

Menus de fêtes et autres gourmandises pour votre réveillon 2019

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fêtes à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Je commencerai par publier la recette de la bûche pour que les gourmands puissent déjà la tester...Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes festives à venir pour les impatients:

En dessert: la Bûche Moka

Pour la recette cliquez [ici](#)



Bûche Moka

En apéritif: Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Pour la recette cliquez [ici](#)



Cromesquis de crevette,
mayonnaise estragon

En entrée: Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

Pour la recette cliquez [ici](#)



Foie gras en crème brûlée,
abricot, pistache

En plat: Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur

Pour la recette cliquez [ici](#)



Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur

Fromage: Espuma au Maroilles



Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): [cliquez](#)

ici

Enfin d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et

cèpes

- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras pochée au vin rouge et épices fruitées
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Soupe crémeuse courgette et chèvre, carotte au vadouvan (recette Thermomix)

Dorénavant je vous proposerai régulièrement des recettes spécifiques au Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine. Je commence dès aujourd'hui avec cette délicieuse Soupe crémeuse courgette et chèvre accompagnée de petits dés de carotte juste croquants, parfumés au vadouvan.

Et si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, 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

connaitre 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



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 carottes
- un noix de beurre
- du vadouvan: le vadouvan est un mélange d'épices indiennes que vous trouverez dans les épiceries fines ou vous pouvez en commander en cliquant [ici](#)

- 60 g d'oignon blanc
- une gousse d'ail
- une courgette
- une vingtaine de feuilles de basilic frais
- 80 g de chèvre frais
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Pelez et coupez les carottes en tout petits dés réguliers. Si vous n'avez pas le temps de tailler vos carottes vous pouvez également mettre les carottes dans le bol de mixage et les mixer 4 secondes/vitesse 5. La découpe sera moins régulière, le résultat moins visuel mais rassurez-vous, tout aussi bon! Ouvrez le bol et raclez les bords à l'aide de la spatule.

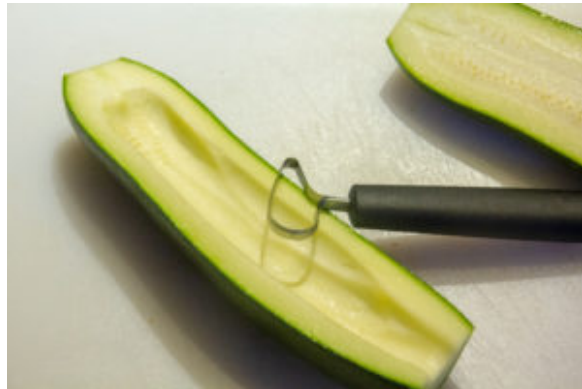


Taillez les carottes en fine brunoise

- Mettez une noix de beurre, les dés de carottes et la cuillerée à soupe de vadouvan dans le bol. Faites rissoler 6 minutes/100°/vitesse 1. Les carottes doivent rester un peu croquantes. Rectifiez l'assaisonnement. Versez les carottes dans un bol et réservez. Nettoyez et séchez le bol de mixage.
- Pelez l'oignon et la gousse d'ail. Mettez l'oignon coupé

en deux et l'ail dans le bol. Mixez 5 secondes/ vitesse 5. Ouvrez le bol et raclez les bords à l'aide de la spatule.

- Ajoutez une demi cuillerée à soupe d'huile d'olive et faites suer le tout 6 minutes/ 120°/ vitesse 1.
- Coupez les courgettes en deux et ôtez-en les graines. Coupez-les en morceaux.



Coupez la courgette en deux et ôtez -en les graines

- Ajoutez les dés de courgettes dans le bol ainsi que 300 g d'eau, une pincée de sel et une de poivre. Cuire 8 mn/120°/ vit 1
- Puis en fin de cuisson ajoutez le chèvre et les feuilles de basilic. Mixez 40 secondes/ vitesse 9 en augmentant progressivement la vitesse. Puis rectifiez l'assaisonnement.
- Versez la soupe dans vos bols et ajoutez les dés de carottes. Vous pouvez servir cette soupe accompagnée de petits croûtons de pains grillés et légèrement frottés à l'ail...

Mon tartare inattendu

Un tartare oui, mais un peu différent de l'original... Je l'ai réalisé à base de magret de canard avec une petite note asiatique, accompagné d'une vinaigrette au gingembre et d'un œuf croustillant et coulant. Les frites traditionnelles ont fait place à la patate douce. Une revisite qui devrait plaire à tous les gourmands!



Mon tartare inattendu

Ingrédients pour 4 personnes

- 700 g d'aiguillette de magret de canard frais
- 150 g de sel

- 70 g de sucre
- vinaigrette: huile de sésame, soja sucré, vinaigre de riz, gingembre râpé, ail râpé, zeste de citron vert
- 60 g de graine de sésame
- 4 petites patates douces
- 4 œufs bien frais et un cinquième pour la panure
- farine pour la panure
- de la chapelure ou du pancô: le pancô est une panure asiatique, plus croustillante et plus légère. Vous pouvez en trouver au rayon asiatique de votre super marché ou dans les magasins bio. Si vous n'en trouvez pas utilisez de la chapelure traditionnelle
- pousse de shiso, de betterave, de roquette ou autres pour l'accompagnement
- pickles de radis. Pour les faire maison suivez la recette en cliquant ici en remplaçant les oignons rouges par des radis coupés en tranches
- Huile de persil: une grosse botte de persil plat, une gousse d'ail, 100 g d'huile de pépin de raisin ou d'une huile neutre, sel et poivre

Matériel

- un cercle de 8 cm pour dresser votre tartare. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Générique 6 Cercles de présentation Inox avec 1 poussoir - 8 cm

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



Lacor 60319 Passoire Chinois Toile Métallique 18 cm

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



Metaltex 252960 Bouteille à Sauce Plastique 375 ml

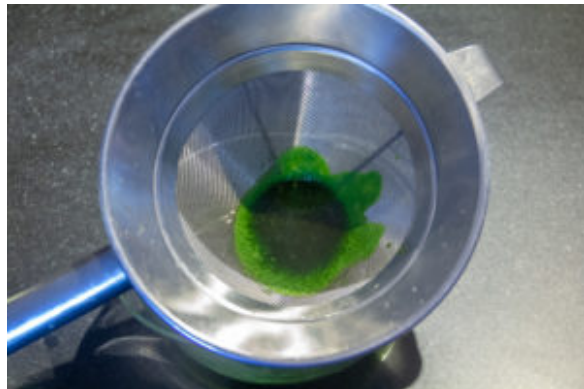
Préparation

- Commencez par mettre vos aiguillettes de magret dans le mélange de sel et sucre. Recouvrez bien le magret. Placez au frais pendant 2 h. Puis rincez **abondamment** à l'eau. Séchez dans un torchon pour ôtez l'humidité.



Mettez votre magret au frais dans le mélange de sel et sucre

- Pour l'huile de persil: faites chauffer l'huile à **80°** avec les feuilles de persil et la gousse d'ail pendant environ 10 minutes. Puis mixez et filtrez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.



Filtrez le jus de basilic

- Versez dans une pipette et réservez. Cette huile se conserve au frais pendant plusieurs jours.



Versez le jus de persil dans une pipette et réservez

- Torréfiez les graines de sésame: passez-les au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Passez au four les graines de sésame à 180° pendant 10 minutes

- Coupez les patates douces en cubes. Réservez-en 8 tranches pour les chips.



