

Courgettes farcies chèvre, pignon et menthe

Aujourd'hui une recette simple, avec des produits simples à trouver...Mais une recette toujours gourmande qui va vous régaler.



Courgettes farcies, chèvre, pignons et menthe

Matériel

- un évideur de légume. Vous pouvez en trouver e cliquant sur la photo ci-dessous:



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 courgettes

Pour la farce:

- 150 g de chèvre frais émietté
- 50 g de panko (chapelure japonaise; vous pouvez en trouver au rayon asiatique de votre super marché; si vous n'en trouvez pas utilisez de la chapelure normale)
- un œuf
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- un citron jaune (vous aurez besoin du zeste et d'un demi jus de citron)
- quelques feuilles de persil ciselé
- 3 belles cuillerées à soupe de pignons torréfiés à la

poêle

- sel et poivre

Pour l'huile de menthe

- 12 g de feuilles de menthe fraîches et quelques feuilles supplémentaire pour le dressage
- 5 cl d'huile olive
- sel

Pour la sauce

- 120 g de labneh: c'est un yogourt très épais originaire du Moyen-Orient. Il a un goût légèrement acidulé. Vous pouvez en trouver au rayon frais de votre supermarché sinon utilisez un yaourt classique
- quelques feuilles de menthe émincées
- un filet de jus de citron (selon votre goût)
- sel et poivre

Dressage

- quelques feuilles de mâche

Préparation

- Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Réservez au frais.



Préparez la sauce

- Coupez les courgettes en deux et ôtez les graines à l'aide de votre évideur à légume.



Coupez la courgette en deux
et ôtez les graines

- Cuisez les courgettes à la vapeur pendant 12 minutes (déposez -les dans votre cuiseur vapeur à partir du moment où la vapeur se met en route).



Cuisez les courgettes vapeur

- Blanchissez rapidement les 12 g de feuilles de menthe dans de l'eau bouillante.



Blanchissez les feuilles de menthe

- Égouttez-les et mixez finement avec les 5 cl l'huile d'olive. Salez. Réservez.



Mixez la menthe avec l'huile d'olive

- Faites torréfier les pignons à sec dans une poêle.



Faites dorer les pignons

- Préparez la farce en mélangeant tous les éléments qui la compose: 150 g de chèvre frais émietté, 50 g de panko, un œuf, 15 cl de crème fraîche liquide entière, le demi jus du citron et son zeste râpé, quelques feuilles de persil ciselé, 3 belles cuillerées à soupe de pignons torréfiés à la poêle. Ajoutez le sel et le poivre après avoir tout mélangé: le chèvre est parfois déjà un peu salé.



Préparez la farce

- Farcissez les courgettes avec ce mélange. Enfournez à 15 mn à 180° et terminez la cuisson en passant les courgettes une minutes sous le grill.



Farcissez les courgettes

Dressage

- Versez une cuillerée à soupe de sauce dans l'assiette et étirez-la avec le dos de la cuillère. Disposez une

courgette à côté et versez un peu d'huile de menthe.
Ajoutez quelques feuilles de mâche.



Courgettes farcies, chèvre, pignons et menthe

Cookie géant aux chocolats

Bonjour à tous

En ces temps difficiles de confinements nous avons besoin d'un petit réconfort et quoi de mieux qu'une bonne pâtisserie maison pour cela...

Le chef Philippe Meyers, chef étoilé du restaurant « Philippe Meyers » à Braine l'Alleud en Belgique, qui a malheureusement a du fermer ses portes pour l'instant, a la générosité de nous

offrir ses recettes. comme ses délicieux cookies (une tuerie...) et la tarte aux pommes de sa maman...J'ai réalisé ces deux recettes et toute la maisonnée s'est régalée.

D'autres recettes suivront pendant tout ce temps de confinement. Elles sont justes pour vous, faciles, vite faites et toujours exquis... comme tous les plats proposés dans son restaurant , à chaque fois de purs ravissements culinaires.

N'hésitez pas à faire le le détour lorsque le confinement sera terminé pour déguster une cuisine exceptionnelle et rencontrer ce chef aussi généreux dans ses assiettes que dans ses partages gastronomiques! Sa cuisine, aux saveurs toujours exceptionnelles, combine la simplicité et la clarté.Vos y retrouverez également sa femme Valérie, attentive et discrète qui assure un service parfait en toute discrétion et efficacité...

Retrouvez toutes ses petites merveilles de gourmandises sur son site en cliquant [ici](#).



Cookie géant aux chocolats



Tarte aux pommes de ma maman

Poulet Yassa (recette basse température)

De mon enfance passée en Afrique j'ai la nostalgie de quelques plats qui ont régalés mes tendres années: le poulet yassa en fait partie et j'ai voulu le revisiter en basse température.

La cuisine Africaine utilise essentiellement de l'huile d'arachide ou de l'huile de palme pour la cuisson. J'ai préféré utiliser du beurre pour la cuisson des oignons et le poulet cuisant basse température, il ne nécessite pas de matière grasse. La cuisson sous vide lui amènera tout le moelleux.



Poulet Yassa



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

Ingrédients pour 4 personnes

La cuisine Africaine utilise essentiellement de l'huile d'arachide ou de l'huile de palme pour la cuisson. J'ai préféré utiliser du beurre pour la cuisson des oignons et le poulet cuisant basse température, il ne nécessite pas de matière grasse.

- 8 hauts de cuisse de poulet, désossés
- 6 gros oignons
- 400 g de patates douces
- le jus de 2 mandarines ou une orange
- 2 gousses d'ail
- 2 citron jaunes (zeste et jus)
- piment en poudre: suivant la force de votre piment environ 1/2 cuillerée à café ou plus si vous aimez les plats bien piquants
- quelques brins de ciboulette pour la présentation
- sel
- riz

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 Cuiser 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

Préparation

- Faites cuire du riz pour 2 personnes de manière classique dans de l'eau et réservez. Ciselez les oignons et faites-les revenir à la poêle à feu doux avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien comptés. Si vous possédez une cocotte minute vous pouvez les réaliser facilement: pour la recette cliquez [ici](#). Réservez les oignons.



Oignons compotés

- Détaillez les patates douces en cubes après les avoir épluchées. Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle puis mouillez avec le jus de mandarine et un peu d'eau. Cuisez à couvert et au besoin rajoutez un peu d'eau. Les patates doivent être cuites mais pas se déliter. Salez et poivrez. Réservez.



Faites revenir les patates douces

- Dans un grand plat préparez la marinade du poulet: versez les zestes et jus des deux citrons, râpez deux gousses d'ail par-dessus et ajoutez le piment.



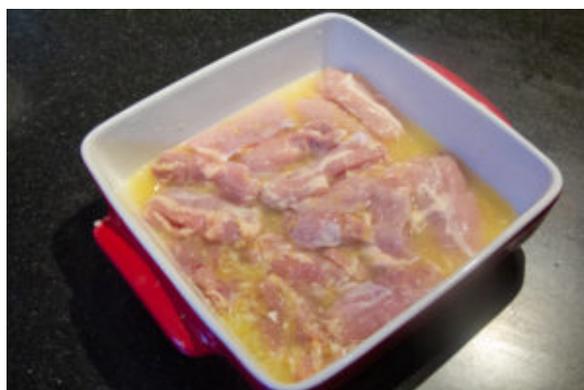
Préparez la marinade

- Coupez vos hauts de cuisse désossés en deux. Salez.



