

Pizza au barbecue

Savez-vous qu'en dehors des traditionnelles brochettes et grillades de viande on peut cuisiner bien d'autres plats au barbecue y compris des gratins ou des desserts comme des tartes? Ce weekend ce sera Pizza au barbecue!

Une autre idée originale au barbecue?

Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym

Brochettes de caille au barbecue, gratin de courgette et fenouil au curry



Pizza au Barbecue

Si vous aimez cuisiner au barbecue et que vous aimeriez maîtriser ce type de cuisson n'hésitez pas à participer aux cours de la Weber Grill Academy. Elle existe dans plusieurs pays (Belgique, France, etc...). Et pour avoir tester je

recommande à mes amis belges la Weber Grill Academy de Waterloo. Superbe soirée en compagnie d'une équipe dynamique et très sympathique où nous nous sommes régalingés en même temps que nous avons appris beaucoup sur ce type de cuisson! Et c'est la seule académie qui vous proposera un cours de poissons au barbecue. Pour vous inscrire à Waterloo:

<https://www.grillacademy.net/fr/waterloo.php>

Et pour les Français:

<http://www.weber.com/FR/fr/grill-academy/emplacements/>

Ingrédients pour une pizza

- une pâte à pizza (si vous voulez la faire maison vous trouverez la recette en cliquant ici)
- de la sauce tomate (pour la recette de la sauce tomate cliquez ici). Si vous faites de la sauce tomate maison, faites -la réduire d'un tiers pour qu'elle soit un peu plus épaisse et nappe bien le fond de votre pizza.
- une aubergine
- deux boules de mozzarella
- 10 tranches fines de chorizo piquant
- trois tranches de jambon blanc
- du thym ou encore mieux de l'origan
- une dizaine de champignons de Paris
- du basilic
- huile d'olive
- sel et poivre

Matériel

- un barbecue évidemment! La cuisson de la pizza se fait à 210° : il est donc préférable d'avoir un thermomètre intégré dans le couvercle de votre barbecue...



Weber Barbecue Charbon One Touch Premium 57cm Noir

- une pierre à pizza: elle est **indispensable**. Vous devrez la faire chauffer dans le barbecue avant de déposer la pizza à cuire dessus. Il est indispensable que la pierre soit très chaude pour que la pizza soit « saisie » . La pâte sera ainsi bien croustillante.



Pierre à pizza ronde pour barbecue Weber Gourmet

Préparation

- Coupez la mozzarella en tranches. Réservez.



Coupez la mozzarella en tranches.

- Nettoyez et tranchez les champignons.



Nettoyez et coupez les champignons

- Faites revenir les champignons à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez en fin de cuisson. Je préfère pré cuire les champignons car si vous les mettez crus sur la pizza ils seront desséchés par ce mode de cuisson.



Faites revenir les champignons à la poêle avec un peu d'huile d'olive

- Coupez l'aubergine en tranches.



Coupez les aubergines en tranches

- Cuisez les tranches d'aubergine à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Si vous ne voulez pas que votre aubergine n'absorbe trop d'huile lors de sa cuisson à la poêle n'hésitez pas à précuire les tranches 15 mn à la vapeur. Vous diminuerez ainsi considérablement la quantité d'huile utilisée sans en altérer le goût. Égouttez-les sur du papier absorbant. Salez et poivrez.



Les tranches d'aubergines sont bien fondantes

- Coupez le jambon et le chorizo en petits morceaux. Tous les ingrédients sont prêts.



Coupez le jambon et le chorizo en petits morceaux

- Préparez votre barbecue en cuisson indirecte (les deux bacs de braises doivent être placés sur les côtés en dessous de la grille).



Préparez votre barbecue en cuisson indirecte

- Faites chauffer la pierre à pizza: placez-la sur la grille bien au milieu des deux bacs de braises.



Faites chauffer la pierre à
pizza

- Puis refermez votre barbecue et attendez qu'il arrive à 210°.



Puis refermez votre barbecue

- Pendant ce temps étalez la pâte à pizza et étalez une belle cuillerée à soupe de sauce tomate dessus.



Étalez une belle cuillerée à
soupe de sauce tomate sur la
pâte à pizza

- Puis disposez tous les éléments de la garniture: chorizo, jambon, aubergine, champignons, mozzarella, origan...Vous pouvez disposer un papier cuisson sous la pizza pour la glisser plus facilement sur la pierre.



Puis disposez tous les éléments de la garniture sur la pizza

- Quant le barbecue est bien chaud déposez la pizza sur la pierre à pizza, refermez et laissez cuire environ 15 à 20 mn.



Déposez la pizza sur la pierre à pizza

- La pizza est cuite! Parsemez de feuilles de basilic, un peu d'huile piquante et à table!



La pizza est cuite!



Pizza au Barbecue



Pizza au Barbecue

Pain brioché aux senteurs de Provence

J'ai découvert cette recette du chef Boris Lumé (de la boulangerie de la butte à Paris) dans le superbe magazine « Fou de Pâtisserie » qui est une mine d'or d'inspiration si vous aimez cuisiner et pâtisser. Ce petit pain brioché me faisait de l'œil et je me suis lancée dans sa réalisation sans penser à quel point il pouvait être aussi délicieux. Il est à la fois feuilleté, brioché, parfumé, tendre, moelleux, craquant et extraordinairement parfumé. Un pur bonheur!!

Et pour ceux qui voudraient faire leur pain maison je vous

conseille ce superbe ouvrage: Le Grand Manuel du Boulanger.

Un total de 100 recettes :

Environ 40 recettes de base : le traitement des produits de boulangerie (farine, levure, levain), les techniques du boulanger (pétrissage, fermentation, façonnage), les pâtes de base (pâte à pain, pâte à brioche, pâte à croissant...), les crèmes de base (crème pâtissière, crème d amandes, compote...).

Puis 60 recettes de boulangerie : pains classiques (baguette, pain complet, pain de seigle), pains spéciaux (pain à la châtaigne, pain aux noix...), viennoiseries (croissant, chausson aux pommes...), brioches (vendéenne, parisienne, kouglof...), gâteaux de voyage (cake aux fruits confits, pain de gênes...), petits gâteaux du boulanger (paille framboise, financier, chouquettes...).

