

Des nouveautés en kiosque !

Cet été nous sommes gâtés : deux nouvelles parutions de qualité ont fait leur apparition chez votre marchand de journaux. Découvrez-en les en photos.

Le nom du premier ne vous est certainement pas étranger: si je vous dis Chef Simon et Chef Christophe vous me répondez...750 g! Eh oui le site internet aux 77000 recettes se décline maintenant en magazine pour notre plus grand bonheur. Comme dit le magazine, quand on a des chefs sous la main il faut en profiter. Une interactivité qui commence par la présence de nombreux flash codes: parce que rien ne vaut de voir les choses pour mieux les comprendre, ces flash codes permettent de se connecter à des vidéos. En moins de temps qu'il n'en faut pour le dire vous vous retrouverez face à l'un de nos deux chefs avec leurs astuces, leur bonne humeur et leur pédagogie. Un must vraiment ludique et pratique.

Et bien sur vous y trouverez également une foultitude d'articles en plus des recettes le plus souvent présentées pas à pas en image : tout ce que j'aime.

Prix français: 3,5 euros

Prix belge: 3,8 euros

Service abonnement: www.750g.com

ou vous pouvez également vous abonner sur www.kiosquemag.com



750 g le mag



750 g le mag
recette flash code



750 g le mag
recette pas à pas

Vous ne trouverez pas de recettes dans la deuxième nouvelle parution...

Mais comme expliqué dès la première page l'aliment mérite que lui soit consacré tout un magazine. Invitation au partage, nourriture de l'âme autant que du corps vous y trouverez autant d'approches variées, de l'histoire à la coutume, du rituel à la production, de la symbolique au savoir-faire ou au voyage. Vous découvrirez aussi dans chaque numéro une cinquantaine d'aliments de saison au travers leurs origines, leurs aventures et leurs vertus..

C'est ainsi qu'à été conçu Nourrir: embrasser le monde à pleine bouche, mordre la terre avec un appétit de vie, lui rendre notre plus bel hommage pour ce qu'elle nous offre de diversité, de saveurs et de plaisir!

Prix français: 6,5 euros

Prix belge: 7,5 euros

Abonnement : shop.oracom.fr/magazines/694-1.html ou tel : 0033 (0)144 78 93 00



Nourrir



Nourrir
« Dans nos paniers »



Nourrir
« Des racines et des herbes »

Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

La pâte à choux est une des recettes de base de la cuisine française. Si à la lecture elle paraît facile à réaliser ,

elle comporte cependant quelque écueils et rares sont les cuisinier(e)s à la réussir du premier coup! Car sa bonne pousse au four dépend de plusieurs facteurs: bon desséchage , le bon dosage des œufs qui ne s'acquiert que par l'expérience (cette quantité n'est jamais la même d'une fois à l'autre pour une même quantité de farine), et enfin un couchage régulier.



Pâte à choux

Si c'est la première fois que vous vous lancez dans l'aventure des éclairs ou religieuses je vous conseille d'y aller étape par étape. Commencez par la pâte à choux et sa cuisson: si c'est réussi vous pouvez alors faire votre garniture (crème pâtissière, chantilly, crème au beurre pour les religieuses) puis le fondant ou encore une garniture salée pour les gougères. Si vous commencez par ces derniers éléments et que vous ne réussissiez pas vos choux vous ne saurez quoi faire de tout cela...

J'ai volontairement souligné les points importants qu'il vous faudra absolument respecter pour la bonne réussite de votre pâte.

En fin de recette vous trouverez des explications supplémentaires qui vous seront bien utiles pour maîtriser cette préparation.

Et pour aller plus loin et réaliser facilement de magnifiques choux bien calibrés, réalisez mes Petits choux chantilly (et les secrets pour avoir des choux magnifiques)

Ingrédients (pour environ 15 éclairs):

- 160 g d'eau
- 160 g de lait entier
- 140 g de beurre doux découpé en petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l'eau avant ébullition
- 170 g de farine type 55 tamisée
- 275 g d'œufs entiers battus légèrement à la fourchette pour bien mélanger jaunes et blancs (4 à 5 œufs: un œuf entier sans coquille fait environ 50 à 63 g suivant son calibre)
- 8 g de sel fin
- 8 g de sucre semoule

Matériel particulier:

- un **silpat** (plaque anti adhésive réutilisable)
- poche à douille (douille de 15 pour les éclairs ou les chouquettes, 9 pour les têtes de religieuses et 12 pour les corps des religieuses). Le numéro correspond au diamètre en mm de la douille.
- une **corne**
- Robot ménager (c'est plus facile...) équipé d'une **feuille** ou batteur électrique avec **crochets pétrisseurs**.