Coupez vos hauts de cuisse désossés en deux

- Disposez le poulet dans la marinade, mélangez bien et placez au frais pendant deux heures.



Disposez le poulet dans la marinade

- Egouttez le poulet, mettez-le sous vide. Faites cuire le poulet 40 minutes à 68°. En parallèle n'oubliez pas de préchauffer vos assiettes de service (au four à 65°) pour qu'elles gardent bien la chaleur de votre plat au moment de servir.



Mettez le poulet sous vide

- En fin de cuisson du poulet, réchauffez les oignons et mélangez-les avec les morceaux de poulet et le jus rendu à la cuisson.



Mélangez poulet et oignons

Dressage

- Faites réchauffer le riz, la marinade restante et les patates douces. Disposez une couronne de riz et placez les patates douces à l'intérieur.



Disposez patates douces et riz dans l'assiette

- Puis placez le poulet par dessus, un filet de jus de citron vert et saupoudrez de ciboulette ciselée..



Poulet Yassa (recette basse température)

Oeuf crémeux en mode végétal

Ce soir Oeuf crémeux en mode végétal, une délicieuse verrine qui va ravir vos palais végétariens. A la fois moelleuse et croquante elle constitue un plat complet qui réunit légumes, protéines et produits laitiers tout en étant extrêmement goûteuse. Et oui on peut manger végétarien et gourmand...Régalez-vous !



Oeuf crémeux à la mode végétale

Ingrédients pour l'Oeuf crémeux à la

mode végétal (4 personnes)

- 4 œufs **extra frais**: c'est important! Cela évite que le blanc d'œuf se répande partout dans l'eau au moment de la cuisson.
- un peu de vinaigre blanc

Pour le crumble de parmesan

- 45 g de parmesan râpé
- 30 g de farine
- 30 g de beurre

Pour la compoté d'oignons

- deux oignons blancs
- une belle noix de beurre
- sel, poivre

Pour la purée de carotte

- 400 g de carottes orange pour la purée de carotte
- 20 g de beurre
- un oignon blanc
- sel, poivre

Pour la crème d'échalote

- deux échalotes
- une noix de beurre
- une cuillère à soupe de vinaigre de calamansi (citron): les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue

François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter!

- 15 cl crème fraîche liquide entière
- 5 cl de lait
- sel et poivre

Pour le dressage: quelques brins de ciboulette

Préparation

Pour le crumble de parmesan

- Versez tous les éléments du crumble dans un bol.



Versez tous les éléments du crumble dans un bol

- Pétrissez avec vos doigts pour bien mélanger le tout.



Pétrissez avec vos doigts

pour bien mélanger le tout

- Étalez finement (2mm) sur une surface anti adhésive.



Étalez finement (2mm) sur
une surface anti adhésive

- Enfournez à 180 ° pendant environ 15 mn.



Enfournez à 180 ° pendant
environ 15 mn

- Lorsque le biscuit est refroidi, brisez-le en petits morceaux et réservez dans une boîte hermétique.



Pour la compotée d'oignon

- Épluchez les deux oignons et coupez-les en brunoise (petits dés). Faites-les revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre jusqu'à ce que l'ensemble des morceaux soit bien translucide. Salez, poivrez et réservez.



Faites revenir l'oignon dans un peu de beurre

Pour la purée de carotte

- Épluchez l'oignon et coupez-le en brunoise (petits dés). Faites-les revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre jusqu'à ce que l'ensemble des morceaux soient bien translucide.



Faites revenir l'oignon à la poêle avec un peu de beurre

- Épluchez les 400 g de carottes. Coupez-les en petits dés: plus vous les couperez petits plus les carottes cuiront vite!



Coupez les carottes en mirepoix d'un cm de côté

- Ajoutez les carottes à l'oignon. Salez et poivrez.



Ajoutez les carottes à

l'oignon

- Recouvrez d'eau à hauteur et laissez cuire doucement à couvert jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres. Mixez alors les carottes et oignons avec le beurre mais **sans jus de cuisson** s'il vous en reste. Rectifiez l'assaisonnement. Votre purée est prête : réservez-la au frais. Vous la réchaufferez au micro onde au moment de servir.



Recouvrez d'eau et laissez mijoter à feu doux à couvert

Pour la crème d'échalote

- Épluchez les échalotes et taillez-les en fine brunoise.



Épluchez les échalotes et taillez-les en fine brunoise

- Faites revenir les échalotes avec une noix de beurre et

le vinaigre dans une petite casserole. Elles doivent devenir tendres.



Faites revenir les échalotes avec une noix de beurre et le vinaigre dans une petite casserole

- Recouvrez les échalotes à hauteur avec de la crème. Amenez à ébullition et ôtez du feu.



Recouvrez les échalotes à hauteur avec de la crème

- Ajoutez le lait et mixez finement à l'aide d'un mixeur plongeur.



Ajoutez le lait et mixez finement à l'aide d'un mixeur plongeur

Il ne vous reste plus qu'à cuire les œufs (3 minutes de cuisson).

Cuisson des oeufs pochés

Je donne ici tous mes conseils pour réaliser des œufs pochés. Pas de photos mais une vidéo beaucoup plus parlante!

- Faites bouillir de l'eau avec une bonne cuillerée à soupe de vinaigre blanc. A ébullition baissez le feu pour obtenir juste un frémissement.
- Cassez **un œuf** dans un petit ramequin. Procédez un œuf après l'autre si vous n'avez pas l'habitude.
- Mettez le ramequin juste au-dessus de la surface de l'eau et versez l'œuf tout doucement dans l'eau pour que le blanc ne s'éparpille pas dans l'eau. Vous pouvez également utiliser une louche. Surtout ne faites pas tourbillonner votre eau...
- A l'aide d'une ou deux cuillères rabattez les bords du blanc sur le jaune pour emprisonner ce dernier.
- A l'aide d'une écumoire sortez l'œuf au bout de trois minutes de cuisson.

- Puis déposez l'œuf sur un torchon propre et ébarbez-le si besoin (ébarber c'est enlever tous les petits

morceaux qui dépassent pour obtenir un bel œuf). Recommencez avec les autres œufs. Quand vous aurez l'habitude vous pourrez en pocher plusieurs à la fois mais au début procédez un par un...

- Mais vous me direz » Mes œufs vont être servis froids! ». Pas du tout! Juste avant de servir faites tiédier une petite quantité d'eau et replongez **HORS FEU** les œufs dedans pendant 1 minute ou deux.



replongez les œufs dedans pendant 1 minute ou deux
HORS FEU

Dressage

Faites réchauffer la crème d'échalote et redonnez-lui un petit tour de mixeur plongeant pour obtenir une belle écume.

- Ciselez quelques brins de ciboulette.