Coupez les patates douces en cubes

- Faites revenir les dés de patates douces avec de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Salez et poivrez.



Faites revenir les dés avec de l'huile

- Faites cuire les chips de patates douces dans un bain d'huile à 180°. Attention à ne pas les trop cuire, elles prendraient un goût amer.



Faites cuire les chips de patates douces dans un bain d'huile

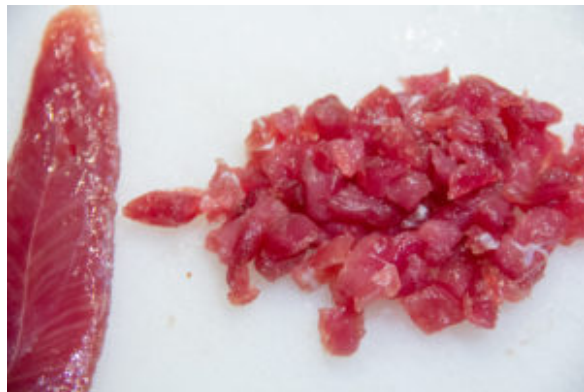
- Salez et poivrez les chips juste à la sortie du bain après les avoir déposées sur un papier absorbant.

Réservez dans un boîte hermétique.



Salez et poivrez les chips

- Sortez les aiguillettes du frigo et taillez-les en fin tartare au couteau.



Taillez le magret en fin tartare au couteau

- Préparez votre vinaigrette: mélangez de l'huile de sésame, du soja sucré, du vinaigre de riz. Rajoutez du gingembre frais râpé, de l'ail frais râpé et le zeste d'un citron vert. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Préparez votre vinaigrette

- Mélangez le magret avec la vinaigrette.



Mélangez le magret avec la vinaigrette

- Faites chauffer une casserole d'eau et à ébullition plongez-y les œufs pour 5 minutes de cuisson.



Cuire les œufs 5 mn

- Pendant la cuisson des œufs, préparez un bain glacé avec de l'eau froide et des glaçons.



Préparez un bain glacé

- Au bout des 5 mn de cuisson, plongez les œufs dans le bain glacé. C'est une étape importante à ne pas sauter car cela stoppe la cuisson des œufs. Puis écalez les œufs délicatement (ôtez la coquille).



Plongez les œufs dans le bain glacé

- Au dernier moment: préparez les différents ingrédients de la panure: œufs battus, farine et chapelure (panco).



Préparez les différents ingrédients de la panure

- Farinez l'œuf, passez-le ensuite dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Répétez l'opération une deuxième fois.



cuisson oeuf dur Farinez les œufs écalés

- Réservez au fur et à mesure sur un plat.



Réservez les œufs au fur et à mesure sur un plat

- Plongez les œufs dans un bain d'huile à 180° pendant une minute. Déposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant et salez dès la sortie du bain.



Plongez les œufs dans un bain d'huile à 180°

Dressage

- Déposez le cercle au milieu de votre assiette et remplissez avec le tartare. Saupoudrez le dessus avec des graines de sésame.



Déposez le cercle au milieu de votre assiette et remplissez avec le tartare

- Disposez tout autour les dés de patates douces, des tranches de pickles de radis, quelques pousses de roquette et des chips de patates douces. Posez l'œuf frit par-dessus. Parsemez de graines de sésame tout autour et ajoutez des points d'huile à l'ail et au persil...



Dressage du tartare de canard

- On ouvre l'œuf et oh surprise, il est bien coulant...Gourmand, non?



Mon tartare inattendu

Version imprimable sans photos de la recette [cliquez ici](#)

Si vous désirez la version pdf avec photos cliquez sur l'icone pdf ci-dessous.

**Le Tome 4 de ma collection
« Ma cuisine basse
température » vient de**

paraître!

Bonjour à tous!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Après le succès de mes livres « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best of- Tome 2 » et « Ma Cuisine Basse Température Tome 3 » le nouveau Tome « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 4 » est enfin disponible !!! Et l'aventure ne s'arrêtera pas là car d'autres Tomes suivront bientôt afin de réaliser une collection complète de plats gourmands sous vide basse température...

Dans chacun des tomes de la collection, vous retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog. Et dans ce Tome 4, ce sont plus de la moitié des recettes qui sont inédites et ne seront pas publiées sur le blog...

Si cette collection voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.



Tomes 1,2,3,4

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](#)

Voici les recettes que vous découvrirez dans le Tome

Terrines, légumes, œufs

- Navets farcis aux champignons
- Oeuf parfait, crème des bois
- Pain de viande à l'Italienne
- Salade de choux fleur à l'orientale
- Terrine de foie gras, marron et cognac

Poisson

- Cabillaud au chorizo
- Douceur de saumon et crevette
- Gambas curry et ananas
- Lieu noir au miso
- Lotte au gingembre
- Raie et ses coquillages
- Roulé d'aiglefin aux courgettes
- Truite pochée, concombre et mandarine

Viande

- Boeuf Stroganoff
- Côte de porc sauce aux mûres
- Cuisse de canard au curry rouge
- Épaule d'agneau confite à la provençale
- Poulet laqué à la Japonaise
- Poulet Mafé
- Râble de lapin aux pruneaux et romarin
- Ris de veau, butternut orange et morilles
- Rôti de biche aux noix
- Vitello Tonnato

Dessert

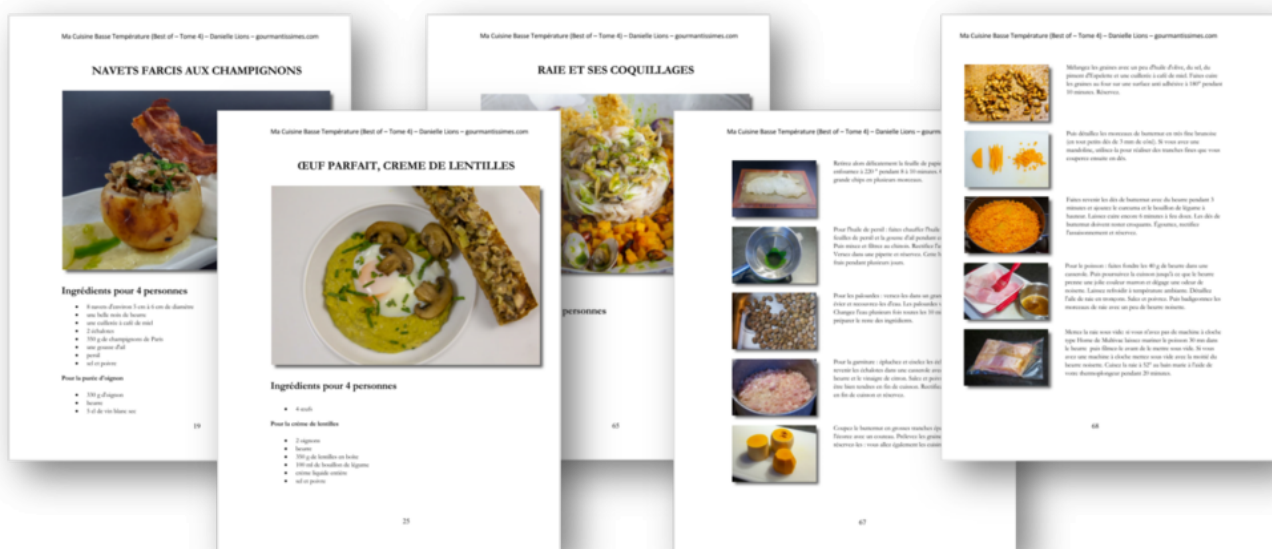
- Crème vanille, abricots au romarin
- Tarte crémeuse à l'orange

J'espère que vous l'appréciez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Pour les curieux, un petit aperçu du Tome 4...