Préparation:

- Commencez par faire chauffer votre four à 200°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez la farine

- N'oubliez pas de découpez le beurre en tout petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l'eau avant l'ébullition.
- Dans une grande casserole versez le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.
- Faire fondre à feu doux le beurre. C'est seulement quand ce dernier est fondu que vous portez l'ensemble à

ébullition. Si l'eau bout avant la fonte du beurre, une partie de l'eau s'évapore et les proportions beurre/eau vont être faussées.

- Dès ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien.



verser la farine d'un coup et hors du feu



Mélangez énergiquement hors du feu la farine et le liquide bouillant

- Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante.
- Sans cessez de tourner vigoureusement avec la spatule, surveillez bien la texture de la pâte: celle ci ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole. De plus une fine pellicule se forme dans le fond de celle ci et la pâte semble devenir plus brillante. Cela prend environ 3 mn de temps suivant la quantité de pâte. Quand tous ces éléments sont réunis ôtez de nouveau la casserole du feu.



Bonne consistance de la pâte avant l'ajout des œufs

- Ne laissez pas la pâte dans la casserole de cuisson (elle va conserver sa chaleur et vous ferez coaguler les œufs que vous allez rajouter!): transvasez la pâte dans un bol ou mieux dans votre robot équipé de la feuille. Si vous n'avez pas de robot utilisez votre batteur électrique avec les crochets pétrisseurs.
- Démarrez le robot et malaxez la pâte pendant quelques minutes pour faire tomber la température de la pâte afin que les œufs ne coagulent pas quand vous les verserez dedans.
- Puis versez les œufs très progressivement (n'oubliez pas de les fouetter légèrement au préalable : cela vous permettra de verser une quantité égale de blanc et de jaune et de fractionner plus facilement ce que vous voulez verser comme quantité). Sur la fin ne versez pas tout : gardez en un quart que vous allez incorporer avec

encore plus de précaution par toute petite quantité.

- C'est maintenant qu'il faut du doigté...c'est la deuxième étape importante: quand vous soulevez le fouet ou les crochets votre pâte doit faire un ruban souple et luisant qui ne casse pas (fracture nette) mais une sorte de langue pointue qui retombe doucement et lentement . Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance. Je dis très progressivement car il ne faut pas qu'elle soit ni trop molle sinon vos éclairs vont s'étaler sur la plaque avant même le début de la cuisson (et devenir une crêpe au four), ni trop ferme sinon elle se développera mal à la cuisson...donc sur la fin du mélange vérifiez la consistance de la pâte après chaque ajout d'œuf. Suivant les fois pour un même poids de farine vous devrez mettre un peu plus ou un peu moins d'œuf. Regardez bien sur la vidéo suivante la bonne consistance que la pâte doit avoir (un beau ruban):

- La pâte est prête: préparez votre poche à douille. je vous conseille vivement d'acheter des poches jetables en plastic transparent.Voici comment la préparer proprement:

1. Enfilez la douille choisie à l'intérieur de la douille et bien la pousser. Avec un petit couteau bien aiguisé coupez le bout de la poche pour en libérer le passage.
2. A 3/4 cm de hauteur au dessus de la douille twistez la poche et poussez ces quelques cm à l'intérieur de la douille. De cette manière votre préparation ne s'écoulera pas à l'extérieur quand vous remplirez la douille!
3. Retournez la partie supérieure la plus large de la poche sur elle même et glissez votre main ouverte dessous (pouce et index bien ouvert pour former un arrondi et l'ouverture de la poche).

