boissons vendus par des associations locales.

N'oubliez pas de venir avec votre gobelet !

Belle fête à tous !