Et quelques-uns de vos témoignages sur les livres déjà parus...

 pasquon

★★★★★ **Un livre pour réaliser LA cuisson parfaite.**

6 mars 2019

Format: Broché | **Achat vérifié**

Un livre de recette très bien réalisé pour une cuisson parfaite qui respecte, le goût, la saveur et la qualité des produits, l'auteur nous permet de les mettre en valeur avec des recettes dignes d'un CHEF et facilement réalisable pour épater les papilles de vos amis.


 Marinette

★★★★★ **Très satisfaite**

30 novembre 2018

Format: Broché | **Achat vérifié**

Passionnée de cuisine, c'est un auteur que je suis régulièrement tout d'abord sur son site et dès que je reçois une alerte concernant la parution de ses ouvrages, je commande. Livre très bien illustré, riche en images, les recettes sont expliquées étape par étape, je recommande.

 Noblet Franck

★★★★☆ **Très bel ouvrage!**

11 janvier 2019

Format: Broché | **Achat vérifié**

Chef, de cuisine depuis 30 ans, il est rare de trouver un ouvrage dit de "cuisine ménagère" aussi bien fait. Les recettes sont détaillées, justes et intéressantes. Certains chefs pourraient s'en inspirer!!
j'attends le troisième ouvrage avec impatience, merci!

 valibou05

★★★★★ **Absolument pas déçue du tome 3, que du contraire.. encore de belles surprises**

31 janvier 2019

Format: Broché | **Achat vérifié**

Comme on le sait tous, les livres à plusieurs tomes peuvent perdre de l'intérêt.. ET bien, j'ai acheté le Tome 3 de "Ma cuisine basse température" et je suis toujours aussi séduite par la façon qu'à l'auteur de "décortiquer" les recettes pas à pas ce qui me permet à chaque fois de proposer à ma famille et/ou mes convives, un plat réussi mais aussi de proposer des recettes originales et pour tous les budgets. Vivement le tome 4 !

Encore merci d'avoir fait de cette collection un succès !



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 1 (Les Gourmantissimes)

de Danielle Lions (Auteur), Philippe Boulanger (Auteur)

★★★★★ 1 commentaire client
#1 Meilleure vente dans Cuisine des Gourmantissimes

↳ Voir les 2 formats et éditions

Format Kindle
EUR 9,90

Broché
EUR 26,27

Lisez avec notre **Appli gratuite**

1 neufs à partir de EUR 26,27

La cuisson sous vide basse température ou cuisson à juste température est une méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par les grands chefs de restaurant depuis déjà quelques dizaines d'années. Elle se caractérise par une cuisson toujours inférieure à 100 degrés et à une température extrêmement précise qui amène aux aliments une texture et un goût incomparable.

↳ En lire plus

Merci !!!

Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Que diriez-vous d'une mousse de foie de volaille ultra légère et fondante? La basse température va vous permettre d'obtenir cette texture idéale. Accompagnée d'une salade de saison aux petits pois et relevée de pickles bien fruités, ce plat va ravir vos petites papilles!



Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

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

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):



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 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

- 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 (6 mousses individuelles, cercles de 7,5 cm de diamètre et 4,5 cm de haut)

Pour les foies de volaille

- 3 échalotes
- une cuillerée à soupe rase de romarin en poudre: si vous n'en trouvez pas dans le commerce, prélevez des feuilles de romarins fraîches (surtout sans les branches), passez-les au four à 180° pendant 10 mn à 15 mn. Quand elles sont bien sèches mixez-les finement.
- une cuillerée à soupe de vin blanc
- 700 g de foie de volaille
- 2 œufs
- 1 belle cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- 6 tranches de pain de mie

Pour la garniture

- 350 g de petits pois
- 2 carottes
- Huile d'olive
- vinaigre au citron calamansi. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).
- un centimètre de gingembre râpé (une cuillerée à soupe environ)
- quelques feuilles de menthe fraîche

- sel, poivre
- Pickles de radis, orange et oignon rouge: pour la recette cliquez [ici](#). Il vaut mieux les préparer un jour à l'avance. Ils se conservent parfaitement au frigo.

Préparation

- Épluchez les échalotes. Ciselez-les en toute petite brunoise (petits dés).



Ciselez les échalotes

- Faites revenir les échalotes à la poêle avec un peu de beurre, le vin blanc et le romarin en poudre. Réservez.



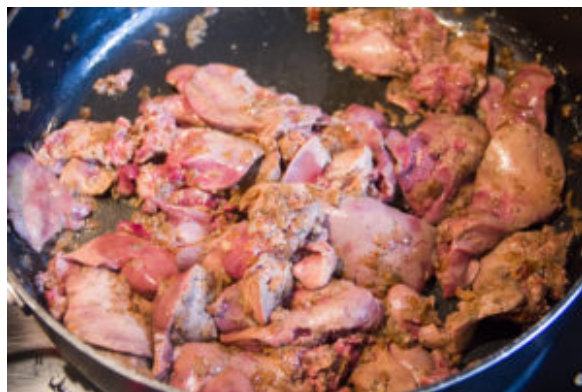
Faites revenir les échalotes à la poêle avec un peu de beurre, le vin blanc et le romarin en poudre

- Nettoyez les foies de volaille: ôtez les petits nerfs et toute trace de fiel.



Nettoyez les foies de volaille et ôtez toute trace de fiel

- Faites revenir les foies dans une poêle avec un peu de beurre; le but n'est pas de les cuire mais juste de les colorer. Réserver.



Faites revenir les foie dans une poêle avec un peu de beurre

- Découpez des cercles dans le pain de mie de même diamètre que les cercles que vous allez utiliser pour le montage des mousses.



Découpez des cercles dans le pain de mie

- Faites colorer les rondelles de pain de mie à la poêle avec un peu de beurre.



Faites colorer les rondelles de pain de mie à la poêle avec un peu de beurre

- Coupez les foies de volailles en morceaux. **Réservez-en un quart** de côté que vous ne mixerez pas.



Coupez grossièrement les foies de volailles en morceaux

- Mixez finement les foies de volaille (donc les 3/4 restants) avec la crème, les échalotes et les 2 œufs.



Terrine de foie de volaille
BT

- Filmez le dessous de vos cercles.



Filmez le dessous de vos cercles

- Versez de la mousse de foie de volaille à moitié dans vos cercles. Déposez quelques morceaux de foie de volaille que vous avez réservés. Recouvrez de mousse en laissant environ un demi centimètre pour pouvoir recouvrir le tout avec le pain.



Versez de la mousse de foie de volaille à moitié dans vos cercles

- Terminez avec un cercle de pain de mie. Filmez complètement et bien serré.



Filmez complètement et bien serré le tout

- Mettez les mousses sous vide. Cuire au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.



Mettez les mousses sous vide

- Cuire au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.



Cuire au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.

- Pendant ce temps préparez la garniture: écossez les petits pois. Plongez-les dans l'eau bouillante et laissez cuire 4 à 5 minutes. Égouttez et réservez.



