

Un appareil de cuisson sous vide basse température enfin abordable!

Comme vous le savez je cuisine beaucoup basse température et je dois dire que jusqu'à maintenant il était assez difficile de s'équiper car ces appareils sont peu connus et surtout ils sont assez chers...mais, bonne nouvelle, les prix sont en train de baisser .

Je viens d'en découvrir un que j'ai acheté, testé et adopté! Voici donc ce nouvel appareil dont le coût est bien moindre mais surtout performant: le sous vide circulator de la marque **ANOVA**.



Anova sous vide circulator

C'est un thermoplongeur que vous pouvez adapter sur n'importe quel contenant, il possède un système de circulation d'eau donc une excellente répartition de chaleur, il est très facile d'utilisation, se range facilement, la température est précise et stable, son entretien très facile et son coût...199 \$ donc le moins cher du marché actuellement avec le meilleur rapport qualité prix. Avec les frais de port j'ai payé le mien 201 euros (il y a un an on ne trouvait rien à moins de 400 euros...) auxquels il m'a fallu rajouter 66 euros de frais de douane/TVA..

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

anovaculinary.com



Vous ne connaissez pas encore la cuisine sous vide basse température, méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par tous les grands chefs? Alors lisez vite l'article suivant en cliquant [ici](#).

Je tiens à préciser que je ne suis en aucun cas payée ou sponsorisée par les marques d'appareils, de produits ou les magasins dont vous trouverez les adresses sur mon site: je ne parle que de ce que j'ai testé moi même et dont j'ai apprécié la qualité...

Soupe rafraîchissante tomates et fraises, pétales de cabillaud

Avec les chaleurs de l'été quoi de plus agréable qu'une entrée rafraîchissante: vous serez comblé avec cette soupe originale de tomate parfumée aux fraises. Pour en faire un plat complet je la sers soit avec des petites crevettes grises, soit avec un filet de cabillaud.



Soupe rafraîchissante tomates et fraises, pétales de cabillaud

Ingrédients: Pour 8 personnes

- 1 kilo de tomate
- un morceau de sucre
- 2 petits oignons blanc ou un gros
- une belle échalote
- huile d'olive
- une branche de romarin
- 200 g de fraises: surtout utilisez des fraises de très

bonne qualité, sucrées et parfumées. Ce sont elles qui amènent l'originalité de cette recette.

- une à deux cuillerée de vinaigre de riz selon votre goût
- sel poivre
- un beau filet de dos de cabillaud



Matériel

- un mixeur
- un tamis ou chinois
- une spatule coudée pour manipuler le cabillaud sans l'abîmer



Spatule coudée

Préparation

- Coupez les tomates en quartiers.



Coupez les tomates en quartiers

- Ôtez la queue des fraises et coupez les en morceaux.



Équeutez les fraises

- Épluchez l'échalote et émincez la.



Émincez l'échalote.

- Épluchez l'oignon et émincez le grossièrement.



Emincez les oignons.

- Dans une grande casserole faire chauffer un petit filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'échalote. Ils doivent devenir légèrement translucides. Puis ajoutez les fraises et faire compoter pendant 10 minutes.



Faire revenir oignon et échalote.

- Ajoutez les tomates, le romarin et le morceau de sucre. Cuire à feu doux environ 25 mn.



Cuire à feu doux 45 mn.

- A la fine de la cuisson ôtez la casserole du feu. Ôtez le brins de romarin. Versez la préparation dans un bol mixeur et mixer finement.



Mixer la préparation après cuisson.

- Puis passez la préparation à la moulinette à légume ou mieux, au tamis pour en ôter toutes les impuretés (morceaux de peau, pépins, etc). Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre de riz. Réservez au frais.



- Dans une poêle versez un filet d'huile d'olive. Faire revenir à feu très doux le dos de cabillaud pendant trois minutes sans le retourner.



- Coupez le feu et mettre un couvercle sur la poêle pendant quelques minutes: la chaleur résiduelle va finir de cuire le cabillaud qui gardera alors tout sa tendresse.



- A l'aide de la spatule déposez le cabillaud dans une assiette: le cabillaud va se séparé facilement en petit morceaux (pétales). Râpez dessus un zeste de citron vert. Salez et poivrez. Réservez au frais.



Râpez le zeste d'un citron vert

Dressage :

- Au moment du service versez la soupe fraiche dans les assiettes creuses. Décorez le pourtour avec des fraises.



- Puis toujours avec la spatule déposez délicatement une ou deux pétales de cabillaud au milieu.



- Il ne vous reste plus qu'à déguster!

Emission C'est au programme: Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

Comme promis je vous livre ici la recette du dessert que j'avais cuisiné sur France 2 en complément du Chirachisuchi. C'est un dessert très frais, qui malgré le chocolat blanc, n'est pas très sucré car pour compenser je ne sucre que très peu la base crème anglaise de la crème.



Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

Ingrédients (environ 8 coupelles):

- 300 grammes de crème liquide entière
- 100 grammes de lait
- 45 grammes de chocolat blanc en petits morceaux ou en pistoles
- 50 grammes de sucre en poudre
- 80 grammes de jaunes d'œufs (4 à 5 œufs suivant leur grosseur)
- un bouquet de menthe
- une belle mangue
- un citron vert



Ingrédients

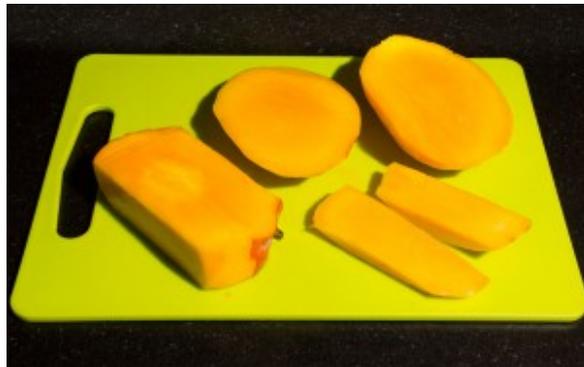
Préparation:

- Préparez les mangues: commencez par les peler.



Pelez la mangue

- Coupez la mangue de manière à dégager le gros noyau central. Puis coupez chaque morceau en tranches fines.



Coupez la mangue en tranches fines

- Détaillez chaque tranche en petits cubes.



Puis coupez chaque tranches en petits cubes

- Versez les dés de mangue dans un plat puis zestez le citron vert sur les cubes de mangue.



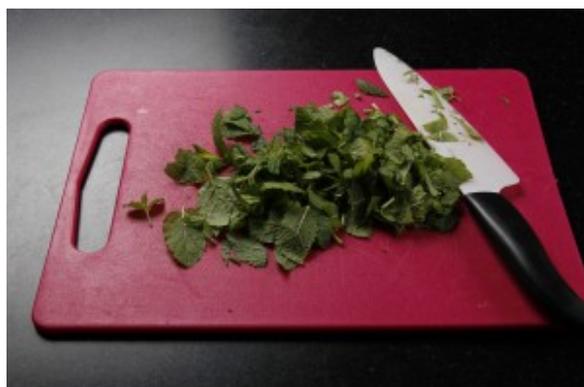
Zestez le citron vert

- Puis pressez le citron vert pour en extraire le jus. Versez sur les dés de mangue et mélangez. Réservez au frais.



Versez le jus sur les dés de mangue

- Rincez la menthe sous l'eau puis ciselez les feuilles à l'aide d'un couteau.



Ciselez la menthe

- Chauffez le lait et la crème dans une casserole à feu doux.



Cuire à feu doux.

- Quand le liquide est chaud ajoutez la menthe ciselée. Laissez encore deux minutes sur le feu puis ôtez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat blanc; remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez infuser environ 15 minutes.



Infusez la menthe et ajoutez le chocolat blanc

- Puis filtrez le mélange pour ôter les feuilles de menthe.



Filtrez la préparation

Préparons maintenant la crème onctueuse à partir d'une base de crème anglaise classique.

- Versez les jaunes d'œufs dans un cul de poule ainsi que le sucre en poudre.



Jaunes d'œufs et sucre

- A l'aide d'un fouet battre les jaunes et le sucre en poudre.



Battre les œufs et le sucre

- Puis versez le lait tiède parfumé à la menthe et chocolat blanc sur les jaunes d'œufs. Mélangez bien.



Versez le lait sur le mélange œuf sucre

- Reversez le tout dans une casserole et cuire à feu doux (idéalement à 82 °) tout en mélangeant continuellement jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. En passant le doigt sur la cuillère celui ci doit laisser une trace nette qui ne se referme pas même si vous inclinez la cuillère.





- Versez alors la préparation dans vos coupelles puis mettez les rapidement au frais au moins 4 heures.



Versez dans les coupelles

Dressage:

- Avant de servir sortez les coupelles du frigo puis déposez dans chacune une belle cuillerée de salade de mangue.
- Décorez avec un petit sablé, un cigarette russe ou une

crêpe dentelle. Ici j'ai fait des tuiles à la noix de coco faites en 2 minutes chrono...dont vous trouverez la recette en cliquant **ici**.



Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

La vraie ratatouille niçoise

Voici enfin l'été et tous ses beaux légumes: la saison idéale pour une bonne ratatouille. Je vous livre donc la véritable recette, recette familiale que je tiens des parents de ma tante Lucette: Joseph et Célesta ont tenu entre les années trente et soixante-dix un bar-restaurant dans le vieux Nice (

le bar Carletto, rue Miraletti). Toute petite, j'y ai dégusté avec délice leur ratatouille, leurs farcis, la socca, les tripes à la niçoise, la pissaladière...

Le secret de la ratatouille tient dans la cuisson très douce des légumes qui doivent être cuits chacun séparément puis réunis pour compoter alors, toujours à feu doux, pendant quelques heures. Les légumes seront alors tellement fondants et concentrés en saveur!

Surtout pas de ratatouille à la cocotte minute comme j'ai pu en voir (gros sacrilège: ce sont des légumes bouillis mais rien à voir avec la recette originale!) ou de légumes cuits tous ensemble...

La recette n'est pas difficile techniquement : elle demande juste un peu de temps pour la découpe des légumes en dés et la surveillance de la cuisson. Mais quel résultat!

Je n'hésite pas à en faire une grosse quantité puis je congèle: le résultat est parfait.



