

Beignets de fleur de courgette (recette de Thierry Marx)

C'est bientôt la fin des vacances et des dernières fleurs de courgette. En promenade au merveilleux marché provençal du vieux Valbonne dans les Alpes maritimes j'ai trouvé ces petits diamants qui n'attendaient qu'à être cuisinés. Alors si ce n'est pas déjà fait on en profite vite en réalisant de délicieux beignets que vous servirez en apéritif ou en entrée!

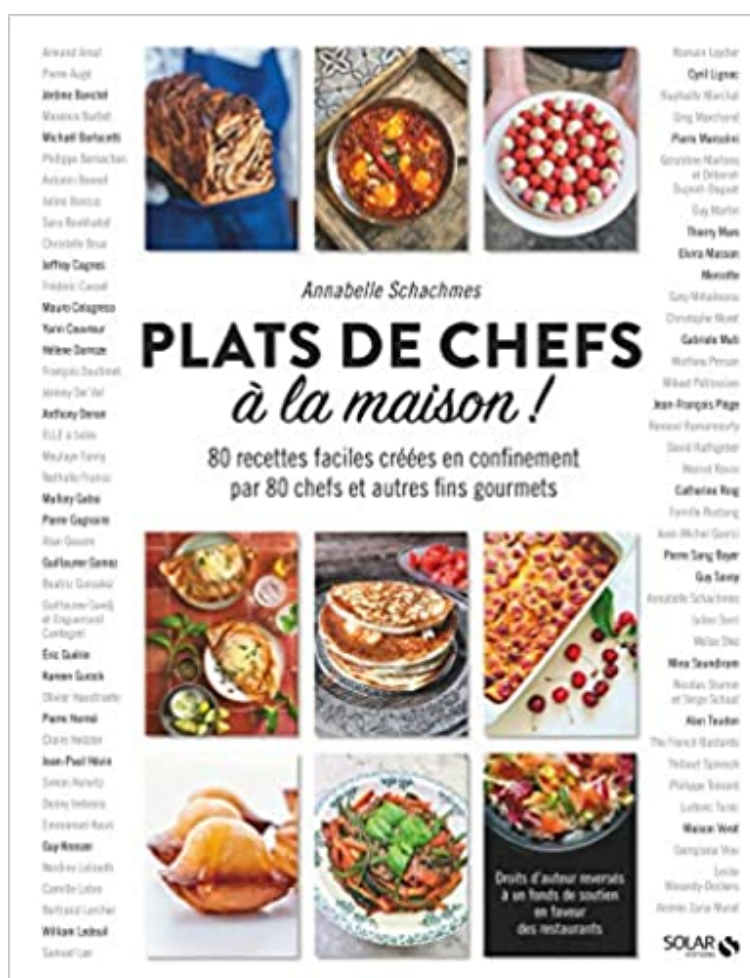


fleur de courgette

Cette recette du chef Thierry Marx est tiré du livre « Plats de chefs à la maison » d'Annabelle Schachmes qui rassemble les

plus belles recettes de chef créées à la maison, pour ceux qui aiment cuisiner... à la maison ! Vous y trouverez 80 recettes simples et gourmandes de chefs prestigieux.

Les droits d'auteur de ce livre seront versés au Groupement National des Indépendants Hôtellerie & Restauration dans le but d'aider plus spécifiquement les restaurateurs et les futurs restaurateurs ainsi que les apprentis que la crise du COVID-19 et le confinement ont particulièrement impactés. Pour commander le livre cliquez [ici](#).



Plats de Chefs à la maison

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



Ingrédients pour 4 personnes

- 16 fleurs de courgette
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 33 cl d'eau glacée
- Huile d'arachide ou de colza
- Sel et poivre

Préparation : 5 min (+cuisson 10 à15 minutes)

- Préparez la pâte à frire: commencez par battre les œufs pour qu'ils moussent un peu, puis passez-les au chinois.
- Ajoutez la farine et mélangez.
- Ajoutez 1 pincée de sel et l'eau bien glacée, puis mélangez jusqu'à obtenir la texture d'une pâte à crêpes.
- Trempez les fleurs de courgette dans la pâte, égouttez bien puis faites-les frire dans l'huile (neuve)

d'arachide ou de colza à 150 °C. Laissez-les 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés et croustillants.

- Déposez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.
- Assaisonnez de sel et de poivre immédiatement après les avoir sortis du bain d'huile, et servez aussitôt.

Recette extraite de l'ouvrage *Plats de chefs à la maison !* d'Annabelle Schachmes chez Solar éditions (18€)

Epices en ligne: choisissez l'excellence chez « Girofle et cannelle »

Tout le monde n'a pas la chance d'avoir un magasin d'épices près de chez soi... Le plus souvent, il est difficile de trouver des épices de qualité dans la plupart des commerces. J'ai découvert pour vous l'excellence dans ce domaine.



C'est une petite boutique cachée dans le vieux Nice que je vous invite à visiter si vous passez par là. Vous vous ferez chouchouter par Ciro et son équipe qui vous prodiguera conseils et idées gourmandes (et vous pouvez goûter avant d'acheter!).

Mais pour tous ceux qui n'ont pas la chance d'habiter la région craquez sur ces produits d'exceptions en les commandant directement sur son site internet:

<https://www.girofle-et-cannelle.com/>

Avec plus de 20 d'expérience dans le domaine, leur choix est absolument sublime et vous n'y trouverez que des produits de haute qualité aussi bien pour les épices, sels, poivres du monde entier que dans les thés, infusions, vinaigres, huiles d'olive et rhums aux mélanges subtiles qui vont sublimer votre cuisine et titiller vos papilles.

