

Calmar à la carbonara de Jean-François Piège

Je vous offre aujourd'hui une petite pépite trouvée sur internet: une des recettes signature d'un immense chef au parcours prestigieux : Jean-François Piège. Pour avoir eu la chance de déguster ce plat à la Brasserie Thoumieux, je peux vous assurer qu'il est sublime sur le plan gustatif et réalisable par tous, facile et rapide à faire. Et cerise sur le gâteau : la vidéo de la réalisation de a à z de ce magnifique plat!

Cette recette à été présenté par le Chef dans l'émission Top Chef lors d'une épreuve culinaire de trompe l'œil.



Calmar à la carbonara

Difficulté: facile et peu onéreux

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 gr de calmar nettoyé (par votre poissonnier)
- 100 gr de lard (3 belles tranches)et 50 gr supplémentaire pour parfumer la crème
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d'œufs (vous n'aurez besoin que des jaunes)
- une gousse d'ail
- 1 botte de ciboulette
- 150 gr de parmesan
- poivre en mignonnette(concassé grossièrement)

Préparation:

Pour être bien à l'aise préparez tous les ingrédients et faites toutes les découpes avant de commencer la recette dont la cuisson est assez rapide.

- Ciselez la ciboulette. Réservez.
- Coupez les tranches de lard en petits lardons. Réservez.
- Râpez le parmesan. Réservez.
- Clarifiez les œufs (séparez les blancs de jaunes).Versez les jaunes dans un petit bol dont vous aurez au préalable huilé les bords de manière à éviter que les jaunes ne collent à la paroi du récipient.. Réservez.
- Tranchez finement le calmar en bandes de 1 mm dans la largeur, façon spaghettis. Regardez bien la découpe du chef sur la vidéo. Réservez.

Vous allez alors pouvoir passer à la cuisson.

- Faites revenir les lardons (100 gr) dans une cocotte sans graisse avec une gousse d'ail.
- Lorsque les lardons sont bien dorés égouttez les. Réservez. Versez le trop plein de gras rendu par leur cuisson sur les spaghettis de calmar et bien mélanger.
- Versez la crème dans la cocotte dans laquelle vous avez laissé et écrasé la gousse d'ail. Montez la crème à ébullition avec les 50 gr de lard restant. Laissez infuser 10 mn après avoir éteint le feu. Passez la crème au chinois de manière à ôter les morceaux de lard. Ils n'ont servis qu'à aromatiser la crème.
- Les plus attentifs d'entre vous auront constaté que dans la vidéo le chef ne met pas de lard dans la crème...Je possède le livre « Best of Jean François Piège » et dans ce livre le chef nous présente la même recette en infusant du lard dans la crème. Pour avoir tester les deux techniques je préfère la seconde car la crème est plus parfumée. A vous de voir!
- Passez les calmars **1 mn** sous le grill de votre four. Pour cette cuisson suivez bien le conseil du chef: » le calmar, il cuit de peur ou il cuit 10h »
- Versez la crème sur les calmars. Mélangez.

On passe au dressage!

Dressage:

Je vous conseille de chauffer préalablement vos assiettes à 65° au four.

- Déposez dans chaque assiette les spaghettis de calmars.
- Râpez du parmesan sur chaque assiette.
- Déposez les lardons dessus.
- Saupoudrez de ciboulette.
- Puis déposez un jaune d'œuf au milieu du plat et saupoudrez le de poivre.

La recette en vidéo:

La brasserie Thoumieux
79 Rue Saint Dominique
75007 Paris
01 47 05 49 75



Allez, Jean-François Piège vient de me faire le grand plaisir d'ajouter mon tweet à ses favoris...

Les températures et durées idéales de la cuisson sous vide basse température

Vous trouverez ci dessous, à titre indicatif, Les températures et durées idéales de la cuisson sous vide basse température pour différents aliments, afin d'obtenir une cuisson idéale.