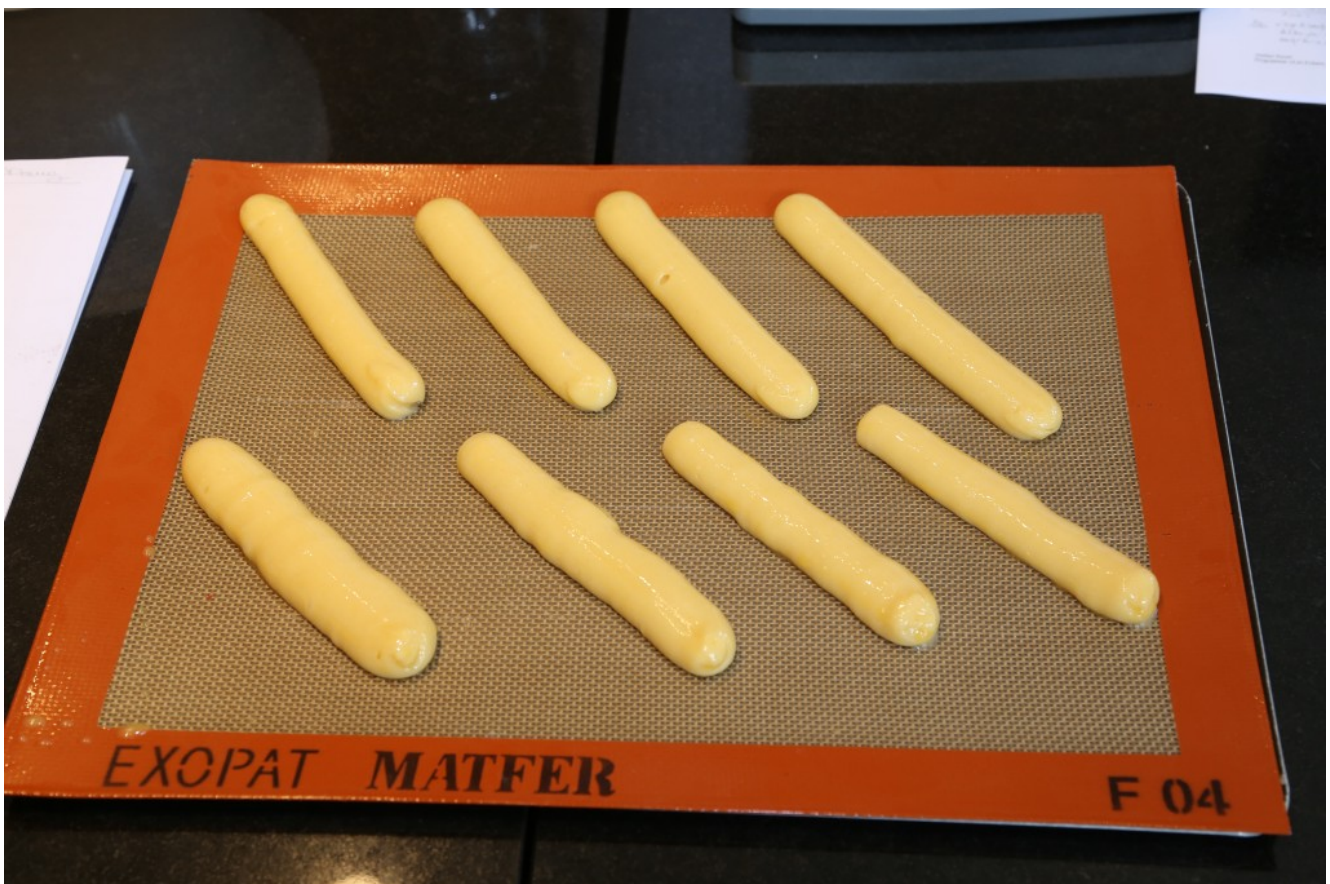
4. Saisissez votre corne et avec la partie arrondie de celle ci remplissez la poche en vous servant de l'arrondi de votre main pour racler la corne.
5. Ne remplissez pas votre poche à plus de sa moitié.
6. Puis toujours avec la corne (mais avec le côté droit de la corne cette fois) lissez le contenu de la poche pour le ramener vers la douille. Regardez la vidéo suivante pour voir les bon gestes:

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage.