Un concept de livre très visuel. Vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour environ 12 pains

Pour le pétrissage du pain

- 550 g de farine
- 160 g de coulis de tomate maison. Pour la recette cliquez [ici](#). Il vous faut réaliser une sauce tomate selon la recette du blog et de la faire réduire un peu pour qu'elle ait une consistance un peu plus épaisse.
- 100 g d'eau
- 75 g d'œuf
- 25 g de lait en poudre
- 60 g de sucre
- 12 g de sel
- 15 g de levure fraîche
- 50 g de beurre mou

Pour le tourage

- 125 g de beurre. Petite astuce: assurez-vous que le

pâton et le beurre soit à la même température au moment d'incorporer le beurre à la pâte.

Pour la finition

- des graines de fenouil (mais vous pouvez utiliser des graines de sésame, de pavot, du thym, de l'origan etc... à la place du fenouil)

Matériel

- du papier cuisson
- des cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de hauteur . Mais vous pouvez tout à fait en réaliser un grand format directement dans un moule à cake en silicone...Cela vous fera un magnifique pain à trancher et à proposer à vos convives.

Réalisation

- Versez tous les éléments du pétrissage dans la cuve de votre robot (**sauf le beurre**) muni du crochet ou mélangez-les à la main. Lorsque la pâte se découle des bords incorporez **50 g** de beurre. Pétrissez encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Formez alors une boule et déposez-la dans un cul de poule. Puis filmez au contact. Mettez le tout au frigo (6 à 12 heures).
- Sortez la pâte du frigo et formez un grand rectangle (35 cm sur 25 cm) à l'aide de votre rouleau à pâtisserie.
- Posez le beurre sur la pâte au milieu du rectangle formé.
- Puis rabattez les bords pour qu'ils se rejoignent au centre.
- Puis étalez de nouveau la pâte pour former un rectangle.

- Rabattez de nouveau les bords (haut et bas) pour qu'ils se rejoignent au centre.
- Et on rabaisse pour reformer un rectangle...
- Puis on rabat de nouveau les bords mais cette fois sur les grands côtés pour qu'ils se rejoignent au centre et on replie en deux sur toute la longueur. Laissez reposer 30 mn au frais.
- Répétez les deux opérations précédentes et laissez la pâte pousser 2 heures à température ambiante (25°).
- Puis abaissez de nouveau (environ 40 sur 20 cm) et humidifiez la surface de la pâte avec un pinceau et roulez-la sur elle même.
- Découpez alors des tranches.
- Tapissez l'intérieur de vos cercles avec une bande de papier cuisson.
- Roulez les tranches de pâte dans les graines de fenouil.
- Puis insérez les tranches dans les cercles. Les tranches doivent arriver au 3/4 de la hauteur du cercle. Laissez pousser à température ambiante.
- La pâte doit arriver à la hauteur du bord du cercle juste avant de les enfourner.
- Enfournez à 180 ° pendant 15 mn. La recette du magazine propose une cuisson à 150° mais les brioches n'étaient pas cuites...donc avec mon four c'est 180° pendant 15 mn.
- Et voici de superbes petits pains briochés qui se marient sublimement avec du foie gras, des salades de tomates ou de crudités, du fromage etc... selon les graines que vous aurez choisies!

Salade de poireaux basse température, saumon mariné et crevettes grises acidulées

Poireaux vinaigrette... Pas très tentant n'est-ce pas? Je vous propose aujourd'hui une Salade de poireaux cuits basse température accompagnée de saumon mariné et crevettes grises acidulées. Vous ne verrez plus les poireaux de la même façon!



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 la Salade de

poireaux basse température, saumon mariné et crevettes grises acidulées (4 personnes)

Pour les poireaux

- 6 à 8 poireaux pas trop gros: choisissez-les les plus fins possible (2 à 3 cm de diamètre)
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour le saumon

- 200 g de dos de saumon frais que vous aurez **congelé** au préalable: il sera plus facile à trancher finement...
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à café de vinaigre au calamansi. Le calamansi est une variété de citron. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).
- sel et poivre blanc

Pour la garniture

- 200 g de crevettes grises décortiquées
- huile d'olive, vinaigre de calamansi
- des tiges de ciboulette. Les fleurs que vous voyez sur la photo sont des fleurs de ciboulette. Vous n'en trouverez jamais en vente...Si vous en plantez sur votre balcon vous pourrez les récolter en mai, juin, juillet et avoir ainsi la chance de les déguster car elles se mangent comme la tige.
- un citron vert
- du citron caviar: c'est un citron qui a a la forme de petits cornichons. C'est un agrume étonnant, renfermant

de petites billes translucides et croquantes. Rien de tel pour donner de la tonicité et de l'originalité à vos plats. Vous le trouverez dans les épiceries fines ou vous pouvez le commander chez votre légumier.

Matériel

Pour plus d'informations 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.
- 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:
- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo "**Gourmantissimes50**"



Préparation

Pour les poireaux

- Coupez la partie verte des poireaux; Vous n'aurez besoin que du blanc pour la recette. Coupez le blanc des poireaux en tronçons de 5 à 6 cm. Badigeonnez-les d'huile d'olive et salez-les. Mettez -les sous vide et cuisez-les à 85 ° pendant une heure à l'aide de votre

thermoplongeur.

Pour le saumon

- Découpez le saumon congelé en tranches très fines à l'aide d'un couteau ou d'un trancheuse.
- Mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre. Salez et poivrez.
- Versez les 3/4 marinade sur le saumon et réservez au frais pendant 30 mn. Réservez la marinade restante pour le dressage.

Pour la garniture

- Ouvrez le citron caviar et prélevez ses petits grains à l'aide d'une petite cuillère. Réservez.
- Assaisonnez les crevettes grises avec un peu d'huile d'olive, de vinaigre de calamansi, du sel et du poivre blanc.
- Ciselez finement la ciboulette.

Dressage

Sortez les poireaux du sachet; Enroulez chacun d'entre eux avec une lamelle de saumon mariné.

- Dressez 4 poireaux dans l'assiette. Déposez une cuillerée de crevettes entre chaque poireaux; Saupoudrez de ciboulette, de citron caviar. Versez un peu de reste de marinade sur les poireaux et décorez avec des fleurs de ciboulette.