Je dis bien idéale et non parfaite car certains aimeront un saumon à 45° avec une texture fondante, d'autre préféreront un saumon avec plus de mâche à 55°: donc pour certains aliments vous trouverez une échelle comprise entre deux températures... A vous de faire vos propres expériences et d'établir vos tableaux en fonction de vos goûts!

Rappelons que la cuisson sous vide basse température permet un contrôle très précis de la température de cuisson, celle ci restant extrêmement constante grâce à un matériel particulier pendant toute la durée de la cuisson (voir l'article: **Cuisson sous vide basse température**). Qui dit contrôle dit régularité et reproductibilité dans le résultat.



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Voici donc Les températures et durées idéales de la cuisson sous vide basse température:

Viandes et abats	Température	Durée
Filet d'agneau	56 à 62°C	25 mn
Joue de bœuf, de veau, blanquette	64° C	17 hrs
Épaule d'agneau, gigot	58 à 60° C	4 hrs
Spare Ribs	68° C	18 hrs
Ris de veau	64° C	1 hr
Medaillon, filet mignon de porc/ Noix ou filet de veau	64° C	45 mn
Carré d'agneau	62°C	1h 30
Côte de bœuf (épaisseur 2,5 cm) saignante	55°C	1 hr
Côte de bœuf (épaisseur 2,5 cm) à point	56°C	1 hr
Côte de boeuf (épaisseur 2,5 cm) bien cuit	58°C	1 hr
Steak de sanglier	60°C	25 mn

Certaines viandes (en particulier les viandes rouges, le carré d'agneau, le magret de canard...) nécessitent d'être dorées rapidement à la poêle après cuisson sous vide pour apporter une jolie caramélisation sur le dessus.

Volailles	Température	Durée
Cuisse de poulet avec os, pigeon entier, volaille sur coffre	68°C	2 hrs
Blanc volaille, cailles désossées	64°C	25 mn
Foie gras	64°/68°C	45 mn
Oeuf	62°/63°C	1 hr
Cuisse dinde	80°C	2 hrs

Volailles	Température	Durée
Confit canard	56,5°C	48 hrs
Magret de canard	57°C bleu 58° C saignant 60° C à point	40 mn
Poissons et fruits de mer	Température	Durée
Saumon, Thon, Truite	45°/55°C	20 mn
Poissons blancs(lotte,colin, bar, soles...)	56°C	15 mn
Homard	52°C	20 mn
Poulpe	45°C	4 hrs
Crevettes, gambas	52°C	20 mn
Raie	50°C	12 mn
Filet de maquereau, sardine	45°C	12 mn
Légumes	Température	Durée
légumes racine**	85°C	1 – 4 hrs
légumes**	85°C	30 – 75 mins

**Betteraves, navets, artichaut, carottes...*

***Oignons, haricots, choux fleur, asperge, petit pois, aubergine...*

Deux exceptions: artichauts 90° pendant 45 mn et pomme de terre 90° pendant 1 heure

Fruits	Température	Durée
Fruits (type pomme, poire)*	75°C	45 mn
Autres fruits (abricots, pêches, mangue, fraises, bananes...)**	65°C	20 mn

Vous désirez en savoir plus sur la cuisson sous vide basse température, méthode de cuisson révolutionnaire utilisée par tous les grands chefs (techniques, matériels, etc)? : cliquer ici

Oeuf crémeux basse température, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo

L'œuf parfait est un œuf cuit à une température constante de 64°. C'est une merveille d'onctuosité...Les Japonais , si raffinés, l'ont bien compris puisque cette technique de cuisson leur est connue depuis très longtemps: les œufs sont cuits dans l'eau des sources d'eau chaude naturelles et sont appelés « onsen tamago » c'est à dire œuf des sources (tamago=oeuf et onsen= source thermale naturelle d'eau chaude).

Le jaune est à la fois crémeux, fondant, une texture particulière très différente du jaune d'œuf de l'œuf mollet. Le blanc est tout juste cuit, translucide et semi liquide mais n'a pas cette texture gluante qu'on lui connaît lorsque qu'il n'est pas tout à fait cuit. Le résultat est incomparable avec toute autre forme de cuisson des œufs que vous pouvez

connaître.

