

Le défi d'Eric Guérin, chef étoilé

Voici le défi du chef étoilé Eric Guérin qui nous a proposé de réaliser une recette (sucrée ou salée) à partir d'un croquis qu'il a réalisé et ce avec les ingrédients de notre choix. La photo de la recette devait ressembler le plus possible au croquis que voilà!



DESSIN ORIGINAL D'ERIC GUERIN - TOUS DROITS RÉSERVÉS

Croquis du chef

J'ai donc réalisé la recette suivante : Saint jacques poêlées, mousse de céleri, réduction de vin jaune et betterave, noisette torréfiées.



Saint Jacques poêlées,
mousse de céleri, réduction

de vin jaune et betterave,
noisette torréfiées

Le gagnant est donc Bastien Amiard un jeune professionnel plein d'avenir! Voici son Carpaccio de Saint Jacques mariné à la sauce vierge de chorizo, vinaigrette de pomme de terre, coulis de persil.



le plat de Bastien

Emission « Dans la peau d'un chef » Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

Cuisiner avec un grand chef est le rêve de tous les passionnés de cuisine! C'est donc pour cela que j'ai donc finalement décidé de m'inscrire au casting de l'émission de Christophe Michalak « Dans la peau d'un chef ».



Sur le plateau

Je n'y croyais pas beaucoup et quelle fut ma surprise d'être retenue après le casting!

Le principe de l'émission était le suivant: dirigés chacun par un professionnel, les candidats devaient réaliser un plat traditionnel pour deux personnes, avec pour seule aide les consignes de leurs chefs respectifs (Christophe Michalak pour l'un et un chef invité pour l'autre). Ces derniers n'avaient ni le droit d'intervenir dans la préparation du plat, ni la possibilité de le goûter. Un jury composé de deux bloggeurs connus notaient les plats à l'aveugle.

Me voilà donc dans les studios d'enregistrements pour apprendre avec surprise que le concept de l'émission avait complètement changé! Toujours deux candidates et deux chefs mais sur le fond, ce n'était plus la même chose: le chef invité nous prépare un plat de sa spécialité que nous devrions chacune reproduire à l'identique en 40 mn! Waouh!

Christophe Michalak et le chef invité retiennent le plat qui se rapproche le plus de l'original. Gros challenge.

Au début j'ai ressenti une déception car je m'étais inscrite juste dans l'esprit de cuisiner aux côtés d'un grand chef. Mais finalement ce fut une très chouette expérience et un réel plaisir que de refaire le plat du très talentueux Eric Guérin chef étoilé que j'admire énormément.



Eric Guerin

Sa cuisine est subtile, inventive et allie les saveurs de la terre et de la mer. Chaque assiette est un poème visuel car Éric Guérin commence toujours par dessiner ses plats avant de les réaliser (son établissement: Hôtel restaurant « La mare aux oiseaux » à Saint Joachim, <http://www.mareauxoiseaux.fr/sommaire/>)

Le chef nous a donc préparé le plat suivant « Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes » d'Eric Guérin dont vous trouverez la recette ci-dessous ainsi que le déroulé de la recette en vidéo.



Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

La vidéo de l'émission:

Ingrédients

2 grosses pommes de terre (samba)

8 crevettes roses

20 cl de bouillon de volaille

1 citron vert

1 barquette d'oxalys

Noisettes torréfiées

Lait de poule

15 cl de bouillon de volaille

2 jaunes d'œufs

5 cl d'huile de noisette

5 cl de crème liquide

Assaisonnement: Poivre du moulin, huile d'olive, fleur de sel

de Guérande et Oyster sauce

Réalisation

1/Pour les pâtes à ravioles

Faire des lamelles fines de pomme de terre à la mandoline: elles doivent être transparentes!

Mettre un peu de bouillon dans un poêle, une petite pointe de beurre

Les pocher et les laisser cuire dans le bouillon; elles doivent être al dente.

Filmer 2 fois une assiette

Puis égouttez les ravioles et les disposer sur le film

2/ Pour la farce

Couper les pommes de terre en petits dés réguliers

Mettre dans un poêle le bouillon de poule, du beurre, sel et poivre

Ajouter les pommes de terre, cuire comme un risotto

Réserver dans un saladier

3/Pour les crevettes

Tailler en fines lamelles les crevettes, bien sortir les boyaux

Tailler des petits dés réguliers et réservez en quelques unes pour le dressage

Mettre dans un petit bol, ajouter un filet d'huile d'olive, remuer et poivrer

4/ Pour la sauce

Mettre le bouillon de poule, 15 cl d'huile de noisette, crème liquide et jaune d'œufs dans bac verseur

Mixer le tout

Ajouter du poivre, du sel et l'Oyster sauce, mixer

5/Montage

Égoutter les dés pommes de terre, mélanger les avec les dés de crevettes

Poser le mélange sur une raviole et poser au dessus une autre raviole

Poser les ravioles sur une assiette de dressage

Ajouter les crevettes sur les ravioles

Ajouter des petites noisettes

Zester le citron vert

Mettre l'herbe oxalys

Ajouter la sauce entre les ravioles à l'aide d' une bouteille de dressage au dernier moment (une pipette fera très bien l'affaire).

Dégustez! C'est délicieux.

N'hésitez pas à vous inscrire au casting: c'est une expérience très enrichissante.



Tweet d'Eric Guérin

Emission « C'est au programme »: Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

C'est une chose que de cuisiner confortablement dans sa cuisine et cela en est une autre que de cuisiner en direct à

la télé avec toutes les contraintes inhérentes à un plateau de télévision! En tous cas c'est une expérience inoubliable.

Donc semaine spéciale blogueuses culinaires dans l'émission « C'est au programme », où grâce à mon amie Valérie qui m'a gentiment inscrite au casting, j'ai pu cuisiner en direct une de mes recettes.

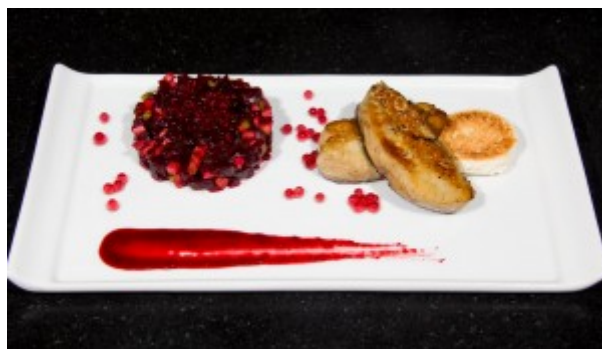
Je dois dire que l'équipe de l'émission de France 2 est absolument adorable et que ce fut un réel plaisir de cuisiner pour toute l'équipe. Sophie Davant est telle que vous la voyez à l'écran: une femme chaleureuse, souriante, dynamique et extrêmement sympathique.

