

Sorbet fraise verveine

En ce weekend de canicule un peu de fraîcheur avec ce délicieux sorbet fraise verveine! Sa texture crémeuse étonnante vous ravira car elle ressemble à celle des glaces italiennes. La recette est simplissime: vous n'aurez pas besoin de sorbetière mais cela demande l'aide d'un mixeur de qualité.



Sorbet fraise verveine

Ingrédients: pour environ 5 dl de sorbet

Pour le sirop de verveine

- 500 g d'eau
- 300 g de sucre semoule

- 40 g de feuilles de verveine fraîche plus quelques feuilles pour la présentation: on peut parfois en trouver en supermarché en pot au rayon des herbes fraîches ou en jardinerie. C'est une plante assez résistante: n'hésitez pas à la planter en pot ou dans votre jardin. Elle repousse sans problème d'une année à l'autre même si elle vous paraît « morte » arrosez la bien pendant le printemps et elle repartira! Elle apportera énormément de fraîcheur à vos dessert à base de fruits.

Le sirop se conserve au frais quelques jours ou vous pouvez le congeler sans problème.

Pour le sorbet

- 400 g de fraises **surgelées** (soit du commerce soit vous les surgelez la veille: mettez les sur une plaque et alignez-les afin qu'elles ne se touchent pas)
- quelques fraises fraîches pour la présentation
- un blanc d'œuf
- 100 g de sirop de verveine

Préparation

Préparez le sirop la veille pour le **congeler**.

- Préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Portez à ébullition et versez les feuilles de verveine dedans. Ôtez du feu.



Préparez un sirop et versez les feuilles de verveine dedans

- Filmez et laissez infuser le sirop 15 à 20 mn hors feu.



Laissez infuser le sirop 15 à 20 mn hors feu

- Mixez et filtrez le sirop au travers d'un tamis fin.



Passez le sirop

- Congelez le sirop dans des sachets zippés (portions de 100 g).



Congelez le sirop dans des sachets

Le jour même et juste avant de servir:

- Coupez les fraises fraîches en deux.



Équeutez les fraises

- Détachez quelques feuilles de verveine et ciselez-les en petits morceaux.



Détachez les feuilles de verveine.

- Versez les fraises congelées, 100 g de sirop de verveine congelé et le blanc d'œuf dans votre mixeur. Mixez et rabattez régulièrement les morceaux de fraises qui se collent à la paroi. Vous allez obtenir une texture très crémeuse. Débarrassez la glace dans un récipient (refroidi préalablement au frigo) et mélangez rapidement la verveine fraîche ciselée au sorbet. Remettez au congélateur pendant 30 mn. La glace est prête à servir.



Mixez le sirop , les fraises et le blanc d'oeuf

Dressage

- Déposez une boule de sorbet puis dressez les demi fraises tout autour. Décorez avec quelques feuilles de verveine. C'est topissime...



Sorbet fraise verveine

Crémeux aux framboises parfumé à la rose

Tout le monde connaît le lemon curd, délicieuse crème au citron d'origine anglaise...Mais c'est la pleine saison des framboises alors pourquoi ne pas innover en imaginant parfumer cette crème non pas au citron mais avec ces délicats petits fruits rouges! C'est absolument délicieux et cette gourmandise peut servir de base à une multitude de desserts: garnissez-en vos choux, vos fonds de tarte aux fruits, tartinez-en vos tranches de brioche, vos crêpes, servez-vous en de base pour une salade de fruits, comme arôme naturel pour vos yaourts... Bref, c'est un complément astucieux en pâtisserie.

Ingrédients: pour environ 6 dl de crémeux

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de framboises fraiches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site de la confiserie Florian en cliquant [ici](#))
- une cuillère à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Préparation

- Faites tremper la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide.
- Versez les œufs, le sucre, la confiture de rose dans une casserole et mélangez le tout au fouet.
- Ajoutez le coulis de framboise et le jus de citron. Mélangez bien. Mettez la casserole sur le feu et portez à ébullition. Mélangez constamment au fouet pendant toute la cuisson. Dès que l'ébullition est atteinte, laissez encore sur le feu pendant une minute toujours en mélangeant au fouet.
- Hors du feu, ajoutez alors le beurre et mélangez bien.
- Transvasez le crémeux dans un bol en plastique (en aluminium il gardera plus longtemps sa chaleur ce qui

n'est pas le but). Laissez retomber un peu la température. Puis égouttez la feuille de gélatine et incorporez-la vivement au mélange.