Ciselez la ciboulette très finement

- Déposez un peu d'oignon au fond des verrines puis recouvrez de purée de carotte.



- Dressez un œuf poché sur la purée de carotte sur lequel vous versez une cuillerée de crème d'échalote.



- Et on finit en saupoudrant de crumble de parmesan et de ciboulette hachée.



Et on finit en saupoudrant de crumble de parmesan et de ciboulette hachée

C'est absolument délicieux...



Oeuf crémeux à la mode végétale



Oeuf crémeux à la mode végétale

Gâteau moelleux poires et chocolat

En ces moments difficiles de confinement on a besoin d'un peu de réconfort et cela passe par la tendresse et la gourmandise. Cette semaine je vous propose ce gâteau qui est une petite merveille de saveurs et il va vous fait faire fondre de plaisir. Servez-le tiède c'est encore meilleur! Voici mon Gâteau moelleux poires et chocolat...



Gâteau moelleux poires et chocolat

Ingrédients pour le Gâteau moelleux poires et chocolat

- 4 à 5 poires selon leur grosseur: il vous faudra 400 g de de poires en morceaux (deux à trois poires, pelées et évidées) pour la pâte du gâteau et une à deux poires pour le dessus du gâteau
- 3 œufs
- 120 g de beurre ramolli
- 180 g de sucre en poudre
- une cuillerée à café de baking powder
- 170 g de farine tamisée
- 1 cl d'extrait de vanille liquide
- 80 g de chocolat noir

- une pincée de sel

Pour la cuisson

- du sucre glace
- un peu de beurre fondu pour badigeonner le dessus du gâteau

Matériel

- un moule à cake anti adhésif d'environ 25 cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silicone Worx Moule à gâteau Rond en Silicone Rouge

Préparation

- Mélangez vivement le sucre, le beurre ramolli et l'extrait de vanille.



Mélangez vivement le sucre,
le beurre ramolli et
l'extrait de vanille

- Vous obtenez une pommade que l'on réserve pour l'instant à température ambiante.



On obtient une pommade

- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel.



Faites fondre le chocolat

- Pendant ce temps pelez trois poires et ôtez-en le cœur.



Pelez et évidez les poires

- Coupez les poires en petits morceaux.



Coupez les poires en petits morceaux

- Dès que le chocolat est fondu , ajoutez-le au mélange beurre et sucre.



Ajoutez le chocolat fondu

- Puis ajoutez les jaunes d'œufs.



Puis ajoutez les jaunes

- Et on intègre la farine **tamisée** et la baking powder au mélange précédent.



Ajoutez la farine et la baking powder

- Montez les blancs en neige; ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser. Ajoutez-les au mélange.



Montez les blancs en neige

- Et on termine en ajoutant les morceaux de poires.



Et on finit avec les

morceaux de poires

- Versez le tout dans votre moule et lissez le dessus.



Lissez le dessus du gâteau

- Pelez les deux poires restantes et coupez-les à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau en fine lamelles.



Coupez les poires en fines tranches

- Dressez les lamelles sur le gâteau.



Dressez les lamelles sur le gâteau

- Puis, à l'aide d'un petit pinceau badigeonnez les tranches de pommes avec du beurre fondu.



Badigeonnez avec un peu de beurre fondu

- Saupoudrez de sucre glace et enfournez à 180° pendant 45 mn. Et 10 mn avant la fin de la cuisson saupoudrez de nouveau de sucre glace le dessus du gâteau.



Saupoudrez de sucre glace

Dressage

- Sortez le gâteau du four et laissez le refroidir avant de le démouler. Quand le gâteau est refroidi, démoulez-le et disposez-le gâteau sur votre plat de présentation. Je vous conseille de le remettre au four à 80° pendant 5 à 6 minutes avant de le déguster car, même si il est délicieux froid, ce gâteau est vraiment meilleur tiède! Et quel moelleux!



Démoulez le gâteau



Gâteau moelleux poires et chocolat

Roussette au vert

Aujourd'hui on cuisine un poisson que peu d'entre vous connaissent et c'est bien dommage! La roussette est un petit requin au gout très subtil et à la chair très tendre. Et en plus elle n'a pas d'arêtes! Je me suis inspirée de la recette que le chef Camille Delcroix, gagnant de Top Chef 2018, a présentée dans l'émission « Objectif Top chef ». C'est une recette simple et délicieuse...



Roussette au vert

Ingrédients pour 4 personnes

- de la roussette: elle se présente comme une anguille; comptez 180 g de poisson par personne
- soja sucré
- 25 g de fenouil
- 150 g de petits pois frais blanchis quelques minutes dans de l'eau chaude
- 150 g d'édamamé écosées (petites fèves japonaises: qu'elles soient fraîches ou congelées , plongez les gousses dans l'eau bouillante pendant 5 mn puis écossez les fèves)
- quelques branches de thym citron
- une grosse botte de cresson (200 g)
- une cuillerée à café de curry (ou plus selon votre goût et la qualité du curry)
- 60 g de salicorne

- sel et poivre

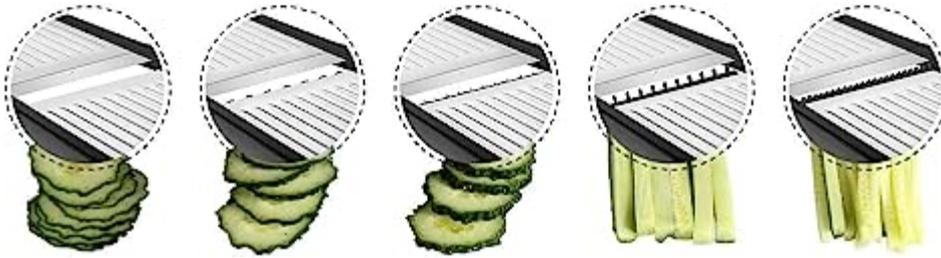
Matériel

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



BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

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



MILcea Mandoline de cuisine acier inoxydable multifonction professionnelle réglable 4 modes trancheuse pour légumes fruits à partir de fin à 9mm, gants de sécurité inclus Noir

Préparation

- Coupez une tige de fenouil en fins tronçons.



Coupez la base d'une tige de

fenouil en fin tronçons

- Faites revenir le fenouil avec une belle noix de beurre dans une casserole ; ajoutez les petits pois, les édamamés et les feuilles de thym citron. Cuisez 5 minutes à feu doux. Ôtez du feu, couvrez et réservez.



Ajoutez les petits pois, les édamamés et les feuilles de thym citron

- Coupez les racines du cresson et ne gardez que les feuilles. Rincez à l'eau fraîche.



Coupez les racines du cresson

- Blanchir le cresson dans de l'eau bouillante et le plonger immédiatement dans de l'eau très froide. Égouttez-le et mixez très finement avec la cuillerée à

café de curry. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin en sel et curry.



Blanchir le cresson dans de l'eau bouillante

- Passez le jus de cresson au tamis. Réservez.



Passez le jus de cresson au tamis

- Coupez des lamelles de courgette à la mandoline (comptez-en 3 à 4 par personne).