Le recette que j'ai réalisé est dérivée d'une recette du blog : Mon foie gras vanille basse température, salade betteraves et pommes, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

Pour des raisons de facilité sur le plateau, j'ai remplacé la terrine de foie gras à la vanille par du foie gras poêlé. J'ai également rajouté à la recette initiale des perles de saveur à la framboise qui se marient particulièrement bien avec la betterave et le foie gras. Vous pouvez en trouver dans les épiceries fines mais également sur internet sur le site suivant: www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/rech/fr?kw=perles+de+saveur

Voici donc la recette que j'ai cuisiné à l'écran.

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



Ingrédients pour 4 personnes:

- Un foie gras d'environ 600 g coupé en tranches de 1,5 cm
- Quelques framboises pour le dressage (facultatif)

Ingrédients pour la salade (4 personnes):

- une pomme granny smith
- une grosse betterave ou deux petites: les betteraves doivent être cuites.
- jus de citron jaune (il va juste servir à ce que la pomme ne noircisse pas au contact de l'air)
- le zeste d'un citron vert râpé
- sel
- poivre
- tranches de pain de mie
- des perles de saveurs à la framboise



Ingrédients

Ingrédients pour la réduction:

- 1/2 litre de jus de betterave (environ 1 kilo de

betteraves cuites qui passées à la centrifugeuse donneront le jus de betterave)

- 4 ou 5 c à s de vinaigre de framboise. Attention: choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent comme le vinaigre de vin habituel mais il doit ressembler à un coulis liquide contenant de la pulpe de fruit.



Ingrédients pour la réduction

Matériel spécial:

- des gants jetables pour la découpe de la betterave
- un petit emporte pièce rond pour la découpe du pain
- une centrifugeuse (pour extraire le jus des betteraves)

à défaut de la centrifugeuse, un bon mixeur et une passoire fine (idéalement un **chinois** ou un **chinois étamine**)

Préparation de la salade:

- Coupez la pomme en tranches fines (1 mm d'épaisseur). Puis coupez chaque tranche en fins bâtonnets de même épaisseur. Coupez enfin les bâtonnets en petits cubes qui feront 1 mm sur 1 mm. Déposez-les dans un bol avec un peu de jus de citron de façon à les enrober pour stopper l'oxydation des pommes. Si vous ne le faites pas les petits cubes de pommes noirciront.



Coupez la pomme en petits dés

- Procédez de même avec les deux betteraves : l'étape citron n'est pas nécessaire pour ces dernières.



Coupez les betteraves de la même façon

- Mélangez alors les deux préparations (pommes et betteraves) avec le zeste d'un citron vert et une cuillerée à soupe de vinaigre de framboise.



Mélangez les deux préparations et rajoutez le zeste d'un citron vert.

- Salez.
- Poivrez.
- Réservez au frais.
- A l'aide d'un petit emporte-pièce découpez des ronds dans les tranches de pain de mie.



Coupez le pain à l'aide d'un cercle

- Toastez les tranches de pain de mie au grille-pain ou au four (200 ° pendant 10 mn) ou dans une poêle sans matière grasse.



Toastez les ronds de pain à la poêle

Préparation de la réduction:

- Si vous possédez une centrifugeuse utilisez-la pour extraire le jus des betteraves: il faut environ 1/2 litre de jus (soit 5 dl).
- Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez les au chinois (passoire très fine) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes.
- Versez le jus obtenu dans une casserole et faire chauffer : il faut que le liquide réduise. Ajoutez le vinaigre progressivement en goûtant au fur et à mesure de la cuisson: le goût du vinaigre de framboise ne doit pas effacer le goût de la betterave!



Faire réduire le jus de

betterave et le vinaigre de framboise

- Arrêtez la cuisson lors qu'il reste environ 1 dl dans la casserole. Le liquide restant doit être sirupeux.



Le liquide restant doit être devenu un sirop

- Pour faire une jolie décoration versez cette réduction dans une pipette ce sera plus facile pour le dressage. Vous trouverez facilement les pipettes chez votre pharmacien !



Versez la réduction dans une pipette

Dressage:

- Salez et poivrez les tranches de foie gras.



Salez et poivrez les tranches de foie gras

- Poêlez le foie gras dans un poêle bien chaude 2 mn de chaque côté.



Poêlez les tranches de foie gras 2 mn de chaque côté

Pendant ce temps procédez au dressage de l'assiette:

- Avec une cuillère faire un trait de jus de réduction le long de l'assiette.



Faire un trait de réduction
sur l'assiette

- Dans une assiette déposez au milieu une belle cuillère de salade (aidez-vous avec un emporte-pièce pour un joli dressage) et autour quelques perles de framboise. Déposez également quelques gouttes de réduction sur la salade.



Aidez vous d'un cercle pour
dressez la salade de
betterave



Puis ajoutez des perles de

framboises

- Ôtez les tranches de foie de la poêle avec une spatule et égouttez les sur du papier absorbant. Cette étape est importante : cela vous évitera d'avoir de coulures grasses dans l'assiette de présentation.
- Sur une extrémité de l'assiette déposez 2 tranches de foie gras chaud et saupoudrez de fleur de sel. Puis terminez en dressant quelques petits toasts de pain.
- Décorez, si c'est la saison, avec quelques framboises fraîches.



Déposez deux tranches de foie gras

Astuces:

- Lorsque vous travaillez la betterave portez tablier et gants: elle contient un colorant naturel qui tache énormément !

Le sablé, une valeur sûre

Le sablé est une des bases classiques de la pâtisserie, facile à maîtriser. Mais en plus d'être ce délicieux petit gâteau croquant il est en quelque sorte « multitâche »: petite

douceur servie au goûter, avec un thé ou un chocolat chaud, base de tarte, crumble pour une verrine, il a plus d'un tour dans son sac.

Je prépare toujours une grosse quantité; comme cela je prépare à l'avance des petits boudins de pâte à sablé que je congèle. Je les sors une heure à l'avance du congélateur et après 10 mn de cuisson j'ai un très bon goûter ou une excellente base de dessert.



Des sablés bien dorés

Ingrédients :

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée

- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille



Ingédients

Matériel:

- des petits cercles individuels nécessaires pour calibrer vos sablés lors de la cuisson
- un silpat (plaque de cuisson antiadhésive)



Matériel

Préparation:

- Tamisez la farine et la levure.