Cette recette basse température d'Oeuf crémeux nécessite cette fois un matériel spécial... cependant avec énormément de patience vous pouvez vous approcher du résultat en utilisant un thermomètre de cuisson et votre four, ou un thermomètre de cuisson et une cuisson à la casserole mais n'oubliez pas que ce sont des méthodes hautement empiriques et que vos résultats ne seront certainement pas toujours constants... c'est du vécu! (voir plus bas les explications dans le chapitre « Matériel et techniques »).



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Cette recette peut se faire également avec des œufs pochés si vous n'avez pas la possibilité de cuire à basse température.



Oeuf crémeux basse température, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo

Difficulté: moyenne

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 œufs: les œufs doivent être à température ambiante. Pensez à les sortir deux heures avant la cuisson.
- 3 oignons
- 80 g d'ail frais (environ 10 à 12 grosses gousses)
- 30 cl de lait pour la cuisson des gousses d'ail
- 25 cl de crème fraîche liquide pour l'espuma de chorizo
- 80 g de chorizo
- pain de mie pour les mouillettes
- pignons
- sel, poivre, huile d'olive



Ingrédients

Matériel et techniques:

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous; pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Vous pouvez utiliser deux autres méthodes suivantes mais c'est à vos risques et périls... sinon des œufs mollets conviendront parfaitement.

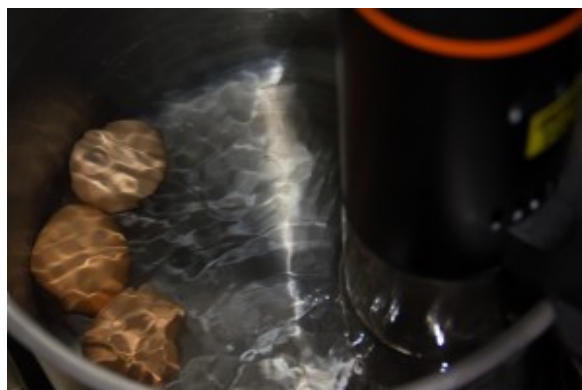
- Vous pouvez cuire vos œufs au bain marie dans une petite casserole et vous aider d'un thermomètre de cuisson de manière à rajouter de l'eau pour que l'eau de cuisson ne dépasse surtout pas les 63 °... mais c'est une méthode assez contraignante qui nécessite que vous soyez extrêmement vigilant pendant au moins une heure!
- Vous pouvez aussi faire cuire les œufs au bain marie au four; mais pour cela il vous faut d'abord étalonner votre four avec un thermomètre de cuisson. En effet les

températures que vous programmez ne sont pas toujours les températures exactes que vous obtiendrez à l'intérieur du four...sauf avec des fours de précisions qui coûtent assez chers. Par exemple avec le mien si je tourne le bouton sur 70° la température interne du four est de ... 52°. Donc j'ai du faire plusieurs essais: et c'est en mettant le bouton à 105° que j'obtiens une température relativement constante de 63°/64° dans mon bain marie. Petite précision: ma sonde trempe dans l'eau du bain marie et je dépose les œufs (sortis 2 heures avant du frigo) dans le bol contenant l'eau lorsque les 64 ° sont atteints. L'eau va alors redescendre en température puis remonter. Compter alors une heure et 15 mn de cuisson. Dans tous les cas avec ces deux méthodes je vous conseille de faire des tests pour bien maîtriser la cuisson car le secret de la recette est vraiment qu'il ne faut pas dépasser 63° sinon le jaune d'œuf va coaguler. Des deux méthodes « empiriques », c'est à mes yeux celle-ci la plus fiable.

Préparation:

1/La cuisson des œufs

Cuire vos œufs dans un bain marie à 62.5° . Le temps de cuisson est d'une bonne heure et vous pouvez les laisser plusieurs heures ainsi et les sortir quand vous voulez les utiliser. Attention: les œufs doivent être complètement recouverts d'eau lors de la cuisson.



comptez 1 heure de cuisson
pour les oeufs

2/Le confit d'oignon:

- Épluchez l'oignon et détaillez le en tout petits dés.