Coupez des lamelles de courgette à la mandoline

- Blanchir les lamelles de courgette dans de l'eau bouillante et plongez-les immédiatement dans de l'eau très froide. Égouttez-les à plat sur un chiffon propre.



Blanchir les lamelles de courgette

- Faites revenir la salicorne dans une poêle avec un peu de beurre: ne salez pas du tout car la salicorne est déjà très salée naturellement.



Faites également revenir la salicorne avec un peu de beurre

Finition et Dressage

- Coupez la roussette en tronçons. Faites fondre un gros morceau de beurre et faites revenir les tronçons de roussette; en milieu de cuisson rajoutez le soja sucré et arrosez régulièrement la roussette avec le mélange beurre et soja. Faites réchauffer les différents éléments (légumes, jus de cresson, salicorne et lamelles de courgette). Versez un peu de coulis de cresson au fond de l'assiette. Disposez les légumes et posez le tronçon de roussette à côté. Terminez avec les lamelles de courgette enroulées sur elles-mêmes et quelques brins de salicorne.



Roussette au vert

Tout artichaut (cromesquis et barigoule, espuma au poivron)

J'adore les artichauts...Et aujourd'hui j'avais envie d'en faire le phare d'une recette gourmande végétarienne en le déclinant en deux façons: une barigoule et des cromesquis bien croquants agrémentés d'une sauce aux poivrons que vous pouvez servir au siphon pour plus de légèreté. Voilà comment on peut se faire plaisir en mangeant végétarien!

Les artichauts sont préparés en cuisson sous vide basse température pour obtenir encore plus de saveurs mais vous pouvez les préparer également à la vapeur si vous n'êtes pas équipé pour la cuisson sous vide.



Tout artichaut (cromesquis et barigoule, espuma au poivron)



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 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

Le siphon n'est pas indispensable mais il permet une sauce plus aérée et une jolie présentation. Sinon versez simplement le coulis de poivron sur votre barigoule ou servez la sauce à part dans des petits ramequins.

- un siphon. Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#). Je vous conseille grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



iSi 1603 Siphon

Si vous désirez cuire les artichauts sous vide:

- 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 Cuiser 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 moule à mini muffin en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Belmalia moule à muffins pour 24 mini muffins en silicone anti-adhésif, cupcakes, brownies, gâteaux, pudding Violet

- une louche araignée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Passoire asiatique parfaite en acier inoxydable pour cuisine - Avec maillage en spirale, Acier inoxydable, DIA. 18CM

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les artichauts: vous pouvez choisir des artichauts surgelés mais vous pouvez également les préparer frais et sous vide basse température, ils seront ainsi plus concentrés en saveurs.

Des questions sur la cuisson sous vide basse température? Cliquez [ici](#).

- Environ 8 à 9 gros artichauts frais ou 8 à 9 fonds d'artichauts surgelés selon leur poids. En fait il vous faudra au total 650 g de fonds d'artichaut: 400 g pour les cromesquis et le restant pour la barigoule
- un jus de citron pour éviter que les artichauts ne

noircissent

- une échalote
- 2 belles tomates
- 15 olives noires dénoyautées
- 15 olives vertes dénoyautées
- 60 g de tomates séchées à l'huile. Pour la recette maison cliquez [ici](#).
- 10 cl de vin blanc
- crème fraîche liquide entière si besoin
- une gousse d'ail
- sel et poivre

Pour la cuisson des cromesquis

- farine
- blanc d'œuf
- chapelure ou panko (le panko est une chapelure asiatique beaucoup plus croustillante. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques)
- huile de friture

Pour l'espuma au poivron

- deux poivrons rouges
- une échalote
- 200 g de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Préparation

- Coupez le haut des artichauts.



Coupez le haut des artichauts

- Puis à l'aide d'un couteau bien aiguisé tournez autour de l'artichaut en tenant le couteau en biais vers le haut pour en enlever progressivement les feuilles jusqu'au cœur.



Puis à l'aide d'un couteau tournez autour de l'artichaut pour en enlever progressivement les feuilles jusqu'au cœur

- Ôtez les feuilles restantes et le foin. Citronnez au fur et à mesure les fonds d'artichauts pour éviter qu'ils ne noircissent.



Citronnez au fur et à mesure
les fonds d'artichauts pour
éviter qu'ils ne noircissent

- Mettez les artichauts sous vide et cuisez-les au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure. Si vous n'êtes pas équipé pour la cuisson sous vide, cuisez-les simplement à la vapeur.



Mettez les artichauts sous
vide

- Coupez les artichauts d'abord en tranches puis en dés. Réservez-en quelques tranches pour le dressage.



Coupez les artichauts d'abord en tranches puis en dés

- **Prélevez 400 g** de dés d'artichauts (on n'utilise pas toute la quantité que l'on vient de couper) et mixez-les finement avec une petite gousse d'ail. Ajoutez au besoin une ou deux cuillères de crème fraîche liquide pour lier le tout. Salez et poivrez.



Mixez finement 200 g de dés d'artichaut

- Remplissez vos petits moules de purée d'artichaut et mettez au congélateur pendant 2 heures. Si vous n'avez pas de moule anti adhésif de ce type, utilisez un moule à glaçons. Ces petits glaçons d'artichaut formeront le cœur de vos croquettes d'artichaut ou cromesquis.



Mixez finement 200 g de dés d'artichaut

- On prépare maintenant la barigoule d'artichaut. Faites bouillir une casserole d'eau. Avec la pointe d'un couteau taillez une croix sur le haut des tomates. Plongez les tomates dans l'eau pendant deux minutes. Ôtez la peau des tomates, coupez-les en deux et ôtez les graines. Coupez les tomates en petits dés. Réservez.



Coupez les tomates en petits dés

- Coupez les tomates séchées en petits dés. Réservez.



Coupez les tomates séchées
en petits dés

- Dénoyautez les olives et coupez-les en quatre. Réservez.



Dénoyautez les olives et
coupez-les en quatre

- Ciselez l'échalote et faites-la revenir avec un peu
d'huile d'olive et le vin blanc.



Ciselez l'échalote et
faites-la revenir dans une

poêle

- Ajoutez le restant de dés d'artichaut.



Ajoutez le restant de dés
d'artichaut

- Rajoutez les tomates fraîches, les tomates séchées, les olives. Faites revenir quelques minutes. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Rajoutez les tomates
fraîches, les tomates
séchées, les olives

- Coupez les poivrons rouges en brunoise.



Coupez les poivrons rouges
en brunoise

- Pour l'espuma aux poivrons: épluchez et ciselez une échalote. Faites-la revenir avec un peu d'huile et rajoutez les dés de poivron.



Faites revenir les dés de
poivron

- Mixez finement le mélange poivron et échalote ; ajoutez la crème fraîche en fin de mixage.



Mixez finement le mélange

- Filtrez et remplissez votre siphon de la sauce de poivron. Ajoutez une à deux cartouches selon le volume de votre siphon. Secouez et réservez au frais au moins une heure. Pour plus d'explications sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Filtrez la sauce

- 10 minutes avant le service faites chauffer de l'huile à 180°. Sortez les croustilles d'artichaut du congélateur et démoulez-les. Paniez-les en les passant d'abord dans la farine puis dans du blanc d'œuf légèrement battu et enfin de la chapelure ou panko selon votre choix.