Tamisez la farine et la levure

- Clarifiez les œufs: séparez les blancs des jaunes.



Clarifiez les œufs

- Travaillez le beurre avec une fourchette pour le ramollir: il doit avoir la consistance d'une crème épaisse.



Travaillez le beurre à la fourchette

- Ouvrez les gousses de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains. Réservez.



- Versez les jaunes et le sucre dans un grand bol et travaillez les avec **un fouet**. Le mélange doit blanchir.



Versez le sucre sur les
oeufs

- Ajoutez les grains de vanille et le beurre pommade; mélangez toujours avec le fouet.



Ajoutez le beurre pommade et les grains de vanille

- Incorporez alors la farine et la levure et mélangez **avec une maryse**: évitez le fouet pour la farine, vous en mettez partout! Vous allez obtenir une pâte homogène dont vous pouvez faire une boule un peu molle.

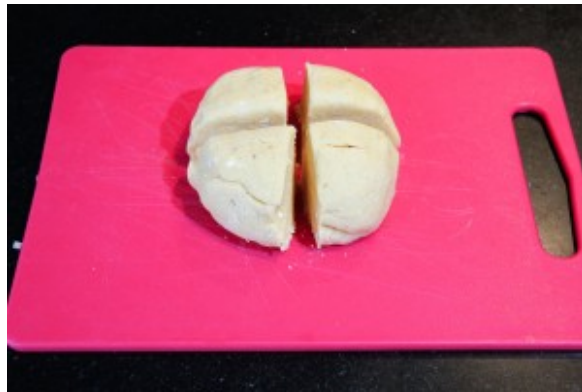


Terminez en ajoutant la farine



La pâte est prête

- Coupez cette boule en 4.



Coupez la boule de pâte en quatre

- A l'aide de film étirable vous allez former des petits boudins de pâte:
- Tirez une longueur de film étirable (environ 20 cm) et déposez un quart de la pâte à son extrémité.



Déposez un quart de la pâte sur l'extrémité du film

- Puis vous allez rouler la pâte dans le film étirable de manière à former un petit boudin bien serré. Regardez la vidéo suivante pour bien voir le geste:
- Faire de même pour chaque quart de pâte.
- Mettre les boudins obtenus au frigo pour une heure de

temps pour qu'ils durcissent avant cuisson: cette phase de refroidissement est essentielle. Si vous ne les utilisez pas de suite vous pouvez les congeler sans problème pour les utiliser plus tard.

Cuisson:

- Préchauffez le four à 180°
- Si vous utilisez une pâte congelée, sortez la une heure à l'avance à température ambiante.
- Si vous utilisez une pâte fraîchement préparée et préalablement refroidie au frigo, tranchez le boudin de pâte en fines tranches (moins d'un 1/2 cm d'épaisseur).



Découpez le boudin de pâte en tranches

- Sur une plaque de silpat, posez des petits cercles qui permettront aux sablés d'avoir tous une forme identique et régulière.



Posez vos cercles sur la plaque anti adhésive

- Déposez une tranche de pâte dans chacun des cercles.



Posez une tranche de pâte à sablé dans chaque cercle

- Enfournez immédiatement; si votre four n'est pas encore chaud remettez la plaque au frigo en attendant d'enfourner.
- Cuisson: à 180° environ 10 mn selon les fours. Donc surveillez bien: les sablés doivent être dorés.
- A la sortie du four attendre quelques minutes et ôtez les cercles. Déposez les sablés sur une grille, le temps qu'ils refroidissent. Ils sont encore un peu mous à la sortie du four mais vont durcir en refroidissant.
- Les sablés se conservent bien dans une boîte hermétique.



Des petits sablés pour le goûter!

Idée de dessert rapide et facile: verrine de fruit rouge (4 personnes)

- Préparez au siphon une chantilly (pour un siphon de 500 ml: 400 ml de crème liquide et 50 ml de sirop de canne ou sirop à la rose).
- Coupez des fraises en morceaux.
- Dans chaque verrine déposez les fraises coupées en morceaux.



Déposez les fraises au fond de la coupelle

- Puis ajoutez les miettes des sablés.



Émiettez une sablé sur les fraises

- Terminez par la chantilly...



Et voilà un petit dessert facile et délicieux!

- Vous pouvez rajouter quelques amandes effilées que vous aurez fait dorer à la poêle.

Le petit plus :

- Ne jetez surtout pas vos gousses de vanilles après avoir ôté les grains! Mettez les dans une boîte hermétique et recouvrez de sucre en poudre: vous aurez ainsi un délicieux sucre vanillé.
 - Choisissez bien vos gousses de vanille: elles doivent être brillantes et charnues, donnant une apparence de « gras ». Fuyez les gousses ternes qui seront forcément sèches et pauvres en grains.
-

Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux

Voici un recette toute simple, rapide et savoureuse à réaliser à partir de poireaux et de blancs de pintade que vous pourrez préparer basse température ou cuisson traditionnelle. Ce Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan a été réalisée à partir d'une recette de l'atelier de cuisine « Cuisine Attitude » de Cyril Lignac que j'affectionne particulièrement. Je me suis permise de la modifier légèrement en y apportant la petite touche de poivre Sichuan.

Bien que vous trouverez dans la recette deux modes de cuisson différents pour la volaille, je vous conseille vivement de cuire les blancs de pintade basse température car leur texture sera vraiment très tendre. Vous n'aurez pas besoin de matériel très sophistiqué pour ce nouveau mode de cuisson mis à part un thermomètre.



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.



Suprêmes de pintade, fondue de poireaux

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 blancs de pintade. Vous pouvez commander les blancs à votre volailler ou acheter deux pintades que vous découperez vous-même. La carcasse et les ailes peuvent alors servir pour préparer un fond. Je publierai dans les prochaines semaines un article spécifique aux fonds et aux jus.
- 250 ml de fond de volaille

- une cuillerée à café de fond de veau en poudre (type knorr ou maggie)
- 4 poireaux
- beurre
- sel fumé (que vous pouvez commander à l'adresse suivante: www.lepicieriedebruno.com)
- poivre de Sichuan (10 baies) (à commander à la même adresse!)

Matériel:

- film étirable



- Pour la cuisson basse température sans machine (au four ou à la casserole): des sacs zippés à savoir des sachets de conservation d'aliments que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter 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). Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!



- un thermomètre de cuisson pour la cuisson basse température à la casserole



thermomètre
sonde-de-
cuisson

Préparation:

- Laver et détaillez les poireaux en rondelles d'environ 1 cm.



Détaillez les poireaux

- Faire fondre une belle noix de beurre dans une sauteuse.