Ingrédients :

Pour environ un kilo de ratatouille (8 personnes) :

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- Trois gros oignons blancs ou jaunes (si vous n'aimez pas éplucher les oignons et pour éviter de pleurer, n'hésitez pas à acheter des oignons déjà coupés surgelés)
- 2 poivrons
- 8 belles tomates
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Matériel:

- une poêle
- une sauteuse



Préparation:

- Épluchez les oignons et coupez les en lamelles fines ou en petits dés.



Émincez les oignons.

- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand ils ont pris une belle couleur dorée versez les en attente dans la sauteuse.



- Coupez les courgettes en petits dés.



- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand elles sont moelleuses

versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons.



- Coupez les aubergines en petits dés.



- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle (vous aurez besoin d'un peu plus d'huile d'olive car les aubergines sont de véritables éponges...). Puis quand elles sont moelleuses versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons et les courgettes.



- Coupez les poivrons en petits dés.



- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand ils sont cuits versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons, les courgettes, les aubergines.



- Coupez les tomates en petits dés.



- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand elles sont cuites versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons, les courgettes, les aubergines et les poivrons.



- Maintenant que tous les légumes sont réunis laissez compoter à feu très doux en remuant de temps à autre pendant environ 4 heures, sans couvercle.
- Salez et poivrez en fin de cuisson.



Les petits plus:

- Facultatif: mon petit secret est d'ajouter lors du début du comptage une bonne louche de sauce tomate maison. (pour la recette cliquer **ici**).
 - La ratatouille se mange également froide: cela vous fera une excellente salade si vous y ajoutez quelques feuilles fraîches de basilic et un peu de vinaigre balsamique.
-

Emission « C'est au programme » : la semaine des meilleures bloggeuses de l'année »

Me revoilà pour une nouvelle recette en direct dans l'émission de Sophie Davant « C'est au programme » ce vendredi 4 juillet...Je clôture la semaine spéciale des meilleures blogueuses de l'année où pour votre plus grand plaisir l'émission reçoit les blogueurs et blogueuses que vous avez préférés!

Découvrez la recette : **Saint Jacques poêlées, réduction de vin jaune et mousse de céleri aérienne**. Tout le pas à pas en photos et les astuces pour réussir cette recette en cliquant **ici**.



Saint Jacques poêlées ,
mousse aérienne au céleri

Voici la vidéo de l'émission:



Tuiles noix de coco de Christophe Michalak

Je vous livre aujourd'hui une petite astuce pour faire des tuiles savoureuses, ultra croquantes et tellement rapides et faciles à faire que vous n'en reviendrez pas! C'est lors d'un atelier pâtisserie Master Class avec Christophe Michalak que j'ai découvert ces délicieuses tuiles.

Utilisez les pour amener une touche crispy à vos mousses au chocolat, flans, crèmes dessert, décors de gâteaux, en crumble ou tout simplement en petits gâteaux avec un carré de chocolat au goûter c'est divin! N'hésitez pas à en faire une belle quantité car elles seront dévorées très vite...

Pour garder leur croustillant conservez les dans une boîte hermétique. Et si malgré tout elles ont perdu ce côté croquant, repassez les au four à 80° quelques minutes.



Tuiles noix de coco

Difficulté: facile

Ingrédients:

Pour une grande tuile d'environ 30 cm sur 30 cm

- 50 grammes de poudre de noix de coco (N'hésitez pas à utiliser d'autres poudres de fruits secs: amande, noisette... pour varier les plaisirs)
- environ 5 centilitres de sirop de sucre de canne



Ingrédients

Matériel:

- un cul de poule (un grand bol en inox)
- du papier cuisson
- un rouleau à pâtisserie

Préparation:

- Préchauffez le four à 160°.
- Versez la poudre de noix de coco dans un cul de poule et ajoutez progressivement le sirop. Mélangez bien avec le doigts: vous devez obtenir une boule qui se tient sans être trop humide.

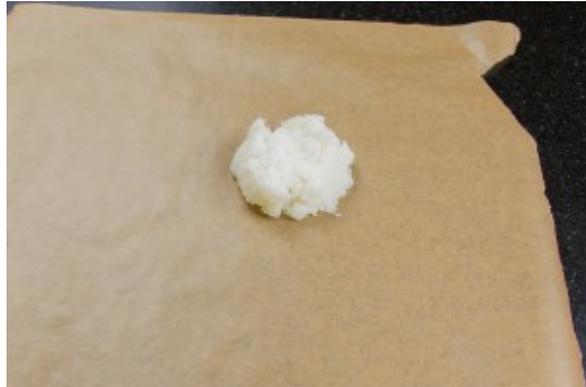


Versez le sirop sur la noix de coco



Formez une boule

- Déposez la boule de noix de coco sur une feuille de papier cuisson.



Posez la boule sur du papier cuisson

- Puis recouvrez la avec une autre de feuille de papier cuisson.



Posez la boule sur du papier cuisson

- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie étalez la boule : il faut qu'elle fasse environ 1 mm d'épaisseur.

