

Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange

Lors d'un déjeuner au restaurant L'Apibo à Paris, j'ai pu déguster un cochon confit 8 h au four, oignons doux, raisins, pommes de terres rosabel. Un véritable régal! J'ai donc essayé de reproduire cette recette avec une garniture de mon choix et c'est absolument délicieux.

Pour ce Cochon de 8 heures j'ai opté pour une cuisson sous vide basse température mais vous pouvez préparer cette recette sans matériel spécial en cuisson traditionnelle au four mais toujours basse température (70°). Je vous en propose les deux versions.



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](#).



Cochon de 8 heures basse température

Ingrédients pour le Cochon de 8 heures (6 personnes)

- 1 kg de poitrine de porc nature
- 20 grammes de thym frais (c'est bien meilleur qu'avec du thym séché)
- 15 grammes de miel
- 150 grammes de soja salé
- poivre
- une branche de romarin
- 1 dl de crème fraîche



Ingrédients

Pour la purée de carotte

- 300 grammes de carottes (réservez 4 carottes pour la garniture)
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 1 dl de fond de volaille
- 1 dl de jus d'orange
- zeste d'une orange
- 4 branches de thym frais
- beurre

Pour la garniture

- 120 grammes de petits oignons grelots
- 5 cl de vin blanc
- les 4 carottes réservées précédemment
- 150 grammes de navets
- 1 dl de fond de volaille



Ingrédients

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- 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"**



Home de Multivac

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



Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Préparation

Je vous conseille de démarrer la cuisson de la poitrine dès le matin pour le soir puisque la cuisson est assez longue (8 heures). Pendant cette cuisson vous préparerez la garniture que vous pourrez réchauffer au dernier moment.

1/ La garniture

La purée de carotte

- Effeuillez les 4 branches de thym frais.



Effeuillez le thym

- Prélevez le zeste de l'orange.



Zestez l'orange

- Pressez le jus de l'orange.



Pressez l'orange

- Épluchez toutes les carottes mais **réservez en 4 de côté pour la garniture.**



Épluchez les carottes

- Coupez les carottes en tranches. Plus elles sont fines plus la cuisson sera rapide. N'oubliez pas de mettre 4 carottes de côté: vous les découperez de manière différente pour la garniture (voir plus bas).



Coupez les carottes en

tranches

- Faire revenir les carottes dans une casserole quelques minutes avec du beurre.



Faire revenir les carottes quelques minutes avec du beurre

- Puis rajoutez 5 cl de crème fraîche liquide et 1 dl de fond de volaille.



Rajoutez le fond de veau et la crème

- Rajoutez également le jus d'orange (1 dl), le zeste de l'orange et le thym frais.



Puis ajoutez le jus d'orange, son zeste et les branches de thym

- Cuire doucement à **couvert**. les carottes doivent être très tendres (vous devez pouvoir enfoncer la pointe d'un couteau dans une rondelle facilement).



Les carottes sont cuites

- Versez les carottes dans un blender et mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement.



Versez les carottes dans un blender et mixer finement

La purée est prête . Réservez la. Nous allons maintenant nous occuper de la garniture.

2/La garniture

- Coupez les 4 carottes restantes en petits cubes.



- Épluchez les navets et coupez les en petits dés comme les carottes.



Epluchez les navets et coupez les en petits dés comme les carottes

- Faire fondre un beau morceau de beurre dans une poêle et faire revenir les dés de carottes et navets quelques minutes à feu doux.



Faire revenir les dés de carottes et navets dans du beurre

- Ajoutez le fond de volaille et cuire à feu doux. Les petits dés doivent rester croquants donc quelques minutes de cuisson suffisent. Salez.



Ajoutez le fond de volaille

- Filtrez la préparation et réservez les dés de légumes (vous n'avez pas besoin du jus de cuisson).



Filtrez les légumes

On termine par les oignons grelots.

- Épluchez les oignons et les cuire dans une belle noix de beurre à feu doux. Déglacez avec 5 cl de vin blanc. Continuez la cuisson quelques minutes puis rectifiez l'assaisonnement. Salez. Réservez.



Cuire les oignons avec du
beurre

2/La poitrine de porc

- Effeuillez le thym.



Effeuillez le thym

- Faire de même avec le romarin.



Faire de même avec le romarin

- Émincez le romarin avec un couteau.



Coupez le romarin finement

- Portez à ébullition le mélange miel et soja dans une

casserole et versez-y le thym et le romarin. Coupez le feu laissez refroidir à température ambiante.



Faire chauffer le mélange miel soja et versez le thym et le romarin

- Versez la marinade refroidie sur la poitrine. Massez bien la viande de manière à ce que la marinade soit bien répartie.



Versez la marinade refroidie sur la poitrine

- Roulez la poitrine sur elle même.



Roulez la poitrine sur elle même

- Mettre la poitrine sous vide.



Mettre la poitrine sous vide

- Cuire 8 heures à 68° sous vide basse température.



Si vous n'avez pas de matériel de cuisson sous vide basse température, déposez la poitrine roulée dans une cocotte et

faite la dorer sur toute sa surface (en la gardant roulée). Puis couvrir et mettre la cocotte au four à 70° pendant 8 heures au four avec la marinade. N'hésitez pas à arroser la viande plusieurs fois pendant la cuisson.

- La poitrine cuite, coupez un petit coin de la poche et versez le jus rendu par la cuisson dans une casserole. Déposez la viande sur une planche à découper.



Versez le jus de cuisson dans une casserole

- Réduire la sauce au 2/3 et ajoutez un décilitre de crème fraîche. Réservez.



Réduire la sauce au 2/3

- Pendant la réduction de la sauce coupez la poitrine en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur.



Déposez la poitrine sur une planche à découper



Coupez la poitrine en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur

- Puis poêlez les tranches pour leur donner une belle coloration dorée. Réservez les tranches au four à 65° en attendant le dressage. N'oubliez pas de préchauffer également les assiettes de service au four à la même température.



Poêlez les tranches pour leur donner une coloration dorée

Dressage

Nous avons donc tous nos éléments: les tranches de poitrine, la purée, les dés de carottes et navets, les petits oignons et le jus de cuisson. Réchauffez la purée, les dés de carottes et navets, les petits oignons ainsi que la sauce.

- Commencez par dresser la purée de carotte.



Commencez par la purée de carotte

- Répartir une cuillerée de dés de légume sur la purée.