Faire fondre des noix de beurre

- Cuire les poireaux à **feu doux** : ils ne doivent pas colorer. Mélanger régulièrement. En fin de cuisson les poireaux doivent être fondants. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre classique.



Ajoutez les
poireaux

- Pendant la cuisson à feu doux des poireaux, découpez les pintades et prélevez les blancs.

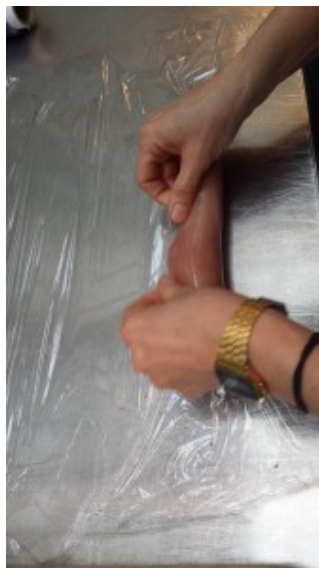


Découpez la pintade



Levez les filets
de pintade

- Tirez une petite longueur de film étirable (environ 20 cm) et déposez un blanc sur **l'extrémité** du film étirable. Salez avec le sel fumé.



Posez le filet
sur l'extrémité
du film étirable

- Puis vous allez roulez le filet dans le film étirable de manière à former un petit boudin bien serré. Regardez la vidéo suivante pour bien voir le geste:

- Faire de même pour chaque blanc de pintade.



Cuisson:

1/ Méthode traditionnelle: faire chauffer une casserole contenant de l'eau. A ébullition plongez-y les boudins: **coupez le feu**, couvrez et laissez cuire 25 mn.



2/ Méthode basse température: il faut maintenant mettre ces boudins dans un sachet zippé contenant le moins d'air possible. Pour cela deux méthodes:



1. Soit vous avez une machine à mettre sous vide : suivez alors le mode d'emploi de votre appareil.
2. Soit vous ne possédez pas ce type d'appareil et vous allez alors utiliser la méthode suivante en plaçant d'abord vos boudins dans un sac zippé puis faire le maximum de vide (voir la vidéo ci dessous):

Pour la cuisson basse température 2 méthodes possibles:

1. Vous avez la chance de posséder un thermoplongeur: immergez alors votre sachet dans le bain marie équipé du thermoplongeur et cuire 1h 30 à 68°.
2. Si vous n'avez pas de matériel spécialisé, une solution simple s'offre à vous: plongez votre sachet contenant les boudins de poulets dans un grand plat ou casserole rempli d'eau tiède (à environ 68°). Posez sur le sachet un poids pour éviter qu'il remonte à la surface (petite assiette contenant des billes de céramique par exemple): il faut que le sachet soit complètement immergé. Puis placez le plat au four ou la casserole sur le feu selon le mode de cuisson choisi. Attention à la température: pour la cuisson en casserole vérifiez avec un thermomètre que la température ne dépasse pas 70° ou si vous utilisez plutôt le four, thermostat entre entre 65° et 70°. Temps de cuisson: **1 h 30**.



- La cuisson terminée, ôtez les boudins de l'eau et enlevez le film étirable.



Sortir les
boudins et
retirez le film

Sauce:

- Dans un casserole versez 250 ml de fond de volaille et ajoutez la cuillère de fond de veau en poudre ainsi que les grains de poivre Sichuan. Faire réduire le mélange jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Filtrez la réduction pour ôter les grains de poivre Sichuan.
- Versez cette réduction dans une poêle avec une belle noix de beurre .Faire revenir à **feux doux** les boudins de

blancs de pintade dedans.



Faire revenir
les boudins dans
le fond de
poulet

Dressage:

Le dressage est tout simple:

- Découpez les boudins en tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Sur votre assiette déposez en long une belle cuillerée de poireaux puis les tranches de volaille.
- Terminez avec une cuillerée de réduction.

Film du dressage:



Suprêmes de pintade, fondue

de poireaux

Ma confiture inattendue

Comme beaucoup d'entre nous j'ai de mauvais souvenirs de cantine en ce qui concerne la betterave. Cependant bien cuisinée c'est une racine qui peut se travailler de bien des manières et qui réserve de très bonnes surprises.

Je me suis donc demandé pourquoi ne pas la cuisiner sucrée. C'est comme cela que cette confiture insolite a vu le jour. Et je dois dire que j'ai eu le privilège de la faire goûter à Christophe Michalak qui a trouvé le mélange étonnamment savoureux et très bien équilibré! Donc n'hésitez plus et essayez la!

Petit jeu amusant: faites la goûter à vos amis sans leur dévoiler les éléments de cette confiture. Demandez leur de retrouver les ingrédients qui la compose: vous serez très étonnés des réponses qui vous seront données...



Confiture inattendue

Ingrédients:

- 400 g de betteraves cuites

- 100 g de framboises
- 6 grosses fraises
- un jus d'orange et le zeste de cette même orange (attention: ils ne figurent pas sur la photo des ingrédients... petit oubli!)
- une gousse de vanille
- Sucre gélifiant : vous devez peser tous les éléments ci dessus; le poids de sucre sera égal à la moitié de ces éléments. Exemple: pour un kilo de fruits il faut 500 gr de sucre.
- Pectine: un sachet à doser en fonction du poids des fruits (voir les recommandations sur votre paquet: en général un sachet pour 1 kg de fruits).



Ingrédients

Préparation:

- Commencez par fendre la gousse de vanille en deux et grattez les grains avec un petit couteau. Réservez à la fois les grains et la gousse.



- Lavez et équeutez les fraises. Réservez.



- Zestez l'orange. Vous devez la zester avant de la couper en deux pour en extraire le jus: si vous faites l'inverse vous aurez du mal à la zester.



Zestez l'orange

- Coupez l'orange en deux et pressez la pour en extraire le jus.
- Coupez les betteraves en petits morceaux. Attention les

betteraves contiennent un colorant puissant : donc un tablier et des gants sont recommandés!



Découpez les betteraves

- Dans une casserole versez les betteraves, les framboises, les fraises, le sucre et la pectine.



Fraises, framboise,
betteraves et sucre

- Rajoutez le zeste de l'orange.



Ajoutez le zeste de l'orange

- Puis les grains et la gousse de vanille.



Puis les grains de vanille
et la gousse

- Et enfin le jus d'orange.



Et pour finir le jus de
l'orange

- Cuire à feu moyen 30 mn. Puis en fin de cuisson, portez à ébullition 2 à 3 minutes. Je préfère les confitures sans morceaux donc je mixe cette préparation après cuisson et je la filtre pour ôter les petits graines des fraises.