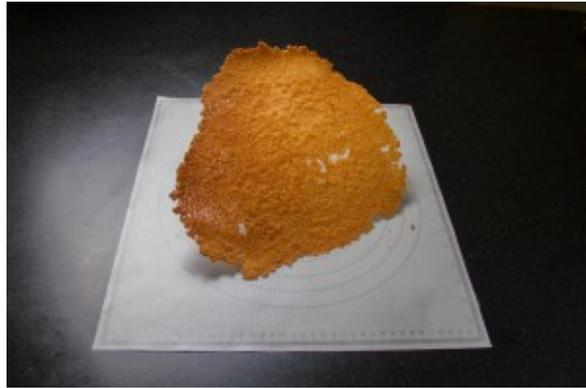


Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Glissez le tout sur une plaque qui passe au four. Enfournerez environ 10 à 12 minutes. Attention il faut bien surveiller la cuisson pour éviter que la tuile ne cuise de trop. Il faut ôter la feuille du dessus environ 6 minutes après avoir enfourné: cela vous permet de mieux surveiller la coloration!
- A la sortie du four laissez refroidir: la tuile est encore molle mais en refroidissant elle va durcir. Décollez la avec douceur de la feuille de papier et cassez la alors en gros morceaux que vous placerez dans une boîte hermétique.



La bonne coloration



Tuile prête à être cassée



De beaux morceaux
irréguliers



C'est terminé! Prête à
croquer!

Merci à Christophe Michalak pour tous ses conseils et réalisations extraordinaires qui enchantent mes papilles à chaque visite dans sa pâtisserie!



Dany et Christophe à la
Masterclass

Cours de pâtisserie Christophe Michalak

OUVERTURE

Du mardi au samedi de 12h00 à 19h00

ADRESSE

60, rue du Faubourg Poissonnière – 75010 Paris

Tel : (33)1 42 46 10 45

Mail : masterclass@christophemichalak.com

www.michalakmasterclass.com

Comment faire des sculptures en sucre avec une imprimante 3D

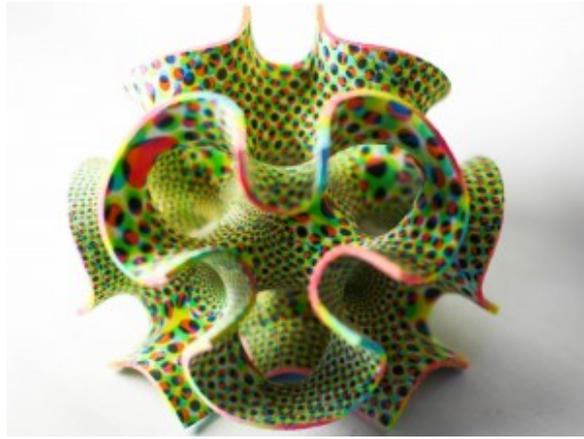
ChefJet système 3D est la seule machine du genre qui peut imprimer en trois dimensions des formes particulièrement compliquées: elle peut produire des bonbons, des décorations

de gâteau et des confiseries et tout cela en couleur . La seule limitation, outre celle de votre imagination, est la chambre de construction , qui peut contenir l'équivalent de 4200 morceaux de sucre.



construction de sucre en 3D

Malgré son look futuriste , la ChefJet fonctionne comme une imprimante photo jet d'encre ordinaire , avec du colorant alimentaire remplaçant l'encre et le sucre en prenant la place du matériau de construction. Une fine couche de cristaux est étalée sur sa plate-forme de construction. Colorant alimentaire , eau , sucre et arômes artificiels sont vaporisés par des micro- buses puis le sucre se solidifie. Le processus se répète jusqu'à ce la forme voulue soit produite . » C'est comme faire du glaçage de manière très précise », dit Kyle von Hasseln , l'un des créateurs de l'appareil .



Forme en sucre

Le dispositif a été inventé par Kyle et Liz von Hasseln , jeunes diplômés de l'Institut de programme d'études supérieures de l'Architecture de Californie du Sud . Comme la plupart des étudiants en design moderne ils utilisaient des imprimantes 3 D dans le cadre de leur cursus . Mais Von Hasseln intrigué par les possibilités de fabrication de la machine en fit l'objet de sa thèse de troisième cycle .

Puis à l'occasion d'une fête d'anniversaire ils ont eu l'idée de fabriquer des décorations en sucre pour le gâteau à l'aide d'une imprimante 3d. Ils ont donc expérimenté différents types de sucres et finalement développé cette imprimante particulière. Leurs réalisations sont vraiment bluffantes!



Décors en sucre



rose en sucre et chocolat

Les imprimantes sont encore en cours de développement avec un lancement prévu dans la seconde moitié de 2014. Deux modèles seront disponibles, une imprimante monochrome avec une chambre de construction 8x8x6 pouces pour moins de 5000 \$ et une chambre de construction 10x14x8 pouces en couleur pour moins de \$ 10,000.

Bien sûr cette technologie est réservée aux professionnels mais qui sait... d'ici quelques temps peut être auront nous des imprimantes de ce type dans nos cuisines!

Qui sera le prochain grand pâtissier: Inspiration

Je voudrais commencer cet article en remerciant tous les candidats de « Qui sera le prochain grand pâtissier » pour toutes les techniques qu'ils nous offrent à l'écran, pour le partage de leur savoir, leurs réalisations si gourmandes qu'elles nous poussent à nous surpasser et tenter la grande

aventure de la pâtisserie.