Paniez les croustilles

- Pour la cuisson des croustilles: plongez les croustilles dans l'huile bien chaude (180°). Déposez-les au fur et

à mesure sur du papier absorbant. Salez dès la sortie du bain.



Cuisez les croustilles

Dressage

- Disposez une cuillerée de barigoule au milieu de l'assiette et 4 croustilles tout autour. Pochez des points d'espumas de poivron entre les croustilles; puis finissez en disposant des olives entières et quelques tranches d'artichaut que vous avez préalablement réservées.



Tout artichaut (cromesquis et barigoule, espuma au poivron)

Cookies chocolat et thé Matcha (Salon du chocolat 2019)

Aujourd'hui je vous livre une recette du chef Japonais , figure emblématique de la confiserie japonaise Hironobu Tsujiguchi. Ce chef talentueux aux réalisations toutes en finesse et délicatesse nous a présenté lors du salon du chocolat 2019 des sublimes cookies au chocolat et thé matcha que j'ai pu déguster...C'est un pur bonheur gourmand!

Pour cette recette les deux éléments (pâte à cookies et

ganache) se préparent la veille.



Cookies chocolat et thé Matcha (Salon du chocolat 2019)

Matériel

- un silpat ou du papier cuisson



Matfer - Acier allié Toile patissière de cuisson 40x30, Rouge

- une poche à douille



Lictin Poche à Douille Jetables, Poche à Douille Patisserie,
120 Pcs

- une douille de votre choix



Twolights Douilles Pâtisserie INOX Poche à Douilles Silicone
avec 6 Moules à Muffin 20 Pièces Set Professionnel de
Pâtisserie

Ingrédients pour environ une quinzaine de cookies

Pour les cookies

- 185 g de beurre pommade
- 105 g de sucre glace

- 10 g d'œuf (battez blanc et jaune ensemble et prélevez 10 g)
- 25 g de jaune
- 200 g de farine T45
- 48 g de poudre de cacao
- 105 g de chocolat noir à pâtisser
- sucre en poudre (pour rouler le boudin de pâte)

Pour la ganache au matcha

- 75 g de chocolat blanc; j'ai utilisé du Valrhona ivoire
- 40 g de crème fraîche liquide entière chaude et 100 g supplémentaires froids
- 8 g de poudre de thé matcha
- 4 g de miel ou de sucre inverti (trimoline)

Préparation

- On commence par la pâte à cookies: faites fondre le chocolat au bain marie.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Mélangez les 10 g d'œuf et les 25 g de jaunes. Mélangez le beurre pommade et le sucre glace.



Mélangez également le beurre pommade et le sucre glace

- Ajoutez le mélange œuf et jaune d'œuf au beurre pommade et sucre..



Ajoutez le mélange œuf et jaune d'œuf

- Ajoutez la poudre de cacao et la farine.



Ajoutez la poudre de cacao et la farine

- Puis ajoutez le chocolat fondu.



Puis ajoutez le chocolat fondu

- Versez la pâte sur l'extrémité d'une bande de film alimentaire et roulez le tout de façon à former un boudin bien serré d'environ 5 à 6 cm de diamètre. Laissez reposer toute une nuit au frais.



Formez un beau boudin

- Pour la ganache au matcha: faites fondre le chocolat blanc au bain marie.



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Faites chauffer **40 g** de crème et ajoutez la poudre de thé matcha tamisée petit à petit pour éviter la formation de grumeaux. Ajoutez le miel.



Faites chauffer la crème et ajoutez la poudre de thé matcha

- Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Mélangez vivement avec une spatule à chaque ajout de crème pour créer une émulsion.



Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat

- Ajoutez ensuite les **100 g** restants de crème froide et mixez si nécessaire. Filmez au contact et mettre au frigo pendant 12 heures.



Ajoutez la crème froide

- Le jour même: sortez votre boudin de pâte du frigo et ôtez le film alimentaire. Passez le boudin dans un petit récipient rempli de sucre semoule et enrobez bien le tour du boudin de sucre.



Enrobez bien le tour du
boudin de sucre

- Façonnez des rondelles régulières d'environ 5 mm d'épaisseur. Déposez-les sur un silpat ou une surface anti adhésive et cuisez à 155° pendant environ 18 minutes.



Façonnez des rondelles
régulières

- A la sortie du four attendez quelques minutes puis déposez les cookies sur une grille.



Déposez les cookies sur une grille

Sortez la ganache du frigo et montez-la comme une chantilly en la fouettant (sortez la crème 30 minutes avant de la monter du frigo pour qu'elle ne soit pas trop dure). Mettez-la dans une poche à douille avec la douille de votre choix.



Mettez la ganache montée dans une poche à douille

Il ne reste plus qu'à pocher la ganache sur les cookies complètement refroidis...Et à croquer bien sûr!



cookies chocolat, ganache thé matcha



Le chef Hironobu Tsujiguchi

Poulet provençal (Recette Thermomix)

Ces petites ballotines de poulet farcies à la tapenade vont vous rappeler des vacances passées en Provence: le poulet tendre et la sauce onctueuse vont régaler vos papilles.

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, contactez -moi à l'adresse mail suivante :

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration 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'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet... Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

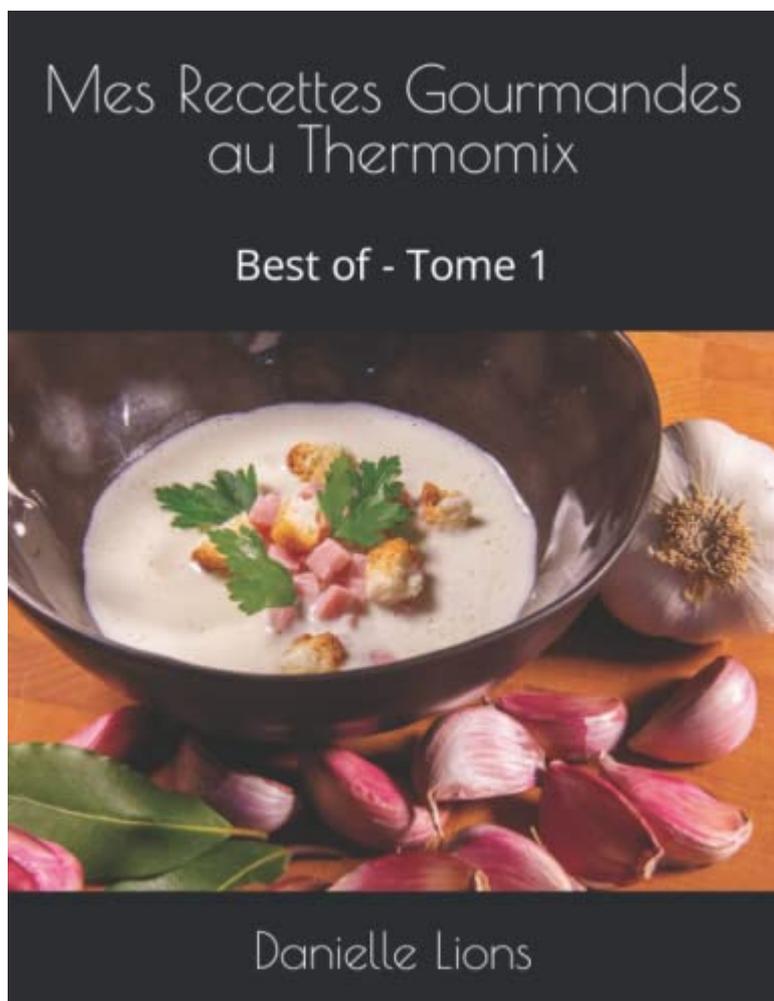


Poulet provençal

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: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 hauts de cuisses désossées de poulet
- environ 80 g de tapenade d'olives noires ou vertes
- sel et poivre