Alors n'hésitez pas à commander et vous faire livrer comme je le fais moi-même. Je vous conseille particulièrement leurs rhums arrangés et les vinaigres balsamiques comme le Oro Nobile balsamique blanc ou le Gusto or 8 ans d'âge.

Côté épices vous y trouverez les mélanges « Ail rôti poivron », « Mélange pain d'épices », « Mélange Guacamole », le « Rub Whisky » ou encore « Sept épices Japonaises » et tant d'autres qui vous enivreront et vous emmèneront pour un voyage gourmand autour du monde.

- Tél : +33 (0)4 93 54 43 13
 - Girofle et Cannelle
 - 4 rue Pairolière
 - 06300 – Nice
 - www@girofle-et-canelle.com
 - contact@girofle-et-canelle.com
-

Financiers ananas confit et coco

Qui n'aime pas les financiers, ces petites bouchées gourmandes qui accompagnent si bien un thé ou un café? J'ai eu envie de les réinventer en y associant un petit souvenir de mon enfance passée en Afrique: de l'ananas et de la noix de coco.

Le financier est une pâtisserie ultra facile à réaliser en peu de temps et ne demande aucun savoir ou technique particulière. Il est moelleux et savoureux ... Vous avez envie de vous régaler? Alors vite à vos fourneaux!



Financiers ananas confit et coco

Ingédients pour environ 12 financiers

- 50 g de noix de coco en poudre
- 45 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 90 g de blanc d'œuf
- 60 g de beurre fondu (noisette)
- des copeaux séchés de noix de coco

Pour l'ananas confit

- 180 g de tranches d'ananas frais
- 30 g de sucre semoule
- 15 cl de rhum

Matériel

- J'ai utilisé des moules ronds en silicone de 5,3 cm de diamètre et de 3 cm de profondeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lékué Moule silicone, Noir, 1 - Pack

Préparation

- Découpez l'ananas en toute petite brunoise tout petits dés.



Détaillez l'ananas en petite brunoise

- Dans une poêle versez le rhum et le sucre; laissez légèrement caraméliser et ajoutez les dés d'ananas. Laissez caraméliser l'ananas. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.



Laissez caraméliser l'ananas

- Faites fondre le beurre à feu doux et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne « noisette »: après avoir fondu le beurre va commencer à mousser. Puis il commence à émettre un petit bruit: on dit qu'il « chante »... Il va prendre une belle couleur dorée et vous allez sentir une odeur de noisette. Ôtez du feu, filtrez et laissez refroidir à température ambiante.



Beurre noisette

- Dans un grand bol versez toutes les poudres à savoir noix de coco, sucre glace tamisé, farine tamisée.



Dans un grand bol versez toutes les poudres

- Battez légèrement les blancs pour qu'ils deviennent mousseux et incorporez-les au mélange des poudres. Mélangez bien.



Incorporez les blancs

légèrement battus

- Incorporez alors le beurre noisette qui est maintenant à température ambiante.



Incorporez le beurre noisette

- Versez la préparation dans vos moules au 3/4 de la hauteur. Puis, à l'aide d'une petite cuillère déposez un peu d'ananas au centre: il faut former un petit dôme.



Ajoutez l'ananas dans la préparation

- Puis disposez tout autour de l'ananas des copeaux de noix de coco. Enfournez à 180° pendant environ 20 à 25 minutes selon les fours.



Disposez les copeaux de noix
de coco

Vous pouvez vous inspirer de la recette en utilisant également des fruits de saison: pommes confites et amandes, poires et noisette et petits copeaux de chocolat, bananes et noix de coco, etc...



Financiers ananas confit et coco



Financiers ananas confit et coco

Moules au curry rouge et coriandre (recette Thermomix)

Une délicieuse recette de moules, réalisée simplement et parfaitement grâce à votre Thermomix ...



Moules au curry rouge et coriandre (recette Thermomix)

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

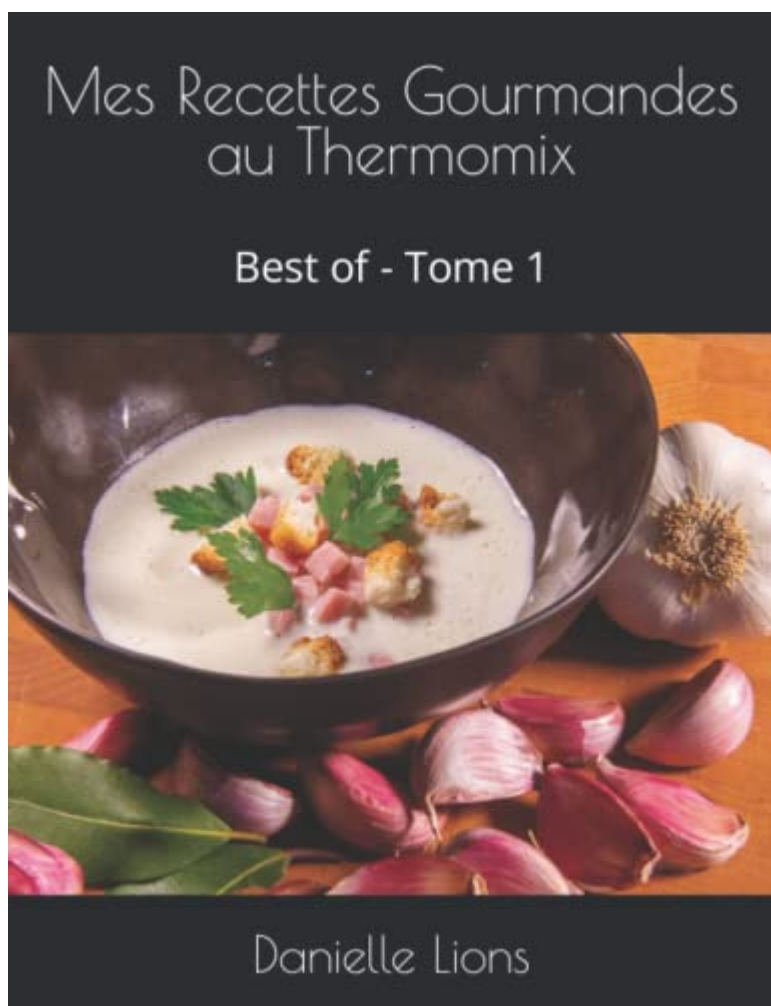
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous

proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 2 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 2,5 kg de moule (ce plat est une entrée donc on compte environ 600 g de moule par personne)
- 2 belles échalotes
- 2 gousses d'ail
- 10 g de beurre
- 25 g de pâte de curry rouge
- 2 g de feuilles de kaffir ou combava sèches (au rayon asiatique de votre super marché)
- 2 tiges de citronnelle
- 350 g de bouillon dashi ou de fumet de poisson; le bouillon dashi est un bouillon japonais réalisé à base de bonite . Vous en trouverez en cliquant [ici](#).
- 10 g de vinaigre de riz. Vous en trouverez en cliquant [ici](#).
- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de lait de coco
- Quelques brins de coriandre pour la présentation: prélevez les feuilles et ciselez-les.

Préparation

- Epluchez les 2 échalotes et les 2 gousses d'ail. Placez-les dans le bol avec les 2 g feuilles de kaffir, les tiges de citronnelle et mixez 5 secondes/vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez les 10 g de beurre, les 10 g de vinaigre de riz et les 25 g de pâte de curry rouge; mijotez 5 mn/ 98°/ vit 0,5.
- Placez les moules dans l'ensemble Varoma en les répartissant sur les deux étages.
- Ajoutez les 350 g de bouillon dashi dans le bol et

placez l'ensemble Varoma contenant les moules sur le couvercle.

- Faites cuire 12 mn/ Varoma/ vit 0,5.
- Réservez les moules dans un récipient.
- Versez le bouillon du bol au travers d'une passoire pour en ôter tous les petits morceaux de feuille de combava et de citronnelle. Remplacez le bouillon filtré dans le bol, ajoutez les 3 jaunes d'œuf et le lait de coco. Placez le fouet dans le bol et cuire pendant 8 minutes/ vit 3,5/ 85°.
- Pendant la cuisson de la sauce, ôtez le dessus de coquille de chaque moule et placez les demi coquilles restantes contenant les moules dans votre plat de présentation. Ciselez les feuilles de coriandre.
- En fin de cuisson ôtez le fouet et mixez la sauce 20 secondes/ vit 10. Votre sauce est prête: versez-la sur vos moules. Saupoudrez de feuilles de coriandre ciselées et servez immédiatement.



Moules au curry rouge et coriandre (recette Thermomix) au curry

rouge

Crushed and grilled potatoes

Aujourd'hui un petit recette toute simple de tous les jours, afin de préparer les pommes de terre autrement. Vous allez régaler tout le monde dans la famille, aussi bien les grands que les petits! Elle se réalise avec des petites pommes de terre donc choisissez une variété adaptée.

Je me suis inspirée d'une recette présentée par le critique gastronomique François -Régis Gaudry dans l'émission Top Chef « Les duels ».



Crushed and grilled potatoes

Ingédients

- petites pommes de terre variété grenailles ou rattes (comptez 5 à 6 pommes de terre par personnes)
- huile d'olive
- origan
- emmental ou gouda râpé
- sel et poivre

Préparation

- Mélangez un peu d'huile d'olive avec l'origan, du sel et poivre.



Mélangez huile d'olive et origan

- Lavez les pommes de terre mais gardez leur peau. Cuisez-les vapeur pendant 20 minutes. Puis à l'aide d'un petit rouleau à pâtisser ou tout simplement le dessous d'un verre, aplatissez-les d'un coup sec. Disposez-les sur une surface anti adhésive. Puis badigeonnez les pommes de terre avec le mélange huile origan.



Badigeonnez les pommes de terre

- Passez -les pommes de terre au four sous le grill pendant 10 minutes (à environ 10 à 12 cm en dessous du grill). Puis retournez les pommes de terre à l'aide d'une spatule et repassez un peu du mélange huile origan. Repassez sous le grill pendant 8 minutes. Ajoutez le fromage râpé et ré enfournez 1 à 2 minutes.



Ajoutez le fromage râpé et ré enfournez 2 minutes

- Servez tout chaud avec une bonne viande ou une salade.



Crushed and grilled potatoes

Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Lors de la dernière saison Top Chef 2021 le chef triplement étoilé et meilleur ouvrier de France Eric Fréchon a proposé une recette étonnante à base d'un œuf cuit par congélation pendant 24 heures et servi avec une crème de chou-fleur.

Cette recette, tout en simplicité, à servir en entrée m'a donné envie et j'ai tenté de la refaire...Le jaune de l'œuf , après congélation se transforme en une sorte de boule très

crémeuse dont la consistance rappelle celle d'une pâte de fruit. Le blanc n'est pas utilisé pour cette recette: vous pouvez l'employer pour une recette sucrée ou tout simplement une omelette faite rien qu'à base de blancs dans laquelle vous ajouterez des oignons, des lardons, un reste de pommes de terre sautées, des poivrons selon votre inspiration...



Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Matériel

- une râpe micro plane. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: cette râpe est la plus efficace et elle est utilisée par les professionnels.