Fin de cuisson

- Versez dans les bocaux de conserves que vous aurez ébouillantés auparavant et réservez. Votre confiture est prête.



Remplir les pots de confitures

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

1 /La pectine

La pectine...c'est une substance soluble et gélatineuse plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d'autant mieux que l'acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d'additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (préférez alors les pommes et les coings qui n'ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nêfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron, citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

N'oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

2/ Le sucre

Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr à 500 gr pour 1 kilo), c'est tout aussi bon et bien moins calorique.

Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié et de la pectine: en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.

N'oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avant utilisation: arrosez les abondamment d'eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.

Rillettes aux deux saumons

Idéales pour l'apéritif, ces rillettes de saumon peuvent être servies en entrées avec une jolie salade et quelques tranches de pain grillés. Elles sont également une excellente garniture pour un sandwich.

Elles sont très faciles à préparer et vous pouvez les cuisiner la veille de leur dégustation.

Et si vous aimez le saumon:

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon basse température, compoté de tomate et oignon rouge. Pour la recette [ici](#).
- Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignons rouge et fenouil, pistou coriandre noisette. Pour la recette cliquez [ici](#).



Rillettes aux deux saumons

Ingrédients :

- 250 gr de saumon frais sans la peau
- 200 gr de saumon fumé
- une grosse échalote ciselée
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de cognac
- 50 gr de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- aneth (mais selon vos goûts, vous pouvez remplacer l'aneth par de l'estragon ou des câpres; toutefois je vous conseille d'éviter les mélanges d'herbes)
- le zeste d'un citron vert (à râper sur les croûtons de rillettes juste au moment de servir)
- sel, poivre



Ingrédients

Préparation:

- Coupez le saumon frais en petits dés. Réservez.



Coupez le saumon frais en dés

- Faire de même avec les tranches de saumon fumé. Réservez.



Coupez les saumon fumé en fines lanières

- Détachez les feuilles tendres des brins d'aneth.: les tiges sont assez dures et donc désagréables à la dégustation. Ciselez l'aneth. Réservez.



Ciselez l'aneth

- Émincez l'échalote en petits dés. Réservez.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- Dans une poêle faire fondre à feu doux une noix de beurre et y verser les échalotes.



Faire revenir les échalotes
dans du beurre

- Les échalotes devenues translucides, ajoutez les dés de saumon frais ainsi que le vin blanc. Cuire 2 minutes en remuant de temps à autre. Le saumon doit rester fondant.



Ajoutez le saumon frais

- Ajoutez les dés de saumon fumé et le cognac. Cuire deux minutes de plus. Retirez la poêle du feu et attendre quelques minutes que le mélange retombe en température.



Puis ajoutez les lanières de
saumon fumé

- Versez le mélange dans un plat avec le beurre pommade et écrasez grossièrement la préparation à la fourchette. Votre mélange de poisson doit être retombé en tempérant pour éviter que le beurre ne fonde! Bien mélanger.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.



Versez dans un bol avec le beurre et écrasez à la fourchette.

- Terminez le mélange en y ajoutant l'aneth.



Terminez avec l'aneth

- Tassez le tout dans une terrine. Placez les rillettes dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Servez les rillettes refroidies sur des petits toasts.

Le petit plus:

Vous pouvez incorporer également des œufs de saumon dans la préparation après avoir incorporé le beurre. Mélangez délicatement de manière à ne pas écraser les œufs qui sont assez fragiles.

Les œufs de saumon vont amener un côté croquant et un petit goût iodé fort agréable.

Vous pouvez pour terminer zester un citron vert sur les croûtons de rillettes: cela amène un côté acidulé très frais.

Petits bouchons choco noisette et crème anglaise à la mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l'assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie inratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.



Petits bouchons chocolat noisette, crème anglaise à la mandarine confite

Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour le gâteau

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers



ingrédients pour le gâteau

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site www.confiserieflorian.com)



ingrédients pour la crème anglaise

Pour le dressage à l'assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers
- des copeaux de chocolat

Matériel

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

Préparation

Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.



Faire fondre chocolat et
beurre

- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement, battre au fouet les œufs avec le sucre.



Battre les œufs avec le sucre

- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les œufs battus et mélangez bien.



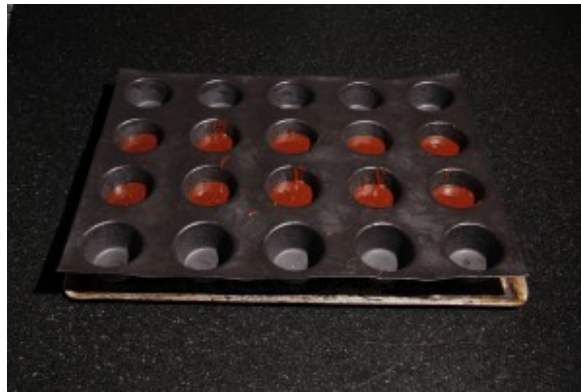
Versez le chocolat fondu avec le beurre sur les œufs

- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.



Ajoutez les noisettes en poudre

- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.



Versez dans un moule antiadhésif.

- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand (type moule à cake).

Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!



Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.



- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille (la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).



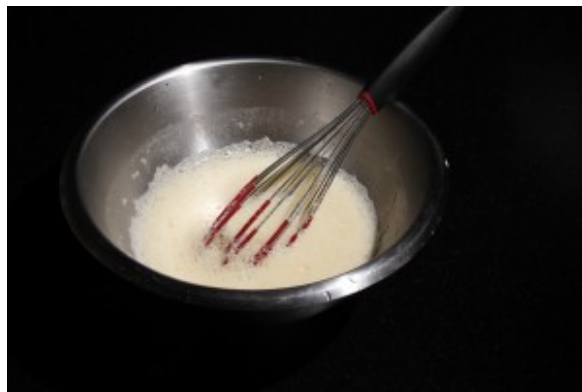
Faire chauffer le lait avec la confiture.

- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre.



Battre les jaunes d'œufs
avec le sucre.

- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez;
puis versez le reste de lait.



Mélangez un peu de lait
chaud au jaunes d'œufs.

- Remettre le mélange immédiatement sur le feu (feu doux)
et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température
idéale de cuisson d'une crème anglaise est de 83 °: si
vous dépassez cette température votre crème va cuire et
faire des petits grumeaux d'œuf. Le mélange est prêt
lorsqu' il nappe la cuillère: quand vous passez votre
doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se
referme pas.



Cuire à feu doux.



La crème a la consistance
d'une crème anglaise

- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d'une pellicule sur sa surface.
- A l'aide d'un couteau ou d'une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.