- Deux petites astuces de base: tout défaut sur votre choux lors du couchage (bulle, écart dans le couchage, rétrécissement etc) sera multiplié par 4 lors de la cuisson. Donc plus votre couchage sera régulier plus vos éclairs ou choux seront beaux. Au début n'hésitez pas à récupérer la pâte que vous aurez mal couchée et à la remettre dans la poche à douille et recommencer le couchage jusqu'à ce qu'il soit satisfaisant: vous connaissez tous le proverbe » c'est en forgeant que l'on devient forgeron »!
 - La position de la douille sera différente si vous couchez des éclairs ou des choux.
1. Pour les choux tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou (parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.
 2. Pour les éclairs tenez la poche à 45° par rapport à la

plaque de cuisson , la douille étant en contact avec la plaque. Exercez une pression lente et régulière (encore plus que pour les choux!) en amenant la poche vers vous. Couchez les éclairs en biais et espacez les bien. Arrêtez la pression dès que vous avez atteint la longueur désirée et coupez la pâte d'un mouvement sec , en remontant sur l'éclair.

Bon écartement des éclairs:



Bon écartement des éclairs

Bon écartement des choux:



Bon écartement des choux

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'oeuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Prenez une fourchette et rayez délicatement la surface des éclairs sur toute leur longueur. Faites de même pour les choux mais il faut les quadriller. Ces rayures permettent une meilleure adhérence du fondant par la suite.

Enfournez les choux et baissez le thermostat à 180°.

Cuire 25 mn pour les petites pièces et 30 à 35 mn pour les plus grosses. Cela dépend également des fours: rien ne vaut

une bonne surveillance régulière de la couleur de vos choux. Ils doivent être dorés uniformément sans parties blanches.

N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début.

Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux.

Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement.

Vos choux sont prêts: il vous reste à préparer la garniture.

Astuces supplémentaires importantes à savoir:

- La pâte à choux est le plus souvent utilisée en pâtisserie mais elle entre également dans la préparation de beaucoup de recettes classique salées comme les gnocchis, les pommes dauphines, les quenelles. Suivant son usage de destination les proportion de lait, eau ou crème varient.
 - Lait, ou eau dans la pâte à choux: vous trouverez des recettes avec que du lait, d'autres que de l'eau, d'autres les deux mélangés voir même un mélange avec de la crème...
1. L'utilisation exclusive de lait donnera une pâte qui conviendra plus pour les fritures (pommes dauphine) ou des préparations pochées (gnocchis, quenelles)
 2. l'utilisation exclusive d'eau donnera une pâte plus sèche et donc des choux avec une meilleure tenue. Elle est conseillée pour les pièces montées par exemple.
 3. L'utilisation exclusive de la crème fraîche convient pour les beignets, quenelle, gnocchis, pommes dauphine.
- Lorsque vous faites une fournée évitez de mélanger éclairs et choux. Il vaut mieux faire une fournée d'un

même élément de même grosseur pour favoriser une cuisson uniforme (par exemple toutes les têtes de religieuses ensemble puis une autre fournée avec tous les corps). Cela vous évitera d'avoir des petits choux trop cuits et des gros choux pas assez cuits!

Pour bien comprendre la pâte à choux:

Il est essentiel de bien comprendre le mécanisme physico-chimique de la pâte à chou. Je vais essayer de faire simple...

Il faut savoir que la pâte à choux est une pâte que l'on dessèche dans un premier temps pour y réintégrer de l'humidité avec les œufs. Pourquoi alors la dessécher dans un premier temps? Tout simplement car cela permet un gonflement optimal de l'amidon contenu dans ce que l'on appelle l'empois (mélange eau, beurre, farine). Les grains d'amidon bien gonflés vont alors pouvoir absorber suffisamment d'œuf pour que la pâte gonfle bien à la cuisson. C'est cette richesse en eau qui permet le gonflement.

L'eau emprisonnée dans la pâte va se transformer en vapeur qui va essayer de s'échapper du chou . Cela entraîne le gonflement du chou Pendant ce temps la croûte se forme progressivement; Quant cette dernière est formée la vapeur d'eau qui a permis aux choux de gonfler et qui est toujours contenue dans les choux va finir de s'échapper de ces derniers par de minis perforations au niveau de la croûte: C'est le dessèchement. C'est pourquoi il ne faut pas ouvrir la porte du four tant que cette croûte n'est pas bien sèche car sinon tout retombe.