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un excellent mixeur: pour tous renseignements sur le Thermomix cliquez [ici](#)
- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



EasyCake | Spatule à Pâtisserie Coudée en INOX | Réussir
Glaçage et Lissage Gateaux | Matériel Professionnel |
Entretien et Lavage Facile | Lot de 3 | Satisfait Ou Remboursé
30j

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 200 g de chou-fleur
- 20 g de beurre
- sel et poivre
- 35 g de truite fumée (le chef utilise du haddock)
- 100 g d'œuf de truite (le chef utilise du caviar)

Pour la tuile à l'encre de sèche:

- 80 g d'eau
- 20 g de farine
- 30 g d'huile

- 2 g d'encre de seiche (chez votre poissonnier)

Préparation

- La veille placez vos 4 œufs (avec leur coquille) au congélateur. Le jour même sortez vos œufs du congélateur une heure avant de servir. Plongez-les quelques minutes dans un bol d'eau pour que la coquille puisse s'enlever facilement. Puis déposez les œufs encore congelés sans coquille dans un récipient. Quand le blanc est redevenu liquide, prélevez les jaunes qui ne se casseront pas: ils forment alors une jolie bille moelleuse.



Déposez les œufs encore congelés sans coquille dans un récipient

- Pour les tuiles d'encre de sèche: mixez tous les ingrédients (attention l'encre de seiche tache énormément!). Puis versez en une petite quantité dans une poêle bien chaude: laissez cuire jusqu'à ce que la tuile forme des petits trous. Décollez-la avec une spatule coudée et réservez.



Préparez les tuiles d'encre
de seiche

- Détaillez le chou fleur en sommités ; gardez-en une ou deux pour les râper à cru lors du dressage sur vos assiettes. Faites cuire vapeur 200 g de sommités de chou-fleur. Puis mixez-les finement en ajoutant 20 g de beurre et les 35 g de truite fumée.



Détaillez le chou fleur
blanc en petites
« florettes » ou sommités

Dressage

- Disposez un trait de purée de chou-fleur dans l'assiette. A côté, dressez quelques œufs de truite à l'aide d'un petit emporte pièce et posez le jaune confit par-dessus. Râpez un peu de chou-fleur cru par dessus

l'ensemble et posez une tuile dans l'assiette.



Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

Une fois n'est pas coutume. Voici un dessert basse température: cette cuisson douce va permettre de cuire les abricots tout en conservant une belle tenue de ce fruit si fragile à la cuisson et surtout d'en concentrer le goût.



Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of -Tome 4« et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 5 » . Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.



Tomes 1, 2, 3, 4, 5

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](#)
- Pour le Tome 4, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5, cliquez [ici](#)

Matériel

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

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en 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

- un mixeur à herbe (pour le sucre de romarin). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Mini-hachoir 50g 220w - 855306

- des petits cercle de présentation pour former les biscuits



Cercles De Présentation, 4 Emporte-Pièces Ronds Avec Poussoir -
Acier Inoxydable, Moule à Cake DIY Moule à Gâteau Nourriture
Cuisson Présentation Anneaux

- une spatule coudée pour déplacer les petits biscuits



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les abricots

- 8 abricots: ne les prenez pas trop mûrs
- une noix de beurre
- 5 % du poids des abricots en sucre

Pour le coulis de fraise

- 450 g de fraises
- 40 g de sucre en poudre
- une branche de romarin frais

Pour les biscuits

- 200 g de spéculos ou de sablés (pour la recette des sablés maison cliquez [ici](#))
- 65 g de beurre

Pour le sucre au romarin

- 30 g de sucre
- 5 g de feuille de romarin frais

Pour le dressage

- quelques petites fraises fraiches

Préparation

- Commencez par préparer le sucre au romarin: mixez finement sucre et feuilles de romarin. Réservez dans un petit pot hermétique.



Mixez finement sucre et
feuilles de romarin

- Mixez les sablés avec le beurre. Etalez le mélange au fond d'un petit cercle de présentation en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère ou du poussoir si vous en avez. Ôtez les cercles et placez au frais.



Formez les petits biscuits

- Coupez les abricots en deux et ôtez les noyaux. Mettez-les sous vide avec une belle noix de beurre et 5% de leur poids en sucre.



Mettez les abricots sous vide

- Equeutez et coupez les fraises en tranches et mettez-les sous vide avec le sucre et la branche de romarin. Cuisez les fraises et les abricots sous vide ensemble au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 70° pendant 20 minutes.



Mettez les fraises sous vide
avec le romarin

- Après cuisson réservez les abricots: si vous ne les servez pas tout de suite, laissez-les sous vide au frais et ramenez-les à 50° (on les sert tièdes) pendant 15 minutes juste avant de servir. Mixez les fraises cuites avec leur jus de cuisson après avoir ôter la branche de romarin pour obtenir un joli coulis.



Mixez les fraises

Dressage

- A l'aide de la spatule coudée, placez un biscuit dans l'assiette. Disposez les demis abricots et versez la sauce aux fraises tout autour. Saupoudrez le sucre au romarin sur les abricots.



Abricots, fraises et romarin (recette basse température)



abricot fraises romarin BT

Gaspacho tomate ananas estragon (recette Thermomix)

L'été démarre en beauté et tout en fraîcheur avec cette recette de gaspacho fruité réalisée rapidement avec votre Thermomix, bien sûr!



