

Mes Hotdogs maison

Rien de meilleur que ces hotdogs maison qui n'ont rien à voir à ceux caoutchouteux que vous achetez dans les foires ou au super marché. La recette est facile. Essayez les : vous ne verrez plus jamais les hotdogs de la même manière et vos ados vont vous adorer!



Mes Hotdogs maison

Ingrédients pour 4 hot-dogs

- 250 g pâte à pizza (à acheter au super marché ou encore mieux à faire soi-même: pour la recette cliquez [ici](#))
- 4 saucisses (Francfort, merguez, chipolata...)
- un œuf battu
- moutarde
- sel
- bicarbonate de sodium (parfois au supermarché ou en

pharmacie)



bicarbonate de
sodium
alimentaire

Préparation:

- Faites préchauffer votre four à 220°.
- Abaissez un morceau de pâte à pizza (environ 60 g) de manière à former un rectangle.



Étirez un morceau de pâte à
pizza de manière à former un
rectangle

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez de moutarde.



Badigeonnez de moutarde

- Placez la saucisse à l'extrémité du rectangle et roulez la dans la pâte à pizza.



Placez la saucisse à l'extrémité du rectangle



Roulez la dans la pâte à pizza

- Faites bouillir un litre d'eau dans une grande casserole pouvant contenir la longueur des hot-dogs. Versez une cuillerée à soupe de bicarbonate de sodium. Bien mélanger. Plongez les hot-dogs dans l'eau bouillante et cuire 30 secondes.



Plongez les hot-dogs dans l'eau bouillante et cuire 30 secondes.

- Sortez les de l'eau à l'aide d'une écumoire et posez les sur une surface anti adhésive.
- Battez l'œuf dans un petit bol pour bien mélanger le jaune et le blanc.



Battez l'œuf

- A l'aide d'un pinceau passez une couche d'œuf battu et parsemez de sel.



A l'aide d'un pinceau passez une couche d'œuf battu et parsemez de sel

- Placez les hot-dogs sur une plaque anti adhésive et mettez les au four à 220° pendant environ 15 mn.



A la sortie du four...

- Servez chaud avec une bonne mayonnaise maison et une salade!



Mes Hot dogs maison

Astuces:

Vous pouvez en préparer avec des minis saucisses et les servir à l'apéritif...

Comment réussir une excellente (pâte à) pizza maison

Comment réussir une excellente (pâte à) pizza maison? Le secret de la pizza c'est sa pâte...La réaliser n'est vraiment pas difficile et vous pourrez non seulement faire d'excellentes pizzas maison mais également de délicieux hot-dogs dont je vous donnerai le secret la semaine prochaine!

La garniture est à préparer selon votre goût: une base de sauce tomate indispensable, des champignons frais, des légumes confits à l'huile (aubergines, poivrons, tomates...) ou des légumes frais, le ou les fromages de votre choix, des fruits (ananas par exemple), des restes de viande, du jambon cru ou cuit, du chorizo, des petits morceaux de saucisse, du saumon fumé, de la crème fraîche... Bref tous les petits restes du frigo seront les bienvenus sur votre pizza.

Ingrédients pour une pizza (quatre parts)

Pour la pâte à pizza:

- 280 g de farine tamisée (160 g et 120 g)
- 1 cuillerée à soupe rase de sel
- un cuillerée à café d'huile d'olive
- un cuillerée à café rase de miel
- un demi paquet de levure de boulanger fraîche
- eau: 50 ml et 125 ml

Pour la garniture (c'est un exemple...à vous de faire marcher votre imagination)

- dans tous les cas: une bonne sauce tomate. Pour la recette cliquez **ici**
- trois boules de mozzarella
- des tranches fines de jambon cru
- des légumes confits dans l'huile (artichaut, aubergines, tomates)
- quelques feuilles de salade (à déposer sur la pizza à la sortie du four)

Préparation de la pâte à pizza:

La pâte à pizza doit être préparée deux à trois heures à l'avance, idéalement deux jours avant son utilisation.

- Mélangez 50 ml d'eau légèrement tiède (attention pas au

dessus de 30° sinon vous allez « tuer » la levure) avec le miel et la levure.

- Dans un grand bol versez 160 g farine avec le mélange précédent (eau, miel, levure). Rajoutez 125 ml d'eau et mélangez énergiquement (avec un robot c'est mieux) pendant au moins 5 mn. Laissez reposer à température ambiante 40 mn .
- Ajoutez alors les 120g de farine tamisée restante, le sel et l'huile et mélangez de nouveau. La pâte doit être homogène et se détacher des parois de la cuve.
- Couvrir la pâte de film alimentaire au contact (pour éviter que la pâte ne sèche en surface) et laissez pousser deux heures à température ambiante. La pâte doit avoir doublé de volume.
- Vous pouvez maintenant utiliser la pâte mais je vous conseille de la mettre au frais et de l'utiliser 24 à 48 h après: elle sera bien meilleure. Si vous la mettez au frais, sortez la du frigo 1 heure avant utilisation.
- Pour abaisser la pâte commencez à le faire avec le plat de la main puis aidez vous d'un rouleau à pâtisserie. Lorsque vous lui avez donné la forme que vous désirez, placez la sur une surface anti adhésive (silpat ou feuille de papier cuisson).