Et voilà les poireaux vinaigrette revisités! Tellement meilleurs que ceux que je mangeais à la cantine...

Curd rhubarbe et verveine

La verveine citronnée est une plante que l'on utilise très occasionnellement en cuisine et en pâtisserie et c'est bien dommage car elle possède un goût sublime, frais et délicat, légèrement citronnée. Il ne faut pas la confondre avec la verveine officinale utilisée pour les tisanes.

C'est la pleine saison de cette plante et il est temps de lui redonner la place qui lui revient, en particulier en pâtisserie où elle va sublimer vos préparations à base de fruits.

Je vous propose aujourd'hui de réaliser un curd à partir de cette plante, extrêmement parfumée que vous pourrez utiliser pour parfumer des salade de fruits, aromatiser des yaourts ou fromages blancs, tartiner sur une tranche de brioche, fourrer un gâteau ou un cake, parfumer élégamment une crème pâtissière... Je m'en sert aussi de base pour une tarte meringuée aux mûres dont je vous donnerai la recette bientôt!

Matériel

- une centrifugeuse ou un extracteur de jus pour extraire le jus de rhubarbe. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour environ 300 ml

- 20 cl de jus de rhubarbe
- 15 g de feuilles de verveine citronnée fraîche. La verveine citronnée est une de mes plantes aromatiques préférée; 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
- 2 feuilles de gélatine

Préparation

- Mettez les feuilles de gélatine dans un petit récipient avec de l'eau froide pour ramollir les feuilles.
- Nettoyez et coupez la rhubarbe en tronçons. Passez la à la centrifugeuse pour obtenir 150 ml de jus.
- Détachez les feuilles de verveine.
- Chauffez à feu doux le jus de rhubarbe , les feuilles de verveine, le beurre et le sucre.
- Lorsque le beurre est fondu et le sucre fondu, ajoutez les œufs légèrement battus. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de fouetter... Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu.
- Passez la crème au travers d'un tamis pour ôtez les feuilles de verveine.
- Ajoutez alors les feuilles de gélatine essorées.
- Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.
- Versez dans un pot et mettez au frais. La crème se conserve une bonne semaine au frais.

Salade fruitée de moules multicolore, crackers aux algues

C'est la bonne saison pour profiter des moules de bouchot. On les prépare le plus souvent marinières mais il existe beaucoup d'autres manières de les préparer! Je vous les propose aujourd'hui en salade ultra rafraîchissante pleine de saveurs.

Ingrédients (pour 6 personnes):

Pour la cuisson des moules

- 2 kg de moules nettoyées
- une grosse échalote
- du thym
- une cuillerée d'huile d'olive
- 15 cl de vin blanc

Pour la salade

- deux tomates roma (allongées)
- un oignon rouge
- une mangue
- un avocat
- quelques brins de ciboulette
- quelques feuilles de coriandre

Pour la sauce: les quantités données sont à adapter à votre goût suivant que vous aimez les sauces plus citronnées, plus iodées ou plus sucrées...

- 3 cuillerées à soupe d'une bonne huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre parfumé au citron: les

vinaigres fruités sont moins liquides et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Pour mes amis Belges la boutique « **VOM FASS** » à Waterloo en vend un absolument sublime parfumé au citron calamansi. Vous y trouverez également d'excellentes huiles d'olive, des vinaigres parfumés, une grande gamme de whisky et de liqueurs...Mais vous pouvez aussi commander directement sur leur site internet en cliquant [ici](#).

- une cuillerée à soupe de soja sucré
- deux ou trois belles cuillerées d'algues wakamé déshydratées (vous en trouverez facilement dans les magasins bio et même au rayon asiatique de votre supermarché)
- une à deux cuillerée à soupe de jus de cuisson réduit des moules: attention utilisez-le avec parcimonie car après réduction il est très salé!

Pour les crackers: je vous en rappelle les ingrédients et vous trouverez la recette en cliquant [ici](#). Ils sont très faciles à faire et ne nécessitent que 5 mn de préparation et 15 mn de cuisson...Ils apportent une touche très gourmande au plat et une superbe note iodée. Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

- 40 g de farine de blé type 45
- 10 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu
- 60 g de blanc d'œuf
- une pincée de sel
- des algues wakame déshydratées (au rayon asiatique de votre super marché)
- des graines de sésame

Préparation

Commencez par préparer les moules.

- Ciselez l'échalote.
- Faites revenir l'échalote avec l'huile d'olive, du thym, et les 15 cl de vin blanc dans une grande casserole.
- Puis ajoutez les moules et remuez de tant à autre pour bien mélanger les moules afin qu'elles s'ouvrent de manière uniforme.
- Quand les moules sont bien ouvertes, égouttez-les mais gardez le jus qu'elles ont rendu. Filtrez ce jus de cuisson et faites le réduire au 3/4.
- Pendant ce temps ôtez les moules de leurs coquilles. Gardez-en quelques unes dans leur coquille pour la présentation. Réservez les moules et le jus réduit.

Pour la salade

- Coupez les tomates en deux et ôtez-en les graines. Puis coupez les tomates en fines brunoise (petits dés).
- Épluchez l'oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise.
- Pelez la mangue et coupez-la en tranches fines. Puis de nouveau on coupe les tranches en petite brunoise.
- Faites de même avec l'avocat.
- Mélangez tous ces ingrédients dans un grand saladier.
- Ciselez la ciboulette.
- Prélevez les feuilles des tiges de coriandre.
- Ajoutez la ciboulette et la coriandre dans le saladier.

Pour la sauce

- Mélangez tous les ingrédients (huile d'olive, vinaigre, soja sucré, les algues déshydratées et un peu de jus réduit). Rectifiez en fonction de votre goût.
- Ajoutez les moules dans le saladier et versez la sauce. Mélangez bien et réservez au frais.

Dressage

- Disposez une petite louche de salade dans des bols individuels. Puis décorez avec quelques brins de ciboulette, des moules en coquilles, quelques feuilles de coriandre et si vous les avez réalisés, ajoutez en touche finale le crackers aux algues et sésame qui se mariera sublimement avec cette salade tout en fraîcheur!