Gaspacho tomate ananas estragon (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

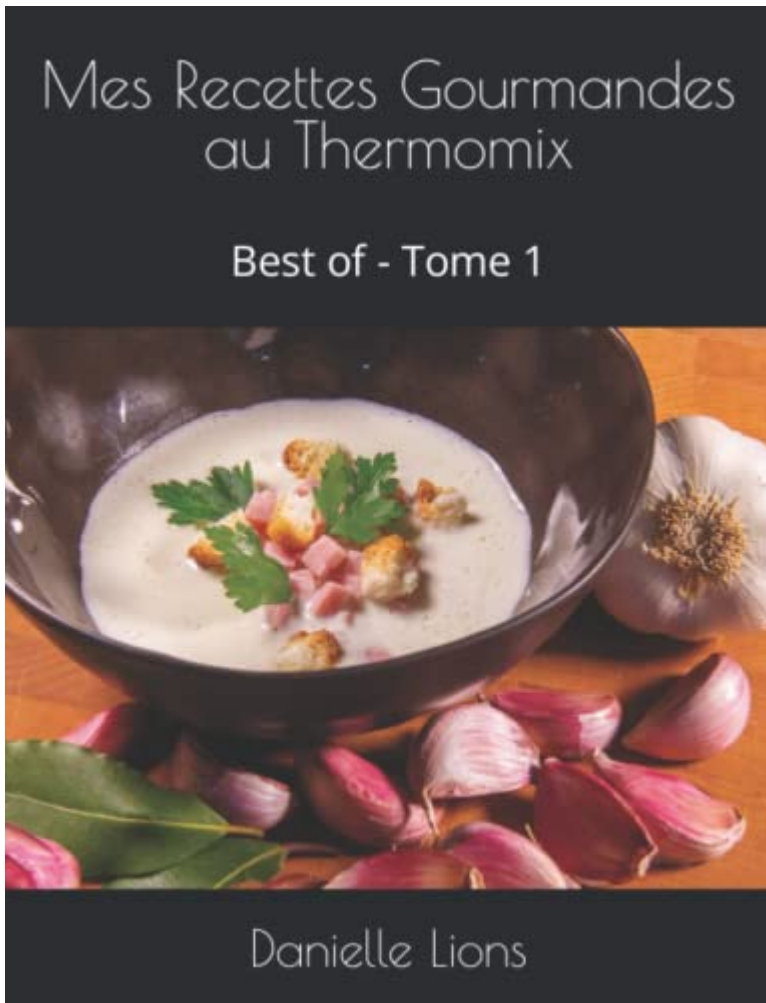
Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil qui va changer votre vie culinaire au quotidien, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet... Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 60 g d'oignon épluché
- 2 gousses d'ail
- 5 g d'huile d'olive
- 700 g de tomates ananas coupées en deux
- 250 g d'ananas frais
- 10 g de feuille d'estragon frais

- deux cuillérées à soupe de vinaigre balsamique blanc
- sel et poivre

Préparation

- Placez les 60 g d'oignon et les deux gousses d'ail dans le bol. Mixez 5 secondes/ vit 5.
- Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule. Cuisez 5 minutes/ 98°/ vit 1.
- Placez tous les autres ingrédients dans le bol. Mixez 1 min/vitesse 10.
- Servez tout de suite!

Tomates d'été, tartare de truite, basilic

Une recette qui paraît toute simple mais qui demande un peu de travail pour une explosion de saveur! Elle est signée du chef Piet Huysentruyt, chef étoilé du restaurant Likoké à Les Vans en France. Elle se commence la veille pour obtenir une eau de tomate savoureuse et limpide...et des tomates super parfumées.



Tomates d'été, tartare de truite, basilic

Matériel

- filtre à confiture pour l'eau de tomate



Tala Kit confiture Filtration

Ingrédients pour 4 tomates

Pour l'eau de tomate: à commencer la veille

- 4 grosses tomates
- une gousse d'ail
- 2 cuillérées à soupe de ketchup
- un bouquet de basilic
- sel et poivre blanc
- quelques gouttes de tabasco

Pour les tomates de présentation (à mariner pendant 8 heures dans l'eau de tomate)

- 4 grosses tomates pour la présentation
- eau de tomate préparée la veille

Pour le chutney

- une tomate
- une échalote
- une gousse d'ail
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique blanc
- une cuillerée à soupe de sucre
- sel et poivre (poivre sichuan)

Pour l'huile de basilic

- 1 dl d'huile de pépin de raisin
- une belle poignée de basilic
- une gousse d'ail

Pour le tartare

- 200 g de truite saumonée crue
- 125 g de truite saumonée fumée
- le chutney que vous avez réalisé
- sel et poivre sichuan
- une belle cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préparation

- Pour l'eau de tomate: à commencer la veille! Coupez grossièrement les 4 tomates et mixez-les avec une gousse d'ail, 4 cuillerées à soupe de ketchup et le bouquet de basilic. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Ajoutez quelques gouttes de tabasco. Vous obtenez une purée que vous allez passer au travers d'un linge pendant tout une nuit pour obtenir votre eau de tomate. Le lendemain prélevez une douzaine de cuillerées d'eau de tomate et réservez-les au frais: cette eau de tomate servira au dressage et le reste servira à faire mariner vos tomates de présentation.



Passez la purée au travers
d'un tamis

- Le matin pour le soir: préparer les tomates à mariner. Émondez les tomates (les 4 pour la présentation et celle pour la brunoise du chutney): pour cela incisez en croix le dessus des tomates au niveau du pédoncule avec un petit couteau et plongez-les dans un bain d'eau bouillante pendant 30 secondes.



Plongez les tomates dans
l'eau bouillante pendant 30
à 40 secondes

- Puis sortez les tomates et plongez-les immédiatement dans un bain d'eau froide et ôtez la peau. Réservez quelques morceaux de peau de tomate: vous allez en faire des chips. Badigeonnez les peaux de tomate d'un peu d'huile d'olive , sel et poivre. Passez au four à 180° pendant environ 10 minutes. Réservez.



Réalisez les chips de peau de tomate

- Coupez les tomates pelées au deux tiers de manière à en ôter le chapeau (côté pédoncule) et ôtez l'intérieur (graines et pulpe).



Coupez les tomates au deux tiers de manière à en ôter le chapeau

- Réservez 4 tomates évidées pour la présentation. Détaillez les chapeaux ainsi que la dernière tomate en toute petite brunoise qui vous servira pour la réalisation du chutney.