Préparation de la pizza et secret d'une bonne cuisson:

Le petit secret de cuisson: préchauffez le four à 240° ainsi que la plaque sur laquelle vous allez déposer la pizza: c'est important car la pizza est habituellement cuite dans un four à pizza et donc déposée directement sur une pierre très chaude. Enfournez sur un plaque froide ferra que votre pizza manquera grandement de croustillant...

- Après avoir étalé la pâte sur la surface anti adhésive recouvrez la surface de sauce tomate. Disposez par

dessus les ingrédients que vous avez choisis (ici légumes confits dans l'huile, tranches fines de jambon cru et mozzarella).

- Glissez alors le support anti adhésif qui supporte la pizza sur la plaque du four qui est déjà à 240° et enfournez immédiatement pour 15 à 20 mn. Surveillez bien la fin de cuisson (le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre).

Et voilà votre pizza maison bien croquante!

Suprêmes de volaille en écaïlles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat de Philippe Etchebest (recette basse température)

Cette recette est grandement inspirée d'une recette que le chef Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France, a réalisée pour l'émission Objectif Top Chef. Malheureusement les dosages ne sont jamais communiqués... Je vous en livre ma modeste réalisation: la recette originale est réalisée avec des topinambours et non du céleri. Le céleri est un légume que l'on cuisine peu et c'est dommage car il a un goût très fin. Associé à la poire c'est un régal!



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 retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour les Suprêmes de volaille (pour 4 personnes)

- 4 blancs de poulet

Pour la farce fine: attention le dosage est précis

- 250 g de blanc de poulet supplémentaires
- 2,5 dl de crème liquide entière
- un blanc d'œuf
- sel, poivre

Pour la garniture

- un petit céleri rave
- 25 g de beurre

- 4 poires pour les écaïlles; choisissez les bien fermes
- 250 g d'eau, 250 g de sucre en poudre et trois étoiles de badiane pour le sirop
- un poire à détailler en brunoise (petits dés)
- un ou deux carrés de chocolat
- sel, poivre

Matériel

- un mixeur
- un tamis (facultatif, mais le résultat sera meilleur)
- une mandoline pour réaliser des tranches fines et régulières
- pour une **cuisson vapeur**: un cuit vapeur
- pour une **cuisson basse température**:
- 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:
- un petit chalumeau de cuisine (vous en trouverez chez Alice Délice, par exemple) ou un grill.

Préparation

Commencez par la garniture que vous pourrez réchauffer au micro onde au moment du dressage.

- A l'aide d'un grand couteau, coupez la base et le dessus du céleri rave.
- De la même manière, enlevez la peau terreuse sur les côtes.
- Rincez le céleri sous un filet d'eau pour enlever toute trace de terre.
- Coupez-le en tranches puis en petits dés. **Réservez trois tranches** que vous taillerez également en petits dés mais que vous mettrez de côté pour une réalisation différente.
- Dans une casserole, versez les dés de céleri rave (sauf ceux réalisés avec les trois tranches que vous avez réservées) et couvrez avec le lait. Faire cuire à feu très doux (sinon le lait accrochera et brûlera au fond de la casserole) jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Égouttez le céleri et ne jetez pas le lait de cuisson (une petite quantité va servir pour mixer le céleri rave).
- Mixez le céleri rave, au départ sans lait de cuisson. Au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson si la préparation est trop épaisse: elle doit avoir la texture d'une purée. Ajoutez le beurre (environ 25 g) et mixez jusqu'à l'obtention d'une texture fine.
- Ajoutez le sel selon votre goût . Mélangez et réservez votre purée.
- Faites revenir quelques minutes les dés de céleri que vous avez réservés précédemment dans une poêle avec un peu de beurre. Le céleri doit rester croquant. Réservez.

Préparons maintenant les poires

- Épluchez **la première poire** et découpez la en petits dés.

- Rajoutez la brunoise de poire au petits dés de céleri cuits précédemment à la poêle et continuez la cuisson 2 à 3 mn. Réservez.
- Épluchez les 4 autres poires.
- Coupez-les en deux et ôtez le cœur avec les pépins à l'aide d'une cuillère parisienne ou d'un petit couteau.
- Coupez les poires en tranches fines à la mandoline.
- Préparez un sirop avec 250 g d'eau et 250 g de sucre en poudre et trois étoiles de badiane. Faites chauffer jusqu'à complète dissolution du sucre. Ôtez la casserole du feu laissez refroidir 10 mn. Pochez les tranches de poires dans le sirop. Réservez à température ambiante.

La farce fine

- Mixez le blanc de poulet très finement (au moins 5 mn). Puis ajoutez le blanc d'œuf: mixez encore. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez encore quelques secondes. Assaisonnez (sel, poivre): pour cela n'hésitez pas à goûter la préparation.
- Passez la préparation obtenue au tamis fin à l'aide d'une spatule. Cette opération est facultative: si vous ne passez pas la préparation au tamis, vous retrouverez des petits morceaux de poulets un peu filandreux dans votre farce fine. Réservez au frais.

Préparation des blancs de poulet

- Faites colorer les blancs de volaille à la poêle avec un peu de beurre deux minutes de chaque côté. Ôtez-les de la poêle et réservez-les quelques minutes au frais. Ils ne doivent pas être chauds lorsque vous allez les recouvrir de farce fine.