Plongez les petits pois dans une casserole 'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes

- Épluchez les carottes. Taillez-les en tronçons.



Épluchez les carottes.
Taillez-les en tronçons

- Coupez une tranche de côté sur chaque tronçon.



Coupez un côté de chaque
tronçon

- Puis pivotez le tronçon de carotte de façon à ce qu'il repose sur le côté que vous avez coupé: ainsi votre bout de carotte sera beaucoup plus stable et vous pourrez terminer la découpe sans risque de vous couper.



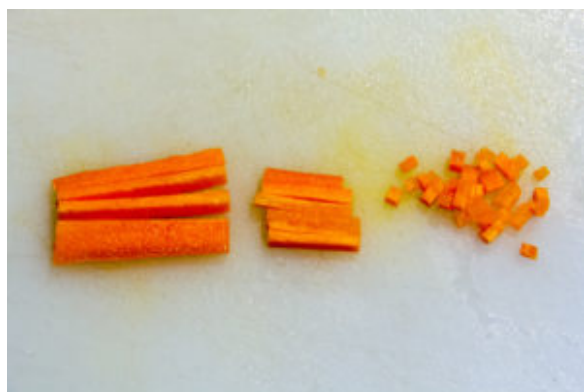
Puis pivotez le tronçon de carotte de façon à ce qu'il repose sur le côté que vous avez coupé

- Réalisez de fines tranches de carotte sur chaque tronçon.



Réalisez de fines tranches de carotte

- Puis découpez les tronçons en bâtonnets, et les bâtonnets en petits dés...



Réalisez des petits dés de carotte

- Ciselez la menthe.



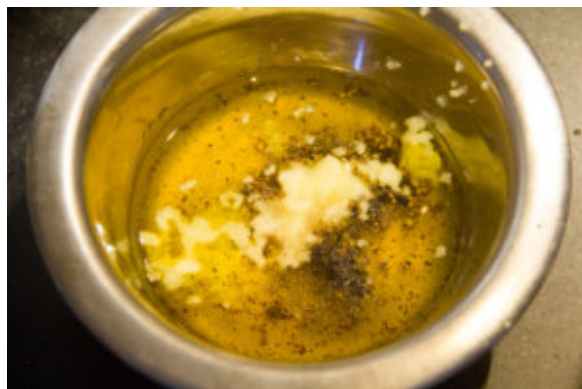
Ciselez la menthe

- Mélangez les petits pois avec la menthe ciselée et les dés de carotte.



Mélangez les petits pois avec les dés de carotte

- Réalisez une vinaigrette avec tous les ingrédients: huile d'olive, vinaigre de calamansi, gingembre râpé, sel, poivre. Assaisonnez les petits pois carotte avec cette vinaigrette.



Réalisez une vinaigrette

- Tout est prêt: il ne reste plus qu'à dresser; N'oubliez pas vos pickles orange, radis et oignons rouges... Pour la recette cliquez [ici](#).



Pickles

Dressage

- Quand les mousses sont bien refroidies, ouvrez le sachet, ôtez le film et décerclez en poussant doucement côté pain. Au besoin passez un petit couteau fin à l'intérieur des cercles pour décoller les mousses.



Décerclez en poussant doucement côté pain

- Sur votre assiette centrez un cercle. Puis disposez

autour le mélange petits pois carotte.



Disposez autour le mélange
petits pois carotte

- Ôtez le cercle et disposez à la place et à l'aide d'une spatule votre mousse de foie. Puis parsemez de pickles. Servez avec de bonnes tranches de pain bien grillées!



Puis parsemez de pickles



Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée



Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Version imprimable sans photos de la recette [cliquez ici](#)

Si vous désirez la version pdf avec photos cliquez sur l'icône pdf ci-dessous.

Saumon laqué au miso (recette basse température)

Un saumon inspiration japonaise , ça vous tente? Fondant et savoureux ce saumon a tout pour ravir vos papilles!



Saumon laqué au miso (recette basse température)

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Ingrédients pour le Saumon laqué au miso (4 personnes)

- 4 dos de saumons de 150 g chacun

Pour le laquage

- 20 cl de soja sucré
- deux cuillerées à café de soja traditionnel (type Kikkoman que l'on trouve dans tous les rayons asiatiques de vos supermarchés)
- 5 cl de vinaigre de riz
- le jus d'un citron vert et son zeste
- deux cuillerées à soupe de miso ; le miso est une pâte

fermentée à base de graines de soja, de riz ou d'orge dont les japonais raffolent. Sa couleur va du blanc au noir en passant suivant la durée de fermentation. Pour cette recette vous pouvez utiliser du miso blanc (le plus doux) ou rouge (plus salé). Vous en trouverez dans les boutiques asiatiques.

Pour la garniture

- un gros chou chinois et un petit
- un oignon blanc
- une gousse d'ail râpée
- 250 g de crevettes grises fraîches et décortiquées
- une douzaine de shitakés (champignons asiatiques)
- une vingtaine de feuilles de mélisse citronnée ou de graines de sésame ou même de poudre d'algues wakamé séchées.

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):



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 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

- 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"**



Préparation pour le Saumon laqué au miso (recette basse température)

- Versez tous les éléments de la marinade dans une casserole sauf le zeste de citron vert. Faites chauffer et réduire d'un quart. Ôtez du feu et ajoutez le zeste de citron. Laissez refroidir.



Faites chauffer la marinade

- Prélevez un peu de marinade et versez-la sur vos pavés de saumon. Si vous ne possédez pas de machine sous vide à cloche type Multivac (qui n'aspire pas les liquides) laissez mariner le saumon pendant une heure au frais puis envelopper-le dans du film alimentaire avant de le mettre sous vide. Si vous possédez une machine type Multivac mettez directement le saumon dans vos sachet avec un peu de marinade et mettez sous vide. Cuisez le saumon sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 48° pendant 15 minutes. Gardez le restant de marinade réduite que vous réchaufferez au dernier moment pour laquer le saumon cuit.



Mettez le saumon sous vide

- Pour la garniture: prélevez les feuilles du gros chou. Attention: les feuilles sont cassantes et il ne faut pas les déchirer.



Prélevez les feuilles du chou

- Faites chauffer une grosse quantité d'eau salée (10 g de sel par litre) et pochez vos feuilles une à une pendant quelques secondes.



Pochez vos feuilles de chou

- Utilisez une grosse écumoire pour sortir vos feuilles de l'eau (toujours dans le but de ne pas abîmer votre feuille) et posez-les sur un torchon propre. Ôtez la partie centrale de la feuille sans la couper complètement en deux.



Ôtez la partie centrale de la feuille

- Ciselez l'extrémité du petit chou pour obtenir une sorte de julienne. Gardez le restant pour une autre utilisation.