Coupez l'oignon très
finement

- Faire revenir les dés d'oignons à feu doux dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Les oignons doivent être bien compotés (environ 20 mn de cuisson douce). Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez.



Oignons compotés

3/ La crème d'ail:

- Épluchez l'ail: il vous faut environ 10 gousses pour obtenir 80 g.



Épluchez l'ail

- Dans une casserole versez le lait puis vos gousses d'ail. Cuire à feu doux environ 20 minutes (attention au débordement du lait hors de la casserole). Quand les gousses sont bien tendres retirez les du lait. L'ail ainsi cuit n'aura pas les inconvénients digestifs de l'ail frais et il perd son côté piquant sur le plan gustatif.



Cuire l'ail à feu doux dans le lait

- Mixer les gousses: au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson. Salez et réservez.



4/L'espuma au chorizo

- Coupez le chorizo en tranches puis en petits dés. Réservez-en quelques-uns pour la décoration.



Coupez le chorizo

- Dans une casserole, versez la crème liquide, le chorizo. Amenez à ébullition et coupez de suite le feu. Laissez infuser une dizaine de minutes.



Infusez le chorizo dans la crème chaude..

- Versez le mélange dans un mixeur et mixez finement. Passez la crème au chorizo au tamis (passoire fine ou chinois).



Passez le mélange crème/chorizo mixé

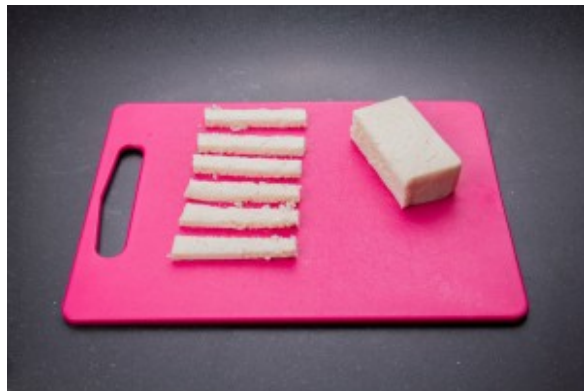
- Juste avant de servir chauffer la crème de chorizo et la mixer à l'aide d'un mixeur plongeant: le but est d'obtenir de jolies bulles bien mousseuses sur le dessus.



Mixer la crème avec un mixeur plongeant

5/Les mouillettes

- Coupez les tranches de pain de mie en bâtonnets (comptez deux ou trois bâtonnets par personnes).



Coupez les mouillettes

- Faire revenir les mouillettes dans une belle noix de beurre à la poêle pour les dorer sur les deux cotés.



Bien griller les mouillettes

6/ Les pignons et le chorizo

- Faire revenir les pignons à sec dans une poêle pour les rendre bien croquants.



Griller les pignons à sec

- Faire de même avec quelques dés de chorizo.



Faire revenir les dés de chorizo

Dressage:

- Réchauffez les oignons, la crème d'ail au micro-onde. Réchauffez la crème au chorizo et la mixer au mixeur plongeant (voir plus haut) pour lui donner une consistance mousseuse.
- Pour bien vous organiser, réunissez sur le plan de

travail tous les éléments du dressage: pignons, mouillettes, crème au chorizo émulsionnée, crème d'ail, oignons, dés de chorizo.

- A l'aide d'une cuillère déposez une belle noix de purée d'ail que vous étalez avec le dos de la cuillère de manière à faire un « nid » pour l'œuf.



Déposez une cuillerée de crème d'ail dans l'assiette

- Mettez une cuillère d'oignons juste à côté.



Déposez une cuillerée d'oignon à côté

- Sortez l'œuf du bain marie et tapez le sur une surface plane et ouvrez le en deux au dessus de l'assiette de manière à le poser sur la purée d'ail.



Posez délicatement l'œuf sur le nid d'ail.