Pour la sauce

- 50 g d'échalote
- une gousse d'ail
- 2 poivrons coupés en morceaux
- 25 g de vin blanc sec
- 10 g d'huile d'olive
- 250 ml de bouillon de légume maison
- 1/4 de cuillerée à café de sel et une pincée de poivre. Attention si vous utilisez du bouillon de légume du commerce. Il est généralement assez salé donc rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson.

Pour la garniture

- une grosse courgette
- des tomates confites à l'huile. Pour la recette cliquez [ici](#).

Préparation

- Ouvrez les hauts de cuisse et déposez à l'intérieur de chacun une cuillerée de tapenade.



Ouvrez les hauts de cuisses et déposez à l'intérieur de chacun une cuillerée de tapenade

- Puis déposez-les sur une feuille de film alimentaire et roulez-les de manière à former des petites ballottines bien serrés.



Formez des petites ballottines bien serrées

- Coupez la courgette en deux et ôtez les graines; puis coupez-la en petits dés.



Coupez la courgette en deux
et ôtez les graines

- Versez les dés de courgette dans le panier vapeur.



Panier vapeur

- Mettez l'échalote, la gousse d'ail, l'huile d'olive, le vin blanc dans le bol de mixage. Mixez 5 sec/vit 5 et rissolez 5 mn/120°/ vit 1.
- Ajoutez les poivrons épépinés, le bouillon de légume, le sel et le poivre.
- Déposez le panier vapeur contenant les courgettes dans le bol. Positionnez le couvercle sur le bol sans le gobelet doseur.
- Puis mettez l'ensemble Varoma en place avec les ballottines de poulet et cuire 25 mn/ Varoma/vit 1.

Attention: prenez soin à ce que les ballottines ne se touchent pas car la vapeur circulera moins bien et la cuisson du poulet risque d'en être affectée.

- En fin de cuisson ôtez l'ensemble Varoma; remettez le couvercle du bol de mixage avec le gobelet doseur et mixez 1 mn 30/ vit 4-10 en augmentant la vitesse progressivement.
- Ôtez le film alimentaire et déposez les ballottines de poulet dans une assiette avec les courgettes. Versez la sauce aux poivrons et ajoutez quelques tomates confites et des olives entières.

Cabillaud, purée de pois chiche et épinards au chorizo (recette sous vide basse température)

Cette semaine je vous propose une recette facile de tous les jours que vous pourrez proposer également lors d'un repas plus élaboré car elle allie gourmandise et délicatesse. Les pois chiches et épinards amènent un côté original et sont merveilleusement relevés par le chorizo légèrement piquant.



Cabillaud, purée de pois chiche et épinards au chorizo



Tomes 1,2,3,4

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

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

Matériel

- 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 Cuiseur 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

Ingrédients (pour 3 personnes)

- 360 g de dos de cabillaud (130 g par personne)
- une boîte de pois chiche de 400 g
- un gros oignon blanc ou jaune
- un oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- trois poignées d'épinards et quelques pousses pour le

dressage

- une cuillerée à soupe de paprika
- 10 tranches fines de chorizo piquant et 9 tranches supplémentaires (pour les chips de chorizo)
- huile d'olive
- piment d'Espelette

Préparation

Commencez par préparer la garniture:

- Coupez les 10 tranches de chorizo en petites lamelles. Réservez.



Coupez les 10 tranches de chorizo en petites lamelles

- Émincez l'oignon blanc.



Émincez les oignons.

- Épluchez les gousses d'ail.



Épluchez l'ail

- Faites revenir l'oignon blanc et l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant quelques minutes . Les oignons doivent devenir translucides.



Faites revenir l'oignon blanc et l'ail dans une poêle

- Rajoutez 80 g de pois chiches égouttés et la cuillerée de paprika. Faites chauffer encore quelques minutes.



Faites chauffer encore quelques minutes

- Versez le tout dans un mixeur avec 5 cl d'huile d'olive et mixez finement.



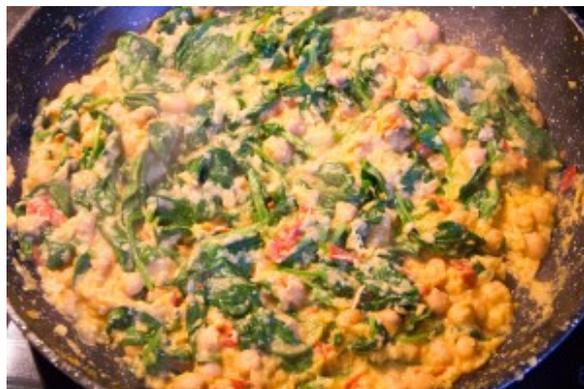
Versez le tout dans un mixeur avec 5 cl d'huile d'olive et mixez finement

- Remettez la purée dans la poêle avec le reste des pois chiches et le chorizo haché.



Ajoutez le reste des pois
chiches et le chorizo haché

- Chauffez à feu doux en rajoutant les trois poignées d'épinards encore trois minutes: les épinards doivent être juste « chiffonnés ». Réservez hors du feu en attendant de réchauffer le tout pendant la cuisson du poisson. N'oubliez pas de goûter et de rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.



Chauffez à feu doux en
rajoutant les trois poignées
d'épinards

- Placez les tranches de chorizo restantes sur une surface anti adhésive et enfournez à 200° pendant 5 mn. Surveillez bien pour ne pas les faire brûler: elles doivent être croustillantes Réservez..



Placez les tranches de

chorizo restantes sur une surface anti adhésive et enfournez à 200°

- Coupez l'oignon rouge en fines rondelles.



Coupez l'oignon rouge en rondelles

- Faites revenir doucement les tranches d'oignon rouge dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Elles doivent rester croquantes. Réservez.



Faites revenir doucement les tranches d'oignon rouge dans une poêle

Terminez par la préparation et la cuisson du cabillaud:

- Coupez le dos de cabillaud en portions.