- Transvasez dans un pot à confiture. Gardez au frais.

Exemple de dessert à base de ce crémeux: une tarte aux framboise désuaturée

- Émiettez des petits sablés et disposez-en dans le fond de vos verrines. Pour la recette de sablés maison cliquez [ici](#). Puis disposez des framboises.
- Versez du crémeux encore tiède sur le sablé émietté. Mettez au frais pendant une heure. Disposez par dessus le crémeux des framboises et ajoutez une belle mesure de chantilly au siphon (pour la recette de la chantilly au siphon cliquez [ici](#)). Et pour finir, zestez un citron vert ou jaune par dessus. Une véritable gourmandise bien de saison!

Purée d'artichaut aux petits pois

C'est la pleine saison des petits pois et des bons petits légumes primeurs! Oubliez la traditionnelle purée à base de pommes de terre et régalez-vous avec cette petite merveille à l'artichaut et ses petits pois croquants! En plus d'être originale, cette purée est un vrai délice. Elle accompagne aussi bien le poisson que la viande.

Ingrédients: pour 5 personnes

- une douzaine de petits oignons primeurs
- beurre
- une cuillerée à café de sucre
- 120 g de petits pois
- un oignon blanc émincé
- 8 artichauts frais ou 8 fonds d'artichauts surgelés si vous n'avez pas le courage de les tourner...
- deux citrons jaunes si vous utilisez des artichauts frais
- une cuillerée à soupe de crème fraîche entière liquide
- sel
- poivre blanc

Préparation

- Épluchez les petits oignons.
- Faites revenir les oignons avec un peu de beurre, une pincée de sel et le sucre.
- Recouvrez à hauteur avec de l'eau les petits oignons et cuire à feu doux. Les oignons sont cuits quand on peut y planter une pointe de couteau avec facilité.
- Écossez les petits pois et plongez-les dans l'eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.

Préparez maintenant les artichauts si vous n'utilisez pas d'artichaut surgelés. Une précaution importante: l'artichaut est un légume qui s'oxyde **immédiatement** à l'air. Il faut vous munir d'un bol d'eau dans lequel vous ajoutez le jus d'un citron et un citron coupé en deux avec lequel vous citronnerez très régulièrement vos artichauts pendant l'opération du tournage (tourner veut dire ôter les feuilles et tailler la base de l'artichaut pour lui donner une forme régulière).

- Coupez la tige de l'artichaut à ras.
- Puis ôtez une partie des feuilles vertes de l'artichaut jusqu'à arriver aux feuilles tendres.
- A l'aide d'un petit couteau de cuisine qui coupe bien et par un mouvement de va et viens tout autour de la base, arasez le restant des feuilles pour obtenir une surface lisse et régulière. N'oubliez pas de citronner au fur et à mesure de votre travail.
- Coupez le haut des feuilles de l'artichaut. Puis à l'aide d'une petite cuillère ou d'une cuillère parisienne ôtez le foin qui se trouve au cœur de l'artichaut.
- Finissez le tournage de l'artichaut toujours à l'aide du petit couteau: il doit être blanc, sans trace de vert et de forme bien ronde. Au fur et à mesure que vous finissez de tourner vos artichauts réservez-les dans le bol d'eau citronnée.
- Cuire les fonds d'artichauts à la vapeur (environ 25 mn). Ils doivent être bien tendres.
- Faites revenir l'oignon blanc émincé finement dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Coupez les fonds d'artichauts cuits en petits morceaux.
- Ajoutez-les à l'oignon blanc et continuez à cuire à feu doux pendant 5 mn. Salez et poivrez.
- Mixez le tout très finement avec la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressage

- Préparez de jolies quenelles de purée que vous déposerez dans l'assiette. Déposez un petit oignon jeune à la pointe de chaque quenelle et saupoudrez de petits pois .

Soupe anisée aux deux melons et sa délicate quenelle au chèvre frais

Voici une entrée super rafraîchissante pour l'été. Rapide à faire (pas de cuisson!) elle est digne d'une entrée gastronomique à moindre frais. Alors régalez-vous! Il vous faudra juste un mixeur pour préparer cette délicieuse soupe.