Faites colorer les blancs de volaille à la poêle

- Égouttez les tranches de poires.
- Posez vos blancs de volaille sur le plan de travail; recouvrez généreusement le dessus de chaque blanc de farce fine puis disposez les tranches de poire d'un côté à l'autre comme les écailles d'un poisson.
- Posez un blanc (farce et poire par dessus) sur le bord d'un morceau de film étirable alimentaire puis roulez délicatement le blanc bien serré dans le film étirable. Procédez de même pour tous vos blancs de volaille.

Pour la cuisson vapeur

- Faites cuire les blancs 15 mn dans votre cuit vapeur (déposez les blancs quand le cuit vapeur dégage déjà de la vapeur).

Pour la cuisson sous vide

- Mettez sous vide les blancs de volaille emballés dans le film alimentaire.
- Cuire sous vide basse température à 61° pendant 40 minutes.
- A la fin de la cuisson sortez les blancs de leur sachet; ôtez le film alimentaire et déposez les blancs sur une

grille.

- Passez le dessus des blancs, côté poire, au chalumeau pour les dorer. Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les quelques secondes sous le grill (attention à bien surveiller pour ne pas les brûler!). Réservez-les au four à 70° en attendant de les servir. Profitez en pour mettre vos assiettes de service à chauffer au four également.

Dressage:

- Réchauffez la purée et la brunoise poire céleri.
- Versez une belle cuillerée de purée au milieu de l'assiette et déposez un blanc de poulet dessus. De chaque côté du blanc de poulet versez une petite cuillerée de brunoise poire céleri.
- Il reste plus qu'à râper un peu de chocolat noir sur le tout...
- La petite touche gourmande pour ceux qui aiment une petite sauce en plus: je fais 250 g de fond de volaille que je réduis de manière à ce qu'il soit légèrement sirupeux et je lui rajoute 10 cl de porto; je réduis encore quelques minutes pour faire évaporer l'alcool et je rajoute 3 pistoles (environ 6 g) de chocolat noir pour bien lier le tout; cette sauce est l'accompagnement idéal de ce plat.

Filet de dorade basse température, purée de panais

et vanille

Voici un plat tout en douceur et en tendresse. Vous pouvez le réaliser basse température mais si vous n'êtes pas équipé pour ce type de cuisson pas de panique : je vais vous livrer mon petit secret pour cuire vos filets de poisson à la poêle pour une cuisson parfaite.



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 quatre personnes

- Quatre filets de dorade (comptez 180 g par personne).
- environ 700 g de panais
- une gousse de vanille
- 7,5 dl de lait entier
- 2,5 dl de crème fraîche liquide entière
- sel, sucre
- quelques germes de radis

- un peu d'huile d'olive
- une demi cuillerée à café de vanille en poudre
- 3 grosses carottes
- 4 mini carottes

Matériel

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

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

Préparation

Pour la dorade

- Vérifiez que vos filets soient bien taillés; au besoin, ôtez les parties qui ne sont pas nettes et donnez une belle forme aux filets. A l'aide d'une pince ôtez les arêtes qui peuvent rester.
- Une heure avant la cuisson des filets de dorade, mélangez un peu d'huile d'olive avec une demi cuillerée de vanille en poudre et posez les filets de daurade dans cette marinade. Réservez au frais.
- Si vous cuisez les filets basse température à l'aide d'un thermoplongeur: placez les filets imprégnés de cette marinade à l'huile d'olive et vanille sous vide

une heure avant la cuisson et réservez au frais.

Pour la garniture:

- Épluchez les panais. Un des panais servira à façonner des frites et les autres pour la purée.
- Coupez **un panais** en tranches d'un centimètre et taillez des bâtonnets d'un centimètre d'épaisseur de manière à former des petits frites d'environ 5 cm de long. Comptez 3 frites par personnes.
- Cuire les frites de panais dans une poêle avec du beurre et de l'huile. Égouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant et salez-les de suite. Elles doivent être dorées. Réservez-les.
- Coupez grossièrement le reste des panais en cubes.
- Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez en l'intérieur.
- Puis versez les cubes de panais avec le lait, la crème, une grosse pincée de sel et la gousse de vanille et ses petites graines dans une casserole. Cuire à petit bouillon et à couvert pendant environ 20 mn: dès que les panais sont tendres arrêtez le feu. Pour tester la cuisson vous devez pouvoir planter la pointe d'un couteau facilement dans le panais.
- Égouttez les panais (gardez un peu de liquide de cuisson) et versez les dans un mixeur: mixez les cubes de panais pendant quelques minutes pour obtenir une purée bien fine. N'utilisez le liquide de cuisson que si la purée est trop épaisse dans le but de la détendre (de manière très progressive pour ne pas obtenir une soupe...). Réservez au chaud.
- Épluchez les grosses carottes. Taillez les en bâtonnets.
- Puis les cuire dans une poêle à feu doux avec une belle

noix de beurre salé, recouvertes à hauteur d'un peu d'eau. Elles sont cuites lorsque le liquide s'est presque complètement évaporé.

- Épluchez les mini carottes. Cuisez-les 6 mn à la vapeur.
- Puis passez-les à la poêle avec un peu de beurre et un peu de sucre quelques minutes. Elles doivent rester un peu croquantes. Réservez.

Cuisson du poisson

Si vous cuisez les filets de daurade à la poêle:

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle puis placez les filets de dorade dedans. Cuire à petit feu. Dès que les filets commencent à nacrer (blanchir) coupez le feu, retournez les filets et **couvrez** la poêle. Attendre 5 minutes et vos filets sont cuits.