Ciselez le chou

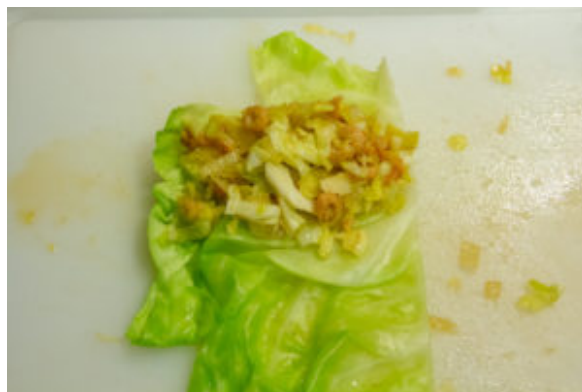
- Ciselez un oignon. Faites-le revenir avec un peu de beurre, l'ail râpé et une cuillerée à soupe de soja sucré dans une casserole. Faites revenir quelques

minutes jusqu'à ce qu'il soit fondant et ajoutez le chou ciselé. Cuisez encore quelques minutes: le chou doit être moelleux et incorporez les crevettes grises. Ôtez du feu et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre de votre choix.



Ajoutez le chou

- Farcissez les feuilles de chou avec le mélange précédent et roulez-les délicatement, un peu comme des nems.



Farcissez les feuilles de chou

- Disposez les feuilles farcies au fur et à mesure dans un plat. Laquez-les avec un peu de beurre fondu pour les rendre bien brillantes. Réservez. Vous les réchaufferez au dernier moment à couvert quelques minutes au four traditionnel ou au micro onde. Je vous conseille de manipuler et déplacer vos feuilles farcies à l'aide

d'une grande spatule pour éviter de les abîmer.



Disposez les feuilles farcies au fur et à mesure dans un plat

- Nettoyez les shitakés et faites-les revenir à la poêle à feu doux avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson.



Faites revenir les shitakés à la poêle

Dressage

- N'oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four.
- Faites réchauffer vos éléments (garniture et restant de marinade). Sortez vos saumons des sacs sous vide et disposez-les dans les assiettes. Posez une roulade de

chou à côté et disposez les champignons. Versez un peu de marinade restante sur le saumon et parsemez de feuilles de mélisse citronnée ciselée ou de graines de sésame ou même de poudre d'algues wakamé séchées.



Saumon laqué au miso (recette basse température)

Version imprimable sans photos de la recette [cliquez ici](#)

Si vous désirez la version pdf avec photos cliquez sur l'icone pdf ci-dessous.

Restaurant Le Warrakech à

Waterloo, pour se régaler...avec une des meilleures cuisines au monde, la cuisine Marocaine

Aujourd'hui petite annonce pour mes amis Belges: nous sommes allés déjeuner dans un petit restaurant marocain ouvert à Waterloo depuis septembre 2018: le Warrakech. Quel petit bonheur! Cela a été une très belle découverte autant au niveau du service, de la qualité et fraîcheur des produits et des petits plats gourmands classiques marocains...Un décor des mille et une nuits et une cuisine excellente concoctée de main de maître par le duo très sympathique formé par les chefs Zoubida et Simo.



Les chefs Zoubida et Simo

Nous avons dégusté un couscous traditionnel très copieux et délicieux. Le coucous était si copieux que j'ai demandé un doggy bag...pour finir de me régaler à la maison!



Couscous gourmand...

Et en dessert une crème brûlée à la fleur d'oranger, un pur délice ainsi qu'un merveilleux café gourmand (crème brûlée à la fleur d'oranger, glace artisanale aux noix et aux figues et briouate);



Crème brûlée à la fleur d'oranger



Café gourmand

Bref une très belle découverte à Waterloo, à conseiller sans hésitation. Alors n'hésitez pas et réservez vite! Les prix sont très raisonnables (plats entre 16 et 24 euros) et bien copieux. Attention, succès oblige: il est prudent de réserver en particulier le week end.

Pour plus de renseignements, rendez-vous sur le site du restaurant en cliquant [ici](#)

Warrakech

Rue Théophile Delbar 3

1410 Waterloo

Belgique

Fermé le lundi

+32 2 453 19 37



Warrakech



Warrakech



Warrakech

MOOC: Cours de stylisme culinaire de l'école Ferrandi

FERRANDI Paris, l'école française de Gastronomie et de Management Hôtelier s'attaque du 4 Novembre au 15 décembre 2019 au « Stylisme Culinaire ». Les experts de l'école (chefs-formateurs, ingénieurs pédagogiques et profs associés) proposent **un nouveau MOOC entièrement gratuit lié à la créativité culinaire**. Il vous permettra de découvrir le métier de styliste culinaire et toutes les spécificités à prendre en compte pour créer une composition culinaire réussie. Au travers de ce cours, alliant théorie et pratique, vous voyagerez dans l'histoire de l'illustration culinaire,

vous assisterez à la réalisation d'une photo culinaire de A à Z par des professionnels, et enfin vous proposerez vous aussi une composition, vous permettant de participer à un **grand concours photo en ligne**.

C'est un cours en ligne 100% GRATUIT

Date limite d'inscription: 25 Novembre 2019

Inscription sur www.fun-mooc.fr



Format

Au cours de ce MOOC, vous allez successivement :

- Définir le stylisme culinaire et identifier le périmètre de la discipline,
- Créer un objet culinaire, de la phase créative au dressage d'une assiette, salée ou sucrée,
- Construire une image culinaire en observant et en analysant un duo styliste/photographe en action.

La dernière séquence sera consacrée à vos propres créations. Elles seront évaluées par la communauté et un jury professionnel composé des intervenants de ce MOOC.

Pour chaque séquence, des discussions sont ouvertes sur le forum de la plate-forme et les réseaux sociaux. Les retours hebdomadaires aux principales questions posées par les participants se feront sur des plages horaires définies, où l'équipe pédagogique se tiendra à votre service pour répondre à vos questions.

Prérequis

Tous les curieux, passionnés de cuisine (professionnels et amateurs) qui ont envie de challenger leur créativité.

Plan du cours

- **SEMAINE 1 : Définir le stylisme culinaire**
 - Iconographie culinaire et histoire d'édition
 - « 180°C » : entre beau livre et magazine
 - Le métier de styliste culinaire
- **SEMAINE 2 : Créer un objet culinaire**
 - L'approche créative du cuisinier
 - Le dressage à l'assiette... salé et sucré

- Autour de l'assiette : les arts de la table
- **SEMAINE 3 : Construire une image culinaire**
 - Les techniques du photographe
 - Réaliser une photo culinaire de A à Z
- **SEMAINE 4 : Grand concours photo, en ligne, ouvert à tous**

Évaluation

Chaque semaine, se clôture par un QCM composé de 10 questions permettant aux apprenants de faire le point sur les acquis.

Les QCM compteront pour 60% et le rendu final (concours photo) comptera pour 40% de la notation globale.

Le concours photo fera l'objet d'une évaluation par les pairs dont les mieux notés seront présentés au jury professionnel, composé des différents experts et intervenants du MOOC. Des attestations de suivi avec succès seront délivrées à partir d'une note de 50/100.

Rejoignez le MOOC sur les réseaux sociaux

Ouvrez-vous dès à présent un compte Instagram pour participer à la recherche de références et partager vos inspirations pendant le MOOC.

Retrouvez l'équipe pédagogique et tous les inscrits sur le groupe Facebook à la page suivante : Facebook Officiel – MOOC Stylisme Culinaire FERRANDI Paris.

<https://www.dailymotion.com/video/x7d3nq3>

Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane...

Vous connaissez tous la mousse au chocolat, dessert préféré des enfants mais au combien rebattu. Alors pourquoi ne pas essayer de lui apporter une petite touche de renouveau avec une pointe de banane caramélisée pour en faire un dessert gourmand qui sort de l'ordinaire?



Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane...