Déposez les dés de légumes sur la purée

- Puis posez une tranche de poitrine sur le côté de l'assiette ainsi que quelques oignons gelots.



Puis ajoutez une tranche de porc et des petits oignons sur le côté

- Terminez par la sauce.



Finissez par une belle cuillère de jus.

- Et voilà une belle assiette gourmande.



C'est prêt!



Timbale de poisson Thaïlandaise ou Mok Pa

J'ai goûté récemment au marché Thaïlandais de Waterloo des petits pâtés de poisson qui étaient particulièrement savoureux et dont voici la recette. Ce plat, cuit à la vapeur, est servi traditionnellement dans des petits paniers de feuilles de bananier. Celles ci étant parfois difficiles à trouver, vous pouvez cuire ces timbales dans des ramequins en aluminium ou des coupelles à flan.

Ces petites bouchées font un excellent apéritif ou une entrée exotique colorée et goûteuse (à servir avec une cuillère car la feuille de banane n'est pas comestible).

Difficulté: facile

Ingrédients (pour environ 6 à 8 ramequins ou 12 à 16 petites bouchées en feuille de bananier)

- un petit chou chinois
- de la pâte de curry rouge (ou vert selon votre goût): environ deux belles cuillerées à soupe
- 50 cl de lait de coco (25 cl pour le mélange et 25 cl pour la réduction)
- 2 bâtons de citronnelle
- 2 échalotes
- 3 œufs
- une cuillerée à soupe de nuoc môm
- une cuillère à soupe de sucre de palme (le sucre de palme se présente sous forme de galet à râper; si vous n'en trouvez pas utilisez du sucre en poudre)
- du basilic thai (il a une saveur légèrement anisé)
- 5 feuilles de kaffir (feuilles de citron combava)
- 400 gr de dos de cabillaud
- des feuilles de bananier (facultatif)

Tous ces ingrédients particuliers s'achètent dans les boutiques asiatiques. Les feuilles de kaffir sont généralement surgelées ainsi que les feuilles de bananes mais parfois on peut en trouver des fraîches...

Matériel: (pour la préparation des paniers en feuilles de bananiers)

- une sous tasse à café
- des petites piques apéritives

Préparation:

Si vous optez pour la préparation en feuille de bananier il vous faut préparer les petits paniers.

- Découpez dans la feuille de bananier à l'aide d'une sous tasse des cercles d'environ 12 cm de diamètre.
- Puis formez les 4 coins en repliant la feuille de bananier sur elle même et piquez un cure dent en bois dans la feuille repliée (un cure dent pour chaque coin) pour la maintenir en place.
- Cliquez sur la photo ci dessous pour obtenir un agrandissement de l'image: cela vous permettra de mieux voir le pliage des coins.
- Coupez grossièrement les tiges de citronnelle.
- Épluchez l'échalote et faire de même.
- Râpez le sucre de palme (environ une cuillerée à soupe).
- Coupez le cabillaud en petits dés.
- Dans un mixeur réunissez les éléments suivants: les échalotes, la citronnelle, le lait de coco, les œufs, la pâte de curry, les feuilles de kaffir dont vous aurez ôté la tige centrale, le nuoc mam et le sucre. Mixez bien le tout.
- Puis rajoutez les dés de cabillaud au mélange précédent. Réservez au frais.
- Coupez les feuilles de chou en fines lamelles.
- Faites chauffer de l'eau à ébullition et plongez y les feuilles de chou 2 minutes pour les ramollir.
- Égouttez les feuilles de chou et essorez les bien pour en extraire le maximum d'eau.
- Émincez quelques feuilles de basilic thaï. Réservez.
- Dans chaque petit panier (ou ramequin) déposez un peu de chou et un peu de basilic thaï puis remplissez avec

le mélange poisson, lait de coco, curry rouge. Cuire 10 à 15 mn à la vapeur (au choix: panier chinois, four vapeur, couscoussier, appareil vapeur...)



- Pendant la cuisson du poisson faire chauffer le lait de coco (25 cl) pour le réduire de moitié.
- A la sortie de la cuisson vapeur, videz l'eau résiduelle de cuisson des paniers, s'il y a lieu. Puis versez un peu de lait de coco réduit sur chaque panier et déposez un peu de feuilles de basilic thai ciselées. C'est prêt! Ces petites bouchées font un excellent apéritif ou une entrée exotique colorée et goûteuse. La feuille de bananier ne se mange pas donc servez les avec une petite cuillère.

Tirage au sort pour gagner un thermomètre de cuisson

Vous êtes tellement nombreux ici à vous intéresser à la cuisson basse température et à mes recettes que j'ai décidé d'offrir un thermomètre de cuisson à l'un d'entre vous. Ce thermomètre vous permettra de contrôler toutes vos températures de cuisson, et vous permettra de vous lancer dans

la cuisson basse température.

Pour gagner ce thermomètre, c'est simple, il suffit de s'inscrire au tirage au sort. Pour augmenter vos chances au tirage, il vous suffit de partager votre lien de tirage au sort avec tous vos amis. Pour chacun de vos amis qui s'inscrit aussi, vous bénéficiez de 3 chances de plus de gagner.

Ce qui veut dire que plus vous partagez, plus vous aurez de chances de gagner !!!

Vous obtiendrez toutes les informations pour partager le tirage au sort une fois inscrit.

Pour participer au tirage au sort, cliquez [ici](#).

Purée fine de carotte à l'orange et au thym

Et voici une purée de carotte toute simple et très parfumée: les enfants (et les grands) vont adorer!

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4/5 personnes)

- 300 grammes de carottes
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 1 dl de fond de volaille
- 1 dl de jus d'orange
- zeste d'une orange
- 4 branches de thym frais
- beurre

Préparation:

- Effeuiliez les 4 branches de thym frais.



- Prélevez le zeste de l'orange.



- Pressez le jus de l'orange.



- Épluchez toutes les carottes.



- Coupez les carottes en tranches. Plus elles sont fines plus la cuisson sera rapide.



- Faire revenir les carottes dans une casserole quelques minutes avec du beurre.



- Puis rajoutez 5 cl de crème fraîche liquide et 1 dl de fond de volaille.



- Rajoutez également le jus d'orange (1 dl), le zeste de l'orange et le thym frais.