- Puis dressez l'émulsion de crème de chorizo. Saupoudrez de pignons et de dés de chorizo. Posez les mouillettes et dégustez enfin cet œuf parfait!



Oeuf crémeux basse température, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo

Essai de cuisson **d'œufs** parfaits

Regardez bien les photos suivantes d'œufs cuits à différentes températures... Je les ai ouverts avec un couteau pour que vous puissiez mieux apprécier la texture du jaune en fonction des différentes températures de cuisson. Vous pouvez déjà voir qu'avec un ou deux degrés de variation la texture est très différente!

Oeuf à 62°: le jaune est coulant. Il commence à coaguler.



Oeuf à 62°5: le jaune est collant et onctueux

63°: jaune crémeux à souhait...mais ne se « répand pas » ; pourtant il n'est pas dur!



64°: jaune crémeux à souhait...

Oeuf à 65°: le jaune a coagulé mais n'est pas dur ni sec.



Oeuf à 65° : le jaune a coagulé mais n'est pas dur ni sec

Pour en savoir plus: Hervé This vous explique plus précisément les phénomènes physiques et chimiques de la coagulation des oeufs:

L'œuf cuit à 65 ° C

« Quand les cuisiniers font cuire un œuf mollet, poché ou dur, ils le plongent dans de l'eau bouillante, donc à 100 °C, et se demandent combien de temps ils doivent le laisser. En tant que scientifique, je me pose la question suivante : à quelle température un œuf cuit-il ? La cuisson d'un œuf est en effet plutôt une question de température qu'une question de temps, tout simplement parce que le blanc et le jaune d'œuf contiennent de l'eau et des protéines qui coagulent sous l'action de la chaleur. Les protéines sont comme de minuscules pelotes repliées sur elles-mêmes qui se déroulent, pour chaque sorte, à une température bien précise : 61 °C, 68 °C, 70 °C... Quand elles sont déroulées, elles s'associent en un réseau qui ressemble à un filet de pêcheur où sont dispersées (comme le seraient des poissons) d'autres molécules de protéines, d'eau, etc. Plus la température augmente, plus les types de protéines déroulées sont nombreux et plus le réseau du filet se resserre. Ainsi dans le blanc d'œuf, composé de 90 % d'eau et de 10 % de protéines variées, c'est à 61 °C que la première protéine (l'ovotransferrine) commence à se dérouler et à former un filet très fragile. A 70 °C exactement, une autre

sorte de protéine se déroule et renforce le premier filet. Le gel formé est plus dur. A mesure que la température augmente, de plus en plus de filets viennent se former et à 100 °C les œufs finissent par être caoutchouteux. Le jaune se comporte un peu comme le blanc, mais la première transformation importante se fait à 68 °C. Fort de ces constatations, je me suis alors demandé ce qui se passe quand on met des œufs dans un four à 65 °C. Comme cette température est supérieure à 61 °C (température de première coagulation des protéines du blanc) mais inférieure à 68 °C (première coagulation des protéines du jaune), on obtient des œufs étranges dont le blanc est pris mais délicat et dont le jaune est resté liquide avec son goût de jaune frais. »

Pour réaliser un œuf cuit à 65 °C

– Utiliser un four, un bain-marie ou un bain de cuisson à basse température dont la température doit être nécessairement supérieure à 61 °C et inférieure à 68 °C. Vous pouvez mettre autant d'œufs que vous le voulez.

– Laisser les œufs chauffer doucement au moins pendant une heure. Vous pouvez en effet les laisser plusieurs heures ainsi et les sortir quand vous voulez les utiliser.

– Les écaler comme des œufs durs, mais avec beaucoup de précaution. Ils sont très fragiles.

Vous verrez que des résultats différents arrivent à 61 °C, 62 °C, 63 °C, 64 °C, 65 °C, 66 °C... Ce serait trop long d'entrer dans les détails théoriques. A vous d'expérimenter.