Ingrédients: pour environ 5 à 6 portions

- 50 g de jaunes d'œufs
- 120 g de blancs d'œufs
- 35 de sucre
- 10 g et 80 g de beurre doux
- 90 g de chocolat de couverture
- une petite pincée de fleur de sel
- 5 g de poudre de réglisse
- 1 banane bien mûre
- 20 g de sucre muscovado. Vous le trouverez facilement en épicerie bio. Le sucre muscovado de couleur brun foncé est un sucre de canne complet avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure une intensité aromatique exceptionnelle et un goût de réglisse .
- pour la décoration: des copeaux de chocolat (pour réaliser vous même des décoration en chocolat cliquez [ici](#)) et des tranches de bananes séchées (en épiceries bio)

Préparation

- Épluchez et coupez une banane en rondelles.



Épluchez et coupez une banane en rondelles

- Dans une poêle faites fondre 10 g de beurre et ajoutez-y le sucre muscovado.



Faites fondre 10 g de beurre et ajoutez-y le sucre muscovado

- Dès que le sucre a fondu dans le beurre ajoutez les bananes et laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes. Les bananes sont cuites dès que vous pouvez les écraser facilement avec la maryse ou une fourchette.



Ajoutez les bananes et laissez cuire à feu doux

- Hors du feu écrasez les bien et mélangez-les au caramel formé par le sucre et le beurre. Réservez.



Hors du feu écrasez les bananes et mélangez les au caramel

- Dans une casserole faites fondre les 80 g de beurre et le chocolat au bain marie. Ajoutez-y la pincée de fleur de sel et la poudre de réglisse: ce sont deux exhausteurs de goût qui vont sublimer l'arôme du chocolat.



Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie

- Hors du feu ajoutez les jaunes d'œufs et la purée caramélisée de banane. Mélangez bien.



Hors du feu ajoutez les jaunes d'œufs et la purée caramélisée de banane

- Montez les blancs en neiges avec 35 g de sucre. Ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser. Plus vos œufs seront cassants plus vous aurez de difficultés à les incorporer au chocolat...



Montez les blancs en neige au fouet

- Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolat/banane: pour cela faites un pré mélange rapide avec un peu de blanc dans le mélange puis incorporez alors le reste des blancs d'œufs en soulevant la masse.



Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolat/banane

- Mettre la mousse dans une poche à douille: cela facilitera le remplissage de vos coupes.



Mettre la mousse dans une poche à douille

Dressage

- Dressez la mousse dans de jolies coupes et disposez par dessus des copeaux ou décoration en chocolat et des tranches de bananes séchées pour amener un côté croquant. Miam!



Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane...



Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane...

Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan

C'est la saison des champignons et il faut en profiter. Je vous propose donc cette recette gourmande de Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan qui va vous enchanter. Vous pouvez la servir en entrée ou en plat.



Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan

Ingrédients pour les Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan (pour environ 20 ravioles)

Pour les ravioles

- un sachet de pâte à Woton: la pâte à wonton est utilisée dans la cuisine asiatique pour façonner des petites ravioles. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques. Les sachets contiennent environ une quarantaine de carrés de très fine épaisseur.
- 250 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- une belle noix de beurre
- une gousse d'ail
- deux cebettes (petits oignons jeunes)
- un peu de vin blanc
- 200 g de mini pleurotes
- 150 g de shimeji blancs (champignons asiatiques)
- un oeuf
- sel, poivre

Pour le coulis

- un oignon
- une noix de beurre
- une botte de persil plat
- une botte de cresson
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour le crumble

- 45 g de parmesan râpé
- 30 g de farine
- 30 g de beurre mou (température ambiante)

Matériel

- un emporte pièce rond de 7 cm de diamètre si vous désirez façonner des ravioles rondes.

Préparation

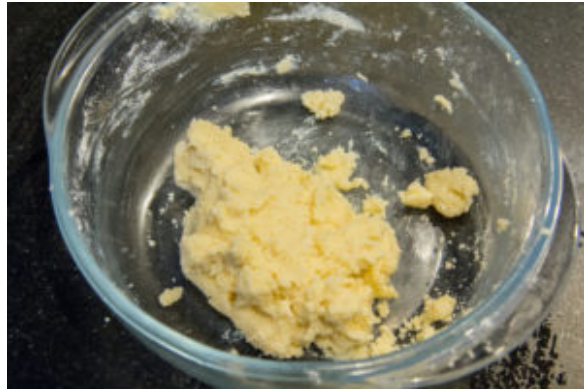
Pour le crumble de parmesan

- 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. Enfournez à 180 ° pendant environ 15 mn.



Étalez finement (2mm) sur une surface anti adhésive

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



Lorsque le biscuit est

refroidi, brisez-le en
petits morceaux

Pour les champignons

- Nettoyez et taillez les champignons de Paris en fines tranches.



Nettoyez et taillez les
champignons de Paris en
fines tranches

- Réalisez une brunoise à partir des tranches de champignons de Paris.



Réalisez une brunoise à
partir des tranches de
champignons de Paris

- Épluchez les échalotes et ciselez-les très finement avec le vin blanc et une noix de beurre.



Épluchez les échalotes et
ciselez-les très finement

- Ajoutez l'ail râpé et la brunoise de champignons de Paris.



Ajoutez l'ail râpé et la
brunoise de champignons de
Paris

- Recouvrez d'une feuille de papier cuisson aux dimensions de votre récipient et laissez cuire doucement.



Recouvrez d'une feuille de papier cuisson aux dimensions de votre récipient et laissez cuire doucement

- Ciselez les cibouilles.



Ciselez les cibouilles

- Quand les champignons sont cuits ajoutez les cibouilles et réservez votre duxelles de champignons.



Quand les champignons sont cuits ajoutez les cibouilles et réservez

- Nettoyez les autres champignons (pleurotes et shimejis). Faites-les sauter dans une poêle avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson et réservez.



Faites sauter les champignons dans une poêle avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson et réservez

Pour le coulis persil et cresson

- Émincez l'oignon et faites le revenir avec une noix de beurre.



Faites revenir l'oignon avec une noix de beurre

- Nettoyez le persil et le cresson. Ôtez les grandes tiges un peu dures.



Nettoyez le persil et le cresson. Ôtez les grandes tiges un peu dures

- Faites blanchir le persil et le cresson deux minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez mais gardez un peu d'eau de cuisson.



Faites blanchir le persil et le cresson deux minutes dans de l'eau bouillante

- Mixez les herbes avec deux cuillerées à soupe d'eau de cuisson et la crème fraîche. Rajoutez au besoin encore un peu d'eau de cuisson pour obtenir un mélange bien lisse à la texture d'une crème liquide. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Mixez les herbes avec deux cuillerées à soupe d'eau de cuisson et la crème fraîche

Pour les ravioles

- Disposez les ravioles sur votre plan de travail. Déposez au milieu **de la moitié** d'entre d'elles une cuillerée à café de duxelles de champignons.



Disposez les ravioles sur votre plan de travail. Déposez au milieu de la moitié d'entre d'elles une cuillerée à café de duxelles de champignons.

- Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble.



Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble

- A l'aide d'un pinceau passez ce mélange sur les bords des ravioles. Il va servir à bien souder ces dernières.



A l'aide d'un pinceau passez ce mélange sur les bords des ravioles

- Recouvrez chaque raviole farcie d'un autre carré de raviole et soudez bien les bords avec vos doigts en essayant d'emprisonner le moins d'air possible.