Si vous cuisez les filets basse température: plongez les dans le bain marie du thermoplongeur (52°) pour 15 mn de cuisson.

Dressage:

Posez une belle cuillerée de purée de panais puis déposez par dessus le filet de dorade. Disposez par dessus les carottes mini et en bâtonnets, les germes de radis. Donnez un tour de moulin à poivre et parsemez d'un peu de fleur de sel et quelques gouttes d'huile d'olive... Un plat gourmand, simple et élégant.

Les pancakes soufflés de mon

amie Sara

En visite chez mon amie américaine Sara, nous avons eu le ravissement de déguster de magnifiques, succulents et nuageux pancakes; elle a la gentillesse de nous en livrer ici sa recette qui lui vient de sa maman! Profitez en bien à l'occasion de la chandeleur car ils sont absolument délicieux. Je les ai parfumé légèrement à la fleur d'oranger.

Ingrédients: pour une quinzaine de pancakes

- 100 g de farine
- un sachet de baking powder
- 40 g de sucre
- une demi cuillère à café de sel
- 6 jaunes d'oeuf (battus)
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 6 blancs d'oeuf avec 3 cuillères à soupe de sucre
- une cuillerée à soupe de fleur d'oranger (facultatif)

Matériel:

Vous n'aurez besoin d'aucun matériel spécial mais j'ai trouvé chez « Alice Délice » un petit ustensile très pratique; ce sont des anneaux collés entre eux qui permettent de mouler parfaitement vos pancakes dans la poêle pour qu'ils aient tous le même diamètre...



Préparation:

- Tamisez farine et baking powder dans un grand bol. Ajoutez le sucre et le sel.
- Clarifier les œufs (séparez le blanc des jaunes).
- Battez légèrement les jaunes à la fourchette.
- Ajoutez les jaunes battus et la crème fraîche au mélange farine sucre et mélangez bien. Aromatisez avec la fleur d'oranger si vous le désirez.
- Montez les blancs en neige.
- Ajoutez délicatement les blancs en neige au mélange.
- Dans une poêle faites cuire à feu doux avec un peu de beurre. Si vous n'avez pas les moules dont je vous ai parlé en début d'article déposez deux ou trois petites louches de pâte dans la poêle à l'aide d'une cuillère à soupe.



- Au bout de deux minutes environ retournez les pancakes à l'aide d'une spatule coudée. Si vous utilisez les moules ôtez les à ce moment là. Cuire encore une minutes ou deux.



- Réservez-les sur une assiette au fur et à mesure et nappez les de sirop d'érable ou pour plus d'originalité de gelée de citron (voir la recette de la gelée de citron en cliquant [ici](#)).



Lemon curd et orange curd

Vous connaissez tous le lemon curd, cette délicieuse crème au citron d'origine anglaise. N'hésitez plus à la faire vous même: elle est tellement meilleure que celles que vous trouverez dans le commerce! Je vous en propose deux versions : la classique au citron mais aussi une à l'orange pour changer un peu. Contrairement à une confiture, ces curds ne se conservent que quelques jours car ils contiennent des œufs. Vous pourrez les utiliser comme garnitures pour vos tartes au citron ou gâteaux, dans vos yaourts, en tartine au goûter ou petit déjeuner, dans vos salades de fruits etc... Voyez en fin d'article les superbes tartes ou entremets réalisés à partir de ces lemon ou orange curd dont je vous dévoilerai bientôt les secrets de réalisation.

Pour le lemon curd:

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc

Pour l'orange curd:

- 1 ou 2 oranges non traitées: il vous faudra 150 g de jus d'orange et vous utiliserez également les zestes.
- 170 g de sucre en poudre
- 80 g de confiture de mandarine: je ne saurais trop vous conseiller celle de la confiserie Florian qui est la meilleure que j'ai jamais mangée. Vous pouvez l'acheter sur leur site Internet et les pots ne sont pas en verre donc pas de casse dans les envois! Pour la confiserie

Florian cliquer [ici](#).

- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour mélanger jaune et blanc
- 2 g de gélatine

Préparation

Le principe de préparation est identique pour les deux recettes. Attention la dose de sucre n'est pas la même pour les deux recettes puisque je remplace 80 g de sucre par la confiture de mandarine dans l'Orange curd.

- **Seulement pour l'orange curd:** mettez la feuille de gélatine dans un petit récipient avec de l'eau froide pour ramollir la feuille.
- Zestez les agrumes avec une râpe fine au dessus d'une casserole: deux citrons jaunes et un citron vert pour le lemon curd ou une orange pour l'orange curd.

- Pressez les agrumes (150 g de jus de citron pour le lemon curd ou 150 g de jus d'orange pour l'orange curd) et versez le jus dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.
- Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux.

Mélangez bien.

- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Pour l'Orange curd ajoutez en plus les 80 g de confiture de mandarine. 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 brûler... Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu. Ajoutez alors la feuille de gélatine essorée (**pour l'orange curd seulement**). Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.
- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant.

Et voici quelques réalisations réalisées avec le lemon curd ou l'orange curd: ma tarte au citron et mon entremet orangette dont je vous communiquerai bientôt les recettes...