Tapenade petits pois, menthe et chorizo

Une dégustation toute simple pour l'été? Voici des petits bouchées de saison qui feront de vos apéritifs un moment très apprécié par les chaleurs que nous subissons en ce moment! Rafraîchissant et goûteux vous pouvez également servir ce plat en petite terrine et l'accompagner de bonnes tranches de pain de campagne grillé et d'une salade.

Si vous désirez présenter ce plat en minis bouchées, j'ai utilisé les minis croustades vendues chez Ikéa au rayon alimentation.

Ingrédients pour environ 25 petites bouchées de Tapenade petits pois ou un pot de 250 ml de tapenade

- une échalote
- 350 g de petits pois frais écosés
- 15 feuilles de menthe. J'utilise de la menthe chocolat qui est une variété dont le goût est encore plus frais.
- 20 g d'huile de noisette
- 25 g de noisette émondées (sans peau)
- 30 g de chorizo coupé en tranches fines. Gardez une tranche à part que vous couperez en petits carrés réguliers pour la présentation.
- sel et poivre

Matériel

Si vous désirez présenter ce plat en minis bouchées, j'ai utilisé les minis croustades vendues chez Ikéa au rayon alimentation.

Préparation

- Torréfiez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.
- Épluchez et ciselez l'échalote. Faites-la revenir dans du beurre à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réservez.
- Écossez les petits pois. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes. Égouttez-les et plongez-les dans un bain d'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Mixez finement les petits pois avec l'échalote revenue, l'huile de noisette, les feuilles de menthe et les

noisettes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre selon votre goût.

- Hachez les tranches de chorizo en petits morceaux.
- Mélangez la purée de petits pois et le chorizo.

Il ne reste plus qu'à disposer votre Tapenade petits pois, menthe et chorizo dans un beau ramequin où chacun se servira ou la dresser dans des petits croustades.

Ma Tarte Sakura (cerise et pistache)

Voici une recette de tarte ultra facile et ultra délicieuse, entre le moelleux du clafoutis et le croustillant de la tarte feuilletée ! C'est la saison des cerises alors à vos fourneaux, vous allez régaler votre petite famille!

« Sakura » est le mot japonais qui correspond aux cerisiers du Japon et à leurs fleurs.

Ingrédients pour Ma Tarte Sakura (35 cm sur 11 cm et 2.5 cm de hauteur)

- 240 g de pâte feuilletée maison. Pour la recette classique cliquez [ici](#) et pour la recette facile cliquez [ici](#). Mais vous pouvez bien sûr utiliser une pâte feuilletée déjà prête.

Pour les cerises

- environ 1 kg de belles cerises fraîches
- 50 g de sucre
- 30 g de beurre salé

Pour la crème de pistache

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 70 g de graines de pistache émondées: ce sont des pistaches sans peau, non salées et présentant une couleur bien verte (il vous en faudra 40 g pour la crème et réservez les 30 g restants pour la décoration de la tarte).
- 2 cuillérées à café de pâte de pistache. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Matériel

- un cercle à tarte rectangulaire de 35 cm sur 10 cm et 2.5 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

Pour les cerises

- Equeutez les cerises et coupez-les en deux. Ôtez les noyaux.
- Versez le sucre dans une casserole et réalisez un caramel bien doré. Ôtez la casserole du feu et rajoutez le beurre. Mélangez bien.
- Remettez la casserole sur le feu et ajoutez les cerises. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement.

- Égouttez les cerises et gardez le jus. Laissez refroidir les cerises à température ambiante.
- Faites réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il devienne un sirop léger. Réservez. Vous laquerez les cerises avec après les avoir dressées sur la tarte.

Pour la crème de pistache

- Faites griller les **70 g** de pistaches au four à 180° pendant 10 mn.
- Laissez refroidir les pistaches à la sortie du four. Puis mettez **40 g de pistaches** dans un sachet et écrasez-les en gros morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Gardez les 30 g de pistaches grillées restantes entières pour les parsemer sur la tarte en fin de cuisson. Réservez.
- Travaillez le beurre avec le sucre avec une fouet pour le rendre bien mou.
- Ajoutez la poudre d'amande et la pâte de pistache. Mélangez bien.
- Puis ajoutez les 50 g d'œuf préalablement battus à la fourchette ainsi que les **40 g** de pistaches écrasées. Mélangez bien.
- Abaissez la pâte feuilletée en un long rectangle sur une feuille de papier cuisson sur une épaisseur de 3 mm. Déposez par dessus votre cercle à tarte.
- Découpez le surplus de pâte tout autour à l'aide d'un petit couteau. (Gardez les chutes: roulez-les dans du fromage râpé et saupoudrez-les de piment d'Espelette, et hop on enfourne 35 mn à 180°; vous aurez des feuilletés au fromage super légers et ultra croustillants pour l'apéritif...).
- Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Remettez la

pâte au frais pour 20 mn.

- Étalez la pâte de pistache sur la pâte feuilletée.
- Puis disposez les cerises sur la tarte.
- Nappez le dessus de la tarte avec un peu de jus de cuisson réduit. Enfournez à 180° pendant environ 35 mn.
- Parsemez la tarte à la sortie du four des 30 g de pistaches entières restantes. Attendez que la tarte soit bien refroidie pour la transvaser sur votre plat de présentation en vous aidant d'un grande spatule.

Servez tiède avec une pointe de chantilly...Et s'il vous reste un peu de jus de cuisson des cerises ajoutez-le!

Pâte feuilletée rapide et facile!

Cette recette de pâte feuilletée est ultra simple et beaucoup plus rapide que la recette traditionnelle. Elle nécessite juste un robot mixeur et il vous faudra moins d'une heure pour la réaliser selon la température ambiante: pas besoin de tamiser la farine, pas besoin de faire une détrempe et surtout pas besoin de pliages compliqués pour maintenir le beurre bien à l'intérieur de la pâte!

