

Fleurs d'oignon, sauce fraîche

Ce weekend je vous propose une recette végétale toute simple mais pleine de fraîcheur et gourmandise. J'accompagne cette « Fleur d'oignon » à la fois tendre et croustillante d'une sauce grecque vous connaissez tous, le tzatziki. Cette association donne un plat très original visuellement qui va ravir vos yeux autant que vos papilles. Si vous désirez y ajouter des protéines animales optez pour du saumon fumé qui se marie particulièrement bien avec cette recette.



Fleurs d'oignon, sauce fraîche

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros oignons doux (un par personne)

- 200 g de farine
- 20 g de curry
- de l'huile de friture
- quelques feuilles de sucrine (variété de petite salade bien croquante) pour la présentation

Pour la sauce

- un yaourt onctueux
- un demi concombre
- une quinzaine de feuilles de menthe
- le zeste et le jus d'un demi citron jaune
- une cuillerée à soupe d'une excellente huile d'olive
- sel et poivre

Préparation pour les Fleurs d'oignon, sauce fraîche

Commencez par la sauce.

- Épluchez le concombre et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Ôtez les graines à l'aide d'une cuillère.



Épluchez les concombres et coupez-les en deux dans le sens de la longueur

- Coupez **une moitié** de concombre en fine brunoise. Filmez

le demi concombre restant et réservez au frais pour une autre utilisation.



Coupez le concombre en fine brunoise

- Mélangez tous les ingrédients de la sauce (yaourt, brunoise de concombre, feuilles de menthe ciselées, jus de citron et zeste, huile d'olive, sel et poivre selon votre goût). Réservez au frais.



Mélangez tous les ingrédients de la sauce

Pour l'oignon

- Épluchez soigneusement les oignons en gardant bien le pédoncule à la base. Puis coupez les oignons en 8 parts égales en faisant attention de le couper presque jusqu'au pédoncule mais sans l'atteindre. Si vous coupez trop loin les feuilles extérieures ne tiendront plus...



Coupez l'oignon en 8

- Mélangez la farine et le curry de manière bien homogène.



Mélangez la farine et le curry de manière bien homogène

- Ouvrez délicatement l'oignon. Puis déposez l'oignon dans ce mélange et recouvrez soigneusement toutes les feuilles du mélange farine curry. Au besoin aidez -vous à l'aide d'un petit tamis.



Ouvrez délicatement l'oignon
et farinez-le

- Faites chauffer votre bain d'huile (180°). Insérez la fleur d'oignon dans une louche puis plongez-la dans l'huile chaude pour quelques minutes. Au sortir du bain déposez-la sur du papier absorbant et salez-la.



Réservez les oignons dans un
plat



Plongez l'oignon dans le
bain de friture

Dressage

- Si vous désirez apporter des protéines animales au plat déposez une tranche de saumon fumé dans le fond de l'assiette.



Déposez une tranche de saumon fumé dans le fond de l'assiette

- Détachez les feuilles de sucrine et versez un peu de sauce dedans. Puis disposez les feuilles de sucrine et la sauce tout autour de l'oignon. Dégustez!



Puis disposez les feuilles de sucrine et la sauce tout autour



Fleurs d'oignon, sauce fraîche



Fleurs d'oignon, sauce fraîche



Fleurs d'oignon, sauce fraîche

Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver

Aujourd'hui voici une recette qui m'a été inspirée par un plat de Saint Jacques, châtaigne et courge confite servi dans le restaurant du chef Georges Blanc. Je dis bien inspirée car si la présentation s'en rapproche grandement, la réalisation en est différente car je ne connais pas les secrets de sa recette... Celles du chef étaient un vrai régal mais je dois dire que mon interprétation de Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver a remporté un vif succès à la maison. La fraise se marie intimement avec la betterave et réveille avec brio la douceur des Saint Jacques. Alors régalez-vous!

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 belles noix de Saint Jacques
- 300 g de betteraves cuites (200 g pour le jus et 100 g pour la purée)
- 150 g de pommes de terre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de châtaignes cuites (vous en trouverez au rayon des légumes, emballées sous vide)
- une courge butternut. Vous n'en utiliserez qu'une petite quantité. Avec le restant réalisez un délicieux plat de butternut rôtie et caramélisée au four ; pour la recette cliquez [ici](#).
- une grosse échalote
- un peu de beurre
- un peu de jus de citron (pour la brunoise de fraise)

Pour la sauce

- 150 g de fraises pour la sauce plus quatre ou cinq belles fraises pour la brunoise
- un gros oignon blanc
- une grosse cuillerée à café de miel
- une cuillerée à café de soja salé
- 5 cl de vinaigre de framboise (choisissez un vinaigre contenant de la pulpe de framboise : il est beaucoup moins liquide qu'un vinaigre aromatisé à la framboise)
- sel, poivre

Préparation pour les Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver

1/La purée de châtaigne

- Faites revenir les châtaignes avec l'échalote émincée dans un peu de beurre. Salez et poivrez.
- Mixez les châtaignes avec la crème fraîche liquide. La préparation doit avoir la texture d'une crème pâtissière. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

2/La sauce

- Commencez par le jus de betterave. Si vous possédez une centrifugeuse utilisez-la pour extraire le jus de **200 g** de betterave (qui doivent donner environ 15 cl de jus de betterave). Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez-les au chinois (passoire très fine) ou égouttez-les au travers d'un linge fin (attention le jus tache énormément!) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes; cependant cette méthode donnera un jus beaucoup plus épais qu'à la centrifugeuse.

- Coupez 150 g de fraises en morceaux. Gardez-en quelques-unes en plus pour le dressage.
- Coupez et émincez l'oignon. Faites le revenir dans un peu de beurre.
- Ajoutez les fraises, le jus de betterave (environ 15 cl), la cuillerée à café de miel, le vinaigre de framboise et une petite cuillerée à café de soja salé. Laissez compoter et réduire à feu doux environ 10 mn.
- En fin de cuisson mixez le tout. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

3/ La purée de betterave

- Pelez et faites cuire (vapeur ou à l'eau) les pommes de terre.
- Coupez les 100 g de betteraves restantes en petits dés. Chauffez-les au micro onde et mixez-les finement avec un trait d'huile d'olive citronnée; salez et poivrez.
- Mélangez pommes de terre et betteraves et faites-en une purée bien fine.
- Ajoutez la crème et réservez.

4/La garniture de fraises

- Coupez les fraises que vous avez réservées en petite brunoise et citronnez légèrement le tout. Réservez.

5/ Les rondelles de butternut

- Coupez des tranches de 1 cm et demi d'épaisseur et ôtez la peau avec un couteau.
- A l'aide d'un emporte pièce prélevez 12 rondelles de courge. Vous pouvez en faire de diamètre différents...

- Cuisez les rondelles à la vapeur environ 15 mn: attention surveillez bien votre temps de cuisson car les tranches doivent être cuites mais rester fermes. Si vous possédez le matériel adéquat cuisez-les sous vide basse température à 82 ° pendant 30 mn. Pour plus de précision sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#). Vous aurez bien plus de butternut que vous n'en aurez besoin pour la recette. Avec le restant vous pouvez en faire une soupe, de la purée ou la faire rôtir au four (pour la recette de butternut caramélisée au four cliquez [ici](#)).

Dressage

- Faites préchauffer vos assiettes à 70° au four.
- Au moment de servir, réchauffez et mettez la purée de châtaigne dans un poche à douille.
- Réchauffez également les rondelles de butternut, la purée de betterave et pommes de terre et la sauce.
- Au dernier moment chauffez une poêle avec un peu de beurre. Quand la poêle est bien chaude, déposez délicatement les Saint Jacques et cuire 2 mn de chaque côté. Pour obtenir une belle coloration ne touchez plus les Saints Jacques sauf pour les retourner ou les ôter de la poêle. Salez, poivrez pendant la cuisson.
- Disposez trois rondelles de butternut dans chaque assiette et pochez des pointes de purée de châtaigne par dessus. A l'aide d'une cuillère déposez une quenelle de purée de betterave. Puis formez 3 petits ronds de sauce sur chacun desquels vous disposerez délicatement une Saint Jacques. Parsemez le dessus de la quenelle de purée d'un peu de brunoise de fraise. Vous pouvez amener un peu de verdure en disposant quelques feuilles de pousses de betterave.

Gnocchis de butternut au parmesan et ses graines croustillantes, poêlée d'hiver

Aujourd'hui il y avait de très beaux champignons au marché et j'ai eu envie de les marier avec des gnocchis. Pour rendre ce plat plus original j'ai préféré utilisé un butternut à la place de pommes de terre. Mais surtout pour relever le côté très moelleux des gnocchis et des champignons j'ai cuisiné également les graines du butternut pour ajouter un côté crisper et épicé. Ces petites graines gourmandes font toute la différence et l'originalité de ce plat... Et si vous voulez rendre le plat encore plus festif ajoutez des petites lamelles de truffes!

Ingrédients pour les gnocchis de butternut au parmesan (4 personnes)

- 250 g de butternut
- 75 g de farine
- 50 g de parmesan
- la moitié d'un œuf battu
- 40 g de beurre
- sel poivre
- une belle échalote
- 200 g de champignons (selon votre envie et la saison: brun, blancs, mélange de champignons des bois, girolles, morilles, cèpes...)
- éclats de parmesan

- facultatif: une petite truffe
- un bouillon cube de volaille ou de légume ou encore mieux un bouillon de poule maison pour la cuisson des gnocchis

Préparation

- Pelez et épépinez le butternut: cette petite courge est un peu dure. Commencez par la couper en trois. Puis à l'aide d'un grand couteau ôtez la peau.
- La tête du butternut contient des graines. Surtout ne les jetez pas.
- Nettoyez les graines soigneusement sous l'eau puis essuyez-les bien. Réservez-les.
- Coupez la chair du butternut en morceau et cuisez-le à la vapeur pendant 20 mn.
- Versez la farine et le parmesan dans un bol.
- Battez l'œuf légèrement à la fourchette.
- Ajoutez la chair du butternut refroidie à température ambiante. Écrasez la chair à la fourchette et mélangez-la avec la farine et le parmesan. Puis ajoutez **la moitié** de l'œuf battu. Si besoin ajoutez le restant de l'œuf si la pâte vous semble trop dure: elle doit être molle et malléable mais se tenir. **Attention: surtout ne cédez pas à la tentation de mixer l'ensemble** pour aller plus vite: vous obtiendrez une pâte beaucoup trop liquide! Puis mettez le tout au frais **pendant une heure**.
- Façonnez les gnocchis: réalisez des petits boudins de pâte d'environ 2 cm de diamètre.
- Coupez les boudins en tronçons de 2 cm également.
- Roulez les tronçons dans vos mains pour en faire des petites boules puis marquez le dessus avec les dos d'une

fourchette. Filmez le plat où vous avez déposé les gnocchis et mettez au frais au moins une heure avant de les cuire.

- Mélangez les graines avec un peu d'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette.
- Disposez les graines sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant 8 à 10 mn. Réservez-les.
- Ciselez l'échalote finement et faites-la revenir avec une noix de beurre à la poêle.
- Nettoyez les champignons. Ajoutez-les aux échalotes. En fin de cuisson salez et poivrez.
- Si vous utilisez une truffe coupez-la en tranches fines. Ajoutez les tranches aux champignons cuits.
- Faites fondre les 40 g de beurre avec une cuillerée à soupe d'eau et éventuellement l'eau de cuisson rendu par les champignons.

Finition et dressage

Cuire les gnocchis dans un bouillon de volaille ou de légume: versez les gnocchis dans le bouillon frémissant. Il leur faut environ 2 mn de cuisson. Egouttez-les et versez le beurre sur les gnocchis chauds.

Disposez les gnocchis dans l'assiette puis disposez les champignons, et saupoudrez d'éclats de parmesan et surtout n'oubliez pas les graines de butternut grillées qui vont amener le croquant gourmand!

Beignets à la vanille de Philippe Conticini (recette en vidéo)

C'est la saison des carnivals et bien sûr des beignets! Cette année je vous en propose une version « bombe atomique de plaisir »! Voici la définition de cette recette pour laquelle nous devons remercier le Chef pâtissier Philippe Conticini. C'est effectivement un pur délice. Et cerise sur le gâteau je vous propose la vidéo de la réalisation de cette sublime gourmandise en fin d'article.

Le Chef publie régulièrement des tutoriels de ses recettes en live sur son compte Facebook. Si vous aimez pâtisser n'hésitez plus : rejoignez-le en cliquant **ici** pour découvrir d'autres tutoriels en vidéo avec The Chef.

Si vous désirez une recette plus classique régalez-vous avec les **Beignets de Carnaval** ou les **ganses de mon arrière grand mère**...Pour la recette cliquez **ici**.

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre » Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:

Ingrédients: pour environ une quinzaine de Beignets à la vanille de Philippe Conticini

Pour la crème pâtissière pour beignets :

- 325 g de lait demi écrémé
- 1 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs (115 gr)
- 35 g de sucre semoule
- 5 g de maïzena
- 5 g de farine type 55
- 20 g de beurre

Pour la pâte à beignet :

- 30 g de farine de riz (à défaut, de la féculé de pomme de terre)
- 15 g de féculé de pomme de terre
- 90 g de farine de blé (Type 45 si possible)
- 8 g de levure chimique
- 1 belle pincée de fleur de sel
- 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile neutre
- 100 g d'eau minérale
- 2 blancs d'œufs
- 8 g de levure fraîche de boulanger

Matériel :

- un petit chalumeau de cuisine (facultatif: vos petits choux seront encore plus dorés...)
- des petites brochettes en bois d'une quinzaine de cm pour la présentation. Vous pouvez en trouver [ici](#):
- moule demi sphère de 3 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver [ici](#):

Préparation :

Pour la crème pâtissière

- Dans une casserole, portez le lait à frémissement avec la demi gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée, puis retirez aussitôt la casserole du feu.

Laissez infuser le tout, hors du feu, pendant 15 mn à couvert.

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier .
- Ajoutez la farine et la fécule de maïs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.
- Puis ajoutez **la moitié** du lait encore chaud (débarassé de la demi-gousse de vanille). Mélangez à nouveau, puis reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait. Cuisez en fouettant en permanence jusqu'à ce que la crème prenne.
- Quand la crème est cuite, ajoutez, **hors du feu**, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez intimement et fouettez énergiquement 30 secondes.

Pour le moulage de la crème pâtissière

- A l'aide d'une poche à douille (à défaut, une cuillère à café) versez la crème encore chaude dans des moules demi sphères souples (2,5 cm de diamètre). Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères (comme je suis très très gourmande je n'ai pas pu m'empêcher d'insérer deux petites pistoles de chocolat dans la moitié de mes demi sphères pour avoir une petite surprise gourmande à la dégustation). Recouvrez-les bien de crème et **lissez** la surface des moules remplies de crème à l'aide d'une palette en inox. Filmez puis placez le tout au congélateur pendant 2 heures. il est important de bien lisser la surface afin de faciliter l'assemblage des sphères (opération suivante).
- Une fois congelées, démoulez les demi-sphères et superposez-les par deux, en appuyant bien pour qu'elles forment une boule. Lissez-les si besoin avec le pouce au niveau de la jointure pour qu'elles soient nettes. Pour bien comprendre la technique regardez bien la vidéo du

chef en fin d'article et surtout mettez des gants pour cette opération (à la fois pour une question d'hygiène mais aussi pour garder vos mains bien propres). Conservez-les filmées au congélateur le temps de préparer la pâte à beignet.

Pour la pâte à beignet

- Dans un saladier, mélangez l'eau, les blancs d'œuf et l'huile d'arachide. Ajoutez les poudres (farine, levure chimique, levure de boulanger, sel et féculé), puis mélangez le tout intimement au fouet. On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple.
- Recouvrez le saladier avec un torchon, puis laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante, pendant 20 mn avant utilisation. Elle doit doubler de volume.

Pour la cuisson des beignets à la vanille

- A l'aide d'une écumoire, trempez les boules de crème encore congelées dans la pâte à beignets, égouttez-les, puis plongez-les dans une casserole remplie d'huile à 180°, jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur blonde. Regardez bien la technique du chef sur la vidéo pour bien les enrober de pâte. A l'aide d'une écumoire retirez les beignets et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.
- Coupez au ciseau les petites boursouflures formées aux extrémités. Puis roulez les beignets à chaud dans du sucre semoule. Si vous voulez, vous pouvez caraméliser les beignets à l'aide d'un chalumeau.

Piquez les beignets sur une brochette et servez-les avec un peu de chocolat fondu...A déguster sans attendre!

Voici ce que cela donne: écoutez bien le petit bruit croquant...

Miam miam!

Et comme promis voici la vidéo de la recette présentée par le chef en personne!

Les beignets à la vanille en live ! #conticini #beignets

Publiée par Philippe Conticini sur Mercredi 8 juin 2016

Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson (recette basse température)

Aujourd'hui nouvelle recette basse température à base d'un poisson que j'aime beaucoup: la lotte. La cuisson basse température lui convient particulièrement bien car sa chair a tendance à devenir dure à la cuisson si on ne la maîtrise pas... Pas de souci avec la basse température: vous aurez une lotte délicieusement tendre! Voici donc les « Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson ».



- Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

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

Ingrédients pour les « Bonbons de lotte aux accents du large » (5 personnes)

- 1 kg de lotte nettoyée

Pour la poudre d'algue

- 30 g d'algues wakamé déshydratées
- 10 g de graines de sésame
- 5 g d'ail en poudre

Pour la purée de haricots blancs

- un oignon blanc
- 390 g de haricots blancs cuits
- une cuillerée à café de curry doux
- 40 g de thon cuit au naturel
- sel et poivre

Pour le sabayon

- 30 g de cresson
- 200 g de bouillon de légume
- 3 jaunes d'œuf
- 1 cuillerée à soupe d'eau
- 10 cl de vin blanc (j'ai utilisé du vin jaune)
- 3 cuillerées à soupe de beurre clarifié. Vous pouvez en trouver parfois dans le commerce mais vous pouvez le faire vous même: suivez le guide en regardant la vidéo explicative en cliquant [ici](#).

Pour la présentation

- 12 tranches fines de chorizo
- un oignon rouge
- 30 g de graines de sésame

Matériel

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

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

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

Pour les éléments de présentation (la poudre d'algue, les chips de chorizo et l'oignon rouge)

- Versez les graines de sésame (les 10 g plus les 30 g) sur une plaque anti adhésive et passez au four à 180° pendant 10 minute. Réservez-en 30 g pour le dressage.
- Mixez très finement les algues , 10 g de graines de sésame torréfiées et la poudre d'ail. Réservez.
- Déposez les tranches de chorizo sur une surface anti adhésive et passez au four à 90° pendant 1h30. Les tranches doivent être croquantes. Réservez.
- Épluchez et coupez l'oignon rouge en fines tranches. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Réservez.

Pour la purée de haricots blancs

- Épluchez et coupez l'oignon blanc en fines tranches.
- Faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et du curry et une pincée de sel. Les oignons doivent être bien translucides.
- Ajoutez les haricots blancs et faites revenir encore quelques minutes.
- Mixez les haricots blancs et oignons avec 20 g de thon. Rectifiez l'assaisonnement et réservez. Vous réchaufferez cette purée au micro onde au moment de servir.

Pour le coulis de cresson

- Faites chauffer le bouillon de légume. A ébullition versez le cresson et ôtez la casserole du feu. Attendez deux minutes puis **égouttez bien** le cresson et mixez-le finement, sans jus de cuisson. Réservez pour le sabayon.

Pour la lotte

- Découpez la lotte en tronçons.
- Puis saupoudrez un peu de poudre d'algue sur chaque morceau.
- Utilisez du film alimentaire pour envelopper chaque petit tronçon de lotte comme un petit boudin. Mettez les boudins sous vide. Cuire au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 25 mn.

Le sabayon

En fin de la cuisson de la lotte préparez votre sabayon (qui doit être préparé au dernier moment car il ne supporte pas l'attente comme tous les sabayons)

- Versez 10 cl de vin jaune dans une casserole et réduire de moitié.
- Versez les jaunes d'œuf avec une pincée de sel dans un cul de poule; fouettez légèrement.
- Placez le cul de poule sur un bain marie frémissant. Versez la réduction de vin jaune. Faites cuire au bain-marie pendant une dizaine de minutes, en **remuant constamment à l'aide d'un fouet**. La préparation doit épaissir et devenir onctueuse. Si nécessaire, poursuivez la cuisson du sabayon pendant quelques minutes. Ôtez du feu. **Ajoutez le coulis de cresson et le beurre** préalablement clarifié en fouettant bien. Rectifiez l'assaisonnement et utilisez immédiatement.

Dressage

Petit conseil: comme tous plats préparés basse température il est judicieux de préchauffer vos assiettes à 70° à l'avance dans votre four.

- Dressez un trait de purée dans l'assiette.

Puis disposez des tronçons de lotte, les tranches de chorizo, les tranches d'oignons rouges sur la purée. Saupoudrez de graines de sésame torréfiées puis dressez des petits points de sabayon tout autour (aidez-vous avec une mini poche à douille de type Lékué)

Crêpes Suzette revisitées

Ce vendredi c'est la chandeleur, jour commémoratif de la présentation au Temple de l'enfant Jésus . Mais c'est surtout la journée des crêpes pour les gourmands! Cette année je vous propose une recette du chef doublement étoilé Christopher Coutanceau qui revisite la crêpe Suzette. A partir d'une simple pâte à crêpes, d'une bonne crème pâtissière, quelques suprêmes d'orange et une délicieuse sauce Suzette sans alcool vous allez réaliser les meilleures Crêpes Suzette de votre vie!

Le chef sert ces crêpes accompagnées d'un sorbet au Kalamansi et de tuiles dentelles à l'orange.

Vous désirez d'autres recettes de crêpes...

- Crêpes, crème délice au miel et pignon
- Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe

Conticini

- Crêpes gourmandes parmentières

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la pâte à crêpes: **la pâte se prépare 1/2 journée à l'avance.**

- 125 g de farine tamisée
- 90 g d'oeuf (cassez 3 œufs, battez-les dans un bol avec une fourchette et prélevez la quantité souhaitée soit 90 g)
- 25 g de sucre semoule
- 5 g de sel
- 25 g de beurre fondu
- 250 g de lait entier
- un bouchon de Grand Marnier si vous le désirez

Pour la crème pâtissière à l'orange

- le zeste d'une orange
- 250 g de lait entier
- une gousse de vanille
- 50 g de jaune d'œuf
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à crème ou de maizena
- un bouchon de Grand Marnier si vous le désirez

Pour la sauce Suzette

- 250 g de jus d'orange frais et le zeste des oranges que vous avez pressées
- 20 g de sucre semoule
- 100 g de crème fraîche liquide entière

Pour la garniture

- une ou deux orange pelées à vif pour obtenir des

suprêmes (quartiers d'orange sans la peau)

Matériel

- une poêle à crêpes bien sûr! Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation des Crêpes Suzette revisitées

Pour la pâte à crêpes

- Mélangez tous les ingrédients de la pâte et laissez reposer pendant une demi journée.

Pour la crème pâtissière

- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et à l'aide d'un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.
- Portez le lait parfumé avec le zeste d'orange et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n'accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs (étape suivante).
- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d'œufs et le sucre pour les blanchir: les jaunes perdent leur belle couleur dorée et deviennent plus pâles.
- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu'à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena (ou la poudre à crème) tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.

- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l'opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.
- Reversez l'ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien. Remettez la casserole sur le feu. Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet et en n'oubliant pas les coins de la casserole. La crème doit épaissir.
- Versez dans un plat et filmez au contact avec du film alimentaire pour éviter qu'une croûte se forme sur la crème. Réservez au frais.

Pour la sauce suzette

- Pressez les oranges et dans une casserole portez à ébullition le jus d'orange avec le zeste et le sucre. Laissez réduire jusqu'à obtention de 100 g de jus réduit.
- **Hors feu** ajoutez la crème fraîche et **mixez** avec un mixeur plongeant. Réservez.

Pour la garniture

- Coupez les deux extrémités de l'orange. Puis à l'aide d'un couteau qui coupe bien ôtez la peau tout autour de l'orange.
- A l'aide d'un petit couteau prélevez alors les quartiers d'orange (les suprêmes). Réservez.

Tous vos éléments sont prêts. Il faut maintenant cuire les crêpes et les farcir.

- Mettez une noix de beurre dans votre poêle à feu doux. Versez une louche de pâte et laissez cuire doucement. Puis retournez la crêpe. Réservez au fur et à mesure.

- Coupez les crêpes en deux et pliez chaque moitié en triangle selon le schéma ci dessous (deuxième ligne) en déposant en haut au coin une petite cuillère de crème pâtissière (point noir) et un demi quartier d'orange.

Le pliage en photo...

- Coupez la crêpe en deux.
- Placez la demi crêpe **côté arrondi sur la gauche**. Pliez la demi crêpe en deux dans le sens de la longueur.
- Déposez une pointe de crème pâtissière sur le coin supérieur ainsi qu'un petit quartier d'orange.
- Repliez le coin supérieur vers la gauche.
- Puis continuez à repliez la crêpe: rabattre le coin supérieur vers la droite et ainsi de suite en suivant le schéma donné plus haut.
- La crêpe est prête. Réservez dans un plat au fur et à mesure.
- Les crêpes pliées repassez-les à la poêle avec une noix de beurre juste avant de servir.

Dressage

- Dressez sur l'assiette avec quelques quartiers d'orange et un peu de crème Suzette...Zestez un peu d'orange par dessus. Bon appétit!

Salade de ris de veau

croustillants, fruits d'hiver et pistou de poivron

Si vous aimez les ris de veau voici une salade qui vous ravira. Contrairement à ce que vous pourriez croire les ris de veau ne sont pas difficiles à préparer: il suffit de bien les faire dégorger dès la veille et de les mettre »sous presse » après les avoir nettoyés.

Ingrédients: pour la Salade de ris de veau croustillants (3 personnes)

- 3 petites noix de ris de veau (comptez une noix par personne)
- 1 litre de fond de volaille ou de veau
- ghee (le ghee est un beurre clarifié d'origine indienne que vous trouverez dans les épiceries asiatiques ou orientales: il a la particularité de ne pas brûler contrairement au beurre que nous connaissons)
- un peu de farine
- des petites pousses de roquette
- quelques tranches de magret fumé (comptez-en trois par personne)
- du raisin blanc
- des noisettes sans peau

Pour le pistou

- deux poivrons
- deux cuillerées à soupe de pignon
- 30 g de parmesan râpé
- 15 cl d'huile d'olive
- piment d'Espelette (une cuillerée à soupe rase)
- sel

Préparation

Commencez **la veille** la préparation des ris de veau qui doivent dégorger pendant quelques heures.

- Plongez les ris de veau dans de l'eau froide pendant 12 h (toute une nuit) pour les faire dégorger.
- Faites chauffer de l'eau et plongez-y les ris de veau pendant 5 mn pour les blanchir. Égouttez-les puis faites chauffer le fond de volaille et pochez-y les ris pendant une heure à feu très doux.
- Égouttez les ris de veau et plongez-les dans de l'eau bien froide .
- Il faut maintenant nettoyer les ris des petits morceaux de graisses, de nerfs ainsi que de l'enveloppe qui les entoure.
- Placer enfin les ris épluchés dans un récipient adapté à leur taille.
- Poser un autre plat par dessus de manière à recouvrir les ris. Puis posez un poids par dessus ou maintenez le tout avec des élastiques pour bien comprimer les ris entre les deux plats. Mettez au frais pendant une heure. Les ris sont alors prêts à être cuisinés.

Le jour même

- Coupez les grains de raisins en deux et ôtez les pépins.
- Passez les noisettes au four à 190° pour les dorer. Réservez.

Le pistou de poivron

Vous allez en préparer un peu plus que ce que vous en avez

besoin. Il se conserve bien au frais pendant quelques jours: il enrichira une vinaigrette ou se tartine avec gourmandise sur une tranche de pain grillée..

- Coupez les poivrons en morceaux.
- Passez les pignons au four à 190° pour les dorer.
- Mettez tous les ingrédients (poivrons, pignon, huile olive, parmesan, piment d'Espelette) dans un mixeur et mixez longuement. Rectifiez l'assaisonnement.
- Remplissez une poche à douille avec le mélange (c'est plus pratique pour faire une jolie présentation).

La cuisson des ris de veau

- Coupez les ris de veau en tranches épaisses.
- Farinez les ris de veau légèrement.
- Faites revenir les ris de veau avec du ghee dans une poêle bien chaude. Les ris de veau doivent être bien dorés et croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbants. Salez et poivrez.

Dressage

- Couchez un lit de roquette agrémenté de vinaigrette dans l'assiette de présentation. Ajoutez quelques tranches de magret fumé. Puis ajoutez des raisins et des noisettes et pochez des points de pistou entre ces derniers.
 - Ajoutez les ris de veau. Servez et dégustez!
-

Tajine d'agneau abricots et pruneaux, basse température

Vous cherchez une recette pour se réchauffer autour d'une grande table en famille ou entre amis... Quoi de mieux qu'un tajine d'agneau abricots et pruneaux bien tendre grâce à la cuisson basse température et délicieusement parfumé aux fruits secs?



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 un tajine d'agneau abricots et pruneaux : 7 à 8 personnes

- 1200 g d'épaule d'agneau coupée en gros dés de 3 cm de

côté

- 20 pruneaux secs dénoyautés
- 20 abricots secs
- 100 g d'amandes émondées (sans la peau)
- une cuillerée à soupe de « 4 épices » ou d'épices à tajine
- un gros oignon blanc
- une cuillerée à café de gingembre en poudre
- une cuillerée à café de cannelle
- une pincée de safran
- deux gousses d'ail
- quelques grains de poivre
- huile olive
- 30 cl de fond de volaille: **il faut impérativement congeler votre fond de volaille dans un bac à glaçons.** En effet si vous le laissez liquide il sera alors aspiré par la machine à mise sous vide.
- quelques feuilles de menthe fraîche

Matériel

- 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 de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi 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"**
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez **ici**.

Préparation

N'oubliez pas de congeler votre fond de volaille la veille.

Préparez la marinade:

- Coupez l'oignon en lamelles.
- Dans un grand plat versez les oignons, le gingembre, les « 4 épices », la cannelle, le safran ainsi que quatre cuillerées à soupe d'huile d'olive et râpez deux gousses d'ail sur le mélange.
- Ajoutez les cubes d'agneau et bien mélanger. Recouvrez de film alimentaire et placez le plat au frais pendant trois heures.
- Sortir la viande du frigo et laissez-la reposer à température ambiante 1/2 heure. Puis faites revenir la viande rapidement dans une grande poêle juste pour la colorer. Attention: les morceaux de viande ne doivent pas se chevaucher. Il vaut mieux cuire en deux ou trois fois votre viande plutôt que d'en avoir de trop dans la poêle.
- A la fin de la cuisson réservez la viande dans un grand plat (avec le jus que la cuisson à rendu) et ajoutez-y les abricots et les pruneaux. **Remettez au frais**: il est préférable de mettre sous vide les aliments quand ils sont froids. **Pourquoi?** Quand un aliment est encore chaud, il continue à émettre de la vapeur qui va envahir votre sachet sous vide et créer de l'air à l'intérieur du sachet, ce qui est à l'inverse du but recherché...
- Quand la viande est refroidie mettez-la alors sous vide avec les glaçons de fond de volaille.
- Cuire à 58° pendant 35 mn.
- Pendant la cuisson de la viande faites torréfier les

amandes au four (200° environ 8 mn).

- Puis ciselez quelques feuilles de menthe; réservez-en quelques unes entière pour la présentation.

Dressage

- Ouvrez le sachet de viande et disposez-la dans un joli plat. Agrémentez le tout d' amandes grillées et de feuilles de menthe. Vous n'avez plus qu'à déguster. En accompagnement je sers souvent ce plat avec soit de la graine de couscous ou quelques pommes de terre cuites à l'anglaise dans un bouillon de légume et accompagnées d'une compotée d'oignons. Pour savoir comment réaliser rapidement une compotée d'oignon cliquez **ici**.



Comment faire du très bon pain facilement...

Nous adorons tous le pain mais comment faire du très bon pain facilement? J'ai récemment eu la chance de déjeuner au restaurant « Le coq aux champs » à Soheit-Tinlot, près de Liège en Belgique. Ce fut une superbe découverte! Le chef Christophe Pauly nous offre une cuisine pleine de délicatesse et d'élégance. Outre tous les plats succulents que nous y avons dégustés, le chef propose un savoureux pain maison très facile à faire. Je vous en dévoile aujourd'hui la recette...N'hésitez plus à faire votre pain maison, celui-ci est absolument excellent!

Et ce samedi après midi à 16h15 sur FR3 suivez l'émission des carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, spécial pain. Vous apprendrez une autre recette de pain facile à faire: le pain d'épeautre au levain en cocotte de Julie Andrieu.

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 gènes...), 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:

Comment faire du très bon pain facilement: Ingrédients pour 1 pain d'environ 550 g

- 300 g de farine T 55
- 5 g de sel
- 2,5 dl d'eau
- 25 g de levure de boulanger fraîche
- 1 œuf

Matériel

- Comme il faut pétrir le pain pendant 30 mn il vous faut absolument un robot pâtissier type Kitchenaid, Thermomix, ou Kenwood.
- Un moule à cake en silicone

Préparation

- Diluez la levure dans les 2.5 dl d'eau.
- Tamisez la farine dans le bol de votre robot pâtissier.
- Battez l'œuf dans un petit bol pour bien mélanger blanc et jaune.
- Ajoutez le sel, l'œuf battu à la farine puis versez l'eau et la levure diluée sur la farine. Pétrissez pendant 30 mn à petite vitesse avec le crochet. La pâte a une consistance assez molle.
- Versez dans votre moule à cake (remplissez au 3/4). Sur la photo il y a plusieurs moules car lorsque je fais du

pain j'en fait au moins deux ou trois que je peux congeler lorsqu'ils sont cuits.

- Laissez encore reposer pendant 30 mn à température ambiante: la pâte doit gonfler.
- Enfournez alors à 165° pendant 10 mn puis augmentez à 180° pendant 10 mn puis de nouveau à 165 ° pendant 10 mn. Votre pain doit être légèrement doré. Quand il a un peu refroidi sortez-le du moule et posez-le sur une grille. Tranchez- le quand il a complètement refroidi...Ce pain est vraiment délicieux avec une belle mie et un côté un peu brioché: un petit délice qui se marie aussi bien avec du salé que du sucré (un peu de beurre et des éclats de chocolat au goûter sur des tranches un peu toastées c'est top!).

Restaurant « Le coq aux champs »

Rue du Montys 71, 4557 Soheit-Tinlot

tel: +32 85 51 20 14

Site web [cliquez ici](#)

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

Revoilà revenu le temps de la galette! Il ne dure pas très longtemps donc profitons-en vite!. Certains vont préférer la brioche aux fruits confits, d'autres la galette et sa frangipane. Cette année je vous propose Ma gourmande galette

des rois au chocolat et noisettes croquantes, une délicieuse version chocolat et noisettes, à la fois moelleuse, croquante et croustillante. Tout ce que l'on aime retrouver dans une galette des rois.

N'oubliez pas que pour faire une bonne galette maison il faut absolument faire sa pâte feuilletée... Hé oui l'excellence demande un peu d'effort mais ce n'est pas insurmontable! Donc pour commencer cette recette, je vous renvoie en premier sur mon article précédent: « La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite » . Puis revenez me voir pour la suite de la recette...ou passez chez votre pâtissier pour en acheter.

Si vous désirez d'autres recettes de galette:

- Pour **la recette classique** cliquez [ici](#).
- Pour **l'étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d'Orient**, cliquez [ici](#).

Ingrédients pour une grosse galette

- 500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

Pour la crème au chocolat

- 125 g de beurre demi sel
- 125 g de sucre en poudre
- 170 g de chocolat noir en morceaux
- 125 g de poudre de noisette
- 2 oeufs
- 120 g de noisettes sans peau

Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d'eau auquel vous ajoutez 50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d'œuf délayé dans un tout petit peu d'eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour

vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant [ici](#) (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

Materiel pour Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

- un cercle à tarte rectangulaire de 24 cm de côté. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).
- une grande spatule. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

Commencez par la crème au chocolat:

- Passez les noisettes au four à 160° pendant quelques minutes pour les dorer. Attention elles doivent être colorées mais pas brûlées.
- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez.
- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Une fois fondu, ajoutez le beurre en petits dés et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
- Dans un grand bol versez le sucre et les deux œufs. Battez à l'aide d'un fouet: le mélange doit blanchir.
- Versez le mélange œufs/ sucre sur le chocolat et beurre fondu. Mélangez bien.
- Incorporez la poudre de noisette et mélangez.
- Mettez le mélange dans une poche à douille et laissez

refroidir 30 minutes au frais.

Le montage de la galette

- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez la en deux.
- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré sur un silpat ou papier cuisson.
- A l'aide du rouleau à pâtisserie déposez-la sur un silpat ou papier cuisson.
- Posez dessus un cercle à tarte carré de 24 cm de côté et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop tout autour et réservez la au frais. Vous pourrez retravailler ce surplus de pâte mais surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois. Vous pouvez par exemple saupoudrer de fromage ce trop plein de pâte et le cuire au four: cela vous fera des petits fingers croustillants au fromage pour l'apéritif!
- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en carré. Gardez le entier.**
- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide (un quart de cuillerée à café d'eau).



- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte. Gardez le

restant du mélange pour badigeonner le dessus de la galette avant de l'enfourner.

- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème au chocolat sur la pâte. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d'œuf**: la soudure entre les deux cercles de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)... N'oubliez pas de poser la fève!
- Saupoudrez de noisettes écrasées. N'oubliez pas de déposer la fève!. S'il vous arrive d'oublier, surtout n'essayez pas de décoller la pâte ou de retourner la galette pour l'insérer. Vous la mettrez après cuisson en faisant un petit trou par dessous...
- A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première.
- Reposez le cercle carré parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau.
- Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux morceaux de pâte.
- Puis à l'aide d'un petit couteau, chiquetez toute la bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec le restant du mélange jaune d'œuf et eau. Ne faites pas couler du jaune sur le silpat : cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson. Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c'est **important** de le faire, votre galette n'en montera que mieux.
- Enfournerez environ 30/35 mn à 200°. La galette est cuite

quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l'aide de grandes spatules. A l'aide d'un pinceau badigeonnez alors le dessus de votre galette avec un peu de sirop (chauffez 100 g d'eau et 50 g de sucre). Elle en sera encore plus brillante.

Quand elle est refroidie il ne reste plus qu'à la poser sur un plat de présentation et à la croquer!

Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats

Autour de l'orange... Tout un programme. Juteuse, sucrée, son goût légèrement acidulé excite les papilles. En cuisine ou en pâtisserie on aime la presser, la croquer, la zester... Bref vous l'avez compris, l'orange est un fruit de base en cuisine mais également l'un des fruits préférés des Français.

Saviez-vous que jusque dans les années cinquante l'orange était un fruit rare et cher (mais si!) que l'on offrait en cadeau de Noël...

Aujourd'hui je vous propose deux préparations autour de l'orange qui vont venir sublimer vos plats en leur amenant énormément de fraîcheur:

- Une gelée d'orange que vous pouvez servir comme condiment avec un foie gras, un fromage, une charcuterie mais qui peut aussi accompagner un cake, une salade de fruit... Elle se conserve un bon mois au frais dans un pot fermé.

- Une poudre d'orange à saupoudrer sur un carpaccio de St Jacques ou un tartare de poisson ou de viande, sur une mousse au chocolat ou une salade de fraises. Cette poudre peut également servir à parfumer une vinaigrette, une mayonnaise et même une chantilly. De la même manière vous pouvez remplacer l'orange par du citron ou du pamplemousse pour obtenir la poudre de votre choix...

Autour de l'orange: La gelée d'orange

Pour obtenir environ 5 dl de gelée il vous faudra 375 g de jus d'orange, 60 g d'eau et 60 g de sucre et 8 g d'agar agar (gélifiant en poudre à base d'algue).

- Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole. Portez le tout à ébullition en mélangeant en permanence avec un petit fouet. L'ébullition est indispensable pour la prise de l'agar agar. Cette dernière obtenue continuez à cuire environ 40 secondes.
- Ôtez du feu et versez la préparation dans un plat et laissez prendre au frais, car c'est seulement en refroidissant que l'agar-agar va se gélifier.
- Quand la préparation est prise il ne reste plus qu'à la mixer pour obtenir une gelée onctueuse. Conservez-la au frais dans une boîte hermétique.

Autour de l'orange: la poudre d'orange

- A l'aide d'un zesteur prélevez le zeste de l'orange; veillez à ne pas prélever la partie blanche (appelé le « ziste ») souvent amère qui se trouve sous le zeste.

- Déposez les morceaux de zeste sur une plaque anti adhésive et faites sécher ces écorces d'oranges au four à 35° pendant 12 heures.
- Puis il ne reste plus qu'à mixer le tout très fin (si vous avez la chance d'avoir un Thermomix c'est l'idéal). Votre poudre est prête: conservez-la dans une boîte hermétique à température ambiante. Cette poudre est idéale à saupoudrer sur un carpaccio, pour parfumer une sauce ou tout simplement décorer une assiette...

Le saviez-vous?

L'oranger est originaire du sud-est de l'Asie. Sa véritable expansion dans le sud de l'Europe est le fait des Portugais, qui la ramenèrent d'Asie. Grâce à un intense travail de sélection et à la mise au point de nouvelles méthodes de culture, l'orange du Portugal deviendra la norme de qualité et de référence dans toute l'Europe. Dès le milieu du XVIIe siècle, en Amérique, on trouve des vergers florissants dans tous les endroits propices à la culture des agrumes.

Les agrumes sont plus juteux lorsqu'ils sont à la température de la pièce. Par conséquent, il est préférable de les sortir du réfrigérateur quelque temps avant de les consommer. Pour extraire un maximum de jus, roulez le fruit avec la main sur une surface dure avant de le presser.

Au revoir 2017 et bienvenue en 2018!

Au revoir 2017 et bienvenue en 2018!

Menu de bonne année

De belles coupes de sourire
Quelques éclats de rire
Une grande cuillère de gentillesse
Quelques grains de tendresse
Une bonne pincée d'affection
Des poignées d'or et d'argent
un maximum de réussite
Saupoudrer le tout de gaieté
Faire mijoter avec douceur
Servir joyeusement!

Je vous souhaite à tous plein de nouvelles aventures culinaires, de bons produits à déguster en agréable compagnie.

Et pour vous mettre l'eau à la bouche voici quelques photos des recettes à venir pour cette nouvelle année 2018! Pour ne pas les manquer n'oubliez pas de vous abonner...

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Cette semaine, après vous avoir proposé mon menu de Noël, je viens déposer en cadeau au pied de votre sapin un petite recette gastronomique surprise, très facile à faire et toujours appréciée! Voici donc le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin qui va vous régaler!

Les carpaccio de Saint Jacques sont souvent à la carte des grands chefs. Je vous conseille d'ailleurs de regarder l'émission « Les carnets de Julie » avec Julie Andrieu de ce samedi 23 décembre 2017 sur France 3 car le chef Thierry Marx va vous proposer un superbe menu de Noël dont l'entrée est... un carpaccio de Saint Jacques et billes de yuzu!

Le caviar citron pouvant être difficile à trouver, vous pouvez donc le remplacer par des billes de yuzu ou du zeste de citron vert. Bonne fêtes à tous!

Ingrédients pour le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin (4 personnes)

- 12 noix de Saint Jacques
- une demi courgette
- de la salicorne ou passe pierre: c'est une plante maritime qui ressemble à une algue. Vous en trouverez facilement chez votre poissonnier ou au rayon poisson des supermarchés.
- une bonne huile d'olive bien fruitée
- du vinaigre parfumé au citron: choisissez un vinaigre qui contient de la pulpe de fruit et dont la consistance est beaucoup plus épaisse qu'un vinaigre habituel. 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 commander en cliquant [ici](#).
- 3 citrons caviar, des billes de yuzu (pour en trouver cliquez [ici](#)) ou à défaut du citron vert. Le citron caviar est un agrume étonnant, renfermant de petites billes translucides et croquantes. Ce caviar végétal est intéressant en gastronomie car ses petites perles éclatent en bouche et laissent échapper un goût vif et citronné avec de légères notes de pamplemousse. On le trouve dans les épicerie fines comme la Grande Épicerie à Paris mais vous pouvez demander à votre légumier de vous en commander.

- poivre
- fleur de sel

Préparation

- Coupez la courgette en deux: vous n'en utiliserez que la moitié. Puis coupez-la en quatre dans le sens de la longueur et ôtez les graines qui se trouvent au centre. Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes).
- Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise.
- Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l'huile d'olive et le vinaigre de citron. Poivrez et salez (attention le passe pied est déjà salé donc goûtez avant de rectifiez...). Votre tartare marin est prêt.
- Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines.
- Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère.
- Mélangez les petits grains de citron avec un peu d'huile d'olive. Si vous n'avez pas trouvé de citron caviar, à la place zestez un ou deux citron vert dans l'huile d'olive.
- Il ne vous reste plus qu'à disposer des tranches de Saint Jacques en rosace et à poser au milieu une belle cuillerée de tartare marin. Puis versez un filet d'huile d'olive et citron caviar sur les Saint Jacques. Finissez avec un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre...Une entrée raffinée tout en fraîcheur!