Les Scotch Eggs au coeur coulant

Très connu dans les pays anglo saxons, Les Scotch Eggs (œuf écossais) sont un plat britannique composé d'un œuf cuit au cœur d'une boule de garniture de chair à saucisse, panée et frite. On le mange chaud ou froid notamment au cours d'un pique-nique. Il est malheureusement à peu près inconnu en France: c'est pourtant un plat qui ravira vos enfants et vos ados et même les adultes seront comblés. Servi avec une petite sauce et une salade cela en fait un plat du soir apprécié par toute la famille. Un point important: le jaune

doit rester coulant: respectez bien les temps de cuisson et le trempage des œufs dans l'eau glacée!

Ingrédients (pour 4 personnes):

Pour les boulettes

- 4 œufs
- 400 g de mélange de viande hachée (veau, agneau, porc..)
- une belle cuillerée de moutarde
- deux gousses d'ail écrasées
- une petite botte de persil haché
- sel, poivre
- un grand bol rempli d'eau froide et de glaçons pour stopper la cuisson des oeufs

Pour la panure

- deux œufs entiers battus
- de la farine
- de la chapelure

Pour la sauce

- deux cuillerées à soupe tahini (pâte de sésame au rayon exotique de votre super marché)
- deux cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- du jus de citron selon votre goût
- de la ciboulette
- sel, poivre

Pour l'accompagnement

- de la roquette
- des mini tomates
- quelques tranches fines de lard revenus à la poêle et bien croustillantes

Préparation

- Dans un grand plat, mélangez la viande avec le persil

haché, l'ail écrasé, la moutarde, sel et poivre à votre convenance.

- Faites chauffer une casserole d'eau et à ébullition plongez-y les œufs pour 6 minutes de cuisson.
- Pendant la cuisson des œufs, préparez un bain glacé avec de l'eau froide et des glaçons.
- Au bout des 6 mn de cuisson, plongez les œufs dans le bain glacé.
- Puis écalez les œufs (ôtez leur coquille). Et farinez les œufs écalés.
- Étalez 90 g de viande sur du film alimentaire.
- Posez un œuf fariné au centre de la viande et à l'aide du film alimentaire, rabattez la viande tout autour de l'œuf de manière à l'envelopper complètement. Puis tournez-le dans vos mains pour en faire une boulette bien ronde et régulière. Réservez les boulettes au fur et à mesure sur une grille ou une assiette farinée.
- Préparez les différents ingrédients de la panure: œufs battus, farine et chapelure.
- Puis farinez la boulette, passez la ensuite dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- Faites chauffer un bain d'huile et plongez-y les boulettes. Cuisez les 3 mn en le retournant à mi cuisson.
- Égouttez sur du papier absorbant et réservez-les au four à 120 ° en attendant d'avoir cuit toutes les boulettes.
- Faites revenir les tranches de lard à la poêle pour qu'elles soient bien croustillantes.
- Préparez la sauce de la salade en mélangeant tous les ingrédients (tahini, crème fraîche, jus de citron,

ciboulette hachée, sel, poivre)

Dressage

Dans l'assiette disposez un peu de salade (roquette), des mini tomates, quelques tranches de lard. Déposez par dessus un œuf que vous couperez en deux pour que l'on puisse découvrir le jaune coulant. Assaisonnez de sauce au tahini. Vous n'avez plus qu'à croquer!

Joues de porc au cumin et ses légumes confits, chips de carotte (recette basse température)

Et voici une nouvelle recette sous vide basse température! A base de joues de porc, morceaux que l'on utilise peu et c'est bien dommage: goûteuses et peu onéreuses, elles méritent d'être remises à l'honneur. Si vous n'avez pas de matériel pour cuire basse température, pas de panique: je vous propose en alternative un autre mode de cuisson au four traditionnel!



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

Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

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

.

Ingrédients (4 personnes) :

- 800 g de joue de porc
- 2 à 3 petites carottes par personne
- 2 échalotes par personne
- une orange (le zeste et le jus)
- 2 feuilles de laurier
- une branche de romarin
- une cuillerée à café de miel
- 2 branches de thym
- une cuillerée à soupe de cumin
- 30 cl de fond de volaille ou fond de veau
- 15 cl de vin blanc

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:

Préparation:

1/ La viande

- Zestez l'orange.



- Pressez le jus de l'orange. Réservez.
- Faire revenir un peu de beurre avec une belle cuillerée à soupe de cumin.
- Colorez la viande quelques minutes dans la poêle. Puis ôtez la viande de la poêle et laissez-la refroidir avant de la mettre sous vide. Ne lavez pas la poêle: vous allez en avoir besoin pour les légumes: les sucs de la cuisson de la viande se mélangeront aux légumes.
- Mettez la viande sous vide avec une noix de beurre et le zeste de l'orange. Cuire sous vide à 65° pendant 2 heures 30. Si vous n'avez pas de matériel pour cuire

basse température mettez la viande dans une cocotte et cuisez la au four à 70° pendant 1 heure 30 en l'arrosant de temps à autre avec 15 cl de fond de veau (ou volaille) auquel vous aurez ajouté le jus d'orange et le miel.

- A la fin de la cuisson basse température, sortez les joues du sachet . Réservez-les au four à 65°. Puis versez le jus de cuisson qui reste au fond du sachet dans une casserole avec une cuillerée à café de miel et la moitié du jus d'orange. Réduisez de moitié: votre sauce est prête. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Si vous avez cuit la viande au four, votre sauce est le jus restant dans la cocotte de la cuisson; si elle est un peu épaisse, rajoutez un peu de fond de veau ou de jus d'orange pour la détendre un peu mais elle doit rester sirupeuse.