**Coque chocolat mandarine,
cœur coulant aux fruits**

rouges

Voici une recette un peu plus technique qui va demander plusieurs préparations différentes: un biscuit génoise, un crémeux chocolat, une mousse mandarine et surtout la préparation d'une coque en chocolat: pour cette dernière il vous faudra apprendre à tempérer le chocolat.

Pourquoi tempérer le chocolat? Pour en savoir plus je vous conseille le site de la cuisine de Bernard (www.lacuisinedebernard.com) qui vous explique très bien le phénomène de cristallisation . Pour faire simple sachez que le tempérage est nécessaire pour obtenir un chocolat brillant qui se démoule parfaitement des empreintes dans lesquelles on l'aura placé. Sur le site le chef Bernard vous indique une méthode plus simple en utilisant un produit appelé Mycrio. C'est la méthode que j'utilise pour cette recette.

Vous pouvez toutefois simplifier encore plus la réalisation des coques en chocolat en faisant simplement fondre doucement votre chocolat au bain marie: il sera moins brillant et vous pouvez pallier à cet inconvénient en saupoudrant tout simplement votre coque de sucre glace juste avant de servir...



Coque chocolat mandarine ,
cœur coulant aux fruits
rouges

Ingrédients (pour environ 10 coques) :

1/ pour le cœur coulant framboise

- Un sachet de coulis de framboise (en grande surface au rayon frais) ou un coulis maison de fruits rouge, de framboises ou de fraises

2/pour les coques en chocolat

- 150 grammes de chocolat noir de couverture en pistoles ou en petits morceaux. Si vous pouvez vous procurer du Chocolat Valrhona (chocolat utilisé par tous les grands pâtisseries) c'est idéal! J'apprécie particulièrement leurs variétés de chocolat noir Manjari et Tainori: voir les adresses de vente sur le site suivant www.valrhona.com)
- 1% de Mycrio soit 1,5 gramme de Mycrio (beurre de cacao en poudre très fin); vous pouvez le trouver sur internet (www.meilleurduchef.com par exemple)



Mycrio

3/ pour le biscuit (appareil à génoise)

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre
- 1 cuillère à café de levure



Ingrédients pour le biscuit

4/pour la mousse mandarine

- le jus de 6 mandarines
- 3 œufs
- 150 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe de maïzena



Ingrédients mousse
mandarine

5/pour le crémeux chocolat

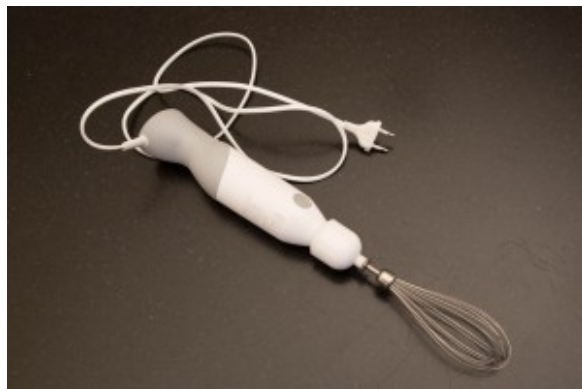
- 250 ml de crème liquide entière
- 250 ml de lait
- 50 grammes de sucre semoule
- 50 grammes de jaunes d'œufs
- 230 g de chocolat noir de couverture en pistoles ou en petits morceaux



Ingrédients crémeux choco

Matériel :

- un fouet électrique



Fouet électrique.

- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.



Ustensiles

- un cul de poule



Cul de poule

- un moule pour génoise anti adhésif type marque Flexipan



flexipat-2-cm

- des moules anti adhésifs semis sphériques : une plaque

de demi sphères de 7 cm de diamètre et une autre de 2,5 cm de diamètre. J'ai utilisé ici des moules Flexipan demi sphère pour les coques chocolat (moules noirs) mais si vous pouvez vous procurer des moules spéciaux en polycarbonate transparent pour mouler le chocolat c'est beaucoup mieux...



les moules semis sphériques
de deux tailles différentes

- un emporte-pièce d'une diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules demi-sphériques. Si vous cuisinez beaucoup je vous conseille d'acheter une boîte avec différentes circonférences: vous aurez ainsi toujours la bonne taille à portée de main.