Pour une comparaison avec la recette traditionnelle, beaucoup plus technique et difficile à réaliser [cliquez ici!](#)

Ingrédients pour environ 270 g de pâte feuilletée

- 110 g de beurre **congelé coupé en petits morceaux**
- 110 g de farine
- 50 g d'eau **bien froide** réservée au frigo
- une demi cuillerée à café de sel

Matériel

- du papier cuisson
- un robot coupe mixeur

Préparation

- Coupez le beurre congelé en petits morceaux.
- Mixez le beurre **congelé**, la farine, la 1/2 cuillerée à café de sel et l'eau **bien froide**. Vous allez obtenir une sorte de sablage assez gras.
- Versez ce sablage sur une surface anti adhésive.
- Formez **rapidement** une boule de pâte.
- Étalez la pâte **entre deux feuilles de papier cuisson** et donnez-lui la forme d'un rectangle d'une épaisseur de 3 à 4 mm. Remettez au frais pendant 15 mn si nécessaire à savoir si votre pâte devient trop molle et trop collante pour être travaillée. Plus la température de votre cuisine sera élevée, plus la pâte devra être mise au frais entre deux manipulations. S'il fait bien frais et que la pâte reste malléable sans être trop molle vous pouvez sauter un ou deux passages au frais...

- Ôtez la feuille du dessus. Roulez la pâte sur elle-même de haut en bas. Le rouleau doit être à **l'horizontal** devant vous.
- Tournez-la d'un quart de tour sur la droite: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Mettez le rouleau au congélateur 10 mn à 15 mn au frais si la pâte est trop molle . Sinon recommencez la même opération encore deux fois toujours entre deux feuilles de papier cuisson: étalez en rectangle entre les deux feuilles de papier, roulez la pâte sur elle-même de haut en bas et tourner d'un quart de tour...
- Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte, toujours en l'étalant entre deux feuilles de papier cuisson...Elle est prête à être cuite. **Petite astuce:** remettez la pâte au frais pendant 25 mn juste avant de l'enfourner (déjà disposée dans son moule , garnie ou pas selon l'utilisation que vous en ferez).
- Pour vous donner une idée du feuilletage obtenu voici une photo d'un carré de pâte de 6 cm de côté cuite à 190° pendant 30 mn et quelques petits feuilletés au fromage pour l'apéritif (190° pendant 20 mn)...

Pétales de cabillaud basse température, fenouil , pommes

et ravioles de pommes de terre à l'ail noir

Aujourd'hui je vous propose une belle entrée basse température tout en fraîcheur , croquante et fruitée: Voici mes Pétales de cabillaud, fenouil, pommes et ravioles de pommes de terre à l'ail noir. C'est un plat équilibré, diététique et qui saura égayer vos petites papilles par un beau soir d'été!



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.

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

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le cabillaud

- 750 g de dos de cabillaud
- une pomme Granny
- une poire
- un fenouil (une moitié pour la marinade du cabillaud et l'autre moitié pour la garniture)
- huile d'olive et fleur de sel pour le dressage

Pour la garniture

- une pomme Granny (donc deux pommes en tout)
- le demi fenouil restant
- sel et poivre du timut
- une excellente huile d'olive bien parfumée

Pour les ravioles de pomme de terre

- une grosse pomme de terre à chair ferme
- 3 dl de bouillon de légumes
- deux gousses d'ail noir: l'ail noir est difficile à trouver. Il est réalisé à partir de gousses d'ail frais mûries une trentaine de jours à 80°. Cela leur donne une saveur caramélisée, non piquante qui rappelle un peu le vinaigre balsamique en beaucoup plus doux. Vous pouvez en acheter sur le site « L'île aux épices » en cliquant [ici](#).

Pour la sauce

- une grosse cuillerée de mayonnaise maison
- la réduction de la marinade du cabillaud

Matériel

- une centrifugeuse pour extraire le jus du fenouil, de la poire et de la pomme. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous

Pour la cuisson sous vide basse température

- du flm alimentaire

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

Préparation

Pour la garniture

- Coupez le fenouil en deux parts; réservez-en une demi pour en extraire le jus (voir plus bas). taillez-le demi fenouil en toute petite brunoise (en tout petits dés). Gardez bien les petites feuilles du fenouil: elles vous serviront pour le dressage.
- Faites de même avec la pomme.
- Mélangez les brunoises de pommes et de fenouil. Assaisonnez avec l'huile d'olive ,sel et le poivre du timut. Réservez.

Pour les ravioles

- Épluchez la pomme de terre et détaillez-la en fines tranches (2 mm maximum). Prévoyez 6 tranches par personne. Si vous avez une mandoline utilisez-la pour obtenir une belle régularité d'épaisseur.
- Facultatif: utilisez un emporte pièce pour tailler vos tranches de manière à ce qu'elles aient toutes le même diamètre.

- Faites cuire les tranches de pomme de terre dans le bouillon de légume pendant environ 2 mn : les tranches doivent être cuites mais rester un peu croquantes.
- Au bout de 2 mn de cuisson prélevez les tranches à l'aide d'une écumoire: ne versez pas l'eau et les tranches dans une passoire car vous casserez à coup sûr les tranches de pommes de terre, d'où l'utilité de l'écumoire. Trempez tout de suite les tranches dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Puis disposez les tranches sur un chiffon propre. Essuyez-les soigneusement pour ôter l'eau qui les entoure.
- Ouvrez deux gousses d'ail noir et prélevez-en l'intérieur.
- Écrasez l'ail noir dans un petit bol. Ajoutez un peu d'huile d'olive pour obtenir une pâte lisse. Rectifiez l'assaisonnement.
- Disposez une petite noix d'ail noir sur **la moitié** des tranches de pommes de terre et recouvrez avec les autres tranches. Réservez.

Pour le cabillaud

- Découpez le dos de cabillaud en 4 portions.
- Utilisez votre centrifugeuse pour extraire le jus de la pomme, de la poire et du demi fenouil restant.
- Faites mariner les morceaux de cabillaud pendant deux heures au frais dans le jus que vous avez extrait.
- Sortez le poisson de la marinade. **Surtout ne jetez pas la marinade et réservez-la!** Emballez chaque morceau dans du film alimentaire pour en faire de jolis petits boudins bien serrés.

- Mettez les boudins de poisson sous vide et faites-les cuire pendant 20 mn à 52° à l'aide de votre thermoplongeur.