Recouvrez chaque raviole farcie d'un autre carré de raviole et soudez bien les bords avec vos doigts en essayant d'emprisonner le moins d'air

- Si désirez des ravioles rondes emportepiecez-les.



Si désirez des raviole rondes emportepiecez-les

- Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée;



Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée

- Faites chauffer une grande quantité d'eau et cuisez les ravioles. Comme la pâte à Woton est très fine ces ravioles cuisent très vite: environ 1 mn suffit. Sortez-les de l'eau avec une passette et posez-les sur un chiffon propre.



Cuisez les ravioles

Dressage

- Pendant la cuisson des ravioles réchauffez l'ensemble des autres ingrédients (sauf le crumble). Puis versez une louche de crème dans vos assiettes et disposez les ravioles. Recouvrez le tout d'un peu de poêlée de champignons et de crumble. Et on se régale!



Puis versez une louche de
crème dans vos assiettes



Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble
de parmesan



Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan

Tartare de poulpe et sa nage de poivron (recette basse température)

J'adore le poulpe mais la plupart du temps il est surcuit et sa chair devient très caoutchouteuse, désagréable à la dégustation. Et c'est là, qu'une fois de plus la cuisson sous vide basse température entre en jeu et le résultat est un poulpe extrêmement tendre à savourer...



Tartare de poulpe et sa nage de poivron

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

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

Ingrédients pour le Tartare de poulpe et sa nage de poivron (4 personnes)

- 600 g de petits poulpes nettoyés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- le jus d'un citron vert pour la marinade (et son zeste après cuisson)
- sel et poivre blanc

Pour le coulis de poivron

- 3 poivrons (j'ai choisi des jaunes et rouges pour obtenir un beau coulis orangé)
- une échalote
- 50 g de tranches d'ananas frais
- une noix de beurre
- sel
- poivre du timut: c'est un poivre originaire du Népal également appelé "poivre pamplemousse", qui exhale des notes fraîches et acidulées

Pour le tartare de tomate

- 250 g de tomates cerises (j'ai utilisé des minis tomates jaunes et rouges pour donner de la couleur)
- 50 g de tranches d'ananas frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- un jus de citron vert et son zeste
- feuilles d'estragon fraîches
- sel et poivre

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):



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 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

- 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"**



Préparation

- On commence par la découpe des poivrons. Coupez le dessus des poivrons. A l'intérieur il y a le cœur avec les pépins; pour les ôter facilement coupez les parties blanches qui relient le cœur à la chair puis ôter le cœur avec les doigts: tous les pépins viennent avec.



Coupez le dessus du poivron

- Pelez le poivron: sa peau est indigeste et beaucoup de gens ont du mal à la digérer.



Pelez le poivron

- Puis détaillez les poivrons en fine brunoise (tout petits dés). Réservez.



Puis détaillez les poivrons en fine brunoise (tout petits dés)

- Ciselez l'échalote.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- Détaillez l'ananas en tout petits dés. Vous aurez besoin de 50 g d'ananas pour le tartare de tomate et 50 g supplémentaires pour le coulis de poivron.



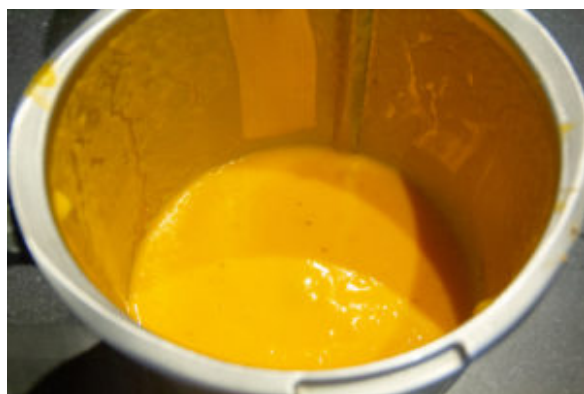
Détaillez l'ananas en tout petits dés

- Faites revenir l'échalote dans une poêle avec une noix de beurre. Ajoutez les poivrons, les 50 g d'ananas et laissez cuire doucement. Le tout doit être bien cuit.



Ajoutez l'ananas et les poivrons

- Mixez le tout finement en fin de cuisson pour obtenir un beau coulis bien lisse et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Mixez le tout finement

- Ciselez quelques feuilles d'estragon.



Ciselez quelques feuilles
d'estragon

- Préparez le tartare de tomates; pour cela coupez les tomates cerises en 8 et ôtez les pépins. Puis détaillez les morceaux en fines brunoise. Mélangez les dés de tomates avec les 50 g de dés d'ananas restants, l'estragon ciselé, l'huile d'olive et le jus de citron vert. Salez et poivrez. Réservez au frais.



Coupez les tomates en quatre
et ôtez les pépins. Coupez
les en brunoise

Pour le poulpe:

- Détaillez vos poulpes nettoyés en petits morceaux.



Détaillez vos petits poulpes
en petits morceaux

- Mélangez les morceaux de poulpe avec l'huile d'olive, le jus d'un citron vert. Salez et poivrez. Si vous ne possédez pas de machine sous vide à cloche type Multivac (qui n'aspire pas les liquides) laissez mariner le poulpe pendant une heure au frais puis égouttez-le bien avant de le mettre sous vide. Si vous possédez une machine type Multivac mettez directement le poulpe dans votre sachet avec un peu de marinade et mettez sous vide. Cuisez le poulpe sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 70° pendant 15 minutes.



Mélangez les morceaux de
poulpe avec l'huile d'olive,
le jus d'un citron vert

- Après cuisson sortez le poulpe du sachet et égouttez-le.



Égouttez le poulpe après cuisson

- Zestez un citron vert sur le poulpe, mélangez et rectifiez assaisonnement.



Zestez un citron vers dans le poulpe

Dressage

- Dressez votre tartare de tomate au fond de l'assiette à l'aide d'un petit cercle.



Dressez votre tartare de tomate au fond de l'assiette à l'aide d'un petit cercle

- Remplissez-le à moitié puis complétez avec le tartare de poulpe. Décorez avec des feuilles d'estragons entières;



Complétez avec le tartare de poulpe

- Et versez le coulis de poivron tout autour... Et voici une petite entrée tout en fraîcheur!



Versez le coulis tout autour

Tartelettes aux mûres, parfum verveine et rhubarbe

C'est la pleine saison des mûres alors on en profite. Je vous propose aujourd'hui ces jolies tartelettes Tartelettes meringuées aux mures, parfum verveine et rhubarbe tout en fraîcheur et gourmandise...



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe

Ingrédients pour les Tartelettes meringuées aux mures, parfum verveine et rhubarbe (6 personnes)

Pour la recette du curd verveine rhubarbe cliquez [ici](#). Vous trouverez ci-dessous un rappel des ingrédients. **Attention** j'ai augmenté la quantité de gélatine par rapport à la recette dont je vous donne le lien.