Faire des copeaux de
chocolat.

Dressage

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.
- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.



Le dressage terminé

Le petit plus

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur

plongeant.

- Le dosage d'une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d'œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu'il y a un jaune d'œuf en plus... car l'ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n'est donc pas une erreur!
- Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la poudre d'amande.

Déjeuner au « Centpourcent », une étoile, Belgique

Nous étions très impatients d'aller découvrir la cuisine d'Alex Colonna Césari depuis que nous l'avions découvert lors du Culinaria 2013, événement culinaire Bruxellois incontournable pour les amoureux de la gastronomie! Mission accomplie ce week end et je dois dire expérience culinaire plus que réussie.

Le restaurant est situé près de la ville de Malines à 15 mn de Bruxelles.

Si vous êtes gourmet et gourmand n'hésitez surtout pas: la cuisine que nous propose le chef est carrément savoureuse, les cuissons précises et exquises, le geste technique parfait.

La créativité du chef en cuisine reste au service du goût et de l'harmonie. Tout est fait pour éblouir le palais. Chaque plat fut une oeuvre d'art, un coup de cœur, une exaltation des papilles. On assiste à une maîtrise parfaite des cuissons, des associations de goûts savoureux, le tout magnifié par de très beaux dressages.

Nous avons également beaucoup apprécié l'accueil et le service de qualité qui savent rester simples, sympathiques, discrets et efficaces .

Ce fut pour nous un grand moment de détente et de découvertes gustatives.

Vous avez donc déjà compris que nous avons adoré et passé un sublime moment. Nous avons choisi des plats à la carte et je vous laisse découvrir les photos qui vous mettrons l'eau à la bouche!

Les Amuses bouches:



Chips de boudin et billes
aux pommes



Neige de fenouil et bonbons
au gintonic



Tartare de thon fumé, caviar
d'aubergine et petits
champignons

Les entrées:



Manchons de crabe Royal
grillés au beurre de thym et
crème d'ail

Ces manchons de crabe sont un des plats signatures du chef: un divin moment de gourmandise!



Coquilles Saint-Jacques
poêlées & tartare de panais,
mûre et kimchi

Les saint Jacques: topissimes!

Les plats:



Daurade royale en croûte de
sel, raviolis de tomate
confite, artichauts et sauce
vierge

La daurade royale en croûte de sel est également un des plats signature du chef. Sa cuisson est divine...un véritable péché de gourmandise.



Homard & Tartare de boeuf,
homard saisi au basilic Thai
crème de butternut

Le homard et tartare de bœuf est une association sublime. Il faut y goûter pour comprendre combien ce plat est un délice.

Les desserts:

Les deux desserts étaient parfaits, tout en fraîcheur et onctuosité; ils ont délicatement terminé ce repas (enfin presque car il y a encore les mignardises...)



Sexy White crémeux au
chocolat blanc, glace au
yaourt, cheesecake, citron
vert et melocake au chocolat
blanc



100 % Chocolat, Glace, barre,
ganache, sponscake ... au
chocolat

Et pour finir, les mignardises:



les mignardises

Le chef Axel Colonna-Cesari vous propose, chaque mois, une nouvelle carte et deux menus (en quatre et cinq services) suivant les saisons. Le menu « Ontdekken » (en trois services) change chaque jour au gré du potager et du marché.

Menu « Ontdekken »

menu de trois services à 38,00 € ou à 55,00 € avec vins en harmonie

Menu « Proeven »

menu de quatre services à 68,00 € ou à 95,00 € avec vins en harmonie

Menu « Genieten »

menu de cinq services à 78,00 € ou à 110,00 € avec vins en harmonie

Et voici la carte du moment:

1/Entrées

Huîtres Spéciales de Claire vinaigrette tiède au gingembre marmelade de tomate et crème d'avocat 28,00 euros

Maquereau légèrement saumuré, huile de verveine crunch au gingembre radis Japonais et sorbet bergamote 24,00 euros

Lotte avocat, salade sauvage soja blanc et cresson 26,00 euros

Manchons de crabe Royale grillés au beurre de thym et crème d'ail 36,00 euros

Barbue & Pied de porc artichaut, tomate et pignons de pin 32,00 euros

Coquilles Saint-Jacques poêlée & tartare panais, mûre et kimchi 32,00 euros

2/Plats principaux

Poissons & Crustacés

Daurade « royale » en croûte de sel penotti d'huile d'olive, confiture de tomate ajobianco et vinaigre de Xères 32,00 euros

Sole & Crabe vert filets de sole meunière cuit au beurre noisette topinambour fumé, céleri vert jus de crabe vert 36,00 euros

Homard & Tartare de boeuf, homard saisi au basilic Thai crème de butternut 42,00 euros

Viandes & Volailles

Pigeonneau d'Anjou en croûte de sel & ras al hanout yogourt et olives confites 36,00 euros

Poule Faisane foie poêle, salsifis embeurrée de choux vert
34,00 euros

Lièvre butternut, foie d'oie gaufre de pommes de terre douce
38,00 euros

3/ Dessert

Dame blanche

Back from Asia hang-up, parfait et crème de citron vert, crémeux aux fruits de la passion, sirop de kalamansi

Sorbet à l'huile d'olive et fromage blanc, pain grillé aux raisins et noix

Sexy White crémeux au chocolat blanc, glace au yaourt, cheesecake, citron vert et melocake au chocolat blanc

100 % Chocolat, Glace, barre, ganache, sponscake ... au chocolat

Irish Coffee & Mascarpone & Praliné chibouste au café, crème mascarpone, glace au Baileys, sponscake de toffée, granité d'Irish Coffee

Le Centpourcent est accessible très facilement des quatre coins du pays et dispose de douze places privées de stationnement.

Walemstraat 185
2860 Wavre-Sainte-Catherine

centpourcent.be

tel: +32 (0)15 63 52 66

Merci encore au chef et toute son équipe pour leur accueil!



Alex Colonna Césari,
toujours souriant



Visite en cuisine avec the
Chef!

La génoise

La génoise est une pâte constituées d'œufs entiers et de sucre (battus à chaud ou à froid), additionnée de farine et éventuellement de beurre fondu.

C'est un biscuit aérien et léger qui entre dans la fabrication des entremets, des bûches de Noël, des omelettes norvégiennes...Si vous aimez pâtisser c'est donc une base à

connaitre!