Coupez le reste des tomates
en brunoise

- Faites mariner les tomates évidées dans le reste d'eau de tomate pendant 8 heures.



Faites mariner les tomates
évidées dans le reste d'eau
de tomate

- Pour l'huile de basilic: faites chauffer l'huile, l'ail et le basilic à 70° pendant 10 minutes. Puis mixez et filtrez. Versez dans une pipette.



Filtrez l'huile de basilic

- Pour le chutney: ciselez l'échalote et la gousse d'ail. Faites revenir le tout avec un peu d'huile d'olive. Quand l'échalote est translucide ajoutez la brunoise de tomate. Laissez cuire encore 5 minutes à feu doux puis déglacez avec le vinaigre et ajoutez le sucre. Poursuivez la cuisson jusqu'à obtention d'une texture un peu épaisse. Réservez.



Réalisez le chutney

- Pour le tartare: coupez le poisson en petits dés et mélangez avec le chutney et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mélangez le poisson coupé
avec le chutney

Dressage

- Remplissez vos demi tomates avec le tartare de poisson, retournez-les en les posant sur l'assiette de présentation. Versez l'eau de tomate tout autour et posez quelques gouttes d'huile de basilic sur l'eau de tomate. Décorez avec des feuilles de basilic et les chips de tomate.



Tomates d'été, tartare de truite, basilic

Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Une belle semaine de soleil en perspective! Que diriez-vous d'une terrine bien fraîche aux aubergines pour accompagner votre barbecue?



Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Matériel

- un mixeur plongeant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Taurus Robot 600 Plus Inox - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 600W, 20 vitesses réglables + Turbo, anti-éclaboussures, bol mesureur, bol hachoir et Fouet

- une terrine en silicone (18 cm de long/ 11 cm de large / 7 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Boxiki Kitchen Moule à Pain Antiadhésif en Silicone avec Cadre en Acier - Parfait pour la Cuisson de Pain de Banane, de Pain de mie, de Quatre-quarts et de Viande Hachée

Ingrédients pour une terrine (j'ai utilisé une terrine de 18 cm L/11 cm l/7 cm h)

- deux aubergines
- deux boîtes poivrons rouges ou 3 poivrons frais dont vous aurez ôté la peau (ébouillantez-les dans l'eau pendant 20 minutes, puis enlevez la peau et ôtez les pépins).
- 125 ml de coulis de tomate (maison c'est tellement meilleur: pour la recette cliquez [ici](#))
- 120 g de miettes de thon au naturel

- 15 g de feuilles de basilic frais
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc
- gélatine 6 g (3 feuilles)
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Taillez les aubergines en lamelles fines.



Taillez les aubergines en lamelles fines

- Passez-les à la poêle avec de l'huile d'olive l'huile. Elles doivent être tendres. Salez et poivrez.



Passez les aubergines à la poêle

- Coupez les poivrons en lamelles.



Coupez les poivrons en lamelles

- Humidifiez la gélatine en la plongeant dans de l'eau froide pendant 10 minutes.



Faire tremper la gélatine

- Réchauffez la sauce tomate maison. Ajoutez la gélatine égouttée et les feuilles de basilic. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre et ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc. Mixez finement.



Mixez la sauce finement

- Dressez la terrine. Procédez par couches successives que vous recouvrirez chacune au fur et à mesure avec le coulis de tomate: poivron, thon, aubergines, poivron, etc.



Dressez la terrine

- Laissez au frais toute une nuit.



Laissez reposer la terrine

- Servez avec une bonne salade et vos viandes grillées au barbecue!



Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Pâte feuilletée allégée (recette pâtisserie Thermomix)

Cette pâte feuilletée est assez géniale: non seulement elle contient moins de beurre, elle est tout aussi croustillante et même si vous avez des « tours » à réaliser , vous n'aurez pas le problème du beurre à intégrer dans ces tours, donc elle est ultra facile à réaliser...



Pâte feuilletée allégée (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

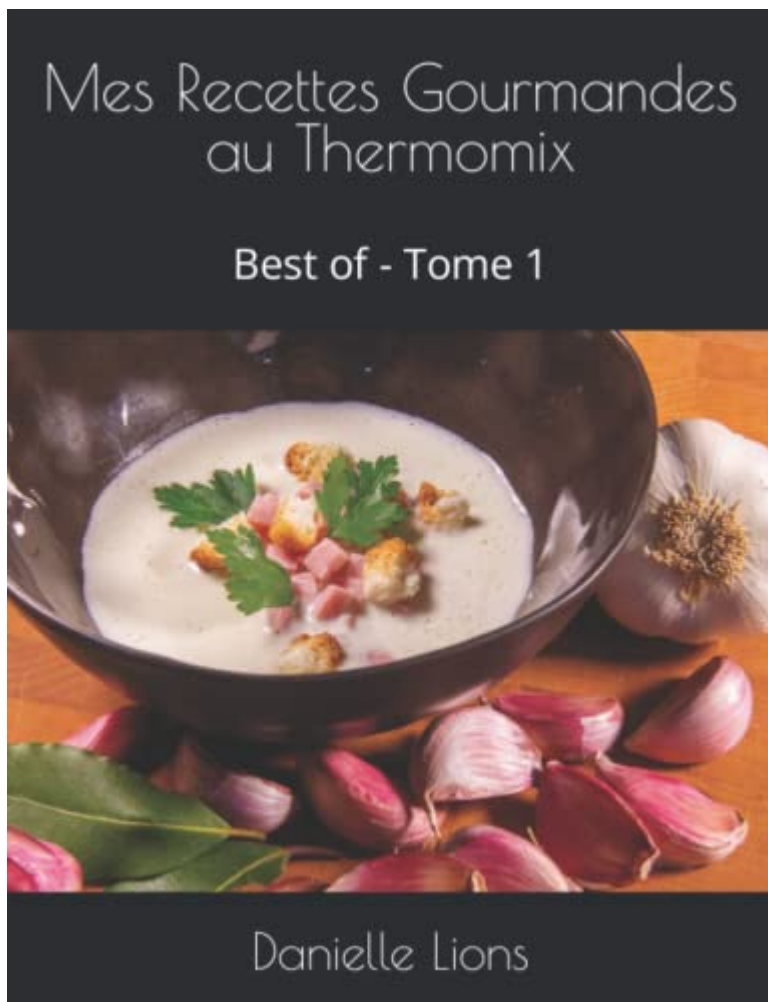
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite! Les démonstrations dans mon atelier recommencent en octobre 2021 à Waterloo. Contactez-moi au 04 77 57 11 98.