2/ La garniture

Pendant la cuisson de la viande, préparez la garniture:

- Épluchez les échalotes. Gardez les entières.
- Épluchez les carottes. Réservez deux carottes crues pour les chips.
- Remettez une noix de beurre dans la poêle qui a gardé les sucs de la viande. Puis déposez les échalotes, les carottes, la branche de romarin, le thym, et recouvrez de 15 cl de fond de veau, du vin blanc et le reste de jus d'orange. Enfournez à 130° sans couvrir pendant environ 45 mn à 1 heure. N'hésitez pas à remuer les légumes régulièrement pendant la cuisson. Les légumes doivent être confits. Réservez.



- A l'aide d'un économe, faites de larges lanières de carottes avec les deux carottes crues restantes.
- Faites frire les lanières de carottes : attention c'est très rapide!
- Réservez les chips de carottes sur un papier absorbant.



Dressage:

- Découpez les joues en tranches et déposez-les dans

l'assiette.



- Puis disposez harmonieusement les échalotes et carottes confites.



- Un petit trait de sauce...devant les légumes et un peu sur la viande.



- Terminez en disposant les chips de carottes sur le tout. Un petit tour du moulin à poivre et quelques

grains de fleur de sel et c'est prêt.





Comment réussir une majestueuse galette des rois

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..

Vous désirez réaliser une galette originale et délicieuse? Optez pour l'étoile des rois mages, **ma galette des rois aux fruits d'Orient**. La recette en cliquant [ici](#).

Si vous aimez le chocolat optez pour **Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes** . La recette en cliquant [ici](#).

Ingrédients pour une grosse galette

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

Pour la crème pâtissière

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

Pour la frangipane

- 100 g de crème pâtissière
- 8 g de maïzena
- 1 oeuf entier
- 0.5 dl de rhum brun
- 60 g d'amande en poudre
- 60 g de sucre glace
- 60 g de beurre à température ambiante

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)

Préparation

Commencez par la crème pâtissière: c'est comme la crème anglaise mais on y ajoute de la maïzena et du beurre.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau, grattez en les petites graines.



- Faire chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Ajoutez la maïzena.
- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d'œuf/sucre/maïzena tout en fouettant avec le mixeur.

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dès qu'elle est prise ôtez le feu et continuez à fouetter deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.
- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.
- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettre au frigo. Attention, vous n'utiliserez que 100g de cette crème pâtissière plus loin dans la recette.

La frangipane

- Dans un grand bol tamisez le sucre, la maïzena et la poudre d'amande.
- Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette de manière à le ramollir encore un peu.
- Versez le beurre dans le bol et mélangez avec les doigts.
- Ajoutez l'œuf entier et bien mélanger avec une spatule.
- Ajoutez **seulement 100 g** de crème pâtissière refroidie puis le rhum et bien mélanger. Mettre au frais au moins une heure.

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 sur un silpat ou papier cuisson.

- Posez dessus un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop 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. Voir en fin d'article ce que vous pourrez réaliser avec...
- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en rond. 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.
- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème frangipane en rond sur la pâte en partant du milieu. **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!



Déposez la crème
frangipane en rond

- A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première. Reposez le cercle parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau. Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux ronds de pâte.



Déposez l'autre abaisse
de pâte par dessus la
première

- Imprimez légèrement un rond autour de la frangipane à l'aide d'un deuxième cercle plus petit.
- 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 au jaune d'œuf. 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.
- Enfournez environ 30 mn à 190°. 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 immédiatement sur une grille en vous aidant d'une spatule. Sinon la galette va perdre de son croquant.



- Badigeonnez le dessus du sirop (100 g d'eau et 50 g de sucre) à l'aide d'un pinceau.

La galette est finie!!! Régalez vous. Vous verrez que tous vos efforts seront récompensés.

Que faire des petits restes de pâte:

Ne les jetez pas mais retravaillez ce surplus de pâte. 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.

Abaissez le et profitez en pour réaliser des petits rectangles de pâtes que vous utiliserez par exemple pour faire des mille feuilles avec le trop plein de crème pâtissière et des fruits rouges (cuisez les entre deux plaques pour qu'ils gardent leur forme)... ou roulez les en cigarettes avec du fromage pour l'apéritif (cuisson 15 mn à 190°).



La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite

La pâte feuilletée est une petite merveille de gourmandise que l'on retrouve aussi bien avec des préparations salées que sucrées. La faire soit même peut nous paraître difficile mais ce n'est pas le cas! Il faut juste la préparer 24 heures (idéalement 48 heures) à l'avance et elle vous prendra au maximum une heure de temps de préparation en tout et pour

tout... Il faut juste être patient et bien réfrigérer la pâte entre les tours. Le grand secret: bien laisser reposer la pâte au froid entre deux manipulations car elle doit être toujours bien froide lorsqu'on la travaille. La majestueuse galette des rois nécessite la maîtrise de la pâte feuilletée!

Et pour varier un peu voici des recettes originales de galette des rois:

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

L'étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d'Orient

Ingrédients pour deux abaisses d'environ 40 cm de diamètre

Pour la détrempe:

- 500 g de farine tamisée
- 60 g de beurre **fondu**
- 20 g de vinaigre blanc: cet ingrédient peut vous paraître bizarre mais il va permettre à la pâte de ne pas noircir entre les tours. Il est **indispensable**.
- 230 g d'eau
- 10 g de sel

Pour les tours:

- 300 g de beurre doux sorti une heure à l'avance du frigo (il doit être à **température ambiante**)
- un peu de farine pour le plan de travail

Préparation:

- Mélangez l'eau, le vinaigre et le sel.
- Faites fondre le beurre à feu doux.
- Dans un grand bol faites un puit avec la farine tamisée.