Pour la sauce

- Versez le jus de la marinade dans une casserole.
- Au fur et à mesure de la cuisson écumez régulièrement.
- Puis à mi-cuisson filtrez le jus pour enlever les dernières petites particules.
- Remettez sur le feu et faites réduire presque à glace.
- Laissez refroidir la réduction à température ambiante: c'est important car si vous intégrez la mayonnaise alors que la réduction est encore chaude, la mayonnaise va redevenir de l'huile...Mélangez la réduction avec deux cuillerées à soupe de mayonnaise maison.
- Versez la sauce dans une pipette (type Lekué comme sur la photo) ou une petite poche à douille et réservez au frais en attendant le dressage.

Finition et dressage

- A la fin de la cuisson sortez le cabillaud du sachet. Détaillez-le en petites pétales.

Il ne reste plus qu'à dresser:

Disposez la garniture fenouil et pomme en arc de cercle et posez les pétales de cabillaud par dessus. Versez un petit filet d'huile d'olive sur les pétales et assaisonnez avec un peu de fleur de sel. Décorez avec les feuilles de fenouil. Disposez les ravioles à l'ail noir et pochez des points de mayonnaise. Dégustez et régalez-vous avec ce plat tout en fraîcheur!

Tartelettes printanières aux petits pois et espuma au chorizo

Cette délicieuse recette printanière est grandement inspirée de celle du chef Nicolas Masse du restaurant « La grand'Vigne », deux étoiles. Je l'ai repensée en fonction de mes goûts en remplaçant la compoté d'oignon et l'émulsion à l'ail confit proposées par le chef par une crème d'ail et un espuma au chorizo . Vous pouvez découvrir la recette originale du chef sur l'excellent magazine *Thuries gastronomie* n° 291, magazine que je recommande grandement à tous les passionnés de cuisine.

Ces Tartelettes printanières se servent tout juste tièdes.

Ingrédients pour 4 Tartelettes printanières

Pour la pâte brisée: pour 4 tartelettes

- 125 g de farine tamisée
- 90 g de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- une grosse pincée de sel
- un jaune d'œuf
- 25 g de lait à température ambiante

Pour la purée de petit pois

- 160 g de petits pois écossés (poids net sans les gousses)
- un oignon blanc
- 1 dl de bouillon de légumes

- une belle noix de beurre

Pour les petits pois entiers

- 250 g de petits pois écosés (toujours poids net sans les gousses!): il vous faut donc 410 g de petits pois écosés au total pour la recette
- une cuillerée à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre blanc

Pour la purée d'ail

- 80 g d'ail frais (environ 10 à 12 grosses gousses)
- environ 30 cl de lait pour la cuisson des gousses d'ail
- sel

Pour l'espuma au chorizo

- 25 cl de crème fraîche liquide pour l'espuma de chorizo
- 80 g de chorizo

Pour le dressage

- quelques petites fleurs comestibles (par exemple de ciboulette ou de thym)
- quelques petits dés de chorizo

Matériel

- Facultatif: un siphon d'un demi litre pour l'espuma et deux cartouches (ou un siphon d'un quart de litre et une cartouche). Vous pouvez trouver cet article en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d'information sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).
- des petits cercles à tarte de 10 cm de diamètre et 2 cm et demi de haut comme ceux de la photo ci-dessous.

Préparation

La pâte brisée

- Tamisez la farine et versez-la dans le bol de votre robot. Ajoutez le beurre, le sel, le lait et le jaune d'œuf.
- Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Retirez -la du bol et formez un gros pâton. Mettez la pâton au frais pendant 2 heures.
- Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm et détaillez des cercles. Puis foncez vos cercles à tarte préalablement posés sur un papier cuisson ou un silpat. Coupez à ras à l'aide d'un petit couteau l'excédent de pâte et remettez au froid pendant 1 heure. N'oubliez pas de piquer le fond des tartes avec une fourchette.
- Enfournes les tartelettes à 180° pendant 12 à 15 mn. Après refroidissement ôtez délicatement les cercles.
- Réservez sur une grille. Attention: les rebords des tartelettes sont fragiles donc on les manipule avec une spatule sans toucher les bords!

La purée de petit pois et les petits pois entiers

- Écossez **tous** les petits pois et plongez-les dans l'eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.
- Émincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un peu de beurre et ajoutez **160 g de petits pois** et le fond de volaille (réservez les 250 g de petits pois restants).

Laissez cuire à feu doux pendant 15 mn puis mixez bien le tout. Au besoin rajoutez un morceau de beurre pour bien lisser le mélange. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

- Mélangez le restant des petits pois (250 g) avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre blanc. Réservez.



La crème d'ail:

- Épluchez l'ail: il vous faut environ 10 gousses pour obtenir 80 g.
- Dans une casserole versez le lait puis vos gousses d'ail: le lait doit affleurer le dessus des gousses donc prenez une petite casserole pour ne pas utiliser trop de lait. Cuire à **feu doux** environ 20 minutes (attention au débordement du lait hors de la casserole). Quand les gousses sont bien tendres retirez-les du lait. L'ail ainsi cuit n'aura pas les inconvénients digestifs de l'ail frais et il perd son côté piquant sur le plan gustatif.
- Égouttez et mixez les gousses d'ail: au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson. Salez et réservez. Cette petite crème d'ail est absolument délicieuse et se marie particulièrement bien avec l'agneau...



L'espuma au chorizo

- Coupez le chorizo en tranches puis en petits dés. Réservez quelques dés pour la décoration.
- Dans une casserole, versez la crème liquide et le chorizo. Amenez à ébullition et coupez de suite le feu. Filmez la casserole avec du film alimentaire et laissez infuser une dizaine de minutes. Puis filtrez pour ne garder que la crème.
- Versez la crème dans votre siphon et fermez-le avec le bouchon. Introduisez une ou deux cartouche de gaz selon le volume de votre siphon: à savoir deux cartouches pour un siphon d'un demi litre ou d'un litre ou une cartouche pour un siphon d'un quart de litre. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau. Réservez au frais. Pour plus de renseignement sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

Si vous n'avez pas de siphon montez la crème infusée au

chorizo bien froide en chantilly. réservez-la au frais en attendant de servir.



Tous les éléments sont prêts.

Dressage

- Garnir les fonds de tarte avec un peu de purée d'ail.
 - Puis ajoutez une couche de purée de petit pois.
 - Puis disposez par dessus les petits pois, des dés de chorizo et quelques petites fleurs de ciboulette.
 - Disposez les tartelettes dans les assiettes et ajoutez l'espuma au chorizo à l'aide de votre siphon. Si vous n'avez pas de siphon déposez une cuillerée de chantilly à côté de la tarte. Comme j'ai utilisé les petits pois de mon jardin j'ai ajouté en décoration des pousses de petits pois...
-

Glace étonnante aux asperges...une jolie douceur sucrée que vous allez découvrir!

Cette Glace étonnante et inattendue va vous surprendre et ravira les amateurs de fraîcheur pas trop sucrée. La recette me vient d'un de mes restaurants préférés en Belgique (une étoile): le restaurant « Philippe Meyers » à Braine l'Alleud tenu par le chef du même nom. N'hésitez pas à faire le le détour pour déguster une cuisine exceptionnelle et rencontrer ce chef aussi généreux dans ses assiettes que dans ses partages gastronomiques!

C'est une recette très simple à réaliser mais il vous faut toutefois une sorbetière. Vous pouvez servir cette glace aussi bien en dessert qu'au milieu d'un repas avant le plat principal, un peu comme un trou normand non alcoolisé.

Ingrédients pour un demi litre de glace

- soit les épluchures de 3 asperges blanches et 3 vertes, soit la tige (sans la pointe) de 2 grosses asperges blanches et 2 vertes. Aujourd'hui j'ai utilisé les tiges et non les épluchures pour cette recette.
- quelques mini asperges ou la pointe des asperges précédentes: elles serviront à décorer la glace. Il vous faut donc une à deux tranches de tête d'asperges par bol de présentation **ou** deux/trois mini asperges par invité
- 250 ml de lait entier
- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 5 jaunes d'oeuf

- 85 g de sucre

Pour le sirop

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre

Matériel

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

Préparation

- Coupez les têtes des mini asperges. Si vous n'avez pas de mini asperges qui sont assez fines, prélevez les têtes de vos asperges et tranchez-les en trois dans la longueur. Ces têtes d'asperges vont être confites dans un sirop. Elles serviront à décorer la glace. Il vous faut donc une à deux tranches de tête d'asperge par bol de présentation...

ou

- Faites un sirop avec 100 g d'eau et 50 g de sucre. Faites chauffer. A frémissement versez-le sur vos têtes d'asperges. Laissez refroidir puis récupérez le sirop et renouvelez l'opération au moins trois fois: on chauffe le sirop et on le verse sur les têtes d'asperges, on attend le refroidissement total et on recommence...Puis réservez à température ambiante.

ou

- Coupez les tiges des grosses asperges en tronçons.

- Versez les morceaux de queues d'asperges dans une casserole avec le lait et la crème. Cuire à feu doux pendant 30 mn. Puis mixez finement et passez le mélange au tamis. Si vous avez la chance d'avoir un Thermomix n'hésitez pas à l'utiliser: dans ce cas cuire à 90° pendant 30 mn et mixez finement puis tamisez.
- Battre au robot les jaunes et le sucre pendant 8 mn: le mélange doit vraiment blanchir.
- Versez les jaunes et sucre blanchis sur le mélange encore chaud d'asperge et bien mélanger. Réservez au frigo jusqu'à **complet refroidissement**.
- Quand le mélange est bien froid versez le dans le sorbetière et turbinez. Puis soit servez immédiatement ou réservez au congélateur.

Dressage

- Réalisez de belles boules de glace que vous placerez dans des bols individuels et décorez avec les têtes d'asperges au sirop et quelques petites fleurs en sucre.

Gambas en robe d'oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température

Le saumon à l'oseille est un plat emblématique et légendaire de la gastronomie française que l'on doit à la non moins célèbre maison Troisgros.

Après avoir vu le chef Thierry Marx revisiter cette recette

lors de l'émission « Les carnets de Julie » j'ai eu envie d'adapter ce plat en réalisant une belle entrée à base de Gambas en robe d'oseille de mon jardin. C'est la pleine saison de l'oseille donc on en profite pleinement. En plus c'est un pur délice!



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 4 personnes)

- 20 gambas
- un bouquet de feuilles d'oseille (12 feuilles pour les gambas et le reste pour la salade en garniture)
- huile d'olive
- citron vert (jus et zeste pour la marinade)

Pour la sauce

- deux grosses échalotes
- 20 cl de Noilly Prat: c'est un un vermouth français,

c'est-à-dire un apéritif à base de vin blanc et d'un mélange secret de plantes aromatiques

- 20 g de beurre
- un petit glaçon d'eau minérale

Pour la salade d'oseille

- feuilles d'oseille
- huile d'olive: choisissez-en une de très bonne qualité, bien fruitée
- sel, poivre
- citron vert: une cuillerée à café de jus

Matériel

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

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

Préparation

Décortiquez les gambas.

- Enlevez la tête des gambas en prenant soin d'ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement; le petit boyau vient avec la

tête.

- Puis ôtez les pattes du restant de la carapace. Terminez en ôtant la carapace qui s'enlève facilement. Faire de même avec les autres gambas. Ne jetez pas les têtes: utilisez-les pour réaliser une bonne sauce ou bisque.
- Versez un petit filet d'huile d'olive et les zestes et le jus du citron vert sur les gambas. Mélangez bien. Réservez au frais pendant une heure;

- Blanchissez 20 feuilles d'oseille. Pour cela plongez-les dans une casserole d'eau bouillant juste quelques secondes. Procédez une feuille à la fois (contrairement à la photo où il y en a deux...): plongez une feuille et retirez-la aussitôt à l'aide une petite passoire.
- Aussitôt immergez cette feuille dans un bol d'eau bien froide pour stopper la cuisson. Faites de même avec les 19 autres feuilles.
- Égouttez-les sur un papier absorbant et réservez-les.
- Et maintenant on habille les gambas pour le dîner...Roulez délicatement chaque gambas dans une feuille après en avoir ôté la tige centrale.