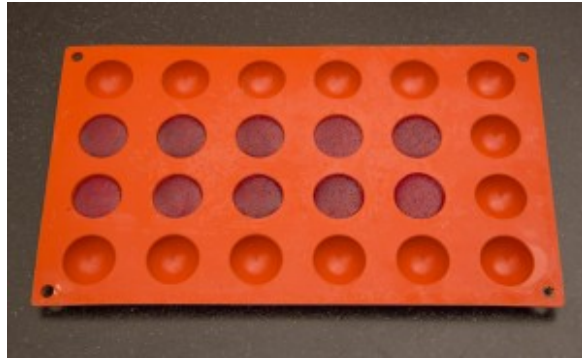


jeu d'emporte-pièces ronds

Préparation:

1/ Le cœur coulant framboise

- La veille versez le coulis de fruit rouge dans les moules demi-sphériques de petite taille et mettre à prendre au congélateur.



Placez le coulis au congélateur.

2/ Les coques en chocolat

A préparer également la veille.

- Faire fondre au bain marie le chocolat de couverture à 45°C tout en mélangeant: cela veut dire que le chocolat doit être complètement fondu et **ne doit pas dépasser les 45°!**



Faire fondre le chocolat au bain marie

- Hors du feu, **dés que le chocolat est redescendu à 35°**, et toujours en mélangeant, ajouter 1% de Mycryo (soit 1,5 gramme pour cette recette).
- Versez une cuillère à soupe de chocolat dans chaque moule et à l'aide d'une petite spatule ou petite cuillère recouvrez bien les bords des moules : utilisez

le côté arrondie de la cuillère pour remonter le chocolat sur les bords. Le chocolat se solidifie suffisamment vite pour qu'il ne retombe pas au fond des moules. Laissez prendre une bonne heure au frais.



3/ Le biscuit (appareil à génoise):

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu.



Faites fondre le beurre à feu doux.

- Tamisez la farine et la levure.



Tamisez le farine

- Dans un cul de poule versez les œufs entiers et le sucre.



Mettre les œufs et le sucre dans un cul de poule.

- Placez le cul de poule dans un bain marie et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45°.
- Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi) et atteint les 45°, retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement du mélange.



Continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement du mélange.

- Ajoutez alors la farine et la levure. Attention avec le fouet: mélangez d'abord avec une maryse et reprenez le fouet sinon vous aurez de la farine partout!



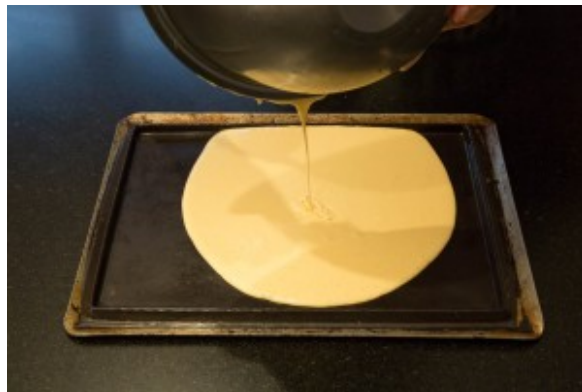
Ajoutez la farine et la levure.

- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est finit d'être incorporée. Attention avec le fouet: mélangez d'abord avec une maryse et reprenez le fouet sinon vous aurez du beurre partout!



Ajoutez le beurre fondu en alternance avec la farine.

- Moulez immédiatement cette préparation dans la plaque anti adhésive.



Moulez la préparation

- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.



Lissez le dessus.

- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn et après cuisson, débarrassez sur une grille en le retournant.



Le biscuit à la sortie du four.

- Quand le biscuit a refroidi, détaillez le à l'aide d'un emporte pièce d'un diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules semi sphériques. Réservez.



Détaillez la génoise.

4/ La mousse mandarine:

- Zestez les mandarines après les avoir lavées.



Zestez les mandarines

- Pressez les mandarines.