Vous l'avez compris, comme beaucoup d'entre vous je suis avec énormément de plaisir l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ». Je ne suis pas une très bonne pâtissière mais inspirée par l'émission j'ai osé me lancer ce dimanche dans la réalisation d'un gâteau chocolat framboise... dont voici le résultat:



Inspiration framboise chocolat

Sur une base de pâte sucrée chocolat , j'ai déposée un gâteau chocolat sans farine entourée d'une ganache chocolat framboise. Même si le gâteau pêche un peu niveau du dressage il était excellent!

Retrouvez bientôt la recette en ligne sur gourmantissimes.com!



Le saviez-vous?

L'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier » du 10 juin a été tournée en partie lors d'un grand événement du monde pâtissier « Le mondial des arts sucrés ».

Depuis 2008 cette compétition a su se placer sur les plus hautes marches des concours de pâtisserie internationaux.

Pour chaque pays représenté (16 en 2014), une équipe composée d'un homme et d'une femme doit réaliser, pendant 20h et 4 jours de compétition, différentes pâtisseries :

- 1 pièce en pastillage (pâte à décor en sucre glace)
- 1 pièce en sucre
- 1 pièce en chocolat
- 1 tarte revisitée
- 1 entremets
- 3 bonbons chocolat (ganache fruit, praliné et libre)
- 1 dessert de restauration à l'assiette (chaud et froid).

Sur les 16 pays représentés en 2014, la France est la grande gagnante représentée Johanna Le Pape (Le Meurice) et Gaëtan Fiard (Le Diane, Fouquet's Barrière) autour du thème Notre Dame de Paris.



Pour vous donner un aperçu de la très grande qualité des réalisations voici un petit film de l'édition 2012 remporté par l'équipe Japonaise.

Pommes de terre croustifondantes, cuites basse température de Thierry Marx

Lors d'une émission de Top Chef 2014 Thierry Marx nous a proposé un plat de bœuf et pommes de terre; la préparation des pommes de terre m'a particulièrement intéressée de par la découpe particulière et le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique: les pommes de terre semblaient très croustillantes et moelleuses à la fois. Gourmande comme je suis il fallait que j'y goûte!



Pommes de terre croustifondantes

Je suis donc partie à la recherche de la machine de découpe spéciale (machine Chiba) qui permet de faire un très long ruban de pomme de terre à partir d'une pomme de terre. Mais pas de panique si vous n'avez pas cette machine: suivez la recette en utilisant des rondelles de pommes de terre d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur: vous serez déjà étonnés du résultat obtenu car c'est sublime!



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.

Difficulté: technique

Ingrédients pour les Pommes de terre croustifondantes

Comptez quatre rouleaux de pommes de terre par personnes (en accompagnement d'une viande ou poisson)



Ingrédients

- 4 gousses d'ail
- 2 pommes de terre par personne
- du beurre clarifié: le beurre clarifié va permettre de faire revenir les pommes de terre à feu assez chaud sans pour cela brûler comme le ferait du beurre non clarifié. Vous en trouverez dans certaines épiceries orientales (indiennes ou du moyen orient). Vous pouvez également le préparer vous même à partir du beurre du commerce: pour cela voici une vidéo explicative de l'atelier des chefs!

Matériel:

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

- une machine Chiba qui permet des découpes particulières pour les légumes. Vous pouvez la trouver en vente sur internet (j'ai trouvé la mienne sur ebay) en cliquant [ici](#):



Chiba Trancheuse rotative Peel S

- 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 d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo "**Gourmantissimes50**"



- un thermoplongeur: je vous conseille la marque Anova

pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous :



Aicok Cuisinier 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:

- Pelez les gousses d'ail.



Épluchez l'ail

- Épluchez les pommes de terre.



Épluchez les pommes de terre

- Puis coupez en les extrémités.



Coupez les extrémités

- Si vous n'avez pas de machine Chiba détaillez les pommes de terre en tranches de 2 mm d'épaisseur. Sinon

insérez la pomme de terre dans la machine et taillez la en long, très long ruban que vous roulerez alors sur lui même assez serré. Faites de même avec toutes les pommes de terre.

- Puis insérez les rouleaux de pommes de terre dans les sachets spéciaux de mise sous vide avec les gousses d'ail et une grosse cuillère à soupe de beurre clarifié. Ce dernier ne doit pas être liquide mais avoir la consistance du beurre que l'on sort du frigo: si vous le mettez liquide la machine de mise sous vide va l'aspirer (et bonjour la galère pour nettoyer la machine par la suite).



Mettre les pommes de terre sous vide

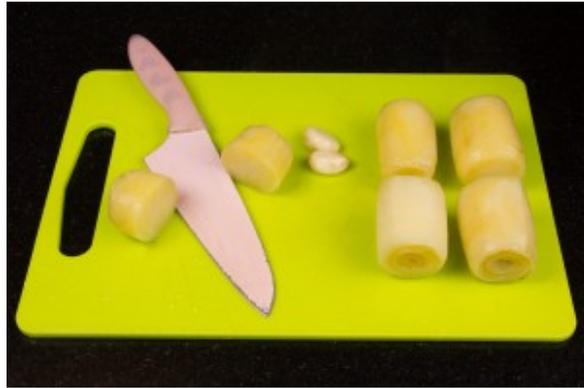
- Si vous n'avez pas de machine à mettre sous vide suivez la technique suivante en utilisant des sachets de conservation d'aliments qui se ferment par un zip. Attention il faut utiliser des sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement: achetez ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches.
- Cuire les pommes de terre basse température 60 mn à 90

°. Si vous n'avez pas de machine spéciale pour la cuisson basse température immergez votre sachet dans un récipient d'eau à 90° et cuire au four au bain marie 60 mn à 90°. Le sachet doit être recouvert d'eau pendant toute la cuisson et ne pas flotter à la surface du récipient. Je tiens à préciser que je n'ai jamais utilisé ces sachets zip au delà des 83° donc il vous faudra tester. J'utilise surtout les sachets zip quand j'introduis un liquide dans le sachet avec la viande ou quand je fais une crème anglaise: je ne peux alors utiliser une machine à mettre sous vide car le liquide serait complètement aspiré par la machine. Donc avec les sachets zippés et en utilisant la méthode du vide par immersion du sachet dans l'eau je peux quand même avoir un sachet hermétique dans lequel j'ai fait le vide... Mais dans la mesure du possible je préfère utiliser les sachets fabriqués pour la mise sous vide qui sont faits pour cet usage et pour une cuisson proche de 100°.



Pommes de terre après cuisson

- Après cuisson sortez les pommes de terre du sachet et coupez les rouleaux en deux. Vous obtenez des tronçons d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur.



Coupez chaque rouleau en deux



- Puis faire fondre du beurre clarifié dans une poêle . N'ayez pas peur d'en mettre beaucoup car vous allez devoir arroser les pommes de terre très régulièrement avec celui ci pendant toute la cuisson. Cuire environ 20 mn jusqu'à ce que se forme une belle coloration dorée.



Faire revenir les rouleaux dans du beurre clarifié



Arrosez régulièrement



Pommes de terre en fin de cuisson

- Puis déposez les pommes de terre sur du papier absorbant pour les égoutter et placez au four à 70° en attente du service ou servez immédiatement.





Mise à jour du 15 juin 2016: Je ne résiste pas à l'envie de modifier cet article pour y rajouter une copie d'écran de Twitter:

Notifications

Tout / Personnes que vous suivez

 **Thierry Marx** a ajouté votre Tweet à ses favoris 6 min
19 h: Une #recette de pommes de terre du Chef @TheThierryMarx à tomber pour ce week-end. gourmantissimes.com/pommes-de-terr...
pic.twitter.com/ySSWdbeDza



 **Thierry Marx** vous a retweeté 6 min
19 h: Une #recette de pommes de terre du Chef @TheThierryMarx à tomber pour ce week-end. gourmantissimes.com/pommes-de-terr...
pic.twitter.com/ySSWdbeDza



Merci Chef, vous ne pouviez pas me faire plus plaisir !

Emission « C'est au programme ». Découvrez une nouvelle recette: une salade japonaise traditionnelle, le Chirashi

Je reviens dans l'émission « C'est au programme », animée par Sophie Davant, ce mardi 10 juin sur France2 avec une nouvelle recette de mon blog.

On connaît souvent de la cuisine japonaise les sushis, sashimis ou les yakitori (petites brochettes) mais on connaît peu la cuisine traditionnelle familiale. Je vous propose donc

le Chirashisushi appelé plus simplement Chirashi, qui est en quelque sorte un sushi que l'on ne met pas en forme et auquel on ajoute du poisson cru ou cuit et des crudités. C'est un plat complet, sain car sans graisse et surtout familial: chaque région, chaque famille a sa propre recette de chirashi. C'est un des plats préférés des japonais.

On peut le comparer à une salade fraîche, goûteuse, est très rafraîchissant en été. Il est servi froid et ne comporte aucune difficulté technique sur le plan de la réalisation. De plus vous pourrez l'agrémenter selon vos goûts...Variez les plaisirs avec différents poisson ou crustacés, et pourquoi pas des poissons fumés à la place du poisson cru (saumon, truite, anguille) . Pour la garniture n'hésitez pas à innover: asperge, concombre, dés de pamplemousse, graines de sésame, choux blanc mariné, pousses de soja, radis, omelette très fine coupées en lanière, algues, tofu, chou pack choi, daikon (radis japonais), shitaké (variété de champignons asiatiques)... Bref faites vous plaisir et réalisez vous aussi votre propre chirashi!

Découvrez la recette illustrée en photos pas à pas du Chirashisushi en cliquant ici: **Chirashi: une autre manière de manger des suchis**



Chirashisuchi

Voici la vidéo de l'émission:

Et en plus voici la recette du dessert surprise présenté également sur le plateau de l'émission: cliquez sur le lien suivant

Emission C'est au programme: Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue



Crème onctueuse
menthe chocolat
blanc et sa
fraicheur de mangue



Sophie Davant

Eclairs et Gourmandises

Après Paris, voici enfin à Bruxelles une nouvelle pâtisserie entièrement dédiée aux éclairs. Mais attention pas n'importe quels éclairs: des éclairs que je qualifierais « haute-gastronomie » comme vous n'en avez encore jamais goûté.



Collection
d'éclairs et de
cakes

Cette très jolie boutique est un magnifique écrin pour tous ces éclairs, petits bijoux sagement alignés, de toutes les couleurs et à tous les parfums qui n'attendent qu'à combler votre gourmandise.