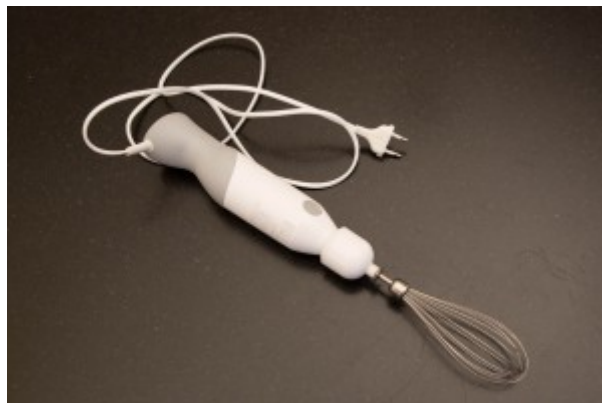
Ingrédients

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre
- 1 cuillerée à café de levure



Matériel:

- un fouet électrique



- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.



thermomètre
sonde-de-
cuisson

- un cul de poule



- un moule pour génoise anti adhésif type marque Flexipan



Préparation:

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu.



- Tamisez la farine et la levure.



- Dans un cul de poule versez les œufs entiers et le sucre.



- Placez le cul de poule dans un bain marie à 80° et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. C'est un peu long (10 à 15 mn). Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45° pour éviter le début de la cuisson des oeufs.

- Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi) et atteint les 45 ° retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement de l'appareil.



- Ajoutez alors la farine et la levure.



- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est presque finit d'être incorporée.
- Moulez immédiatement l'appareil dans la plaque anti adhésive.



- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.



- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn.



- Retournez la génoise sur un torchon propre. Posez dessus un papier sulfurisé graissé et roulez la génoise. Laissez refroidir comme cela: elle prendra une belle forme. Lorsque vous voudrez la garnir, elle se déroulera facilement et pourra de nouveau être roulée sans casser. Il existe des kits pour faciliter le roulage: www.la-carpe.com/accessoires-patisserie/2031-kit-gateau-roule-et-genoises-.html



Roulez la génoise

- Vous pouvez également la mouler dans un cercle: dans ce cas beurrez le moule ou le cercle avant cuisson pour faciliter le démoulage. Démoulez à chaud et disposez la génoise sur une grille pour éviter son humidification. Attendez qu'elle soit refroidie pour la découper en tranches et la crémier avec le mélange de votre choix (mousse chocolat ou autre).



Découpe de la génoise en cercle

Les petits plus pratiques:

- Avant de commencer une recette préparez et pesez tous les ingrédients à l'avance.
- Il est préférable de monter la génoise au batteur: elle sera plus légère.
- Limitez les temps d'attente et de manipulation: vous réduirez ainsi le risque d'affaissement du mélange avant cuisson.

La sauce tomate facile...et si utile!

La sauce tomate: un grand classique, un indispensable en cuisine! J'aime à préparer une sauce assez liquide que je peux décliner par la suite suivant mes envies: soupes, coulis, sauces diverses, concentré, garniture pour pizza et même en sorbet!

Vous pouvez également la parfumer selon votre goût : thym, laurier, romarin, cumin, curry, basilic, poivron etc...

Il est très simple d'en préparer à l'avance et la congeler pour en avoir toujours à disposition. Donc n'hésitez pas à à préparer une grosse quantité: cela vous prendra le même temps que pour quelques centilitres.

N'oubliez pas qu'une bonne sauce tomate maison a un parfum incomparable par rapport à une sauce tomate en boîte dont vous ne connaissez pas la qualité des produits qui la compose. Pour information je vous conseille de le lire en fin de cette recette la rubrique « Le saviez-vous? ». Vous ne verrez plus les sauces tomates industrielles avec le même regard...



Sauce tomate

Ingrédients: (pour environ 800 gr de sauce soit 3 à 4 barquettes de 250 ml)

- 1 kilo de tomate
- 1 petit branche de céleri
- 1 morceau de sucre
- 2 ou 3 gousses d'ail
- un oignon blanc
- une grosse échalote
- huile d'olive
- romarin ou thym ou origan selon votre goût
- sel poivre



Ingrédients

Préparation

- Épluchez les gousses d'ail.



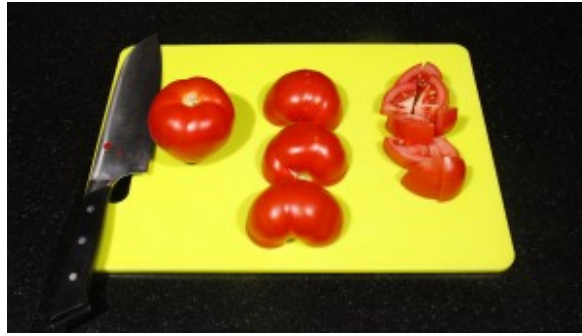
Épluchez les gousses d'ail

- Coupez la branche de céleri en morceaux.



Coupez la branche de céleri en morceaux.

- Coupez les tomates en quartiers.



Coupez les tomates en quartiers

- Épluchez l'oignon et émincez le.



Émincez l'oignon.

- Faites de même avec l'échalote.



Émincez l'échalote.

- Dans une sauteuse ou un grande casserole faire chauffer un beau filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'échalote. Ils doivent devenir légèrement translucides.



Faire revenir oignon et échalote.

- Ajoutez les tomates, la branche de céleri, la gousse d'ail , les herbes aromatiques (thym, laurier, romarin ...) de votre choix et le morceau de sucre.



Ajoutez les tomates et l'ail.



Puis le céleri , les herbes aromatiques et le sucre.

- Cuire à feu doux environ 45 mn.



Cuire à feu doux 45 mn.

- A la fin de la cuisson mixez la préparation.



Mixer la préparation
après cuisson.

- Puis passer la sauce à la moulinette à légume ou au tamis pour en ôter toutes les impuretés (pépins, morceaux de peau etc).



Passer le jus obtenu à la moulinette à légumes au au tamis.

Les astuces :

- Votre sauce est prête: vous pouvez la congeler tel quel mais aussi la remettre sur le feu pour la réduire: vous obtiendrez alors un coulis et si vous poursuivez la cuisson, un concentré.



Sauce tomate

- Ne salez que lors de l'utilisation finale de votre sauce: en effet si vous voulez la réduire pour en faire un coulis, elle risque d'être trop salée si vous l'avez assaisonnée dès le départ.

Le saviez-vous?

Les boîtes de sauce tomate élaborées en Europe et estampillées « made in Italy » ou « made in France » ne précisent pas

qu'une partie de leur contenu vient en réalité de la Chine. Aujourd'hui, même des pays comme la France ou l'Italie, réputés pour leur cuisine et leurs bons aliments du terroir, commencent à trembler face aux importations chinoises. Après le textile, c'est au tour de l'industrie alimentaire chinoise – en pleine expansion, avec des hausses de 40% par an – de déferler sur le Vieux continent. Alarmé par la baisse du prix du concentré de tomates, le gouvernement italien demande à Bruxelles des normes pour protéger les producteurs de l'Union européenne.