- Cuire doucement **à couvert**. Les carottes doivent être très tendres, comme compotées (vous devez pouvoir enfoncer la pointe d'un couteau dans une rondelle facilement).



- Versez les carottes dans un blender et mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement.



La purée est prête . Je l'accompagne souvent avec des dés de carotte ou navet ou même quelques petits croûtons pour amener un côté croquant toujours très savoureux.

Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini

Après les « Crêpes, crème Délice au miel et pignons » voici une autre recette de crêpes très originale : les « Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger » élaborées à base d'une pâte à choux. La délicatesse de la fleur d'oranger et la caramélisation en fin de cuisson nous prennent la main pour un voyage gourmand au pays des milles et une saveurs...

D'autres recettes de crêpes?

- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez [ici](#).**
- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez [ici](#).**

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre « Conticini en live ». Pour le commander

cliquez sur la photo ci-dessous:

Difficulté: facile

Ingrédients (pour environ 6 à 8 crêpes)

Pour la pâte:

- 100 g d'eau
- 80 g de lait (le chef utilise du lait demi écrémé)
- 2 cuillerées à soupe d'huile de pépins de raisin
- 60 g de beurre
- une pincée de fleur de sel
- 20 g de miel
- 40 g de sucre semoule
- 70 g de farine tamisée (dans la recette initiale Philippe Conticini utilise 45 g de farine 55 et 25 gr de farine de blé complet)
- 50 g de semoule extrafine
- 2 œufs
- 5 g de levure chimique
- 6 g de levure de boulanger delayée dans 40 g d'eau légèrement tiédie
- 50 g de fleur d'oranger
- 35 g de lait demi écrémé

Pour la cuisson des crêpes:

- beurre
- sucre pour la caramélisation

Préparation:

- Tamisez la farine.
- Portez à ébullition les 100 g d'eau, les 80 g de lait, le beurre, l'huile, la fleur de sel, le miel et le sucre.
- L'ébullition atteinte, sortez la casserole du feu et

ajoutez en une fois la farine et la semoule.

- Mélangez bien à la spatule jusqu'à obtenir une pâte épaisse appelée « panade ».
- Remettez la casserole sur le feu et desséchez la panade en la tournant en permanence avec la spatule pendant une minute. Elle doit former une masse compacte qui se décolle des bords de la casserole.
- Déposez cette panade dans la cuve de votre batteur (ou dans un grand bol). A l'aide d'un fouet faites la refroidir. Si vous avez un robot pâtissier utilisez la feuille à vitesse moyenne. Dès que la panade n'émet plus de vapeur incorporez les œufs un à un.
- Puis ajoutez la levure chimique, la levure boulangère délayée, les 35 g de lait et la fleur d'oranger.
- Votre pâte est prête. Laissez reposer 4 à 5 heures au frais.

Cuisson:

- Dans une poêle chaude préalablement graissée, versez une louche de pâte à crêpes.
- Faire cuire 2 mn à feu moyen et roulez la crêpe sur elle même. Réservez les au chaud (four 65°) le temps de cuire toutes les crêpes.
- Dans une poêle, versez du sucre en poudre et faire un caramel léger (pas trop coloré).
- Posez les crêpes dans la poêle et roulez les dans le caramel liquide de manière à bien les enrober. Ces crêpes se mangent tout de suite: elles se dégustent tièdes ou chaudes dès la caramélisation terminée. Il faut dire qu'elles sont tellement bonnes qu'il n'en reste jamais...



Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans

lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d'une pâtisserie qu'il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu'il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse...Je ne saurais que vous conseiller l'achat de ce livre car vous n'imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partir d'une pâte à choux! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Le saviez vous?

Philippe Conticini est un chef de cuisine et chef-pâtissier français né le 16 août 1963 à Choisy-le-Roi dans le Val-de-Marne. Distingué tant pour ses travaux sucrés que salés, il est considéré par ses pairs et par les médias comme une des figures majeures de la gastronomie contemporaine française et internationale.

Ayant travaillé en France, aux États-Unis et au Japon, il est à l'origine de quatre innovations qui ont transformé la scène culinaire internationale. Il invente notamment en 1994 le principe des verrines qui transpose verticalement et en transparence des mets traditionnellement servis à plat. Il est un des premiers chefs à avoir travaillé avec des produits de grande consommation, soucieux de montrer que la gastronomie n'était pas réservée à une élite. Il est également l'un des premiers à avoir réinventé les classiques de la pâtisserie française pour les adapter aux goûts d'aujourd'hui (moins de sucre, plus de légèreté, plus d'intensité de goûts), notamment avec la tarte Tatin, le Paris-Brest ou le Saint-Honoré. Enfin il lance en France le concept des « bars à choux » dont le montage express sur les lieux de dégustation permet une structure de textures (entre crème et pâte à chou) et de goûts (entre craquelin, crème principale et insert) en mesure de restituer l'intégralité des qualités gustatives de ce produit

loin du lieu de fabrication. Depuis, le chou connaît un succès grandissant et est en passe de devenir la nouvelle pâtisserie de référence après le macaron et les cupcakes.

Après avoir obtenu plusieurs récompenses et officié au sein d'établissements étoilés (La Table d'Anvers, Petrossian...), il est le cofondateur et le chef pâtissier de la Pâtisserie des Rêves.

Il attache aujourd'hui une grande importance à transmettre des émotions par ses réalisations et à démocratiser le travail du goût.

Très présent dans les médias, il intervient notamment en 2012, 2013 et 2014 dans l'émission Le Meilleur pâtissier sur M6, ainsi que dans l'émission Qui sera le prochain grand pâtissier ? diffusée en 2013 sur France 2.

Source: Wikipédia

Crêpes, crème Délice au miel et pignons

Demain c'est la Chandeleur! Voici une recette de Roger Vergé, meilleur ouvrier de France, qui va ravir vos papilles. Les crêpes réalisées à partir de cette recette sont très légères et la crème aérienne qui les accompagne est une damnation...

Vous désirez d'autres recettes de crêpes?

- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez [ici](#).**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez [ici](#).**

Pour environ 8 crêpes

Ingrédients pour la pâte à crêpe:

- 90 g de farine tamisée
- 2 oeufs
- 25 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange frais
- 20 cl de lait
- 30 g de beurre
- une pincée de sel

Ingrédients pour la crème Délice au miel et pignons:

- 25 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d'oeufs
- 100 g de miel fondu. Choisissez un miel solide que vous ferez fondre au micro onde pour le rendre liquide.
- quelques gouttes de pastis
- 3 cuillères à soupe de pignons

Préparation

Pour la pâte à crêpes

- Faire blondir 30 g de beurre en beurre noisette. Pour cela faire fondre le beurre à feu doux sans le remuer pendant la cuisson. Le beurre va dorer et foncer au fur et à mesure de la cuisson. Il a alors une senteur de noisette d'où son nom. Laissez le un peu refroidir à température ambiante avant de l'incorporer à la pâte à

crêpe.

- Tamisez la farine.
- Versez la farine dans un grand bol et mélangez la avec les œufs, le sucre, le sel, le jus d'orange.
- Puis incorporez progressivement le beurre noisette tiède et le lait.
- Laissez reposer 30 mn.

Pour la crème Délice

- Commencez par griller à sec les pignons au four à 180° .
- Montez la crème en chantilly pas trop ferme.
- Ajoutez les jaunes d'œufs à la crème.



- Faire fondre le miel au micro onde et ajoutez le à la crème. Le miel doit être chaud pour bien se mélanger à la crème mais pas bouillant. La consistance de la crème devient légèrement plus liquide.
- Puis terminez par le pastis ; personnellement j'en ajoute environ une cuillerée à soupe mais vous pouvez ne pas en mettre si vous n'aimez pas.
- Versez la crème dans un siphon.

Fermez le siphon et insérez la cartouche de gaz (une

cartouche pour un siphon de 500 ml et deux pour un siphon d'un litre, quelque soit la quantité de liquide que vous versez dedans). Réservez au frais.

Cuisson et préparation des crêpes

- Cuire les crêpes à la poêle avec du beurre.



- Roulez les crêpes.
- Parez les crêpes (coupez en le extrémités pour que les bords soient bien nets). Coupez les en trois tronçons de tailles différentes.

Dressage

Dressez les tronçons de crêpes dans l'assiette: il faut que la base de chaque tronçon soit bien droite pour tenir debout, d'où l'utilité de bien couper les extrémités de la crêpe et d'en faire des tronçons bien nets.

- Remplir chaque tronçon de crème à l'aide du siphon.
- Parsemez de pignons qui apporteront un petit croquant sympathique. C'est prêt à être dégusté!

Le saviez vous?

Roger Vergé est une des figures de la gastronomie française contemporaine. La passion de la cuisine lui vient de sa tante Célestine qu'il mettra à l'honneur dans ses nombreux livres.

Il a contribué au développement de la renommée de la cuisine française, notamment en s'associant avec Paul Bocuse et Gaston Lenôtre pour créer le Pavillon français à Walt Disney World à Orlando en Floride.

L'histoire de son restaurant « Le Moulin de Mougins » débute en 1969. Roger Vergé et sa femme Denise s'installent sur la Côte d'Azur après des étapes à Cavalière et en Jamaïque. Très vite, le succès est au rendez-vous et la première étoile au Guide Michelin arrive en 1970. La deuxième est décrochée en 1972 et la consécration arrive en 1974 avec la troisième étoile.

Roger Vergé a également – dans les années 1970 – créé une deuxième adresse dans le cœur historique du village de Mougins : L'Amandier de Mougins. Anecdote, c'est à l'École de l'Amandier de Mougins que j'ai fait mon premier stage de cuisine.

Beaucoup de chefs prestigieux ont officié dans ses cuisines sous sa direction : David Bouley, Daniel Boulud, Alain Ducasse, Jacques Chibois, Serge Chollet, Gilles Goujon, Denis Fétisson, Jacques Maximin, Daniel Rozier (chef pâtissier à l'Amandier) et bien d'autres.

En 2003, Roger Vergé se retire des fourneaux et cède Le Moulin de Mougins à Alain Llorca, jeune chef prometteur qui officiait alors au Negresco à Nice.

En 2006, La première édition du Festival international de la gastronomie et des arts de vivre de Mougins lui rend hommage pour sa contribution à la ville de Mougins et à la gastronomie.

Source: Wikipédia

Curry de poulet moelleux basse température

Le Curry de poulet: voici un plat familial que j'affectionne particulièrement et que je cuisine depuis longtemps. Il est à la fois convivial, goûteux et fait toujours son effet lorsque je l'amène à table. C'est le plat idéal à servir pour une grande tablée!

Je l'ai adapté à la cuisson sous vide basse température et il en est encore meilleur!



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

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

Matériel:

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver 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:

Ingrédients (pour 10 personnes)

- 7 blancs de poulet
- 800 grammes d'oignons blancs
- un pot de tomates semi séchées
- deux boîtes d'ananas (2 boîtes de 565 g)
- une cuillerée à soupe de curry (ou deux selon le curry que vous allez choisir: certains sont plus pimentés que d'autre). Choisissez un très bon curry!
- 25 cl de lait de coco
- un sachet de cacahuètes salées
- quelques feuilles de menthe
- 25 cl de crème de coco: la vraie crème de coco est une pâte blanche assez compacte et friable

Préparation:

- Épluchez et détaillez les oignons en fines rondelles.
- Égouttez les tomates séchées.
- Réservez le jus de l'ananas.
- Coupez les tranches d'ananas en dés.
- Dans une grande sauteuse faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive.
- Quand les oignons sont bien tendres ajoutez les tomates puis les dés d'ananas et la cuillerée de curry. Cuire encore 10 mn à feu doux et laissez refroidir à température ambiante.
- Pendant la cuisson de la garniture coupez le poulet en gros dés. Réservez au frais.
- Quand les oignons, tomates et ananas sont **refroidis** mélangez les aux dés de poulet crus. Puis remplissez votre sachet de cette préparation et mettez le sous vide.
- Remplissez le faitout d'eau et chauffez cette dernière à 68° à l'aide du thermoplongeur. La température atteinte, plongez le sachet de poulet dans l'eau et cuire à 68 ° pendant une heure 30.
- Le poulet cuit, sortez le sachet du bain et coupez juste un petit bout du coin du sachet pour recueillir le jus de cuisson du poulet. Puis ressoudez le coin avec la machine à mettre sous vide , sans refaire le vide. Replongez le sachet de poulet dans le bain d'eau à 68° pour le maintenir à température en attendant de faire la sauce et de servir.
- Versez le jus de poulet dans une petite casserole et

ajoutez y le jus de l'ananas, le lait de coco et la crème de coco. Réduire d'un tiers. La sauce est prête.