- Versez le mélange eau et vinaigre ainsi que le beurre fondu au milieu du puit. Mélangez progressivement la farine aux liquides avec les doigts. La pâte doit être bien homogène. Si vous avez un robot mettez tous les ingrédients dans la cuve et pétrir 2 ou trois minutes vitesse lente. La pâte doit se détacher des bords de la cuve.
- Posez la détrempe sur du film alimentaire et étalez la grossièrement à la main en un gros carré d'environ **35** cm de coté .
- Repliez les 4 cotés du film sur la pâte. La pâte doit être complètement emballée dans le film alimentaire. Pour qu'elle épouse bien les coins de ce carré en film alimentaire aidez vous d'un rouleau à pâtisserie. Cette façon de faire vous facilitera le travail du premier tour. Mettez la pâte obtenue au frigo pendant deux heures.
- Posez les 300 g de beurre (à température ambiante) entre deux feuilles de papier film.
- Comme précédemment rabattez les côtés du papier film sur le beurre de manière à former un carré d'environ **15** cm de coté. Puis étalez le beurre avec un rouleau à pâtisserie: c'est pour cela qu'il doit être à température ambiante: il est plus facile à étaler dans la poche carré de film alimentaire, sinon c'est trop dur! Mettez au frigo pendant deux heures.

Au bout de deux heures on passe au tourage:

Sortez le carré de beurre et la détrempe du frigo et attendez **une vingtaine de minutes** avant de les travailler (laissez les à température ambiante).

- Posez le carré de détrempe sur votre plan de travail légèrement fariné. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie

allongez légèrement les coins de manière à former un signe « plus ». **Ne touchez pas au centre** qui doit garder son épaisseur.

- Placez le carré de beurre en son centre en décalant le carré de beurre de 45°: les angles du carré de beurre sont ainsi placés au milieu des côtés du carré de détrempe...Regardez bien la photo pour mieux comprendre!
- Rabattez les quatre côtés de la détrempe sur le carré de beurre.
- On commence par **le premier tour**:
- Étalez la pâte à l'aide du rouleau de manière à former un rectangle. Il faut toujours étaler la pâte en allant droit devant soi. Posez vos mains sur les extrémités du rouleau et non sur le milieu. Cela évitera de communiquer la chaleur de vos mains au rouleau et donc à la pâte... De plus cette position vous permet d'exercer une pression beaucoup plus régulière sur l'ensemble de la pâte. Partez du bas du carré pour remonter devant vous en faisant des petits aller retours jusqu'à remonter complètement vers le haut. Et on recommence à partir du bas jusqu'à ce que le rectangle soit trois fois plus long que large. De temps à autre vérifiez que vous avez encore assez de farine sous la pâte pour éviter qu'elle ne colle au plan de travail et se déchire: il faut absolument éviter que le beurre ne transperce la détrempe. **LA REGLE D'OR: A tout moment si votre pâte est trop molle ou si le beurre s'en échappe un petit peu n'hésitez pas à la remettre au froid pour une heure avant de la retravailler.** Pliez alors le rectangle en trois: rabattez le tiers inférieur vers le haut puis rabattre le tiers supérieur vers le bas. Vous avez plié la pâte en « portefeuille ». Faites la **pivoter d'un quart de tour vers la droite**: vous devez avoir les pliures devant vous. Faites **une empreinte de doigt** pour vous rappeler que vous avez effectué un tour. Filmez et

remettre au frais 30 mn.

- **Deuxième tour:** sortez la pâte du frigo et **posez la les pliures vers vous et la marque de votre doigt en haut à droite**. Abaissez de nouveau la pâte dans la longueur comme précédemment pour obtenir un rectangle trois fois plus long que large. De nouveau rabattez le tiers inférieur vers le haut puis rabattre le tiers supérieur vers le bas
- Tournez la pâte **d'un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite** de deux empreintes de doigt (les pliures sont tournées vers vous). C'est un système pour vous rappeler que vous avez fait deux tours.



- Filmez la pâte et remettez au froid pour 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et reposez la sur votre plan de travail légèrement fariné, **les pliures vers vous et la marque de vos doigts en haut à droite**. Abaissez la pâte pour un **troisième et quatrième tour** de la même manière que le premier et deuxième tour. Après le passage au frigo la pâte est un peu plus dur et difficile à étaler: avant d'abaisser n'hésitez pas à imprimer le rouleau plusieurs fois sur la longueur de la pâte de manière à ramollir un peu l'ensemble avant de l'abaisser.

- A la fin du quatrième tour **tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite de quatre empreintes de doigt.**
- Filmez la pâte et remettez au froid pour 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et reposez la sur votre plan de travail légèrement fariné, **les pliures vers vous et la marque de vos doigts en haut à droite** . Abaissez la pâte pour un **cinquième et sixième tour** de la même manière que les précédents tours.
- A la fin du sixième tour tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite de six empreintes de doigt.
- Filmez la pâte et remettez au froid pour une heure au moins avant utilisation. La pâte feuilletée est terminée. Ne donner surtout pas de tour supplémentaire, restez en à six tours. La pâte feuilletée se conserve 3 à 4 jours au frigo mais vous pouvez également la congeler en la protégeant bien du froid (enveloppez la dans un film alimentaire).