Si on met peu d'œuf : on ne réintègre pas assez d'humidité dans l'empois et donc il y aura moins de vapeur. la pâte sera trop ferme et les choux gonfleront beaucoup moins et présenteront des boursouflures irrégulières.

Si l'on met trop d'œuf: la pâte sera trop molle et va s'étaler au moment du pochage sur la plaque de cuisson. Vos choux seront plats.

L'explication a été un peu longue mais c'est toujours mieux de comprendre le pourquoi pour ne pas répéter ses erreurs!

Principales erreurs:

1. grumeaux: vous n'avez pas tamisé la farine ou vous n'avez pas retiré la casserole du feu avant de l'incorporer.
2. pâte trop molle (les choux s'affaissent avant même la mise en cuisson): vous avez incorporé trop d'œuf
3. pâte trop figée: vous n'avez pas assez incorporé d'œuf.
4. Après cuisson:
 - les choux ont peu monté : vous n'avez pas assez incorporé assez d'œuf ou vous avez ouvert le four en cours de cuisson ou vous avez été trop généreux avec la dorure.
 - les choux ont trop monté et sont sans fond : vous avez trop desséché la pâte.
 - les choux sont déformés : votre couchage n'est pas encore assez régulier!

Le saviez-vous?

La pâte à choux doit sa spécificité au fait qu'on réhydrate (en ajoutant les œufs un à un) une pâte préalablement desséchée (à base de farine passée au feu) au goût neutre et gonflant bien au four, support idéal pour des fourrages à la crème pâtissière ou au beurre.

On doit son invention à Popelini, le cuisinier de la reine Catherine de Médicis, au milieu du XVIIe siècle. Même si nombre d'historiens ont tendance aujourd'hui à minimiser cette influence italienne, le bon sens indique que ce fut pourtant bien le cas.

En tout cas, Popelini mit au point cette pâte dont il faisait déjà des petits choux pas très réguliers, qu'on appelait alors des poupelins. On les dressait à la cuillère sur une plaque allant au four et une fois cuits, on les fourrait de gelée de fruits.

Frit à l'huile, ces petits poupelins ont donné naissance aux pets-de-nonne.

Le mode de préparation de cette pâte lui a longtemps donné le nom de pâte à chaud, qui est devenu pâte à choux (ça ne doit donc rien à la forme de petits choux comme on le croit souvent) beaucoup plus tard. Au XVIIIe siècle, Avic en modifia légèrement la recette mais la vraie pâte à choux moderne fut inventée par – encore une fois – le grand Carême (qui avait fait son apprentissage chez Avic justement).

C'est lui qui eut l'idée de les fourrer de crème pâtissière ou de crème chantilly et d'en faire des croquembouches. A l'origine, les croque-en-bouche étaient des fruits passés dans un caramel chaud. Carême est aussi le créateur des profiteroles.

Source: www.boulangerie.net

Merci encore au chef Matthieu Janiec de l'atelier Lenôtre pour tous les conseils très précieux prodigués lors de cet atelier pâtisserie.

Ecole Amateurs Pavillon Elysée Lenôtre

10 avenue des Champs Elysées

75008 PARIS

Informations Particuliers : 01 30 81 44 96

Informations Entreprises : 01 42 65 97 66

Ecole Amateurs Paris Porte de Vincennes

22, avenue de la Porte de Vincennes

75012 PARIS

Tel : 01 30 81 44 96

Ecole Amateurs Cannes

63 rue d'Antibes

06400 CANNES

Tel : 04 97 06 67 62

Asperges vertes, blanches et fraises de Florent Ladeyn finaliste Top Chef 2013

Asperges et fraises , une association étonnante! Quelle fraîcheur dans cette entrée si croquante! Florent nous offre là tout ce que l'on aime retrouver dans un plat d'été avec en plus cette note d'originalité qui fait tout le charme de sa cuisine.



Asperges vertes, blanches et fraises

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 12 asperges blanches

- 12 asperges vertes
- 200 g de fraises
- huile olive
- sel
- poivre
- mouron des oiseaux . Si vous n'en trouvez pas vous pouvez le remplacer par des petites feuilles de cerfeuil.