Coupez le dos de cabillaud en portions

- Faites mariner le cabillaud avec un peu d'huile d'olive et du piment d'Espelette.
 - Si vous ne possédez pas de machine sous vide à cloche type Multivac (qui n'aspire pas les liquides) laissez mariner le cabillaud pendant une heure au frais puis enveloppez-le dans du film alimentaire avant de le mettre sous vide. Puis cuisez-le au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52 degrés pendant 20 minutes.
 - Si vous possédez une machine type Multivac (qui n'aspire pas les liquides) mettez directement le cabillaud dans vos sachets avec un peu de marinade et mettez sous vide. Puis cuisez-le au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52 degrés pendant 20 minutes.



Mettez-le à mariner pendant 15 mn

Dressage :

- Déposez la garniture de pois chiche et épinards dans le fond de l'assiette.



Déposez la garniture de pois chiche et épinards dans le fond de l'assiette

- Posez dessus le morceau de cabillaud.



Posez dessus le morceau de cabillaud

- Puis arrangez les tranches de chorizo tout autour et quelques rondelles d'oignon rouge sur le cabillaud.



Arrangez les tranches de chorizo tout autour et quelques rondelles d'oignon rouge sur le cabillaud

- Agrémentez de quelques pousses d'épinards crus.



Agrémentez de quelques pousses d'épinards crus

Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte

Un bon petit plat revigorant et gourmand à servir avec une salade agrémentée avec des noix pour une douce soirée d'hiver... Voici mes Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte, un plat végétarien qui va vous régaler.



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte

Ingrédients :

- 15 cl d'huile d'olive
- pommes de terre à chair ferme; comptez deux ou trois belles pommes de terre par personne
- du thym ou de l'origan
- 2 gros oignons
- 200 g de gouda en tranches
- sel

Pour la sauce carotte (environ 250 ml de sauce)

- 6 carottes
- un oignon
- le jus d'une demi orange et le zeste d'une orange
- une cuillère à soupe de vadouvan: c'est un étonnant mélange d'épices Indiennes qu'il vous faut absolument découvrir. Vous pouvez en trouver sur l'excellent site de vente d'épices Thiercelin en cliquant [ici](#).
- 250 g de bouillon de légumes
- 100 g crème fraîche liquide entière ou crème de cuisine végétale au soja pour plus de légèreté
- beurre
- sel et poivre

Matériel

- deux baguettes chinoises pour vous aider dans la découpe des pommes de terre
- un pinceau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#):



ORBLUE Pinceau en silicone de qualité professionnelle pour pâtisserie, glaçage et nappage en vert

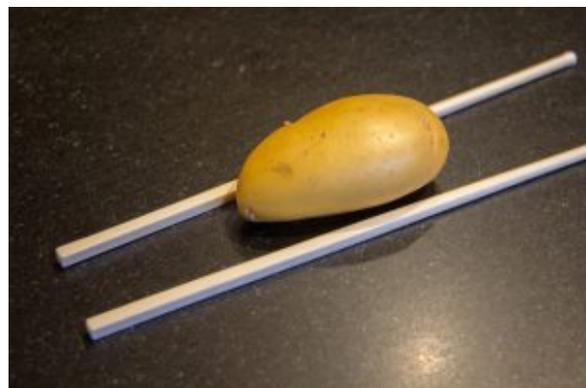
- un silpat. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#):



Toile de cuisson anti-adhésive Silpat 40 x 30 cm,
Rectangulaire, Beige

Préparation

- Lavez vos pommes de terre soigneusement. Les baguettes vont vous permettre de trancher les pommes de terre en évitant d'aller jusqu'au bout de la coupe et de les trancher complètement...Positionnez votre pomme de terre entre les deux baguettes.



Posez la pomme de terre
entre deux baguettes

- Utilisez un bon couteau bien tranchant et réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre d'environ 2 mm d'épaisseur, sans aller jusqu'à les trancher complètement.



Réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre

- Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d'huile d'olive, le thym (ou l'origan) et du sel.



Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d'huile d'olive, du thym et du sel

- Huilez les pommes de terre avec la marinade à l'aide d'une pinceau; il est important de bien passer délicatement **entre toutes** les petites tranches en faisant bien attention de ne pas « casser » la pomme de

terre.



Huilez les pommes de terre avec la marinade

- Découpez les tranches de fromages en petits cercles du même diamètre que vos pommes de terre. Comptez environ 6 cercles de fromage par pommes de terre. Réservez.



Découpez les tranches de fromages en petits cercles

- Enfournez les pommes de terre une heure à 200°; vos pommes de terre vont s'ouvrir au cours de la cuisson et deviendront bien croustillantes. 10 minutes avant la fin de la cuisson insérez quelques petites cercles de fromage entre les feuilletts de pommes de terre...



Enfournez les pommes de terre une heure à 200°

- Pendant la cuisson des pommes de terre préparez les oignons frits: épluchez les oignons et coupez-les en tranches.



Épluchez les oignons et coupez-les en tranches

- Faites chauffer de l'huile à 180°; plongez les oignons dans le bain et laissez dorer; égouttez-les sur du papier absorbant et salez-les à la sortie du bain. Réservez.



Faites frire les rondelles
d'oignons

- Préparez la sauce carotte: épluchez l'oignon et ciselez-le finement. Faites revenir l'oignon dans une poêle avec une noix de beurre et le vadouvan.



Faites revenir l'oignon avec
une noix de beurre et le
vadouvan

- Épluchez et coupez les carottes en tranches fines. Plus les tranches seront fines plus elles cuiront vite.



Épluchez et coupez les carottes en tranches fines

- Ajoutez les carottes à l'oignon. Laissez cuire 2 minutes et ajoutez le fond de légume, le zeste d'orange et le jus d'orange. Découpez une feuille de papier cuisson découpée à la taille de votre poêle et disposez-la sur les carottes. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Au besoin rajoutez un peu de fond de légumes.



Découpez une feuille de papier cuisson de la taille de votre poêle et disposez-la sur les carottes

- Mixez le tout . Finissez en ajoutant la crème de votre choix. Votre sauce est prête.



Mixez la sauce finement

Dressage

- Disposez deux ou trois pommes de terre sur votre assiette de présentation. Ajoutez les oignons frits et la sauce...



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte

Steak d'autruche et ses petits légumes, sauce ananas (recette basse température)

Il y a quelques temps déjà j'avais pu goûter de la viande d'autruche. C'est une viande de caractère comme une viande de gibier mais j'avais trouvé la texture trop ferme. J'ai donc testé cette viande en cuisson sous vide basse température et là... Topissime: une tendreté exceptionnelle avec une chair qui fond en bouche. Je vous propose donc aujourd'hui un « Steak d'autruche et ses petits légumes, sauce ananas ».



Steak d'autruche et ses petits légumes, sauce ananas

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleures recettes basse température.



Tomes 1, 2, 3,
4, 5

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-Tome 4 » et enfin « Ma Cuisine basse Température, Best Of- Tome 5 » 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](#)
- Pour le Tome 4, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5, cliquez [ici](#)

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

Matériel

- 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 Cuisieur 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

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre de mettre des liquides sous vide, 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**"



Home de Multivac

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 steaks d'autruche
- sel, poivre

Pour la garniture

- 150 g de mini asperges
- 250 g de haricots mange tout
- 200 g de shimejis (petits champignons japonais)
- 350 g d'ananas frais en tout : 140 g pour l'ananas poêlé et 150 g de brunoise pour la sauce et 60 g pour la garniture. J'ai utilisé des ananas Victoria.