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de pose au frais: 1 h 30

Difficulté: facile

Ingrédients pour environ 400 g de pâte feuilletée

- 185 g de farine
- 125 g de ricotta
- 90 g de beurre salé à couper en morceaux

Préparation

- Versez les 185 g de farine, les 125 g de ricotta et les 90 g de beurre salé coupé en morceaux dans le bol et mixez 1 mn/ vit 3.
- Placez le mélange sur votre plan de travail et formez une boule.
- Étalez la pâte en rectangle entre deux feuilles de papier cuisson. Ôtez la feuille du dessus et roulez la pâte sur elle-même. Puis placez-la au frais pendant 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et placez-la sur votre plan de travail: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Étalez la pâte en rectangle et recommencez l'opération deux fois: roulez la pâte sur elle-même , mettre au frais, étalez encore une fois, roulez et au frais.



Tournez-la d'un quart de tour sur la droite

- Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte, toujours en l'étalant entre deux feuilles de papier cuisson...Elle est prête à être cuite. **Petite astuce:** remettez la pâte au frais pendant 25 mn juste avant de l'enfourner . Vous pouvez l'utiliser pour des fonds de tarte, des biscuits apéritifs (saupoudrés de gruyère, de graines de sésame... selon votre inspiration). Temps de cuisson selon les fours environ 20 à 25 minutes à 190°.



Pâte feuilletée allégée
(recette Thermomix)

Tatin d'échalotes confites

J'ai découvert la gourmandise des échalotes confites quand ma mère préparait un gigot au four; elle disposait toujours des échalotes tout autour de la pièce de viande qui cuisaient doucement dans le jus rendu par cette dernière... C'était un pur délice!

Aujourd'hui je vous les propose servies façon tatin accompagnées d'un bleu anglais qui va venir compenser leur douceur et d'une petite salade mâche et noisette. Vous m'en direz des nouvelles!



Tatin d'échalotes confites

Matériel

- J'ai utilisé un moule à tarte Tatin anti adhésif de 24 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



DE BUYER -8320.24 -moule a tarte tatin choc extreme ø 24

Ingédients

- 1 kg d'échalote
- 50 ml d'huile d'olive
- deux gousses d'ail
- 3 cuillerées à soupe de soja sucré
- une cuillerée à soupe de mirin (dans les épiceries asiatiques)
- 230 g de pâte feuilletée. Vous pouvez la réaliser vous même, c'est meilleur. Pour la recette cliquez [ici](#).
- 100 g de stilton (fromage bleu anglais)
- 50 g de noisettes
- 3 cuillerées à soupe de sirop d'érable
- piment d'Espelette
- sel

Préparation

- Mélangez les noisettes avec le sirop d'érable , le piment et le sel. Etalez-les sur une surface anti adhésive. Enfournez à 180° pendant 10 minutes. Laissez retomber en température. Refroidies les graines doivent être bien croquantes. Placez-les dans un sac plastic et écrasez-les un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir des éclats. Réservez.



Passez les noisettes au four

- Epluchez les échalotes. Déposez les échalotes entières dans un plat avec l'huile d'olive, le soja sucré, le mirin, sel et poivre. Râpez les gousses d'ail finement sur l'ensemble et mélangez bien. Enfournez à 180° pendant 40 à 45 minutes en mélangeant de temps en temps régulièrement. Rectifiez l'assaisonnement et laissez retomber à température ambiante.



Epluchez les échalotes

- Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin. Emiettez le stilton par dessus.



Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

- Etalez la pâte feuilletée à la dimension de votre moule et disposez-la par dessus les échalotes en rentrant bien les bords dans le moule. Placez au four à 180° pendant 30 minutes.



Posez la pâte par-dessus

- A la fin de la cuisson posez une assiette de service ou un plat sur votre moule et retournez pour démouler.

Saupoudrez de noisettes grillées. Servez tiède avec une bonne salade de mâche.



Tatin Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

Nid d'abeille (glace miel et romarin)

La vanille et le romarin c'est un mariage ultra gagnant...Je vous propose donc une succulente glace au goût très fin et joliment présentée. Alors régalez-vous!



Nid d'abeille (glace miel et romarin)

Matériel

- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



HOMEASY Spatules de Glaçage Kit de Spatule Pâtisserie Coudée en Acier Inoxydable 4,5/6,5/8,5 Pouces pour Cuisson, Décoration de Gâteaux, Pâtisseries et Cupcakes etc. Lot de 3

- un emporte pièce de 9 cm de diamètre pour détailler vos tuiles
- des petits bols pour pouvoir mouler vos tuiles
- Ces moules sont facultatifs mais si vous les utilisez vous obtiendrez directement de belles boules de glace bien rondes.