- Effeuillez des petites sauces de menthe pour parfaire le dressage.

Dressage

- Choisissez un beau plat pour la présentation. Vous pouvez préchauffer le plat au four à 65° de manière à maintenir le poulet plus longtemps au chaud.
- Versez le sachet de poulet dans votre plat puis la sauce. Ajoutez les cacahuètes salées.
- Parsemez de petites feuilles de menthe: elles apporteront une jolie note de fraîcheur.

- Servez en accompagnement un bon riz au jasmin.

Le saviez vous?

Pour cette recette basse température il est important de cuire les oignons, tomates et ananas avant de les mélanger au poulet cru. En effet les légumes ont besoin d'une température de 85 ° pour cuire alors que la température idéale pour avoir un bon poulet bien tendre est de 68°... Si vous cuisez les légumes avec le poulet à 68° ils seront toujours crus à la fin de la cuisson: d'où la nécessité de les cuire avant.

Purée de poireau onctueuse

aux noisettes

En ce début d'année, pour changer un peu de la sempiternelle purée de pomme de terre, voici une version de purée absolument délicieuse réalisée avec des poireaux. Vous allez vous régaler avec cette purée étonnante dont les enfants adorent la douceur et l'onctuosité.

Elle accompagnera avec succès vos poissons, saint jacques ou viandes blanches. Cette recette est facile à réaliser et vous prendra peu de temps.

Ingrédients pour 5 personnes :

- 500 g de blancs de poireaux (utilisez la partie verte pour une soupe)
- 150 g d'oignon
- 80 g de noisettes émondées – sans la peau- (40 g pour l'infusion et 40 pour la présentation)
- beurre
- 150 cl de crème fraîche liquide
- sel

Préparation

- Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer. Surveillez les bien de manière à ne pas les brûler!
- Réservez la moitié des noisettes (40 g pour infusion dans la crème) et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et un petit sac, écrasez grossièrement les 40 g restant (pour le dressage).
- Émincez les poireaux en lamelles.
- Rincez les poireaux sous l'eau.
- Émincez les oignons.

- Faire revenir à feu doux à la poêle les oignons et les poireaux avec une belle noix de beurre. Les poireaux et oignons doivent devenir très tendres et surtout ne pas colorer.
- Pendant la cuisson des poireaux portez la crème à ébullition et plongez y les noisettes torréfiées. Coupez le feu et laissez infuser 15 minutes.
- Puis passez la crème au travers d'une passoire pour en ôter les noisettes.
- Mixez les poireaux avec la crème et une dizaine de noisettes. Commencez par mixer avec un mixeur plongeant puis passez le mélange au blender pendant 5 minutes. Vous obtiendrez ainsi une purée très lisse.

Dressage

- Dressez dans des petits ramequins et saupoudrez d'éclats de noisette.

C'est absolument délicieux!

Déjeuner à L'Apibo (Paris 2°)

Pour bien commencer l'année voici je vous propose aujourd'hui un petit restaurant qui se situe derrière les Halles à Paris. Petit par la taille mais plus que gourmand dans votre assiette!

La cuisine du chef Anthony Boucher est exquise, les cuissons sont justes, les goûts sublimés.

La carte comporte un choix limité mais vous êtes ainsi certain de déguster des produits frais et de qualité . D'ailleurs un conseil: quand vous recherchez un restaurant, fuyez les cartes comportant 15 entrées, 20 plats et autant de desserts: vous serez là sûr de manger des plats industriels...

Chaque visite à l'Apibo est une véritable fêtes pour mes petites papilles... Dernier déjeuner: un cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terres rosabel. Un véritable régal: la cuisson lente au four nous permet de déguster une viande fondante, moelleuse, d'une tendreté extrême puis juste poêlée pour amener le croustillant qui sublime le plat. Une tuerie! Je vous en proposerai une version revisitée courant janvier.

Le restaurant est ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

A midi le chef vous propose:

- Entrée, Plat ou Plat, Dessert 20 €
- Entrée, Plat, Dessert 26 €

Ou midi et soir

- Menu Carte Entrée, Plat, Dessert 35 €
- Carte Blanche au Chef 5 services 55 €

Voici pour vous mettre en appétit ce que nous avons commandé:

L'Apibo

01 55 34 94 50

31, rue Tiquetonne

75002 PARIS

Métro : Etienne Marcel

RER : Chatelet-Les Halles

www.restaurant-lapibo.fr

Merci à Anthony Boucher pour son accueil si chaleureux! Passionnée par son métier il adore partager et parler de son savoir faire. Un vrai plaisir et une excellent soirée.

La carte du Soir du moment

Entrées

- Les Gambas snackées, pulpe d'avocat, pomme granny Smith, fève de tonka... 12 €
- Le Foie Gras en lichettes, champignons des bois, velouté de courge... 15 €
- Les Saint Jacques en Carpaccio, marinade au yuzu, betteraves de couleurs... 14 €
- La Volaille en ravioles, consommé de volaille légumes croquants... 12 €
- La Suggestion du Chef (+ 3€ au menu) Selon la période saisonnière... 15 €

Plats

- Le Bar cuit sur lit de sel, riz noir vénéré, tandoori, caviar d'aubergine 24 €
- Le Cabillaud rôti, velouté de topinambours fruit de la passion, coriandre... 22 €
- Le Cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terre rosabel... 22 €
- Les Saint Jacques Poêlées, velouté de crabe vert, béchamel sarrasin... 22 €
- La Suggestion du Chef (+ 5€ au menu) Selon la période saisonnière... 25 €

Les Desserts

- Le Chocolat mousse onctueuse, ganache chocolat, tuile grué cacao... 9 €
- Les Agrumes crème chiboust au citron, filo croustillante, pomelos... 9 €
- La Poire pochée dans un sirop, amandes craquantes, sésame, gelée au muscat... 9 €
- Le Praliné en Parfait glacé, caramel mou, spaghettis de pommes... 9 €
- Café gourmand

- Les Fromages (+ 4€ au menu): Fromages affinés de la ferme Montorgueil, bouquet de mesclun... 13 €
-

Bonne année 2015!