Ingrédients: pour 4 personnes

Pour la soupe

- un melon à chair orange (type Cavaillon)
- un melon à chair verte (type galia)
- 0.2 dl de pastis (plus ou moins selon votre goût!)
- des feuilles d'agastache anisée (vous en trouverez en jardinerie). Pour en savoir plus sur l'agastache rendez-vous en fin de cet article. Si vous n'en trouvez pas remplacez-la par de l'anis étoilé en poudre ou du basilic thaïlandais.

Pour les quenelles de chèvre

- 20 cl de crème fraîche liquide entière bien froide
- 50 g de chèvre frais
- lemon pepper selon votre goût. Vous en trouverez en super marché: mais vous pouvez le remplacer par des poivres particuliers comme un poivre du thymut ou du poivre long par exemple. Attention: n'essayez pas de moulin le poivre long dans un moulin à poivre car il est assez dur. Je vous conseille de le moulin dans un mini mixeur électrique et de le conserver ainsi en poudre

dans une boîte hermétique.

- sel

Préparation

Pour la soupe

- Coupez les deux melons en deux et ôtez-en les graines. Puis prélevez des petites boules dans le melon à chair verte à l'aide d'une cuillère parisienne. Si vous n'avez pas de cuillère parisienne faites une petite brunoise (petits dés) avec un quart du melon.
- Puis prélevez la chair restante du melon à chair verte ainsi que celle du melon à chair orange. Mettez le tout dans un mixeur avec le pastis et mixez finement. La soupe est prête. Mettez-la au frais.
- Mixez la crème pour en faire une chantilly légère.
- Ajoutez le chèvre frais et le lemon pepper et fouettez encore quelques secondes. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel.

Dressage

- Versez la soupe dans l'assiette. Déposez une belle quenelle de chèvre au milieu et disposez des billes de melon à chair verte tout autour. Décorez avec des feuilles ciselées d'agastache. Il ne vous reste plus qu'à déguster ce petit bonheur rafraîchissant...

Le saviez-vous

L'agastache anisée est réputées pour ses vertus médicinales, mais également pour son feuillage aromatique. On l'utilise en cuisine pour parfumer les desserts, confitures et sauces grâce à son arôme d'anis et de réglisse. Très décorative et d'un grand intérêt aromatique, cette plante s'utilise donc aussi bien pour orner un jardin que pour cuisiner de délicieux plats parfumés.

Source: <http://www.jardiner-malin.fr/>

Saumon basse température et sa compotée de tomate aux oignons rouges et estragon

Aujourd'hui petit repas familial improvisé pour profiter des belles tomates du jardin... Un dos de saumon moelleux accompagné d'une compotée d'oignons rouges aux tomates et quelques brins d'estragon. Un délice simple et rapide à faire.



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.

Et si vous aimez le saumon:

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignons rouge et fenouil, pistou coriandre noisette. Pour la recette cliquez [ici](#).

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pavés de saumon
- 2 oignons rouges
- 5 tomates
- de l'estragon frais
- un peu de vin blanc ou un reste de champagne
- sel, poivre

Accompagnements

- Riz au jasmin et quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique

Matériel

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo "**Gourmantissimes50**"
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

- Coupez les tomates en deux et ôtez les graines. Coupez-les en petits dés.
- Coupez l'oignon rouge en fine tranches et faites le revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- Ajoutez les dés de tomates, l'estragon, du sel et 10 cl de vin blanc aux oignons et cuire quelques minutes

jusqu'à évaporation du liquide. Réservez.

La cuisson du saumon:

Deux options pour cette cuisson.

- Soit vous êtes équipée d'un thermoplongeur: mettez votre saumon sous vide et cuisez-le au bain marie 20 mn à 48°.
- Soit vous optez pour une cuisson traditionnelle à la poêle: faites revenir le saumon à feu doux avec un filet d'huile d'olive. Au bout de deux minutes retournez-le, coupez le feu et couvrez la poêle. Le saumon va continuer à cuire de part la chaleur résiduelle. Attendez quelques minutes et il sera cuit.

Dressage:

- Déposez une ligne de riz sur l'assiette et recouvrez-la de compotée de tomates et d'oignons.
- Déposez votre saumon en parallèle et décorez de quelques feuilles d'estragon fraîches et de quelques points de crème de vinaigre balsamique... Tout simple et tellement appétissant!