Moule en silicone 3D Boules Ø 4,8 Cm

- une sorbetière. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Krups Perfect Mix 9000 Sorbetière, Crèmes glacées, Sorbets, Yogourts glacés, Capacité 1,6 L, Fonctionnement automatique, Ecran LCD, Couvercle anti-éclaboussure, Facile à nettoyer GVS241

Ingrédients pour le Nid d'abeille (glace miel et romarin): 4 grosses boules dans le moule Silikomart proposé ci-dessus

Pour la tuile

- 80 g de beurre mou mais pas fondu
- 100 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'œuf
- 100 de farine tamisée

Pour la glace

- 250 g de lait entier
- 50 g de crème fraîche liquide entière
- une gousse de vanille
- 50 g de jaune d'œuf
- 60 g de miel de romarin
- 1 cuillerée à soupe rase de romarin en poudre: si vous n'en trouvez pas dans le commerce, prélevez des feuilles de romarins fraîches (sans les branches), passez-les au four à 180° pendant environ 10 mn. Quand elles sont sèches mixez-les finement.

Pour les noisettes caramélisées

- 50 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 20 g de sucre
- 10 g d'eau

Pour les décors (pastilles en caramel et noisettes)

- 80 g de sucre
- 5 g d'eau

Préparation

Pour les noisettes caramélisées

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.



Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les

noisettes

- Mélangez alors **continuellement**. Le mélange va devenir très sableux dans un premier temps.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n'est pas très difficile : il faut juste un peu de patience et mélanger en permanence.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes caramélisées sur un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir et mettez les noisettes dans un récipient hermétique.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

Pour les décors en caramel et noisettes

- Réalisez un caramel en faisant chauffer 80 g de sucre en poudre et l'eau. Ne remuez surtout pas avec une cuillère ou une maryse mais effectuez quelques mouvements circulaires avec la casserole pour mélanger les cristaux de sucre et le caramel qui commence à prendre. Quand le caramel est bien doré versez-le sur une surface anti adhésive et laissez bien refroidir.



Quand le caramel est bien doré versez-le sur une surface anti adhésive et laissez bien refroidir

- Le caramel refroidi, mixez-le très finement: vous devez obtenir une poudre.



Mixez le caramel finement

- Utilisez un emporte pièce pour réaliser des petits tas réguliers de poudre de caramel d'environ 4 cm de diamètre. Si vous n'avez pas d'emporte pièce ce n'est pas grave, déposez la poudre avec une cuillère et tassez un peu: vos disques de caramel seront juste irréguliers. Enfournez à 180° pendant environ 8 mn: le caramel doit refondre et former de jolies pastilles.



Réaliser des petits tas réguliers de poudre de caramel

- Sortez la plaque du four et disposez immédiatement des noisettes caramélisées sur les disques de caramel.



Disposez immédiatement des noisettes caramélisées sur les disques de caramel

- Quand le caramel a refroidi, prélevez les disques avec une petite spatule coudée (ces petits disques sont fragiles) et réservez dans une boîte hermétique.



Prélevez les disques avec une petite spatule

Pour les tuiles

- Mélangez intimement le beurre mou et le sucre. Vous devez obtenir une crème assez lisse. Ajoutez les blancs d'œuf et la farine tamisée.



Mélangez intimement le
beurre mou et le sucre

- Étalez finement (2 mm) la pâte sur une surface antiadhésive. Enfournez à 170° pendant 12 à 15 mn selon les fours.



Étalez finement (2 mm) la
pâte sur une surface
antiadhésive

- Sortez la plaque du four et emporte-piecez immédiatement quand la pâte est encore molle.



Emportepiecez immédiatement quand la pâte est encore molle

- Puis déposez rapidement les tuiles dans le fond d'un bol et posez un petit récipient dessus pour bien arrondir le fond. Attention c'est chaud mais il faut agir rapidement. Au besoin gardez vos tuiles non moulées au four pour qu'elles restent molles en attendant de les travailler et de leur donner leur forme.



Moulez les tuiles dans un bol

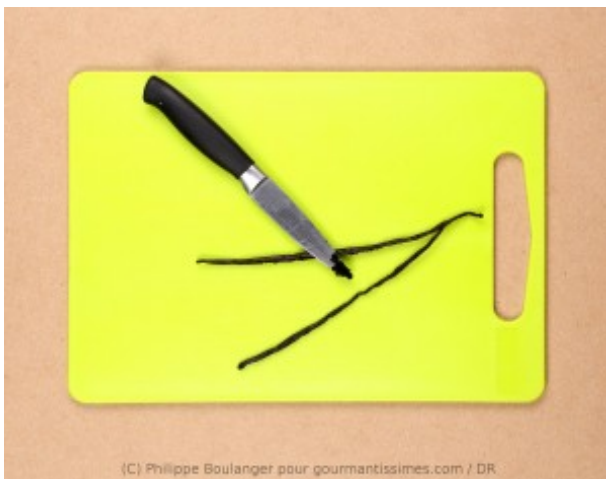
- Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille puis réservez-les dans une boîte hermétique.



Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille

Pour la glace

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez-en les petites graines.



- Faire chauffer le lait avec la gousse, les graines de vanille et la poudre de romarin.



Faire chauffer le lait avec la gousse, les graines de vanille et la poudre de romarin

- Battez les jaunes d'œufs et le miel.



Battez les jaunes et le miel au fouet

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/miel tout en fouettant avec le mixeur.



Versez le lait sur les jaunes blanchis

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.



Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Laissez refroidir complètement la crème et placez-la au frigo: elle doit être bien froide quand vous allez la turbiner. Quand la glace est prise, moulez-la dans vos petits moules Silikomart et laissez prendre au congélateur.



Glace Miel Romarin

Dressage

- Déposez une boule de glace sur une tuile. Déposez votre disque caramel aux noisettes sur le dessus de la boule de glace; décorez avec des petites noisettes caramélisées et des éclats de caramel.



Nid d'abeille (glace miel et romarin)



Nid d'abeille (glace miel et romarin)