La cuisson des gambas:

- Mettez sous vide les gambas.
- Cuisez les gambas basse température à 52° pendant 20 mn.

Pendant que les gambas cuisent préparez la sauce et la chiffonnade d'oseille.

- Hachez les échalotes finement.
- Versez les échalotes ciselées avec le Nouilly Prat dans une casserole et faire réduire le tout.

- Hors feu ajoutez le petit glaçon d'eau minérale; laissez-le fondre en mélangeant puis ajoutez le beurre. Émulsionnez bien avec un petit fouet.
- Passez la sauce au travers d'un chinois. La sauce est prête. Au besoin gardez-la au chaud au bain marie. Personnellement j'adore les échalotes donc j'en garde un peu que je mélange dans la chiffonnade d'oseille que vous allez préparer en garniture.

Il ne reste plus qu'à préparer la chiffonnade d'oseille.

- Coupez les feuilles d'oseille crues restantes en fines lamelles. Mélangez-les avec un peu d'huile d'olive, le jus de citron vert, du sel et poivre et éventuellement un peu d'échalotes restantes de la sauce.

Il n'y a plus qu'à dresser...

- Sortez les gambas du bain de cuisson et ôtez-les du sachet. Un peu de sauce dans le fond du plat, les gambas et la chiffonnade d'oseille...Très très bon et pas difficile à faire!

La Home de Multivac, ou comment emballer sous vide comme les pro!

Comme promis la semaine dernière voici le deuxième produit innovant que j'ai découvert à la foire de Paris: **Home** (de la marque Multivac) une machine à mise sous vide pour les particuliers qui allie les avantages de la mise sous vide à la qualité professionnelle que l'on aimerait tous avoir chez soi.

Connaissant ma passion pour la cuisson sous vide qui nécessite une mise sous vide des aliments elle a attiré mon intérêt dès que j'ai croisé son regard!

Elle concilie facilité d'emploi, élégance, performances et peut trouver sa place sans problème dans une cuisine de particulier. Elle est beaucoup légère que les machines professionnelles.

Avant de vous en dire plus sur ce produit de qualité, sachez qu'en utilisant le code « Gourmantissimes50 » vous obtiendrez 50 euros de réduction sur l'achat de la machine sur le site officiel Home de Multivac ou en téléphonant directement au 33 (0) 1 64 12 13 15!

Petit rappel sur les avantages de la mise sous vide: il faut savoir que la mise sous vide n'a quasiment que des avantages. Elle vous permet de préserver les vitamines sans abîmer la texture et le goût de vos aliments . Elle permet également de préparer vos repas à l'avance et de les conserver sous vide environ une quinzaine de jours dans votre frigo! Comme l'air est extrait, l'oxygène est également éliminé: donc la mise sous vide permet ainsi d'éradiquer une très grande partie des micro-organismes aérobies ce qui n'est pas le cas de la congélation qui ne fait que les endormir.

Contrairement aux machines que vous trouverez dans le commerce cette machine va vous permettre non seulement de conserver vos aliments sous vide mais également :

- De mettre sous vide vos aliments afin de les cuire sous vide basse température : enfermé hermétiquement dans son sachet sous vide, l'aliment va cuire dans son jus à l'abri de toute évaporation que se soit d'arômes ou de liquides. Tout est conservé au sein de l'aliment : il y a donc un respect absolu de sa saveur et une concentration du goût qui vous étonnera. De plus la perte de poids de l'aliment sera minime toujours du fait que rien ne s'évapore : seule une perte de 5% est

constatée contre 20 à 30% avec un mode de cuisson traditionnel (four, poêle, etc). Pour plus d'informations sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

- Son plan incliné et son équerre aimantée vous permettront de **mettre des liquides sous vide** ce qui est impossible avec les machines grand public. Ceux qui cuisinent déjà sous vide basse température comprendront cet avantage énorme que nous propose la Home !
- De faire le vide dans des récipients comme les bouteilles pour **éviter toute oxydation** (comme les huiles délicates, le vin...).
- Bien sûr de mettre tout type d'aliment sous vide pour qu'ils gardent toute leur fraîcheur beaucoup longtemps. La mise sous vide prolonge **jusqu'à 5 fois plus longtemps la durée de vie de vos aliments**. Home vous garantie **garantit un taux de vide professionnel**.
- De vous permettre de **mariner** rapidement (en 15 à 30 minutes), à coeur et **plus intensément** vos aliments qu'une marinade classique...
- Plus besoin de sacs gaufrés: vous utiliserez des sachets spéciaux sous vide pour conservation ou cuisson non gaufrés
- Une **soudure d'excellent qualité** qui ne craquera pas lors de la cuisson!
- Une **utilisation** et un **entretien très facile**
- Vous pourrez même **faire le vide dans vos petits bocaux de conserve sans les faire chauffer!** Les bocaux remplis d'aliments froids seront placés directement dans la cloche pour les mettre sous vide!

Vous comprenez maintenant pourquoi cet appareil a retenu mon attention! Voici deux petites vidéo explicatives qui vous résume en images toutes les explications énumérées si dessus...

De plus techniquement voici ses qualités: une pompe à vide

sans entretien et une utilisation simple, caractérisent la home de MULTIVAC. En outre, elle a reçu le prix IF Design Award 2017. Voici sa description technique:

- Dimensions de la machine (L x P x H) : 310 x 480 x 225 mm
- Taille de la cloche (L x P x H) : 200 x 230 x 100 mm
- Taille maximale du sac (largeur x longueur) : 200 mm x 300 mm
- Longueur de soudure : 210 mm
- Capacité d'aspiration de la pompe à vide : 2,5 m³ / h
- Poids : environ 12 kg
- Alimentation : 220 – 240 V, 50/60 Hz
- 1 x plan incliné avec équerre aimantée
1x tuyau d'aspiration pour le vide externe
2 x bouchons de vide
1 x lot de sacs et sachets
- Vous pouvez remplacer très facilement certains éléments comme le joint d'étanchéité, le rail de soudure, le tuyau d'aspiration pour vide externe, le câble secteur... Et la disponibilité des pièces détachées est de 10 ans

Bref , grâce à la Home vous emballerez sous vide comme un vrai pro! Vous pouvez la commander en cliquant [ici](#).