- 20 cl de jus de rhubarbe
- 15 g de feuilles de verveine citronnée fraîche. La verveine citronnée est une de mes plantes aromatiques préférées; vous en trouverez facilement en jardinerie et vous pouvez la planter dans votre jardin ou en jardinière sur le balcon. Facile d'entretien elle repart tous les ans sans soin particulier. Vous pouvez en commander également chez votre marchand de légumes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et

blanc

- **3 feuilles** de gélatine (soit 6 g)

Si vous n'aimez pas la rhubarbe ou si vous n'avez pas de centrifugeuse, vous pouvez également remplacer ce curd verveine rhubarde par un lemon curd (recette en cliquant [ici](#))

Pour le sablé

- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte (j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g d'œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

Pour les mûres

- environ 70 grosses mures: il vous en faudra environ 8 par tartelettes et une vingtaine pour faire le jus.
- sucre en poudre

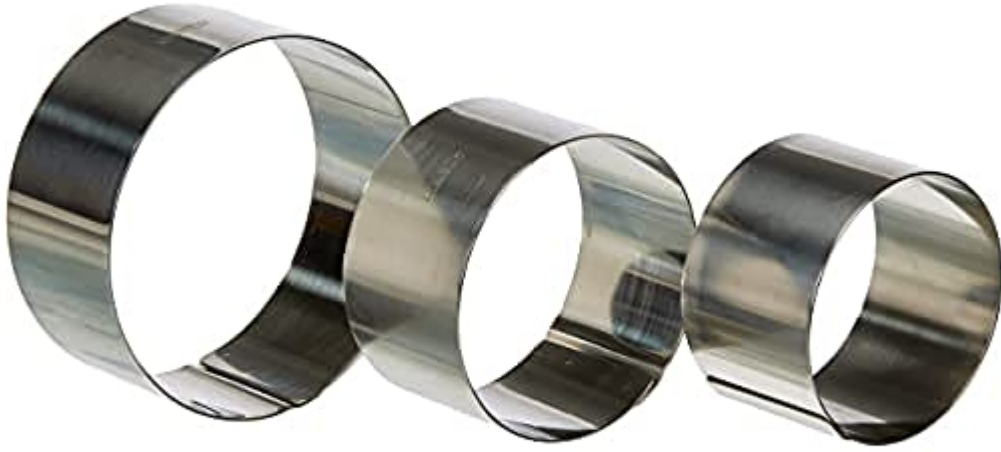
Pour la meringue

- 90 g de blancs d'œuf
- 90 g de sucre semoule
- 90 de sucre glace

Et quelques groseilles pour parfaire la présentation....

Matériel

- Petit emporte pièce de 7 cm de diamètre et minimum 2.5 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Ibili 716050 Lot de 3 emporte-pièces : 7+8+10 cm en Inox

- Chalumeau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



WEINAS Chalumeau de Cuisine Bruleur pour Caramélisation Creme Brulee BBQ, Flamme Torch Cuisine Culinaires Rechargeable Gaz Butane pour Soudage Brasage et Parfait pour Les Chefs, Délicieux Desserts

Préparation

Pour le sablé

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d'amande.



Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.



Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n'avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.



Mélangez avec la feuille



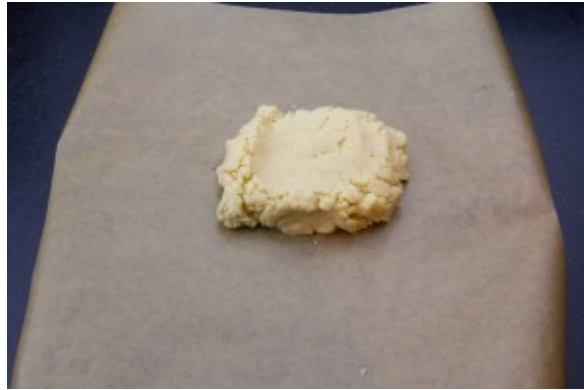
Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu et mélangez rapidement.



Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu

- Rassemblez la pâte en boule et déposez la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi cuisson. Vous devez obtenir une pâte bien dorée.



Cuire au four à 200 °

- Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre.



Écrasez la pâte obtenue
entre vos doigts pour
obtenir une poudre

- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.



Faites fondre le chocolat
blanc

- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse.



Ajoutez le à la poudre de
sablé et mélangez bien à
l'aide d'une maryse

- Filmez le dessous de vos cercles. Tapissez le fond des cercles avec la mélange précédent et tassez bien.



Tapissez le fond des cercles

- Préparez le curd que vous avez choisi selon le déroulé de la recette.



Curd de verveine-rhubarbe

- Alors que le curd est encore tiède versez le sur le fond des tartelettes (environ 1 cm).



Versez le curd sur le fond
des tartelettes

- Laissez prendre au frais pendant 3 heures et démoulez à l'aide d'un petit couteau au besoin.



Démoulez

- Faites chauffer une **vingtaine** de mures avec deux cuillerées à soupe de sucre.



Faites chauffer une **vingtaine** de mûres avec deux cuillerées à soupe de sucre

- Mixez et filtrez le jus des mûres.



Mixez et filtrez le jus des mûres

- Disposez les mures restantes sur une grilles et laquez-les avec le jus. Elles seront ainsi bien brillantes.



Laquez les mûres avec le jus

La meringue et finitions

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement
le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.



Remplissez votre poche à douille avec la meringue

Finitions et Dressage

- Sortez les tartelettes du frigo. Disposez les mûres tout autour des tartelette.



Disposez les mûres tout autour des tartelette

- Pochez la meringue au centre de la tartelette. Et passez le chalumeau sur la meringue.



Pochez la meringue au centre
de la tartelette

- Finissez de décorez avec des petites groseilles....Vous pouvez présentez ces tartelettes en assiettes individuelles avec quelques points de jus de mûres. J'ai également glacé quelques feuilles de verveine avec du blanc d'œuf sucré et je les ai séchées au four à 90° pendant une heure: à piquer sur la meringue.



Tartelettes aux mures,
parfum verveine et rhubarbe



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe

Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé

Les currys, qu'ils soient indiens ou thaïlandais, sont toujours des plats très goûteux. Voici une petite merveille végétale, la Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé qui va vous régaler!



Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé

Ingrédients pour la Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé (4 personnes)

- 350 g de tofu fumé (dans les épiceries asiatiques)
- 2 oignons
- un chou chinois
- 50 g de pâte de curry rouge
- 200 ml de crème de coco
- noix de cajou salées
- copeaux de noix de coco frais ou séchés
- 4 petits oignons jeunes ou cébettes

Préparation

- Ciselez les feuilles du chou chinois. Réservez.



Ciselez les feuilles du chou chinois

- Épluchez, ciselez finement les oignons.



Épluchez et détaillez les oignons en fine brunoise

- Faites revenir les oignons dans une poêle avec un peu de beurre et la pâte de curry rouge.



Faites revenir les oignons dans un poêle avec un peu de beurre t les 3/4 de la pâte de curry rouge

- Ajoutez les feuilles de chou. Laissez cuire environ 10 mn et ajoutez la crème de coco. rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Ajoutez les feuilles de chou

- Coupez le bloc de tofu en cubes.



Coupez le bloc de tofu en cubes

- Faites revenir les cubes de tofu avec un peu d'huile dans une poêle bien chaude. Dorez-les sur toutes leurs faces. Salez et poivrez en fin de cuisson.



Faites revenir les cubes de tofu avec un peu d'huile

Dressage

- Ciselez les petits oignons.



Ciselez les cébettes

- Faites réchauffer la garniture de chou.
- Disposez une belle cuillerée de chou au fond d'un bol. Posez les cubes de tofu fumé par dessus et saupoudrez avec les copeaux de noix de coco, les noix de cajou et terminez avec les cébettes. Et on se régale... Savoureux, épicé, moelleux et croquant.



Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé