Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Aujourd'hui je vous présente ma dernière création : une superbe Tarte estivale aux framboises rehaussée de pistaches et thé matcha dont vous me direz des nouvelles! L'ensemble est une ode à la gourmandise…

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Pour cette tarte il vous faudra réaliser:

- une pâte sucrée
- un crémeux pistache
- une chantilly au chocolat au blanc

Ingrédients pour une tarte de 6/8 personnes

Pour la pâte sucrée

- 60 g de beurre pommade (très mou mais surtout pas fondu)
- 40 g de sucre glace tamisé
- 20 g d'œuf (cassez votre œuf dans un petit ramequin; battez-le avec une fourchette pour mélanger le blanc et le jaune et prélevez les 20 g dont vous avez besoin)
- 80 g de farine tamisée
- 15 g de poudre de noisette
- 30 g de pistaches mixées

Pour le crémeux pistache

- 50 g de beurre pommade (très mou mais surtout pas fondu)
- 40 g de sucre en poudre
- 50 g d'œuf (cassez votre œuf dans un petit ramequin; battez-le avec une fourchette et prélevez les 50 g dont vous avez besoin)
- 50 g de poudre de noisette
- 30 g de pâte de pistache
- 1 cuillerée à soupe rase de poudre de thé matcha

Pour la chantilly au chocolat blanc

- 50 g de crème fraîche liquide
- 1/2 feuille de gélatine
- 65 g de chocolat blanc en pistoles ou petits morceaux pour faciliter sa fonte (c'est important)
- 100 g crème fraîche liquide froide
- 15 g de sucre en poudre ou 10 g de sirop de glucose (facultatif: le sirop de glucose a un pouvoir sucrant mois élevé que celui du sucre et une texture assez visqueuse et se présente sous la forme d'un sirop épais et incolore. On l'utilise souvent en pâtisserie pour stabiliser et améliorer la texture ainsi que pour éviter

la cristallisation du sucre).

Pour le dressage

- des framboises fraîches (environ 4 à 5 belles barquettes)
- de la gelée de coing
- du sirop de sucre de canne
- de la poudre de thé matcha
- des éclats de pistaches (comme précédemment mixez des pistaches ou à défaut utilisez des éclats de noisettes)

Préparation

La pâte sucrée

- Mixez 30 g de pistaches.

Mixez 30 g de pistaches

- Dans un bol versez le beurre et le sucre glace tamisé. Mélangez bien. Vous pouvez bien sûr utiliser votre robot pâtissier si vous en avez un. Ajoutez les 20 g d’œufs et la farine tamisée. Puis terminez avec la poudre de noisette et les pistaches mixées.

Dans un bol versez le beurre et le sucre glace tamisé

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtissiers travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n'est pas le cas de nos cuisine ménagères le plus souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d'avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles de film alimentaire. J'utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle entre ces deux feuilles. Surtout n'oubliez pas de réaliser un diamètre 6 cm supérieur à votre cadre de manière à pouvoir réaliser les rebords. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n'attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cercle: il faut qu'elle soit ferme mais reste encore malléable.

Enfermez la boule de pâte entre deux feuilles de papier film

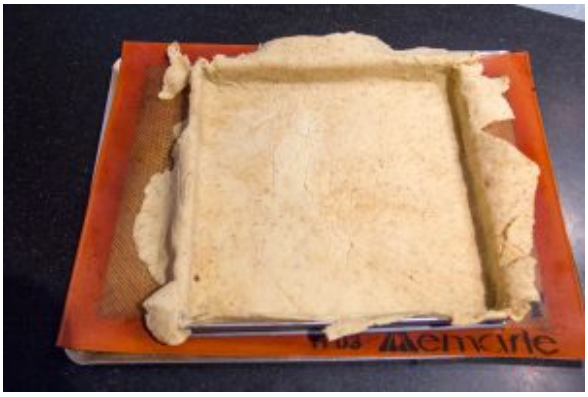
Étalez la pâte et vérifiez sa dimension par rapport à votre moule

- Posez-le cercle à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d’une feuille de papier cuisson ou d’un silpat. Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cercle à tarte. Laissez en place le film alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cercle.

Retournez alors la pâte et posez-la sur le cercle à tarte

Avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cercle

- Puis ôtez le film alimentaire. A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sablés pour le goûter).



Puis ôtez le film

alimentaire

A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte

- Remettez le tout **au frigo pour une heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement). Faites préchauffer le four à 180° et enfournez pour 12 à 15 minutes.

Le crémeux pistache

- Dans un grand bol mélangez tous les ingrédients à savoir: les 50 g de beurre pommade, 40 g de sucre en poudre, 50 g d’œuf, 50 g de poudre de noisette et 30 g de pâte de pistache et le thé matcha. Mélangez bien le tout pour former un mélange homogène.

Dans un grand bol mélangez

tous les ingrédients

- Remplissez une poche à douille de ce crémeux pistache.

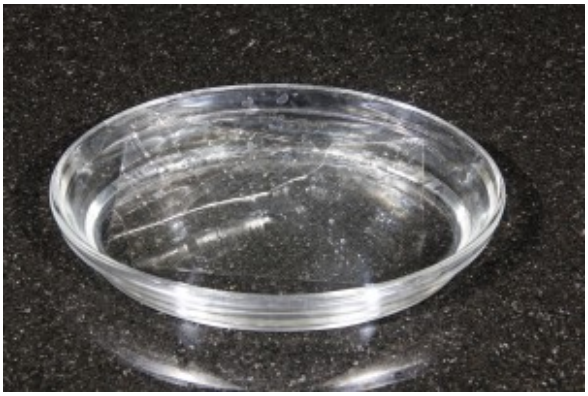
Remplissez une poche à douille de ce crémeux pistache

- Au bout des 12 à 15 mn sortez le fond de tarte du four et laissez la un peu refroidir à température ambiante. Laissez le four allumé à 180°. Pochez le crémeux pistache dans le fond de la tarte précuite puis réenfournez pour 8 à 10 mn de cuisson toujours à 180°. Laissez refroidir à température ambiante **sans démouler**.

Pochez le crémeux pistache dans le fond de la tarte précuite

La chantilly au chocolat au lait

- Immergez la 1/2 feuille de gélatine dans de l’eau froide.



Mouillez la gélatine

- Faites bouillir 50 g de crème fraîche liquide avec le glucose (ou le sucre). Essorez la gélatine ramolli et ajoutez-la à la crème chaude hors du feu. Mélangez bien et versez le tout sur le chocolat en morceaux. Attendez une minute puis mélangez doucement pour dissoudre le chocolat dans le mélange.

Versez le tout sur le chocolat en morceaux

- Ajoutez alors les 100 g de crème froide restante. Mélangez bien et mettez le tout au froid pendant 1 h 30.

Ajoutez alors les 100 g de crème froide restante. Mélangez bien

- Puis montez cette crème en chantilly.

Montez la crème en chantilly

- Versez la dans une poche à douille avec la douille de votre choix. Utilisez une douille de petit diamètre unie ou cannelée selon votre inspiration.

Remplissez votre poche à

douille avec la chantilly

Finitions

- Dans une casserole faites chauffer à feu doux deux cuillerées à soupe de gelée de coing avec une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne jusqu’à ce que l’ensemble soit liquide.

Faites chauffer à feu doux deux cuillerées à soupe de gelée de coing avec une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne

- A l’aide d’un pinceau badigeonnez les framboises de ce mélange et posez-les au fur et à mesure sur une grille.

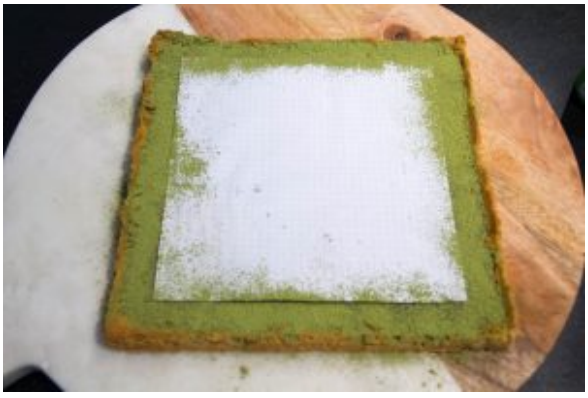
A l’aide d’un pinceau badigeonnez les framboises

de ce mélange

- Puis déposez sur la tarte refroidie une feuille de papier aux dimensions inférieures de votre tarte (ici j'ai fait un carré mais on aurait pu faire un losange, une étoile, un cercle…).

Puis déposez sur la tarte refroidie une feuille de papier aux dimensions inférieures de votre tarte

- Saupoudrez tout autour de la feuille du thé matcha et ôtez délicatement la feuille de papier.



Saupoudrez tout autour de la feuille du thé matcha

- Puis disposez régulièrement les framboises sur le carré intérieur de la tarte.

Puis disposez régulièrement les framboises sur la tarte

Puis disposez régulièrement les framboises sur la tarte

- Terminez en pochant des petites pointes de chantilly entre les framboises.

Terminez en pochant des petites pointes de chantilly entre les framboises

- Pour finir saupoudrez le tout d’éclats de pistache.

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Il n’y a plus qu’à croquer!

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Comment réaliser une béarnaise très light et sans beurre (d'après la recette de Michel Guérard)

Je vous propose aujourd'hui un petit bijou: la fameuse recette de béarnaise allégée de Michel Guérard chef étoilé fondateur de la « Nouvelle Cuisine » et de la « cuisine santé » qui aspire à une cuisine minceur et gourmande.

Pour la réaliser le chef a eu le génie de remplacer la totalité du beurre par du lait concentré non sucré monté en

chantilly: le résultat est époustouflant de légèreté sans que le goût n’ait à en souffrir, bien au contraire! C’est simple, je ne réalise plus la béarnaise qu’en utilisant cette recette.

Ingrédients:

- 100 g de lait concentré non sucré demi-écrémé que vous avez préalablement mis au frigo: il doit être **bien froid**
- 3 jaunes d’oeuf
- 2 cuillerées à café d’estragon frais haché finement
- 40 g d’échalote ciselée
- 1 cuillerée à soupe de persil frais haché finement
- 15 cl de vinaigre blanc

Préparation

- Ciselez l’échalote finement.
- Dans une casserole versez l’échalote hachée, le vinaigre, un peu de poivre et **une** cuillerée à café d’estragon haché. Faites réduire aux 3/4. Ôtez du feu.
- Dans la casserole avec l’échalote et **hors feu**, ajoutez les jaunes d’œufs. Fouettez bien et remettez sur feu doux **toujours en fouettant**. Amenez peu à peu la température à 65 °C.
  Le mélange épaissit et devient crémeux. Ôtez la casserole du feu.
- Versez le lait concentré non sucré dans un récipient creux et à l’aide d’un fouet montez-le jusqu’à obtenir la texture d’une crème fouettée. Réalisez cette opération **au dernier moment**: le lait concentré monte bien mais il retombe assez rapidement. Par contre dés que vous l’aurez intégré dans la base de la béarnaise il n’y aura plus de problème.
- Incorporez petit à petit le lait concentré montée en

chantilly toujours hors feu.

- Ajoutez le restant de l’estragon et le persil. Rectifiez l’assaisonnement.
- Dressez dans un petit pot individuel ou servez à l’assiette avec une viande, un poisson , un blanc de volaille… Vous allez être absolument étonné de la légèreté de cette béarnaise!

Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)

J’aime particulièrement cette petite recette de champignons farcis car en plus d’être délicieuse elle a l’avantage de pourvoir être servie soit comme une garniture, soit en accompagnement d’un barbecue (cuisson au barbecue), soit comme petit plat du soir accompagnée d’une salade verte bien assaisonnée. A vous de choisir!

Pour un plat du soir comptez trois gros champignons par personne et comme garniture comptez deux gros champignons.

Ingrédients: pour 8 gros champignons

- 8 gros champignons à farcir
- une grosse échalote
- une cuillerée à soupe de vin blanc
- 40 g de tranches de chorizo
- 120 g de fromage blanc

- une tranche de pain de mie sans croute
- un œuf
- 15 g de noisettes torréfiées
- 15 g de persil plat haché finement
- 10 g d’estragon haché finement
- 30 g de parmesan râpé
- piment d’Espelette
- une noix de beurre
- sel

Matériel

- un évideur de fruits et légumes: ce petit ustensile est très pratique et vous permet d’évider parfaitement sans détruire les bords délicats des champignons…

Préparation

On commence par préparer tous les éléments de la farce.

- Torréfiez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn.
- Mettez les noisettes dans un petit sac plastic et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez.
- Hachez finement le persil et l’estragon. Gardez quelques sommités de feuilles d’estragon pour la décoration. Réservez.
- Coupez la tranche de pain de mie en tout petits morceaux.
- Découpez les tranches de chorizo également en petits morceaux.
- Dans un bol mélangez le persil, l’estragon, le pain, le fromage blanc, le piment d’Espelette, le chorizo, les noisettes torréfiées. Réservez au frais.

- Épluchez et ciselez l’échalote finement.
- Nettoyez les têtes de champignons. Ôtez les queues des champignons. A l’aide d’une petite cuillère ou mieux d’un évideur de fruits et légumes creusez les champignons. Gardez bien les pieds et la chair que vous prélevez et réservez les têtes à part.
- Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons que vous avez réservés.
- Faites revenir l’échalote hachée avec un peu de beurre pendant quelques minutes. Ajoutez les champignons hachés et le vin blanc. Laissez cuire quelques minutes puis salez en fin de cuisson.
- En fin de cuisson ajoutez les champignons au mélange herbes, fromage blanc, chorizo…Rectifiez l’assaisonnement au besoin.
- Puis terminez en ajoutant le parmesan râpé et l’œuf battu. Votre farce est prête.
- Faites fondre un peu de beurre et à l’aide d’un pinceau beurrez généreusement les têtes des champignons (en particulier la partie arrondie).
- Remplissez l’intérieur des champignons avec la farce. Formez un beau dôme bien régulier sur le dessus.; Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn.
- Si vous désirez les cuire au barbecue: utilisez un panier à légume spécial barbecue. Faites-le préchauffer pendant 10 mn. Déposez les champignons dans le panier bien chaud et placez-le sur la grill en cuisson indirecte (les braises sur les côtés). Posez le couvercle et laissez cuire environ 15 à 20 mn. C’est prêt!

Ils sont pas beaux mes petits champignons???

Brochettes de caille au barbecue, gratin de courgette au curry

La saison des barbecues est de retour et pour changer des sempiternelles merguez je vous propose des petites brochettes de blancs de caille préalablement marinés dans une sauce sucrée aux saveurs exotiques. Je les sers accompagnées d'un gratin de courgette et fenouil en mini cocotte dont la saveur se marie délicieusement avec la chair délicate des cailles.

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 Académy. 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 régalés 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 5 personnes

Comptez environ 6 blancs de caille par personne

- 30 blancs de caille. Vous trouverez les blancs de caille chez votre volailler (j'en trouve régulièrement à Carrefour au rayon des volailles).

Pour la marinade

- 5 cuillerées à soupe de sauce barbecue Heinz
- 10 cl de sauce soja salé
- 10 cl de sauce soja sucrée
- le jus d'un citron vert et son zeste
- 10 cl de sauce mirin japonaise
- 10 de vinaigre de riz
- une cuillerée à soupe de gingembre râpé
- une gousse d'ail épluchée et écrasée
- une cuillerée à soupe de miel
- une cuillerée à soupe d'huile de sésame

Vous trouverez le mirin et le vinaigre de riz au rayon asiatique de votre supermarché.

Pour le gratin:

- une courgette
- une grosse échalote
- un oignon blanc
- un œuf
- 30 cl de crème fraîche liquide entière
- une cuillerée à soupe rase de curry doux
- 80 g de parmesan râpé

Matériel

- des brochettes en bois ou bambou
- des mini cocottes pour la présentation individuelle du gratin
- et bien sûr un barbecue…Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

- Râpez le gingembre.
- Mélangez le gingembre avec tous les ingrédients de la marinade.
- Faites mariner les blancs de caille dans cette marinade pendant une heure au frais.

Pendant ce temps préparez le gratin.

- Coupez l’oignon en fines tranches.
- Taillez l’échalote en tous petits dés.
- Coupez la courgette en morceaux.
- Faites revenir les échalotes, l’oignon émincé et le curry dans un peu d’huile d’olive pendant quelques minutes.
- Puis ajoutez les courgettes et cuire encore 5 mn.
- Battre l’œuf avec la crème fraîche. Ajoutez le parmesan.
- Puis ajoutez les courgettes.
- Remplissez vos mini cocottes de la préparation et enfournez pour 25 mn à 180°.
- Torréfiez les graines de sésame. Réservez.

- Sortez les blancs de caille de la marinade et piquez-les sur les brochettes.
- Gardez la marinade que vous allez faire réduire quelques minutes dans une casserole jusqu’à ce qu’elle soit sirupeuse. Réservez-la.
- Cuire les brochettes au barbecue 2 mn à 3 mn de chaque côté.
- Quand les brochettes sont cuites recouvrez-les d’un peu de marinade réduite (gardez-en un peu pour la présentation à l’assiette) et saupoudrez-les de graines de sésame.
- Servir avec le gratin tout chaud et n’oubliez pas d’ajouter un trait de marinade réduite.

Ma céleste mousse citron aux framboises

La mousse au citron est un de mes péchés de gourmandise. Mais toutes les recettes que vous trouverez contiennent de la maïzena, de la gélatine ou du mascarpone qui alourdissent la préparation au détriment du citron qui est quand même la star de la recette! Je vous propose donc ma recette dans laquelle vous retrouverez tout le peps du citron dans une mousse ultra légère. Voici donc mon petit secret…

Je vous propose deux dressages pour cette recette: une présentation en verrine, facile à dresser et une présentation en assiette, plus gastronomique… A vous de choisir!

Ingrédients pour Ma céleste mousse citron aux framboises (5 personnes)

Je prépare cette mousse à base d'un lemon curd fait maison (ultra facile à faire!). Vous en aurez besoin de 300 g pour 5 personnes. Commencez la préparation du lemon curd la veille. Il faut qu'il soit froid pour y intégrer les blancs d'œuf montés.

Pour le lemon curd: vous allez en préparer plus que vous n'en aurez besoin. Il se conserve super bien au frigo dans une boite hermétique. Vous pouvez l'utiliser pour une tarte au citron, en dessert avec un yaourt ou avec une salade de fruits. Avec les ingrédients suivants vous allez en préparer environ 500 g.

- 3 à 4 citrons jaunes non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zestes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers **battus** pour bien mélanger jaune et blanc
- vous pouvez parfumer votre lemon curd avec des herbes aromatiques comme la verveine, la menthe ou du basilic à petites feuilles. Prévoyez alors 10 g de feuilles de la variété que vous avez choisie.

Pour le restant de la recette:

- blanc d'œuf: il vous en faut la moitié en poids par rapport au lemon curd. Donc puisqu'on utilise 300 g de lemon curd pour cette recette il vous faut 150 g de blancs d'œuf.
- une cuillerée à soupe de sucre en poudre
- des framboises
- des petites meringues (vous en trouverez chez votre

boulanger ou pâtissier préféré ou à préparer maison)
- quelques feuilles de menthe
- du coulis de framboise si vous optez pour la présentation à l'assiette

Préparation:

- Zestez les citrons avec une râpe fine au dessus d'une casserole. Pressez les citrons et versez le jus (**150 g**) dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.
- Battez les oeufs à la fourchette pour bien mélanger blancs et jaunes.
- Ajoutez le beurre, le sucre et éventuellement l'herbe aromatique de votre choix si vous avez choisi de parfumer le lemon curd. L'association avec la verveine est particulièrement divine….. Chauffez à feu doux jusqu'à ce que le beurre ait complètement fondu. Mélangez bien.

Lorsque le beurre est fondu ajoutez les œufs battus. Montez un peu le feu et **remuez en permanence à l'aide d'un fouet**. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait grainer… Dès que la crème a épaissi ôtez-la du feu. Elle doit avoir la consistance d'une crème pâtissière.. Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.

- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant. Laissez refroidir complètement et mettez au frais.

- Quand le lemon curd est bien refroidi, montez les blancs d'œuf en neige avec une cuillerée à soupe de sucre semoule. ils doivent avoir la consistance d'une mousse à raser: les blancs seront ainsi plus faciles à incorporer au lemon curd.
- Battez un peu le lemon curd avec une fourchette. Puis faites un prémélange avec le lemon curd: versez une grosse cuillerée d'œuf en neige et mélangez rapidement.
- Puis versez le reste des blancs et mélangez cette fois délicatement. Votre mousse est prête.
- Remplissez une poche à douille avec votre mousse . Réservez au frais.

Pour la présentation en verrine:

- Coupez les framboises en deux.
- Disposez-les dans vos moules transparents, faces coupées vers l'extérieur.
- Puis remplissez avec la mousse.
- Décorez avec une petite meringue, quelques demi framboises…

Pour la présentation à l'assiette: c'est un peu plus technique…

Il vous faut des petits cercles individuels, une spatule et du

rhodoïd.

- Commencez par tapisser vos cercles de rhodoïd.
- Coupez les framboises en deux.

- Tapissez l’intérieur avec les demi framboises, côté coupé contre le rhodoïd.
- Remplissez les cercles de crème. Mettez le tout au frais.
- Un quart d’heure avant de servir mettez les mousses au congélateur. Sortez-les du congélateurs pour les dresser sur vos assiettes. Le passage d’un quart d’heure au congélateur va vous permettre de les poser facilement sur l’assiette puis d’ôter le rhodoïd sans en abîmer le pourtour. Utilisez une spatule pour soulever les cercles de mousse et les déposer dans les assiettes individuelles.
- Ôtez le cercle puis très délicatement le ruban de rhodoïd.
- Disposez une petite meringue , deux demi framboises et une feuille de menthe sur le dessus. Versez un peu de coulis tout autour…

Un joli dessert, facile à faire, qui enchantera vos papilles…

Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignon rouge et fenouil, radis croquants et pistou coriandre noisette

Aujourd'hui je vous propose un petit bonheur: on régale ses papilles avec un saumon moelleux, délicatement parfumé au fenouil et relevé avec des pickles de radis; on amène le croquant avec les cacahuètes et la chips de riz.

Le saumon confit doucement à l'huile est difficile à réaliser en cuisson traditionnelle car sa température ne doit pas excéder 55° . de plus maintenir cette température constante sans la dépasser est impossible avec un feu gaz, une plaque vitrocéramique ou à induction, les variations de température étant trop importantes. C'est pour cela que la cuisson sous vide basse température vient à notre secours! Vous allez ainsi réalisez une sublime saumon extrêmement tendre…

Pour plus d'information sur le matériel de cuisson sous vide basse température cliquez ici.

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

« Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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

Et si vous aimez les recettes à base de saumon:

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la recette cliquez ici.
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez ici.
- Saumon basse température, compoté de tomate et oignon rouge. Pour la recette ici.
- Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez ici.
- Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez ici.
- Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez ici.

Ingrédients pour ce saumon confit (4 personnes)

- 4 pavés de saumon de 180 g chacun

P**our les pickles et les fleurs de radis**

- 10 radis ronds
- 80 g de vinaigre blanc si possible parfumé au romarin
- 120 g de sucre

- une branche de romarin

Et 4 radis ronds supplémentaires pour réaliser de jolies fleurs pour la présentation de vos assiettes…

Pour les chips de riz

- 40 g de riz type basmati
- sel et poivre

Pour la garniture

- un gros fenouil ou deux petits
- deux oignons rouges
- un demi citron confit au sel
- une cuillerée à soupe rase de poudre de fenouil
- sel, poivre

Pour le pistou coriandre cacahuète

- une botte de coriandre
- une très bonne huile d'olive extra vierge
- 40 g de cacahuètes salées
- sel (si besoin: n'oubliez pas que les cacahuètes sont déjà salées)
- poivre

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 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 trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour plus d'information sur le matériel de cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Préparation

Commencez la préparation du saumon la veille. En effet il faut que l'huile fige pour pouvoir mettre le saumon sous vide sinon l'huile sera aspirée par votre sous videuse…De même vos pickles de radis seront meilleurs si vous les préparez un ou deux jours avant.

Pour le saumon

- Déposez les pavés dans un récipient pouvant tout juste les contenir. Salez et poivrez. Versez par-dessus de l'huile d'olive: les pavés doivent être immergés. Mettez au frais pendant 12 heures minimum jusqu'à ce que l'huile d'olive ait figé.
- Le jour même mettre les pavés de saumon sous vide afin de les cuire basse température à 47° pendant 20 mn. N'oubliez pas de mettre en même temps vos assiettes de service au four à 60° de manière à ce qu'elles soient chaudes pour le dressage.

Pour les pickles et les fleurs de radis

Vous pouvez préparer les pickles le jour même mais ils seront meilleurs si vous les préparez deux jours avant…

- Découpez les **10** radis en tranches fines.
- Faites chauffer le vinaigre, le sucre, la branche de romarin; à ébullition versez le tout sur les radis émincés et disposés dans une boîte que vous allez fermer hermétiquement. Réservez. Ces pickles se conservent plusieurs jours au frigo: vous pouvez les déguster

également avec de la viande froide, du foie gras…

- Coupez les quatre derniers radis en étoile et plongez-les dans une coupelle d'eau: ils vont ainsi s'ouvrir et se transformer en jolies fleurs. Ils serviront pour le dressage.

Pour la chips de riz

- Faites cuire le riz et prolongez le temps de cuisson conseillé de 5 minutes: votre riz doit être trop cuit et un peu collant. Égouttez le et salez le bien.
- Déposez le riz sur une feuille anti adhésive ou un silpat.
- Recouvrez d'une feuille de papier cuisson et étalez au rouleau. Le riz doit alors s'écraser et s'étaler en une fine couche. Ôtez délicatement la feuille de papier cuisson du dessus.
- Passez le riz au four à 220° pendant environ 8 mn. Puis à l'aide d'une spatule retournez la plaque de riz: cette dernière doit être assez desséchée pour pouvoir être retournée; si ce n'est pas le cas poursuivez un peu la cuisson.
- Cuire encore quelques minutes: la plaque de riz doit être légèrement dorée. Sortez-la alors du four et laissez refroidir. Vous pouvez alors la rompre en plusieurs morceaux croustillants. Réservez dans une boîte hermétique.

Pour la garniture

- On commence par le fenouil. N'oubliez pas de garder de côté les « pluches » c'est à dire les petites feuilles très fines du fenouil. Elles serviront également pour le dressage.
- Coupez le fenouil en fines lamelles: plus vous les

couperez finement plus ils cuiront vite.

- Coupez également les oignons rouges en fines lamelles.
- Découpez le demi citron confit au sel en toute petite brunoise (petits dés).
- Dans une poêle faites chauffer un peu d’huile d’olive et la cuillerée de poudre de fenouil.
- Quand la poêle est bien chaude rajoutez les oignons rouges et laissez cuire à feu doux pendant 10 mn. Puis ajoutez le fenouil et cuire encore 15 m à 20 mn. Les légumes doivent être bien tendres.

Pour le pistou coriandre cacahuète

- Prélevez les feuilles de coriandre.
- Puis mixez-les **très finement** avec un peu d’huile d’olive extra vierge, les cacahuètes salées et un peu de poivre. Rectifiez au besoin l’assaisonnement. Utilisez une très bonne huile d’olive pour votre pistou: il n’en sera que meilleur. j’utilise une huile italienne extra vierge parfumée au citron de la marque Frantoi Cutrera (pour leur site cliquez ici). Ajoutez alors le citron confit que vous avez réservé précédemment.

Tout est prêt: il ne reste plus qu’à dresser.

Dressage

Disposez une ligne de compoté d’oignon et fenouil au milieu de l’assiette puis déposez un pavé de saumon au milieu de la ligne; décorez avec les pickles de radis, une fleur de radis, quelques chips de riz et des points de pistou. Pour terminer parsemez de quelques cacahuètes et de pluches de fenouil.

Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit

Par ce beau week end d'été voici une très belle et délicieuse recette de queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit. Un barbecue de fête qui amène un peu d'originalité et de gastronomie à ce mode de cuisson que nous aimons tous.

Et si vous aimez la cuisine barbecue faites-vous plaisir avec les recettes suivantes!

- Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym
- Canard aux pêches version barbecue

Ingrédients: pour 4 personnes

- quatre queues de langouste

Pour la marinade des langoustes

- une huile d'olive de qualité: trois cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- un demi jus de citron vert et son zeste râpé

Pour le beurre de tomate et citron confit

- un demi citron confit (au sel)
- 100 g de tomates confites (vous en trouvez au super marché ou si vous désirez les faire vous même cliquez ici)

- 80 g de beurre mou mais pas fondu. Sortez-le un heure avant pour le mettre à température ambiante.
- piment d’Espelette

Accompagnement

- salade de roquette et suprêmes de pamplemousse
- huile d’olive, jus de citron, sel et poivre

Préparation:

La marinade des langoustes

- Mélangez tous les ingrédients de la marinade (huile d’olive, citron vert, sel et poivre) .
- Coupez les queues de langoustes en deux.
- Badigeonnez les queues de langouste avec la marinade. Réservez au frais pendant une heure.

Le beurre de tomate et citron confit

- Mixez tous les ingrédients du beurre de tomate (beurre mou, citron confit au sel, tomates confites et piment d’Espelette).
- Déposez le beurre sur l’extrémité du film alimentaire et roulez le tout pour former un petit boudin bien serré. Réservez au frais une heure.

Préparation de la salade

- Mélangez la salade avec l’huile d’olive et un peu de citron, sel et poivre.
- Coupez les deux extrémités des pamplemousses.
- Puis ôtez l’ecorce tout autour du fruit.

- Et enfin avec un petit couteau prélevez les suprêmes.

Cuisson des langoustes

- Cuire les langoustes au barbecue: déposez-les côté chair sur la grille au dessus des braises pendant 3 minutes puis retournez les langoustes pour encore deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson donné dépend d'un barbecue à l'autre, de la hauteur de grille donc je le donne à titre informatif…

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 Académy. 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 sympa où nous nous sommes régalés 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/

Dressage

- Disposez un lit de salade et des suprêmes de pamplemousse. Posez les queues de langouste et un peu de beurre de tomates et citron vert par dessus celles-ci. Un petit bonheur de gourmandise!

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Un petit délice qui fleure bon l'été que cette tarte crémeuse au goût framboise très pepsi! Rien de bien technique dans cette réalisation qui enchantera vos papilles aussi bien que votre sens de l'esthétique… Alors vite à vos fourneaux!

Ingrédients: pour une tarte de 35 cm sur 11 cm (6 à 8 personnes)

Pour la pâte

- 200 g de farine tamisée
- 120 g de beurre **mou**
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amande
- une pincée de poudre de vanille ou les grains d'une gousse de vanille
- 5 g de sel
- un œuf
- un peu de mycryo: le mycryo est constitué de beurre de cacao et son goût est totalement neutre. Saupoudré sur

un fond de tarte à sa sortie du four, il permet d'isoler la pâte de la crème et cette dernière ne ramollira pas la pâte. Il sert également pour tempérer facilement le chocolat. Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.

Pour le crémeux framboise: je vous rappelle les ingrédients du crémeux et retrouvez sa recette en pas à pas en cliquant ici. **Attention**: par rapport à la recette de base du crémeux framboise original **la quantité de gélatine change** pour cette recette de tarte.

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de framboises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site de la confiserie Florian en cliquant ici)
- une cuillerée à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- **deux feuilles et demi de gélatine (5 g)**

Pour la meringue:

- 40 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace

Pour la décoration et garniture de la tarte

- un peu de lemon curd (une à deux cuillerées à soupe).

Pour la recette du lemon curd maison cliquez ici. Le lemon curd est facultatif: il n'en faut pas beaucoup mais je trouve qu'il sublime le goût des framboises.
- mûres, framboises, fraises en tranches, copeaux de chocolat blanc, basilic pistou (basilic à petites feuilles)

Matériel

- un cadre à tarte rectangulaire (35 cm sur 11 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une poche à douille et une douille de votre choix
- du film alimentaire

Préparation:

Commencez par la pâte: je n'utilise pas de robot car la réalisation est très facile et rapide à la main.

- Crémez le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): pour cela mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet. Si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.
- Ajoutez la poudre d'amande, le sel et la poudre de vanille. Mélangez.
- Battez l'œuf rapidement dans un récipient de manière à déjà mélanger le blanc et le jaune.
- Ajoutez alors l'œuf battu au mélange ainsi que la farine tamisée.
- Mélangez la pâte sans trop la travailler: quand la pâte se décolle de la paroi du bol elle est prête.

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtissiers travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n'est pas le cas de nos cuisines ménagères le plus souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d'avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

- Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles. J'utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle. Surtout n'oubliez pas de réaliser un rebord de 6 cm supérieur à votre cadre de manière à à ce que vous puissiez bien relever cette pâte sur les rebords du cadre.. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n'attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cadre: il faut qu'elle reste encore malléable.

- Posez le cadre à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d'un silpat. Beurrez l'intérieur du cercle à tarte.
- Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte. Laissez en place le film alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre. Puis ôtez le film alimentaire.

- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sablés pour le goûter).

- Piquez la pâte à l'aide d'un fourchette.

- Remettez le tout **au frigo pour un heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement).
- Faites préchauffer le four à 180° et enfournez pour 12 à 15 minutes. A la sortie du four saupoudrez le fond de la tarte de mycryo et laissez refroidir.

Le crémeux framboise: pour la recette cliquez ici. **N'oubliez pas d'augmenter la dose de gélatine par rapport à la recette originale (deux feuilles et demi)!**

Montage de la tarte

- Badigeonnez le fond de tarte sur un millimètre d'épaisseur avec le lemon curd. N'en mettez pas trop sinon il prendra le dessus sur le goût de la framboise.
- Puis versez le crémeux framboise. Laissez prendre au frigo au moins deux heures.
- Coupez quelques fraises en tranches.
- A l'aide d'un couteau façonnez des copeaux de chocolat blanc.

La meringue

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

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.
- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.
- Pochez la meringue sur un côté de la tarte et disposez les fruits en long sur le côté de la meringue. Puis colorez la meringue à l'aide d'un chalumeau.
- Puis disposez harmonieusement les copeaux de chocolat blanc et les petites feuilles de basilic. Il ne reste plus qu'à enlever le cadre. C'est terminé!

Trop trop bon!

Boeuf « Wagyu » basse température et ses légumes au sésame

Le wagyu est une viande d'origine japonaise, wa signifiant « japonais » et « gyu » le boeuf. Le wagyu le plus connu est celui de la région de Kobé. C'est une viande exceptionnelle de part son persillage (graisse répartie dans la chair) très caractéristique qui en fait une viande d'une tendreté inconcevable, difficile à imaginer si l'on en a jamais goûter… L'élevage et l'alimentation des bêtes sont extrêmement codifiés et surveillés pour obtenir cette viande exceptionnelle dont le prix est à la hauteur de la qualité. On

peut dire que c'est la « rolls » des viandes. On en trouve très difficilement en Europe tant le nombre de bêtes réservées à l'exportation est minime (seules environ une vingtaine de bêtes par mois sont destinées à l'exportation pour l'Europe!).

Depuis quelques années cette viande remporte un vif intérêt dans le monde et quelques pays comme l'Australie, la Nouvelle Zélande, l'Espagne s'inspirent maintenant des méthodes d'élevage nippones et produisent du bœuf « façon wagyu » ou « façon Kobé ». On commence donc à trouver une viande assez proche de la qualité japonaise dans certaines boucheries. Bien que bien moins persillée qu'une véritable viande wagyu d'origine Kobé, ce type de viande est vraiment excellente. Pour mes amis belges vous en trouverez chez mon excellent boucher qui en propose, importée d'Australie: boucherie Dobbelaere à Braine le Château.

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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

Ingrédients pour le Boeuf « Wagyu » (4 personnes)

- deux tranches de filet de « wagyu » australien de 400 g chacune (donc 800 g en tout). Remarquez le persillage de la viande…
- deux oignons rouges
- 200 g d'édamamé: ce sont des cosses de soja encore vertes qui contiennent des petites fèves. Ces légumineuses sont incontournables chez les Japonais. Vous en trouverez généralement surgelées dans les boutiques asiatiques ou les épiceries bio. Il suffit de les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante puis de les écosser comme les petits pois.
- 10 petites carottes primeurs
- des graines de sésame
- un peu de beurre

Pour la marinade:

- deux cuillerées à café rase de wasabi en poudre. Si vous avez du mal à en trouver cliquez ici.
- 10 ml de sauce soja sucrée
- 10 ml de soja salé
- une cuillerée à soupe de mirin. Si vous avez du mal à en trouver cliquez ici.

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'information sur le matériel de cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Préparation

On commence par la garniture:

- Torréfiez les graines de sésame à la poêle sans matiere grasse. Réservez.
- Préparez les édamamés. Il suffit de les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante puis de les écosser comme les petits pois.
- Pelez les oignons rouges et coupez-les en deux.
- Posez les oignons côté tranché dans une poêle chaude sans matière grasse. Laissez-les bien colorer.
- Quand le dessous des oignons est bien coloré rajoutez un morceau de beurre. Puis ajoutez 15 cl d'eau, une pincée de sel et couvrez. Laissez cuire à feu doux quelques minutes pour attendrir les oignons.
- A la fin de la cuisson détaillez les oignons en jolies coupelles. Réservez.
- Épluchez les carottes. Les cuire à la poêle à feu doux à couvert avec une noix de beurre, du sel et un peu d'eau. Elles doivent être tendres: au besoin rajoutez de l'eau et continuez la cuisson. En fin de cuisson tranchez deux carottes en rondelles et gardez les autres

entières. Réservez.

Préparation de la viande

- Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients.
- Plongez la viande dans la marinade et massez-la bien avec. Laissez au frais pendant une heure.
- Égouttez bien la viande et filmez-la. Réservez le trop plein de marinade. Mettez la viande sous vide et cuisez-la au bain marie à l'aide du thermoplongeur à 55° pendant 40 mn.
- En fin de cuisson récupérez le jus rendu par la viande. Faites-le chauffer avec le restant de marinade et réduire légèrement en rajoutant une cuillerée à soupe de soja sucré. Réservez.
- Sortez la viande des sachets sous vide et poêlez-la sur ses deux côtés dans une poêle **très chaude rapidement** pour la colorer (une minute max sur chaque côté). Réservez au four à 55°, le temps de réchauffer tous les autres éléments. Profitez-en pour préchauffer vos assiettes de service à la même température dans le four.

Dressage

- Sortez la viande du four et tranchez-la.
- Déposez les tanches de viande dans le plat de service puis disposez les légumes tous autour. Saupoudrez de graines de sésame torréfiées. Servez la sauce dans une petite coupelle individuelle.

Comment faire à la fois un bon sirop et une délicieuse compte de rhubarbe

Cette semaine une recette facile qui apportera beaucoup de peps et gourmandise à vos desserts aux fruits. Ce sirop est un véritable délice et se marie particulièrement bien avec des fruits rouges.

Et si vous aimez la rhubarbe voici une délicieuse recette de tarte que vous réaliserez avec la compote de rhubarbe qui vous restera de cette recette. Pour la recette cliquez ici.

Ingrédients

- 500 g de rhubarbe
- 200 g de sucre muscovado. C'est un sucre brun complet et non raffiné. Il a une forte teneur en mélasse ce qui lui donne un goût particulier. Vous en trouverez dans les épiceries bio.
- une cuillerée à café de cardamome en poudre

Préparation

- Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d'un centimètre.
- Versez les morceaux de rhubarbe avec le sucre muscovado et la cardamome dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 15 à 20 mn. N'ajoutez surtout pas de liquide car la rhubarbe rend naturellement de l'eau en cours de cuisson.
- Égouttez la rhubarbe et réservez le jus devenu sirop dans une jolie bouteille et les morceaux devenus compote

dans un récipient hermétique. C’est avec cette compote que vous pouvez réaliser la tarte à la rhubarbe dont je vous parlais en début de recette. Pour la recette de la tarte cliquez ici.

Si vous aimez la rhubarbe vous allez vous régaler! La compote est délicieuse seule mais peut également accompagner avec gourmandise un yaourt. La compote et le sirop se garde au frais.

Ratatouille croquante ensoleillée

Cette ratatouille, un peu différente de la ratatouille traditionnelle, est à la fois très croquante et légère car beaucoup moins chargée en huile. En effet le mode de cuisson est différent : les légumes ne sont pas confits dans l’huile mais juste revenus à la poêle. Elle peut être servie en entrée froide, en accompagnement d’un poisson ou viande ou même en petite verrine lors d’un apéritif. On y retrouve tous les légumes de la recette traditionnelle sauf les oignons, remplacés ici par du fenouil. Essayez-la et vous allez l’adorer!

Je n’y mets pas d’ail mais vous pouvez en ajouter une gousse, si vous le désirez, en la mixant avec l’aubergine.

Pour les puristes qui préfèrent la vraie ratatouille niçoise cliquez ici.

Ingrédients: pour 6 à 8 coupes

- un petit fenouil

- une petite courgette
- un poivron rouge
- 2 tomates
- un demi citron confit au sel
- deux aubergines
- huile d’olive
- origan
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les aubergines en deux. Incisez la chair en surface à l’aide d’un petit couteau en dessinant des croisillons. Puis laquez-les d’un peu d’huile d’olive à l’aide d’un pinceau. Saupoudrez de sel , poivre et d’origan.
- Passez au four à 170° pendant 50 mn.
- A la fin de la cuisson prélevez la chair des aubergines à l’aide d’une cuillère.
- Mixez la chair des aubergines finement. Rectifiez l’assaisonnement.
- Mettez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.
- Détaillez le fenouil en fine brunoise.
- Prélevez des lamelles un peu épaisses de courgette (avec un côté peau). Coupez-les en très fine brunoise. N’utilisez pas le cœur de la courgette: cette partie contient les graines qui ne sont pas intéressantes sur le plan gustatif. Il vous en faut environ 100 g à 150 g de brunoise.
- Faites de même avec le poivron rouge: taillez-le en trés fine brunoise.

- A l’aide d’un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate.
- Plongez-les dans une casserole d’eau bouillante pendant deux ou trois minutes.
- Puis mondez les tomates: ôtez-en la peau qui doit se décoller facilement. Coupez-les en quatre et ôtez-en les graines. Comme pour les poivrons, la courgette et le fenouil coupez les tomates en toute petite brunoise.
- Pour finir faites de même avec le citron confit.
- Faites revenir les dés de fenouil dans une poêle avec de l’huile d’olive. Salez au fur et à mesure que vous ajoutez les autres ingrédients. Cuire quelques minutes.
- Puis ajoutez les dés de poivron et les dés de courgette. Cuire 5 minutes.
- Ajoutez enfin les tomates en dés et le citron confit. Cuire encore 2 à 3 minutes. Rectifiez l’assaisonnement en sel et en poivre. L’ensemble doit rester croquant.

Dressage

Tous les éléments sont prêts: il ne reste plus qu’à dresser dans vos verrines ou cocottes individuelles.

- Déposez un peu de légumes au fond de chaque verrine.
- Puis pochez la purée d’aubergine.
- Rajoutez un couche de légume. Terminez par une petite touche de purée d’aubergine et décorez avec une ou deux feuilles de basilic ou des petites feuilles de fenouil…

Glace gourmande aux poivrons

Pour ce week end caniculaire un peu de fraîcheur avec cette glace surprenante…Une glace aux poivrons! Mais oui! Beaucoup de légumes peuvent se prêter à des desserts sucrés, gourmands et surprenants. Le poivron en fait partie. Voici donc une petite glace inattendue qui va vous surprendre et qui ravira les amateurs de fraîcheur pas trop sucrée.

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.

Vous aimez les glaces et les sorbets? Voici d'autres recettes qui vous régaleront:

Sorbet fraise, verveine

Sorbet surprenant au fenouil

Ingrédients pour un demi litre de glace

- un poivron rouge
- un poivron jaune et un vert (vous n' utiliserez qu'une partie de ces deux poivrons: gardez le restant pour une salade ou une petite poêlée…)
- 250 ml de lait entier
- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 5 jaunes d'œuf
- 80 g de sucre

Pour le sirop

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre

Matériel

- une sorbetière. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous. Mais vous pouvez procéder autrement: il faut avoir un blender ou un thermomix, suivre la recette et à la place de mettre dans une sorbetière, verser la préparation dans des bacs à glaçons et au congélateur. Puis passer au blender ou thermomix pour réduire les glaçon de la préparation en une jolie crème glacée, à consommer de suite ou remettre au congélateur pour plus tard.

Préparation

Commencez la préparation la veille car l'appareil de la glace doit être bien froid quand vous le verserez dans la sorbetière.

- Coupez le poivron rouge en petits dés. Réservez-en une petite cuillerée à soupe dans un bol: nous allons les confire plus tard dans un sirop.
- Versez le reste des dés de poivron rouge dans une casserole avec le lait et la crème. Cuire à feu doux et à couvert pendant 30 mn.
- Coupez également une tranche du poivron jaune et une tranche du poivron vert en petite brunoise. Versez ces dés avec la cuillerée de dés de poivron rouge que vous avez réservée précédemment. Puis réalisez un sirop avec 100 g d'eau et 50 g de sucre. Faites chauffer.
- A frémissement versez le sirop sur vos dés de poivron. Laissez refroidir complètement puis récupérez le sirop et renouvelez l'opération au moins trois fois: on chauffe le sirop et on le verse sur les dés de poivrons, on attend le refroidissement total, on récupère le sirop et on recommence…Puis réservez à température ambiante.

- Quand la préparation lait, crème et dés de poivrons rouge a terminé de cuire mixez-la **très** finement.
- 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 mixé encore chaud de poivron rouge, lait et crème. 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 dés de poivrons confits dans le sirop et quelques petites feuilles de menthe.

Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)

Ce weekend on profite du soleil et du barbecue avec cette succulente recette venue tout droit du pays du soleil levant!

Au Japon les « yakitori » sont traditionnellement des brochettes à base de volaille comme le canard ou le poulet. Cependant ce dernier a la part belle car il en existe énormément de variétés en fonction du morceau de poulet

utilisé, comme les blancs, les cuisses, la peau, le cœur, le croupion, les intestins, le foie, les ailes, les gésiers…Chacune porte un nom différent. Elles sont tellement populaires que beaucoup de régions ou villes japonaises en ont fait des variantes locales.

Celles que je vous propose aujourd'hui sont réalisées à base de boulettes de blancs de poulet et se nomme « tsukune » en japonais. Ces petites brochettes sont absolument délicieuses. Vous pouvez les proposer en apéritif, en entrée ou en plat principal. En été passez-les au barbecue pour les réchauffer et les parfumer: elles n'en seront que meilleures!

Oishii desu! (« C'est délicieux » en japonais…)

Si vous aimez la cuisine au barbecue voici d'autres recettes:

- Moules au barbecue sauce crémeuse à l'ail et au thym
- Spare ribs basse température, rôties au barbecue, sauce à l'orange

Ingrédients (pour 6 brochettes)

Pour les boulettes

- deux gros blancs de poulet
- un morceaux de gingembre râpé (2 cm sur 1 cm)
- un œuf
- 1/2 cuillerée à soupe de farine
- 1/2 cuillerée à café de sucre
- 1 cuillerée à café de soja salé

Pour le bouillon

- un litre et demi d'eau
- un sachet de bouillon dashi. C'est une sorte de bouillon de poisson japonais réalisé à base d'algues kombu et de bonite séchée. Vous pouvez en commander sur le site d'ingrédients japonais Kioko en cliquant ici.

- trois cuillerées à soupe de saké (alcool de riz japonais)

Pour la sauce

- 1 dl de saké (alcool de riz japonais)
- 1/2 dl de soja salé
- 1/2 dl de mirin (le mirin est une sorte de saké très doux ,un peu sirupeux et sucré utilisé essentiellement comme assaisonnement). Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander sur le même site que le dashi.
- 70 g de sucre
- une demi marmite de bouillon Knorr (poule)
- 1/2 cuillerée à soupe de vinaigre de riz

Matériel

- un mixeur
- des brochettes en bambou

Préparation

Commencez par préparer la sauce.

- Versez tous les ingrédients de la sauce dans un casserole **(sauf le vinaigre de riz)** et faites réduire la sauce à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit légèrement sirupeuse. Retirez alors la sauce du feu et ajoutez alors le vinaigre de riz. Réservez. Cette sauce peu se conserver 3 semaines au frigo.
- Mettez dans le bol du mixeur tous les ingrédients des boulettes. Mixez finement le tout.
- Modelez des petites boulettes à partir du haché de poulet (environ 1,5 à 2 cm de diamètre). Pour faciliter leur réalisation passez-vous les mains dans la farine

(le mélange est un peu collant). Façonnez les boulettes dans le creux de vos mains. Puis déposez-les au fur et à mesure dans un plat contenant de la farine pour qu'elles ne collent pas dans le fond du plat.

Préparez le bouillon de cuisson.

- Délayez le sachet de dashi dans un litre et demi d'eau. Ajoutez le saké et portez à ébullition.
- Plongez les boulettes dans le bouillon. Laissez-les cuire quelques minutes et égouttez-les.
- Laissez-les légèrement refroidir et enfilez les boulettes sur des piques en bambou.
- Laquez généreusement les boulettes de sauce à l'aide d'un pinceau. Ces boulettes peuvent être préparées à l'avance et réchauffées au dernier moment.
- Mettez les brochettes à dorer sur le barbecue (ou un petit grill) pendant quelque minutes. Rajoutez un peu de sauce pendant la cuisson pour les caraméliser.

Je sers ces petites brochettes avec des shitakés (champignons japonais) juste poêlés avec une échalote hachée finement et un peu de soja sucré, le tout agrémenté de quelques feuilles de coriandre. C'est toujours un franc succès.