Rien à voir avec les éclairs classiques chocolat ou café de votre enfance qui ne font plus rêver: il vous sera difficile de ne pas craquer sur ces nouveaux parfums aussi bien sucrés que salés. Tous les éclairs ont été conçus par Julien Alvarez, Champion du monde de Pâtisserie 2011, gage d'une qualité absolue. et réalisés de main de maître par le chef Pâtissier Fabrice Donnay et sa talentueuse équipe. Vous y trouverez également de délicieux cakes aux saveurs originales et d'excellents macarons que vous pourrez même déguster à votre aise dans le salon de thé. A travers la baie vitrée le laboratoire est ouvert sur la salle et vous permettra de voir toute l'équipe au travail!





Bref un temple de la gourmandise, le paradis des éclairs.

La boutique a ouvert début avril 2014 et son succès a été immédiat. Il faut dire que le chef ne travaille qu'avec des produits frais d'excellente qualité.

Invitée à visiter le laboratoire de la pâtisserie, je peux vous en garantir l'excellence des produits. Exit les œufs en poudre, la margarine, le chocolat de basse qualité, les crèmes et fondants industriels : les éclairs, cakes et macarons sont élaborés avec du beurre de ferme, des œufs frais: plusieurs fournées sont réalisées dans la journée de manière à privilégier la fraîcheur des produits! Il en est de même pour les crèmes de garniture, les ganaches et les fondants. Une qualité que l'on a de plus en plus de mal à trouver de nos jours.





Compte tenu du nombre d'éclairs et de macarons réalisés par jour, ceux-ci sont couchés grâce à un robot qui permet une très grande régularité et surtout d'assurer la production journalière au regard du succès de la boutique.



Tout est cuit sur place; le succès est tel qu'il ne reste rien le soir!



L'équipe est adorable, très professionnelle. Lors de ma visite le chef n'a eu aucun secret sur ses recettes et m'a dévoilé une multitude de petites astuces! J'ai pu ainsi assister à la réalisation de chacune de leurs spécialités et je suis ressortie vraiment admirative de la rigueur du travail de

l'équipe, de la propreté du laboratoire, du matériel high tech, de l'excellence des matières premières utilisés. Les garnitures sont généreuses et le croustillant (ou craquelin) amène un réel plus aux éclairs.

Grande gourmande j'ai adoré tous les différentes variétés d'éclairs avec une petite préférence pour l'éclair citron meringué, le forêt noire, et le Paris Brest. J'ai également goûté trois variétés de cake, tous les trois à se damner: le cake pistache griotte, le caramel noisette et le chocolat framboise...

Voici quelques photos de ces petites merveilles : de quoi vous mettre l'eau à la bouche...



Eclairs sucrés



Éclair profiterole



Cake pistaches griottes



Éclair tarte citron



Éclair salé

Bruxellois n'hésitez plus et allez vite découvrir cette pâtisserie exceptionnelle!

Eclairs & Gourmandises – 67 Rue

Xavier de Bue – 1180 Bruxelles

tel. 02/345.88.47

Ouvert tous les jours

Et merci encore à Fabrice pour sa générosité et son accueil!



Mousseline de cabillaud aux crevettes grises, pistou à l'ail des ours

Voici une entrée de mousseline toute légère, délicate et bien relevée par l'ail des ours. C'est la pleine saison pour cette plante sauvage qui aime l'humidité et pousse dans les sous bois.

Contrairement à l'ail que nous connaissons il ne se présente pas en gousse; ce sont ses feuilles et fleurs qui ont un goût d'ail très prononcé, sans avoir les inconvénients digestifs de l'ail. Les feuilles ressemblent beaucoup au muguet. Attention

! Ne le confondez pas avec ce dernier qui est toxique !



Mousseline de cabillaud aux crevettes grises, pistou à l'ail des ours

La recette est donnée pour 6 personnes.

Matériel:

Vous aurez besoin de moules anti adhésifs type Flexipan. J'utilise des petits moules à charlotte que je pose dans un grand plat rempli d'eau (les mousseline cuisent au bain marie). Comme la plaque des moules est plus grande que mon plat, je rabat la partie qui dépasse sur la partie qui est dans le plat...Mais vous pouvez aussi utiliser des moules individuels .



Ingrédients pour le pistou d'ail des ours:

- 50 g d'ail des ours
- 30 g de pignon

- 10 cl d'huile d'olive
- une cuillerée à café de vinaigre de riz



Ingrédients



Vinaigre de riz

Préparation du pistou:

Le pistou se prépare comme un pistou classique; vous pouvez le préparer la veille et le conserver au frais.

- Coupez les feuilles grossièrement.



Détaillez grossièrement les feuilles

- Puis mixez les feuilles avec les pignons , le vinaigre et l'huile d'olive. Goûtez la préparation et rectifiez l'assaisonnement. Le pistou est prêt: réservez le.



Mixez tous les ingrédients

Ingrédients pour la mousseline de cabillaud:

- 350 de filet de cabillaud
- 30 cl de crème fraîche entière bien **froide!**
- 2 blancs d'oeuf
- sel, poivre
- 200 g de crevette grises



Ingrédients mousseline

Préparation de la mousseline:

Pour la réussite de cette préparation il est important que tout les ingrédients soient bien froids.