Matériel spécial:

- une centrifugeuse
- un économiseur à lame oscillante



éplucheur
économiseur à
lame
oscillante

Préparation:

Pour les asperges vertes:

- Nettoyez les asperges vertes: avec un petit couteau ôtez les ergots le long de la tige des asperges. Ôtez également le bout de chaque asperge sur un centimètre.



ôtez les ergots des asperges vertes

- Coupez chaque asperge en deux: les têtes d'un côté et les queues de l'autre.



Séparez têtes et queues

- Couper les queues des asperges vertes crues en tranches fines. Réservez les dans un bol d'eau froide avec des glaçons pour qu'elles conservent leur côté croquant.



tranchez finement les queues des asperges vertes

- Cuisez les têtes d'asperges vertes à l'anglaise: versez les dans une casserole d'eau bouillante salée (10 g de sel par litre d'eau). Pour vérifier le stade de cuisson, il suffit de piquer dans une des pointes avec un couteau de cuisine: si on y pénètre facilement, c'est que la cuisson est à point.
- Égouttez les et rafraîchissez les dans de l'eau froide et réservez dans une assiette.



Réservez les têtes d'asperges vertes après cuisson et rafraîchissement à l'eau froide

Pour les asperges blanches :

- Épluchez les asperges blanches avec un économiseur à lame oscillante: il faut déposer l'asperge bien à plat et de passer l'éplucheur de la pointe vers la racine. De cette manière on ne risque pas de casser les tiges.
- Comme pour les asperges vertes séparez les têtes des queues.
- Cuisez les têtes d'asperges blanches à l'anglaise: versez les dans une casserole d'eau bouillante salée (10 g de sel par litre d'eau). Pour vérifier le stade de cuisson, il suffit de piquer dans une des pointes avec un couteau de cuisine: si on y pénètre facilement, c'est que la cuisson est à point.
- Égouttez les et rafraîchissez les têtes d'asperges

blanches dans de l'eau froide et réservez dans une assiette.

- Passez les queues des asperges blanches à la centrifugeuse.



Centrifugez la queue des asperges blanches

- Filtrez le jus obtenu au travers d'une écumoire et réservez le au frais dans une théière.



Passez le jus d'asperge au travers d'une écumoire

- Coupez les fraises en tranches et rangez les sur un plateau de façon à ce que les morceaux ne se touchent pas.



Rangez les tranches de fraises sans les superposer

Dressage :

Nous avons donc :

- les têtes d'asperges vertes cuites
- les têtes d'asperges blanches cuites
- les tranches d'asperges vertes crues
- les tranches de fraises
- le jus des asperges blanches crues
- huile olive
- sel et poivre

Dans un petit bol disposez harmonieusement des tranches de fraises et quelques tranches d'asperges vertes crues.



Commencez le dressage par les fraises et un peu de tranches d'asperges crues

Puis continuez avec les têtes d'asperges vertes et blanches (essayez de donner de la hauteur et du volume en positionnant les têtes d'asperges droites).



Au tour des têtes d'asperge

Rajoutez encore quelques tranches d'asperges vertes et le mouroin des oiseaux (ou à défaut les feuilles de cerfeuil).
Versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.



Huile d'olive, sel et poivre

Terminez en versant l'infusion fraîche d'asperges vertes devant les convives...



Terminez en versant l'infusion des têtes d'asperges blanches

Le saviez-vous?

Originnaire des pays tempérés de l'Eurasie, l'asperge est un légume qui se consomme à l'heure actuelle dans le monde entier.

Connue des Romains, elle est cultivée comme plante potagère depuis le 15^e siècle en France. Cette plante était très appréciée par Louis XIV. Elle fut donc considérée comme raffinée au XIX^{ème} siècle car consommée uniquement par les plus aisés.

De nos jours elle est toujours très appréciée et si son prix reste élevé cela est dû au fait que les asperges sont récoltées une par une à la main!

Il existe plusieurs espèces mais les plus connues sont les asperges vertes et les asperges blanches qui sont cultivées à l'abri de la lumière. On trouve également des asperges sauvages au goût très parfumé.