Bonne année 2016



Dans le grand plat du bonheur
Versez tout d'abord de la joie de vivre
Liez avec du concentré d'amitié
Accompagnez de bonnes tranches de rigolade

Saupoudrez de fous rires
Napez le tout d'amour tendre et sucré
Servez avec une pêche d'enfer et faites durer longtemps
Et n'oubliez pas de pimenter de quelques grains de folies
cette nouvelle année 2016!

Et pour vous donner l'eau à la bouche voici quelques photos
des recettes à venir pour 2016... Retrouvez les en vous abonnant
sur www.gourmantissimes.com!

Joyeux Noël !

Une boule pour papy,

Une guirlande pour mamie,

Une étoile pour maman,

Un petit train pour papa,

Un chausson pour tonton,

Un cadeau pour tata...

Et une super bûche pour mon petit fils! Joyeux Noël à tous!

J'ai réalisé une base rectangulaire ainsi qu'un insert en meringue ayant la forme d'un long tube aux dimensions de mon moule à bûche (80 g de blancs d'œufs battus au fouet avec 80 g de sucre semoule, puis ajouté à la maryse 80 g de sucre glace). J'ai poché les formes sur un papier anti adhésif et cuire 4 heures au four à 80°. J'ai également cuit 6 mini-meringues pour y coller à l'aide de chocolat blanc fondu mes petits sujets en sucre que j'ai acheté en grande surface.

J'ai réalisé les étoiles en chocolat en faisant fondre du chocolat de couverture puis en le moulant dans des formes étoiles spéciales chocolat. Les carrés en chocolat servant à

masquer les côtés de la bûche sont réalisés en chocolat blanc et blond (comme dans ma bûche » L'étoile scintillante ». Pour la recette et la technique cliquer [ici](#))

Puis j'ai monté une mousse au chocolat (la même que dans la recette de la feuille d'automne: pour la recette cliquer [ici](#)).

Puis le montage dans un moule à bûche tapissé de feuille de papier guitare ou rhodoïd: mousse au chocolat, insert de meringue, mousse au chocolat, base de la bûche en meringue. J'ai mis le tout au congélateur jusqu'au jour J.

Puis le jour J, j'ai refait une meringue que je n'ai pas faite cuire (80 g de blancs d'œufs battus au fouet avec 80 g de sucre semoule, puis ajouter à la maryse 80 g de sucre glace et mettre en poche avec une douille étoilée).

J'ai sorti la bûche du congélateur, démoulée et ôté la feuille de papier guitare. J'ai décoré la bûche avec la meringue et collé les deux extrémités de la bûche en chocolat avec un peu de cette même meringue. J'ai déposé le long de la bûche les mini-meringues cuites sur lesquelles sont collées les petites figurines en sucre.

Pour finir j'ai passé la bûche au chalumeau pour colorer la meringue et placé les étoiles en chocolat et des petites billes dorées...Et voici la bûche que je vais proposer ce soir.

Bon appétit!

Mousse aérienne de brie aux

noisettes et piment d'Espelette

Un plateau de fromages après un repas de fêtes est toujours un peu lourd. Mais pour beaucoup d'entre nous il n'y a pas de bon repas sans bons fromages. Je vous propose donc une autre façon d'apprécier le fromage en proposant une seule variété mais présentée d'une façon originale

C'est une recette ultra facile qui ne vous demandera que quelques minutes de préparation. Il vous faudra vous équiper d'un siphon.

Besoin d'autres idées pour votre menu de Noël? Retrouvez toutes mes recettes de fêtes en cliquant [ici](#).

Difficulté: très facile

Ingrédients: pour 4 personnes

- 100 g de brie (croûte comprise). Pour cette recette, je vous conseille d'acheter le brie chez votre fromager: il faut en choisir un qui ne soit pas trop fait.
- 2 dl de crème fraîche liquide entière
- 1 dl de lait entier
- 4 belles branches de thym **frais**
- piment d'Espelette
- une quinzaine de noisettes sans peau

Matériel:

- un siphon
- facultatif: un embout » aiguille ». Cet embout vous permettra de faire un dôme beaucoup plus lisse qu'avec un embout habituel. Mais vous pourrez faire une très jolie présentation avec un embout classique fourni avec votre siphon.

Préparation:

- Passez les noisettes au four à 180° pendant quelques minutes (5 à 8 mn) pour les dorer. Surveillez les bien: elles doivent être bien dorées mais pas brûlées.
- Quand les noisettes sont refroidies, placez les dans un sachet puis écrasez les avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des petits éclats.
- Dans une casserole versez le lait, la crème, le fromage coupé en petits morceaux (pour faciliter sa fonte) et les branches de thym. Cuire à feu doux et mélangez constamment jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Portez à ébullition, coupez le feu dès l'ébullition atteinte et laissez infuser une quinzaine de minutes.
- Filtrez le mélange pour en ôter les petits morceaux qui pourraient boucher l'embout de votre siphon..
- Versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon de 5 dl) et mettre au frais.
- Faire un dôme de mousse dans un joli bol. Puis saupoudrez de piment d'Espelette et de noisettes. Voici la vidéo du dressage:

Et voici comment présenter autrement un fromage... Miam...