- Préchauffez votre four à 160°.
- Coupez le poisson en petits morceaux.



Coupez les poisson en morceaux.

- Puis mixez le poisson. Si vous avez un hachoir je vous conseille de passer le poisson d'abord au hachoir (grille fine) puis de le remettre au froid une demi heure avant de le mixer. Vous aurez ainsi une farce plus fine et surtout vous éviterez de surchauffer la chair du poisson avec le mixeur. En fin de mixage ajoutez les blancs d'œufs et remettez au froid 20 mn avant d'incorporer la crème fraîche.



Mixer le poisson avec les oeufs

- Puis dans un bol passé au froid incorporez la crème fraîche froide par petites quantités.



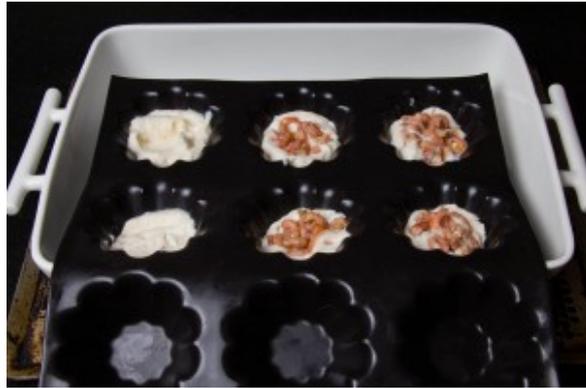
Puis ajoutez la crème fraîche

- N'oubliez pas de goûter la farce obtenue pour rectifier l'assaisonnement.
- Versez la mousseline à mi hauteur des moules.



Versez la préparation dans les moules

- Puis disposez des crevettes grises au centre.



Déposez les crevettes grises

- Recouvrez de mousseline et lissez le dessus avec une spatule.



Lissez le dessus

- Refermez la partie du moule en trop. Si vous utilisez des moules individuels protégez le dessus de vos mousselines avec une feuille de papier aluminium que vous aurez au préalable beurrée. Cela évitera que le dessus des mousselines ne colore.



- Versez de l'eau bien chaude dans le plat, autour du moule.



Versez l'eau chaude dans le moule

- Enfournez pour 25 à 30 mn à 160°.

Dressage:

- Démoulez vos mousselines et disposez les sur l'assiette. A l'aide d'une cuillère faite un beau trait de pistou et parsemez de crevettes grises.



Mousseline de cabillaud aux crevettes grises, pistou à l'ail des ours

Itada kimasu: un blog de cuisine asiatique qui vous étonnera!

Ce blog est une mine des meilleures recettes d'Extrême Orient. Vous y découvrirez des plats Japonais mais aussi Chinois, Coréens, Thaïlandais, Vietnamiens, etc, que sa créatrice nous a sélectionnés avec soin..

Mais vous y trouverez également des recettes encore plus originales puisque réalisées à base ...d'insectes! Hé oui: n'oublions pas que les insectes sont consommés par les 2/3 de population mondiale, aussi bien en Asie qu'en Afrique et Amérique de sud. Ils commencent (timidement) à apparaître dans nos magasins et on peut les découvrir chez certains restaurants (étoilés en plus) comme « L'Aphrodite » à Nice dans le sud de la France!

Pour vous donner l'eau à la bouche je vous propose ci dessous une des recettes d'Itada kimasu et rendez vous sur l'adresse suivante pour en découvrir tous les trésors culinaires!

itada-kimasu.over-blog.com/

Recette du Katsudon



Ingrédients :

- •Du riz gluant
- •2 escalopes de porcs dans l'échine
- •De la farine
- •De la chapelure
- •4 œufs
- •Deux oignons
- •Une cuillère à soupe de sauce soja

- •Une cuillère à café de sucre en poudre
- •De l'eau

Préparation :

- •Préparez votre riz. Lavez-le bien jusqu'à ce que l'eau soit claire puis mettez le dans une casserole avec une fois et demi sa quantité d'eau (voire deux fois) et laissez cuire. Veillez quand même à ce que ça n'attache pas au fond. Quand l'eau s'est quasiment évaporée, retirez la casserole du feu.
- •Occupez vous du porc : trempez les dans de la farine, puis dans de l'oeuf battu. Ensuite, recouvrez l'ensemble de chapelure. Pour avoir une plus belle couche, n'hésitez pas à le re-trempez dans l'oeuf puis la chapelure. Faites les ensuite revenir dans une poêle à feu moyen avec beaucoup d'huile (il ne faut pas que ça attache). Quand c'est cuit, retirez du feu.
- •Dans une poêle, faites revenir les oignons et assaisonnez-les. Versez ensuite la sauce soja, le sucre et un demi verre d'eau et mélangez. Coupez votre porc pané en grosses lamelles et posez-le dans la poêle. Baissez le feu et arrosez la viande de la sauce soja. Il faut que la panure arrive à avoir un teint presque marron.
- •Battez trois œufs dans un bol et recouvrez le tout pour que ceux-ci recouvrent la viande. Recouvrez pour éviter le gluant de l'oeuf et pour que la cuisson soit homogène.
- •C'est presque fini ! Dans un bol, mettez le riz puis la préparation et servez. Bon appétit.