Pressez les mandarines

- Filtrez le jus pour en ôter la pulpe.



Filtrez le jus

- Versez le jus obtenu dans une casserole ainsi que les zestes.



Ajoutez les zestes

- Ajoutez la maïzena et portez à ébullition. Mélangez bien et ôtez la casserole du feu.



Versez le jus de mandarine dans une casserole et ajoutez la maïzena

- Dans un saladier versez les œufs et le sucre et fouettez les.



Fouettez les œufs et le sucre

- Ajoutez-y le jus de mandarine refroidi (vous devez pouvoir y tremper votre doigt). Si vous versez un mélange trop chaud vous risquez de faire cuire les œufs...



Ajoutez le jus de mandarine

- Remettez le tout dans la casserole et faire épaissir à **feu très doux** sans cessez de remuer (c'est un peu long). **Retirez du feu et laissez tiédir** : ajoutez alors le beurre coupé en petits morceaux et mélangez.



Fouettez pendant la cuisson

- Mettez le mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

5/ Pour le crémeux chocolat

- Mélangez la crème et le lait dans une casserole. Amenez à ébullition et retirez du feu. Laissez refroidir pendant que vous allez battre les œufs et le sucre.



Lait et crème à bouillir

- Versez le sucre et les jaunes d'œufs dans un cul de poule. Fouettez le tout jusqu'à blanchiment (le mélange devient plus pâle).



Jaunes d'œufs et sucre



Battre les œufs et le sucre

- Versez le mélange lait crème sur les jaunes blanchis. Mélangez bien avec une maryse (spatule).



versez le lait chaud sur les

- Remettre le mélange dans une casserole et cuire comme une crème anglaise en ne dépassant pas 83°. Le mélange doit napper la cuillère et laisser un trait net sur la

spatule quand vous y passez le doigt.



- Une fois cuite versez cette crème sur les pistoles de chocolat en 3 à 4 fois. Mélangez bien.



- Puis mettre dans une poche à douille (comme pour la mousse mandarine) et au frais environ 30 minutes.



Mettre le crémeux dans une poche à douille

Montage:

- Tout d'abord réunissez tous les éléments: coques en chocolat, crémeux au chocolat, mousse mandarine, cœur framboise surgelé et biscuits génoise.



Réunissez tous les éléments

- Commencez par remplir un tiers des coques avec la mousse mandarine.



Coulez d'abord la mousse mandarine

- Puis insérez dans chaque coque un cœur framboise encore congelé.



Puis insérez un cœur framboise

- Recouvrez le tout de crémeux au chocolat. Laissez environ 2 à 3 mm d'espace pour pouvoir déposer le biscuit qui formera la base de la coque.



Recouvrez le tout de ganache au chocolat.

- Déposez alors le biscuit génoise pour terminer le montage et former la base de la coque. Remettre au frais environ 3 à 4 heures.



Déposez le biscuit génoise

- Puis démoulez délicatement les coques. Les conserver au frais en attendant de les servir.



Démoulez délicatement les coques

Dressage:

Déposez une coque dans l'assiette de présentation. Saupoudrez de sucre glace, puis décorez avec un trait de coulis de framboise. Vous pouvez également rajouter une pointe de chantilly.



Les petits plus pratiques:

- Vous pouvez préparer toutes les préparations à l'avance (cœur framboise, coque au chocolat et biscuit). Je vous conseille de préparer le crémeux au chocolat 2 ou 3 heures avant l'assemblage car une fois figé il est difficile à manipuler avec la poche à douille, de même que la mousse à la mandarine qui est assez fragile.
- Avant de commencer une recette préparez et pesez tous les ingrédients à l'avance.
- Il est préférable de monter la génoise au batteur: elle

sera plus légère.

- Vous pouvez varier les parfums du cœur de fruit: le chocolat se marie très bien avec un coulis de fruit de la passion par exemple.
- Pour un dessert encore plus sophistiqué: cette coque chocolat mandarine se marie bien avec une crème anglaise. Dressez la alors dans une assiette creuse et versez la crème anglaise autour...