Le même phénomène gagne du terrain en France: le groupe chinois Chalkis, numéro deux mondial de la tomate, a déjà absorbé plusieurs sociétés agroalimentaires européennes, dont « Conserves de Provence ». Ce groupe réalise un chiffre d'affaires annuel de 68,5 millions d'euros, en majorité auprès des grandes surfaces qu'il approvisionne en sauces et ketchup pour leurs marques de distributeurs.

A vous de choisir...

Sources:<http://www.datas.ch/article.php?id=229>

Adieu 2013, bienvenue 2014!

Adieu 2013, bienvenue 2014!



Bonne année 2014

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

Il n'y a pas mieux qu'un bon petit plat présenté joliment pour dire son amour donc n'hésitez pas: amusez-vous dans votre cuisine, partagez sans hésiter votre savoir faire, vos recettes, vos techniques, le tout assaisonné d'une touche de bonheur !

Tous mes meilleurs vœux à vous tous, qui me suivez et me soutenez dans la réalisation de ce blog.

Carbonnade basse température au pain d'épice

L'hiver arrive et quoi de mieux qu'une bonne carbonnade pour se réchauffer. La carbonnade est un plat typiquement flamand dont la sauce est confectionnée à base de bière brune. Le pain d'épice ajoute une petite note sucrée qui est fort agréable.

Cette carbonnade est un plat mijoté: vous obtiendrez une viande extrêmement tendre si vous la faites cuire à tout petit

feu plusieurs heures comme le faisaient nos grand mères qui plaçaient la marmite à compoter sur le coin de la cuisinière à bois toute la journée!



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.



La carbonnade

Difficulté: facile

Ingrédients pour la Carbonnade (pour 8 personnes)

Carbonnade:

- 1 kg 200 de bœuf à bourguignon coupé en gros cubes (environ 3 cm sur 3 cm)
- 2 oignons
- 1 litre de bière brune
- 1 cuillerée à soupe rase de sucre cassonade
- 3 ou 4 tranches de pain d'épice pour la sauce
- une cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- deux cuillerée à soupe de moutarde
- beurre
- sel, poivre

Garniture:

- 200 g de lardons

- En accompagnement: petites pommes de terre vapeur ou une purée (recette de la purée de Joël Robuchon cliquer [ici](#))
- deux tranches de pain d'épice pour la poudre de pain d'épice



Préparation

- Déposez deux tranches de pain d'épice sur une plaque et enfournez à 180° pendant 15 mn.



Passez le pain d'épice au four.

- Sortir les tranches de pain d'épice et passez les au mixeur: vous allez obtenir une poudre que vous utiliserez lors du dressage.



Mixer finement le pain d'épice.

- Dans une poêle faire revenir les lardons pour qu'ils soient bien dorés. Réservez.



Faire revenir les lardons.

- Pelez et épluchez les oignons. Émincez les.



Émincez les oignons.

- Salez et poivrez la viande. Farinez la légèrement.



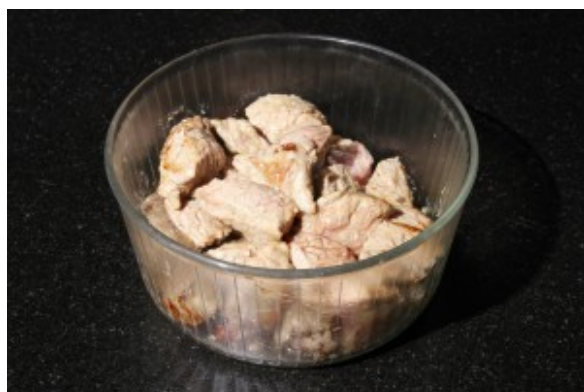
Farinez la viande.

- Dans une cocotte faire fondre une belle noix de beurre et faire colorer les morceaux de viande. Retournez les de manière à les colorer sur toutes les faces.



Colorez la viande dans une cocotte.

- Lorsqu'ils sont tous colorés ôtez les de la cocotte et réservez les .



Réservez la viande.

- Versez les oignons dans la cocotte avec une noix de beurre et bien mélanger dans les sucs de cuisson de la viande.



Faire revenir les oignons dans les sucs de la viande.

- Ajoutez la cassonade et mélangez. Laissez caraméliser.



Ajoutez la cassonade.

- Déglacez avec le vinaigre.



Déglacez avec les vinaigre.

- Puis remettez la viande dans la cocotte.
- Rajoutez deux cuillerée à soupe de moutarde et les tranches de pain d'épice.



Rajoutez la moutarde et le pain d'épice.

- Couvrez la viande à hauteur avec la bière.



Couvrir à hauteur avec la

bière.

- Couvrir et cuire à tout petit feu pendant 4 heures; l'idéal est une température de 68 °: Pour être sûr de pas être en surcuisson mettez votre cocotte au four entre 65 et 70 degrés pour 4 heures de cuisson. Ce plat est encore meilleur si vous le cuisez la veille et le réchauffez le jour même!
- La cuisson terminée ôtez la viande de la sauce. Réservez.



Réservez la viande.

- A l'aide d'un mixeur plongeant mixez la sauce.



Mixez la sauce.

- Puis faire réduire la sauce à feu doux dans une casserole: elle doit avoir une consistance un peu épaisse pour bien napper les morceaux de viande.

Rectifiez l'assaisonnement après réduction.



Réduire la sauce.

- La sauce réduite, remettez les morceaux de viande dans la sauce. Vous pouvez réserver votre viande en sauce au four à 65° dans la cocotte en attendant de servir.

Dressage:

Je vous propose deux idées de dressage: la première dans un style bistrot et la seconde plus gastronomique.

- Déposez les dés de pommes de terre vapeur et une bonne cuillerée de sauce dans un ramequin individuel.



Déposez les dés de pommes de terre vapeur et une bonne cuillerée de sauce dans votre ramequin

- Posez quelques cubes de viande sur la sauce.



Posez la viande sur la sauce

- Rajoutez les lardons sur la viande et saupoudrez avec la poudre de pain d'épice.



Rajoutez les lardons.

- Décorez avec quelques feuilles de céleri.



Décorez avec quelques feuilles de céleri.

- Une idée de présentation plus gastronomique: servez dans une assiette creuse et faites un trait de poudre de pain d'épice sur le côté de l'assiette.



Présentation gastronomique