Voici le menu pour 2015 :

Un zeste de réussite, un soupçon d'imprévu,
Cocktail de joie et bouchées surprises,
Velouté d'amitié et tartines de santé,
Filet d'amour à la sauce folie douce,
Bûche d'harmonie et mignardises 100% tendresse...

Et pour finir

Une pointe d'humour arrosée de bonheur

Savourez chaque seconde de cette nouvelle année !



Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

La dernière recette pour les fêtes 2014: le Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température! Elle m'a été inspirée par un plat servi au Noma, meilleur restaurant au monde en 2010, 2011, 2012 et 2014 par la revue « Restaurant », revue britannique destinés aux chefs cuisiniers. Cette revue publie tous les ans un classement des « 50 meilleurs restaurants au monde » en s'appuyant sur les votes de 837 chefs, restaurateurs, critiques et amateurs.

Le Noma est dirigé par le chef René Redzepi et se situe à Copenhague (Danemark). Je vais bientôt publier un article sur ce restaurant exceptionnel où j'ai eu le plaisir de déjeuner récemment.

La recette originale est beaucoup plus compliquée: les pommes de terres sont infusées à la rose et le jus d'accompagnement est très complexe car élaboré par fermentation de graines à partir d'une bactérie spéciale... Impossible à réaliser chez soi!

L'originalité de cette recette tient dans la cuisson du Jaune d'œuf cuit basse température. Sa texture sera extrêmement crémeuse contrairement à un jaune d'œuf cuit traditionnellement qui sera assez sec.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici**.



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Ingrédients pour le Jaune d'œuf crémeux (4 personnes)

- 4 œufs (un jaune par personne)
- 4 grosses pommes de terre
- mélange de graines (tournesol, courge, sésame, pignon etc)
- 6 branches de thym frais
- beurre

Pour la sauce:

- 2 échalotes
- 150 gr de foie gras frais
- 2 dl de fond de veau
- 2 dl de crème fraîche liquide
- sel, poivre

Matériel

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



Préparation

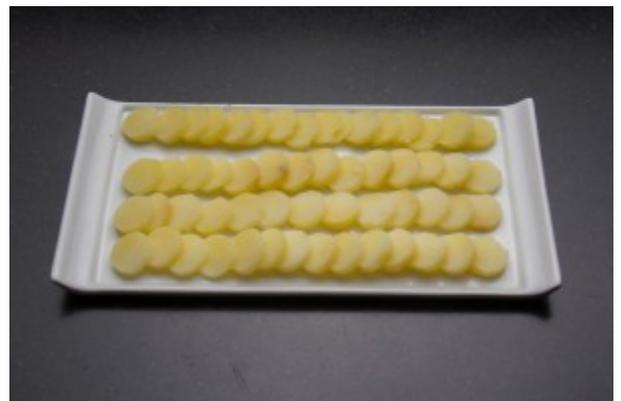
1/La sauce

- Coupez grossièrement 150 gr de foie gras.
- Ciselez finement les 2 échalotes.
- Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre.
- Ajoutez le foie gras.
- Puis ajoutez le fond de veau (2 dl). Réduisez le mélange de moitié.
- Ajoutez enfin la crème (2 dl) et faites encore réduire d'un tiers.

- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Mixez avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce. Réservez.

2/ La garniture

- Pelez les pommes de terre.
- Placez les dans votre sachet avec une noix de beurre et 4 branches de thym et faite le vide dans le sachet.
- Gardez deux branches de thym dont vous prélèverez les petites feuilles. Réservez les pour le dressage.
- Puis cuire les pommes de terre en basse température à 90° pendant une heure. Si vous n'avez pas la possibilité de cuire sous vide basse température vous pouvez cuire les pommes de terre dans un fond de volaille .
- Les pommes de terre cuites, coupez les en tranches d'environ 2 mm; puis à l'aide d'un emporte pièce découpez des petits ronds dans chaque tranche. Réservez à température ambiante. Le diamètre de mon emporte pièce est de 1 cm 5 (un petit tuyau acheté au magasin de bricolage et coupé à la longueur voulue..)



- Placez les graines environ 10 mn au four à 180° pour les colorer. Réservez.

3/ La cuisson de l'œuf

- Un petit conseil: avant de commencer la cuisson des œufs, n'oubliez pas de faire chauffer vos assiettes de présentation à 60° au four.
- Chauffez votre cuve à 68° à l'aide de votre thermoplongeur.



- Placez les œufs dans la cuve dès que l'eau atteint 68° et faire cuire les œufs pendant 28 mn à cette température.
- Si vous n'avez pas la possibilité de cuire les œufs basse température (pour cela il vous faut absolument un thermoplongeur...) vous pouvez remplacer le jaune d'œuf par un œuf de caille poché.

Dressage

- Réchauffez légèrement la sauce. Elle doit être tiède. Réchauffez également les rondelles de pommes de terre qui doivent être également tiédies.
- Versez en un belle cuillère dans chaque assiette.



- Dressez une rosace de pommes de terre en laissant un cercle au centre de manière à pouvoir y verser le jaune d'œuf.



- Cassez la coquille et versez l'œuf dans un plat; enlevez le blanc autour du jaune.
- Déposez délicatement un jaune au milieu de chaque rosace à l'aide d'une petite cuillère.



- Saupoudrez des graines torrifiées et de feuilles de thym.

Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest

On ne présente plus Philippe Etchebest, chef au combien talentueux et sympathique, bien sur étoilé, meilleur ouvrier de France, animateur de l'émission « Duel en cuisine ». Bref un pur concentré de talent!

C'est lors d'une de ses émissions culinaires que le chef nous a présenté cette recette, destinée à l'un des restaurant qu'il coachait. Comme dit le chef, elle est simple et bonne. J'ajouterais qu'elle extrêmement savoureuse, facile à faire et très jolie à servir. On peut la préparer à l'avance, ce qui est bien pratique lors d'un repas de réveillon et vous pouvez la rendre encore plus festive en ajoutant des pelures de truffes ou une truffe entière (coupée en fines lamelles intercalées avec les tranches de boudin blanc).

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:

Difficulté: facile

Ingrédients: (pour 4 personnes)

- 2 beaux boudins blancs
- de la pâte feuilletée
- un peu de persil plat haché

Pour la compote de pomme :

- 3 pommes granny smith
- une cuillerée à café de gingembre râpé
- 2 cuillerées à soupe de cassonade
- 2 gr de 5 épices
- 10 cl de vinaigre de cidre
- une pincée de sel et une pincée de piment d'Espelette

Pour la sauce:

- 2 grosses échalottes
- 1 petite bouteille de champagne (il vous en faut 15 cl)
- 15 cl de crème fraîche
- une cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne

Matériel:

- un emporte pièce rond d'environ 12 cm de diamètre

Préparation:

1/Commencez par découper et cuire le feuilletage.

- Découpez le feuilletage en plusieurs ronds à l'aide d'un emporte pièce d'environ 12 cm de diamètre.
- Disposez l'ensemble des découpes sur une plaque anti adhésive allant au four.
- Recouvrez la plaque d'un autre plaque anti adhésive (type silpat) pour éviter que la pâte feuilletée ne gonfle. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn (surveillez la coloration de votre pâte en cours de cuisson pour qu'elle soit dorée). Réservez après cuisson.

2/Pour la compote:

- Râpez l'équivalent d'une cuillerée à café de gingembre frais. Réservez.
- Épluchez les pommes.
- Coupez les pommes en quartiers puis en petits cubes.
- Faire revenir les dés de pommes dans un peu de beurre. Puis déglacez avec le vinaigre de cidre. Laissez compoter 5 mn à feu doux puis ajoutez les épices (5 épices, gingembre, piment d'Espelette, sel). Poursuivez la cuisson à feu doux pour obtenir une belle compote. Réservez.



3/Pour la sauce:

- Épluchez et émincez très finement les échalotes.
- Versez les échalotes et le champagne dans une casserole. Laissez réduire de moitié à feu doux.
- Ajoutez la crème et la moutarde. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Réservez.

4/Pour le boudin:

- Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.
- Faites revenir les tranches à la poêle avec une noix de beurre juste pour les dorer. Égouttez les sur du papier absorbant pour en ôter le gras. Réservez.

Finition:

Tous vos éléments sont prêts: il ne reste plus qu'à les assembler.

- Réchauffer la sauce et la compote à feu doux ou au micro onde.
- Tartinez chaque disque de feuilletage de compote de pomme.
- Puis disposez les tanches de boudin en rosace sur la compote. Enfournez de nouveau pour 5 mn à 160°.

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de sauce au fond de l'assiette.
- Disposez par dessus une tartelette de boudin et saupoudrez de persil. Il n'y a plus qu'à servir.

Le saviez-vous?

L'histoire du boudin blanc est récente puisqu'il n'apparaît sous sa forme actuelle qu'au XVIIe siècle. Il semble pourtant remonter au Moyen Âge où l'on avait l'habitude de manger avant le repas de Noël une bouillie faite de lait, de mie de pain, de graisse, de fécule, et parfois de morceaux de jambon ou de volaille bouillis. Mais ce n'est qu'au siècle des Lumières qu'un cuisinier, resté anonyme, eut l'idée de servir cette préparation en la rendant plus consistante, dans du boyau de

porc afin qu'elle soit digne d'être servie à des tables nobles lors du repas de Noël.

Le boudin blanc est fait à base de viande blanche. Il est généralement préparé selon les proportions 70 % de maigre et 30 % de gras. Le hachis est fait de viande blanche, de gras de porc ou de veau, parfois de poisson, de lait, d'œufs, de crème, de farine ou de mie de pain et d'épices, mis dans un boyau et cuit. Le boudin blanc « classique », de porc, de veau ou de volaille est présenté en portion de 12 à 15 cm. Il est embossé dans des boyaux de porc.

Il en existe différentes variétés selon les régions. Pour exemple:

- le boudin blanc catalan, dans les Pyrénées-Orientales, contient des œufs
- le boudin blanc havrais, de couleur jaune clair, est sans maigre de porc, avec du gras de porc, du lait, des œufs, de la mie de pain et de la farine. Une recette inventée dit-on par les moines privés de viande le vendredi
- le malsat, boudin blanc de pays dans le Sud-Ouest a une longueur de 3,5 à 4 cm, est dans du boyau de bœuf
- le boudin à la Richelieu, à la volaille, peut-être truffé, est dans une crépine de porc
- le boudin blanc de Rethel (Ardennes), titulaire d'une indication géographique protégée (IGP)⁸, est fabriqué sans produit amylacé
- la bougnette de Castres (Tarn), avec du porc et des œufs, est emballée dans une crépine et cuite au four
- le coudenou de Mazamet (Tarn), est avec moitié couennes et panade d'œufs
- le blanquicos spécialité pied-noire, contient des oeufs

Source: Wikipédia

Idées cadeaux de dernière minute pour les gourmands

Bientôt Noël et pas encore d'idées de cadeaux? En voici quelques unes pour les gourmands que vous êtes!

Tous les produits présentés ont été testés dans ma cuisine... Je n'ai aucun contrat avec les compagnies concernées. Je ne vous présente que des produits que j'ai achetés et adoptés pour leur facilité d'utilisation, leur intérêt culinaire ou gustatif.



Séparateur de jaune d'oeuf

Clarifier un œuf consiste à séparer le blanc du jaune en prenant bien soin d'éviter de crever le jaune ou de retrouver des morceaux de coquilles dans la préparation. Quand on pâtisser beaucoup c'est un geste qu'il faut maîtriser et qui peut se révéler fastidieux par son côté répétitif.

Avec ce petit appareil vous n'avez plus qu'à casser tous vos œufs dans un bol puis vous munir de cette petite poire pour aspirer tous les jaunes qui ne se casseront pas. Le tout en quelques secondes! C'est très efficace.



Vous le trouverez en vente sur le site suivant au prix tout à fait abordable de **3,04 euros**.

Amazon

Confitures d'agrumes

Vous aimez les confitures et en particulier celles aux agrumes? Alors voici les meilleures que j'ai jamais goûtées. Ce sont de vrais délices (en particulier celle aux clémentines). Celles qui sont livrées en boîte comme sur la photo ci dessous sont emballées dans de beaux petits sacs.

prix: entre **5,8 à 9 euros** le pot de 500 g

A commander sur:

www.confiserieflorian.com

14 Quai Papacino

Nice, France

+33 4 93 55 43 50

Le Pont du Loup

Tourrettes-sur-Loup, France

+33 4 93 59 32 91



Les délices de Cyril Lignac

Une gamme sucrée pour éveiller vos papilles

Les amateurs de sucré ne sont pas en reste avec les délices Cyril Lignac : préparation à base de fruits, miel de Bourdaine Bio, pâte à tartiner et crème de marrons (un vrai délice). 250g de bonheur à déguster !



Pot de 250g – de 8,50 à 11,50 euros

disponible dans les boutiques de La Pâtisserie et sur **la boutique en ligne**

24 rue Paul Bert – 75011 Paris

2 rue de Chaillot – 75016 Paris

Le tartineur Spreadthat

Issue d'une technologie de l'aérospatiale, ce couteau

révolutionnaire utilise par conduction la chaleur de votre corps pour prélever et étaler facilement le beurre. Même le beurre le plus froid n'y résiste pas! Ce couteau tartineur a été présenté dans l'émission « C'est au programme » de Sophie Davant. Vous pouvez vous le procurer sur Internet par exemple sur le site:

www.la-boutique-des-inventions.fr

prix: 24,90 euros

Le nouveau livre de Christophe Adam: » Caramel »

La bible du caramel. Christophe Adam nous livre pas moins de 150 recettes à base de caramel. Tout débute par un large focus sur le sucre: histoire, différents sucres et sirops existants, vertus culinaires et cuisson apportent toutes les informations nécessaires à la compréhension de la réalisation d'un caramel. Viennent ensuite, réparties en 11 chapitres (recettes de base, caramel classique, caramel croquant, caramel onctueux, caramel crémeux, caramel fruité, caramel et chocolat, caramel snack, caramel d'ailleurs, mon enfance ! et caramel bonbon), les recettes nous donnant une visibilité sur les multiples possibilités offertes par le caramel.

Les bases sont presque toutes expliquées sous forme de pas à pas afin que les gestes techniques soient bien assimilés. S'en suivent alors les recettes clairement détaillées et sublimement photographiées par Laurent Fau.

Prix: 35 euros

Dans toutes les bonnes librairies dont ma cultissime Librairie Gourmande à Paris. Si vous avez l'occasion d'y aller prévoyez quelques heures: c'est une librairie spécialisée dans les livres de cuisine.

www.librairiegourmande.fr

Librairie Gourmande

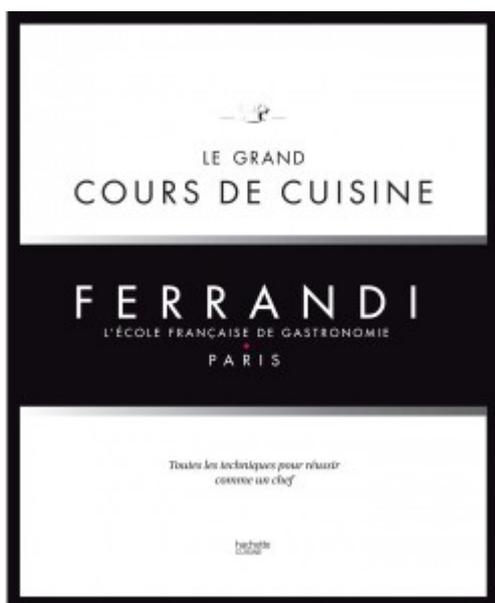
92-96 rue Montmartre
75002 Paris
France

Tél. : +33 (0)1 43 54 37 27

Le grand cours de cuisine Ferrandi l'école Française de gastronomie

La prestigieuse école Ferrandi nous ouvre les portes de son savoir-faire à travers un superbe ouvrage.

695 pages, 1500 photos de gestes en pas à pas détaillant toutes les techniques de base, des conseils, des trucs et astuces et 143 recettes (classées par degrés de difficultés) proposées par Amandine Chaignot, Anne-Sophie Pic, Michel Bras, Eric Briffard, Philippe Etchebest, Régis Marcon, Olivier Roellinger, Guillaume Gomez, Olivier Nasti et bien d'autres...



6 chapitres composent cet ouvrage: « Les fonds, jus, glacis et sauces », « Les oeufs », « Les poissons, crustacés, coquillages et mollusques », « Les viandes, volailles et gibiers », « Les légumes » et « Les fruits ».

Chaque chapitre est d'abord composé par tous les gestes techniques, les définitions, saisonnalité des produits et est ensuite suivi par les recettes, clairement expliquées et

illustrées, proposées par les chefs.

Une nouvelle bible et mon cadeau de Noël!

Prix: **49.95 euros**

www.librairiegourmande.fr

Librairie Gourmande
92-96 rue Montmartre
75002 Paris
France

Un thermoplongeur

Vous rêvez de cuisiner sous vide basse température comme les grands chefs? Alors n'oubliez pas d'ajouter un thermoplongeur sur votre lettre à Papa Noël. Il en existe de nombreux mais pour l'instant le moins cher du marché est l'Anova. A la fois design et performant il me donne entière satisfaction.



Son prix est de 199\$ donc environ 160 euros auxquels il vous faudra rajouter la tva et les frais de port. Donc un prix qui sera d'environ **280 euros**.

Voici le site où vous pouvez le commander (site en anglais):

anovaculinary.com

Ne perdez pas de vue qu'il vous faudra un grand récipient pour l'utiliser, par exemple un grand faitout comme la photo ci dessus..

Une machine à mettre sous vide est également nécessaire pour la cuisson sous vide basse température mais vous pouvez utiliser à la place des sachets conservation (pour plus d'explication référez vous à mon article Cuisson sous vide basse température).

Une cocotte intelligente: la Cookeo connect

Enfin un multicuiseur intelligent! Le Cookeo ne pétrit pas, ne prépare pas mais il cuit sous pression très rapidement. Il est destiné à ceux qui ne veulent pas ou ne savent pas cuisiner et tous ceux qui ont envie de se simplifier la cuisine de tous les jours; grâce à son écran retroéclairé il vous guide pas à pas dans la cuisson d'aliments en tous genres et dans la réalisation de recettes ultra-rapides. Il réchauffe également et maintient à température. Je réalise grâce à lui (parmi une multitude de recettes proposées) un curry de poulet super rapide et dont la viande est extrêmement tendre...En plus il est facile d'entretien. Le prix est un peu élevé mais vous ne le regretterez pas.

Petite précision: je ne possède pas ce nouveau modèle qui doit sortir courant décembre 2014 mais le modèle précédent (avec clefs USB) qui me donne entière satisfaction. Je suppose donc que ce nouveau modèle connecté est encore mieux...

Prix : environ **330 euros**