Pour la sauce

- un oignon
- ananas frais (150 g cités ci dessus)
- 250 ml de crème de coco
- une demi marmite de bouillon de volaille Knorr
- curry de Madras (une belle cuillerée à soupe)

Préparation

- Pour la garniture: coupez la pointe des asperges et taillez les queues en grosse brunoise.



Coupez la pointe des asperges et taillez les queues en grosse brunoise

- Mettez les asperges (pointes et brunoise dans des sachets différents) sous vide avec une noix de beurre et une pincée de sel. Cuisez-les au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 90° pendant 30 minutes. Réservez.



Mettez les asperges (pointes et brunoise dans des sachets différents) sous vide

- Ôtez les fils des haricots mange tout et faites-les cuire à la vapeur pendant 15 minutes Réservez.



Faites cuire les haricots
vapeur

- Coupez l'extrémité terreuse des shimejis.



Coupez l'extrémité terreuse
des shimejis

- Faites revenir les shimejis quelques minutes à la poêle avec du beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez.



Faites revenir les shimejis

quelques minutes à la poêle

- Pour la sauce: préparez l'ananas. Ôtez l'écorce et coupez l'ananas en 4 dans le sens de la hauteur. Réalisez des tranches un peu épaisses et réservez 4 belles tranches que vous allez poêler avec un peu de beurre pour bien les colorer. Réservez les tranches d'ananas poêlées.



Réservez 4 belles tranches d'ananas

- Puis taillez le restant de l'ananas en brunoise: il vous en faudra 150 g pour la sauce et 60 g pour la garniture.



Taillez l'ananas en brunoise

- Ciselez l'oignon. Faites le revenir à la poêle avec une noix de beurre et ajoutez le curry. L'oignon doit être bien translucide et tendre.



Faites revenir l'oignon avec un peu de beurre

- Ajoutez les 150 g de brunoise d'ananas et laissez cuire encore quelques minutes.



Ajoutez les 150 g de brunoise d'ananas

- Versez le lait de coco et une demi marmite de bouillon Knorr et laissez cuire 5 minutes à feu doux.



Versez le lait de coco et la

marmite de bouillon Knorr

- Mixez finement le tout et réservez.



Mixez finement

- Pour la viande: salez et poivrez les steaks.



Salez et poivrez les steaks

- Mettez-les sous vide et cuisez-les au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 57° (saignante) ou 59° (à point) pendant 20 mn.



Mettez les steaks d'autruche sous vide

- La cuisson terminée et juste avant de servir passez les steaks dans une poêle bien chaude pendant 15 secondes de chaque côté pour les colorer. Les steaks d'autruches n'étant pas très épais n'allez pas au-delà des 15 secondes de chaque côté car sinon vous allez perdre les avantages de la cuisson basse température... Salez et poivrez.



Passez les steaks dans une poêle bien chaude

- Détaillez chaque steak d'autruche en tranches.



Détaillez chaque steak d'autruche en tranches.

Dressage

- N'oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four. Réchauffez les éléments de la garniture ainsi que votre sauce. Disposez les légumes dans l'assiette et posez les tranches de steak d'autruche sur les légumes. Versez un peu de sauce et rajoutez la tranche d'ananas.



Steak d'autruche et ses petits légumes, sauce ananas

Les crêpes façon Thierry Marx, mousse citron et framboises

Ce dimanche 2 février c'est la chandeleur! Cette année je vous en propose une version façon grand chef: les crêpes façon Thierry Marx! Je les ai accompagnées avec de la mousse au citron et des framboises...Un petit bonheur de gourmandise!



crêpes Thierry Marx

Et retrouvez mes autres recettes de crêpes sur le blog...

- Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Crêpes Suzette revisitées. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Gâteau de crêpes façon tarte au citron. Pour la recette cliquez [ici](#).

Matériel

- une râpe Microplane. Un petit outil de cuisine absolument fantastique et indispensable...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes,

parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- une poêle à crêpe. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Beka 13078254 Pro Induc Crêpière Aluminium Anthracite true 41 x 24 x 4 cm

- un chinois. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Cymax Lot de 3 Tamis Maille Fine/Passoire Mailles avec Poignée e passoire Cuisine pour égoutter Nouille/Riz/Légumes/Blanc D'oeuf etc, Trois Taille 7cm, 12cm et 18cm

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



Katpost Petite Spatule Coudée en Silicone, Spatules coudées à pâtisserie, Spatule à Glaçage Kitchen Cassonade Spatule à Crêpes Gâteau Pâtisserie Palette Pelle Cuisine Lisse

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



Tefal INGENIO ACCESSOIRES Louche Cranberry Extra Large, Plastique

Ingrédients pour environ 30 crêpes

Pour beaucoup de crêpes marxiennes, il faut:

- 10 œufs
- 400 g de farine
- 200 g de beurre
- 1 l de lait
- 100 g de sucre
- 2 citrons
- 2 oranges
- 1 cs de rhum
- 1 cc d'extrait de vanille

J'ai divisé les ingrédients par trois...pour obtenir une dizaine de crêpes. Pour vous faciliter la tâche voici les ingrédients pour environ 10 crêpes...

- 175 g d'œufs (cassez vos œufs, battez-les à la fourchette et pesez la quantité exacte: il faut un peu moins de 4 œufs pour obtenir 175 g)
- 135 g de farine
- 65 g de beurre
- 335 g de lait
- 35 g de sucre
- 1 citron
- 1 orange
- 1 cuillerée à café de rhum
- 1 cc d'extrait de vanille

Pour la mousse au citron: pour la recette cliquez [ici](#)

- un peu de coulis de framboise...Vous en trouverez tout prêt dans le commerce où à faire maison (250 g de framboises, une belle cuillerée à soupe de sucre en poudre: portez le tout à ébullition, puis mixez et passez au tamis).
- des framboises fraîches

Préparation

- Faire fondre le beurre.



Faites fondre le beurre à feu doux.

- Râpez les zestes des agrumes avec votre Microplane.



Râpez les zestes des agrumes

- Battez les œufs et passez-les au chinois.



Battez les œufs et passez-les au chinois

- Tout en fouettant ajoutez le lait, le beurre fondu, le sucre, le rhum, les zestes d'agrumes et l'extrait de vanille. Puis ajoutez la farine tamisée toujours en fouettant pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais.



Incorporez tous les ingrédients aux œufs battus

- Faites chauffer votre poêle à crêpes; beurrez-la et faites cuire les crêpes à feu doux.



Faites cuire les crêpes à feu doux

Dressage

- Déposez un peu de mousse sur une crêpe (attendez que les crêpes aient refroidies au risque que votre mousse ne s'effondre sous la chaleur...). Pliez la crêpe en deux. Puis ajoutez quelques framboises fraîches et un peu de coulis...Et on déguste!



crêpes Thierry Marx