Rhubarbe, brioche et confiture de lait de Florent Ladeyn finaliste Top chef 2013

La rhubarbe est une plante bien connue et utilisée en cuisine dans le Nord de la France mais malheureusement assez oubliée dans d'autres régions et c'est bien dommage car son petit gout acide équilibre à merveille beaucoup de desserts. Essayez la vous l'adopterez!

Associée dans cette recette avec une crème à la confiture de lait c'est un délice.



Rhubarbe, brioche et confiture de lait

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 500 gr de rhubarbe
- 200 gr de sucre
- une brioche (achetée chez votre pâtissier)
- 120 gr de confiture de lait
- 300 gr de crème liquide entière

La confiture de lait est vendue en épicerie fine mais vous pouvez la faire chez vous extrêmement facilement: il vous suffit d'une boîte de lait concentré (Nestlé pour ne pas le nommer) et d'une casserole d'eau!

Préparation:

La veille

Pour la confiture de lait:

- Plongez votre boîte de lait concentré (ne l'ouvrez pas) dans une grande casserole d'eau et laissez cuire 2 h à feu doux. Il faut qu'elle soit recouverte par l'eau.



Bien recouvrir la conserve de lait concentré par de l'eau et cuire 1h

- Égouttez la, laissez la refroidir à température ambiante et c'est prêt! Il est difficile de faire plus simple: le lait concentré se sera caramélisé tout seul de manière uniforme à l'intérieur de la conserve. Vous n'avez plus qu'à la déguster ou à la ranger pour une utilisation ultérieure; cela se conserve aussi bien que du lait concentré non cuit tant que la conserve n'est pas ouverte.
- Je vous conseille d'en faire plusieurs à la fois et de les marquer pour ne pas les confondre avec des conserves de lait concentré non cuites.



Votre confiture de lait est prête! Elle a une belle couleur dorée.

Le jour même

- Épluchez les tiges de rhubarbe et réservez en deux de côté.



Épluchez la rhubarbe

- Coupez les deux tiges réservées en tronçons de 8 cm de long et taillez les à la mandoline dans le sens de la longueur pour en faire de fines lamelles que vous allez mettre à tremper 1 bonne heure dans un bol d'eau froide avec des glaçons pour leur donner du croquant. Elles vont » friser » c'est à dire s'enrouler sur elles-mêmes.
- Coupez les tiges restantes en petits tronçons d'un centimètre. Versez les dans une casserole avec le sucre. Ne rajoutez pas d'eau: la rhubarbe en rendra suffisamment pendant la cuisson. Mélangez bien l'ensemble et faire compoter à feu doux 30 à 40 mn. Réservez au frais.



Bien mélanger rhubarbe et sucre

- S'il vous reste de trop de cette compote, elle remplace très agréablement une confiture au petit déjeuner...
- Découpez la brioche en tranche et à l'aide d'un vide pomme taillez des petits tubes à l'intérieur.



Taillez des petits tubes



Découpe terminée de la brioche

- Disposez les chutes de brioches sur une plaque recouverte de papier cuisson et passez au four à 120° pour les dorer et les sécher. A la sortie du four écrasez les de manière à faire un crumble.



Écrasez les parures des brioches sorties du four

- Dans un bol versez la confiture de lait ainsi qu'un peu de crème liquide et bien mélangez pour détendre un peu la confiture de lait.



Détendez la confiture de lait avec une peu de crème liquide

- Fouettez la crème restante à la main ou au robot pour la monter en chantilly ; y ajouter la confiture de lait détendue et fouettez de nouveau.
- Versez ce mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

Dressage:

- Dans chaque assiette dressez une belle cuillerée de compote de rhubarbe et avec la poche à douille dressez

un dôme de crème à la confiture de lait au dessus.



Dressez la confiture de lait au dessus de la compote de rhubarbe

- Saupoudrez de crumble de brioche



Saupoudrez de crumble de brioche

- Ajoutez harmonieusement quelques petits tubes de brioche et les lamelles » frisées » de rhubarbe crue.



Disposez harmonieusement petits morceaux de brioche et lamelles de rhubarbe crues

Merci encore à Florent pour sa gentillesse, son écoute, sa bonne humeur et son humour!



Ravioles de foie gras, bouillon thai et perles d'œuf basse température

Dans cette recette de Ravioles de foie gras, bouillon thai et perles d'œuf basse température, le bouillon de parfumé au gingembre, citronnelle et feuille de combava, amène la fraîcheur qui balance le côté gras du foie. Il est plus judicieux d'utiliser un bouillon fait maison que de choisir la facilité avec un bouillon cube acheté en magasin. Il est facile à réaliser et vous y gagnerez énormément en saveur.

La recette peut vous paraître longue en lecture car j'essaie de donner un maximum d'explications.

Les perles d'œuf sont réalisées avec une cuisson basse température. Elles donnent de l'onctuosité et une touche d'originalité au plat mais vous pouvez faire le choix de ne pas les ajouter si vous n'êtes pas équipé d'un appareil de cuisson basse température: en effet le contrôle précis de cette dernière est indispensable pour la réalisation des perles.

C'est lors d'un échange avec Florent Ladeyn, finaliste Top Chef, que cette recette est née. C'est en effet le chef qui m'a enseigné cette technique des perles d'œuf. Merci encore à Florent pour tous ses conseils!

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant [ici](#).



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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



Ravioles de foie gras , bouillon thai et perles d'œuf

Difficulté: technique surtout pour les perles d'œuf

Ingrédients (pour 4 personnes):

Pour les ravioles

- 4 tranches de foie gras de canard frais d'environ 1 cm d'épaisseur
- un sachet de pâte à ravioles type wonton (chez les épiceries asiatiques)
- 2 jaunes d'œuf

Pour le fond de volaille:

- 3 carottes
- un oignon moyen
- 5 brins de persil
- 1 petit poireau
- une branche de céleri
- 8 ailes de poulet

- 5 bâtons de citronnelle
- 6 feuilles de combava
- gingembre (environ 3 cm pour la cuisson du bouillon et 4 tranches fines pour la finition)
- sel
- poivre



liste des ingrédients

Pour les perles d'œuf (facultatif):

- 4 jaunes d'œufs
- sel
- poivre
- 1/2 c à c d'huile d'olive



ingrédients et matériel pour les perles d'oeuf

Matériel particulier:

- 2 emporte-pièces de forme ronde (un petit pour souder la raviole et un plus grand pour la découpe)



2 tailles
différentes
pour les
emportes-pièce

- un petit pinceau

Spécialement pour les perles d'œufs:

- un petit sac zippé
- un appareil de cuisson basse température type « Sousvidesuprême »

Préparation:

La veille

Commençons par le fond de volaille que vous préparerez la veille afin de pouvoir le dégraisser correctement après une nuit au frais.

- Épluchez carottes et oignons. Taillez grossièrement les légumes: carottes, poireau, branche de céleri et l'oignon. Passez le poireau, céleri et persil sous l'eau froide pour enlever toute particule de terre.



Taillez grossièrement les légumes

- A l'aide d'un petit couteau ôtez la peau du gingembre. Coupez les tiges de citronnelle en fins tronçons ainsi que le gingembre.



Coupez la citronnelle et le gingembre

- Dans un faitout déposez les ailes de poulet et recouvrir à hauteur d'eau froide non salée.



Recouvrir les ailes d'eau froide non salée

- Amener à ébullition puis baisser le feu à frémissement.
- Les premières minutes écumez régulièrement avec une petite écumoire fine les impuretés qui vont se former à la surface.



Écumez à l'aide d'une écumoire fine les impuretés qui se forment à la surface du bouillon

- Ajoutez les légumes: persil, poireau, carottes, oignon, branche de céleri .



Versez les légumes

- Cuire à feu doux 1h30.
- Ne salez pas votre bouillon car en réduisant il va concentrer son goût et vous ne maîtriserez pas sa concentration en sel: vous salerez en toute fin de préparation lorsque vous le réchaufferez pour le servir.
- A la fin de la cuisson retirez à l'aide d'une pince les ailes de poulet du bouillon. Elles ne seront pas utilisées pour le restant de cette recette: vous pouvez récupérer la chair qui se détache d'ailleurs très facilement pour une autre utilisation (en salade par exemple avec une mayonnaise, avocat et pamplemousse).



ôtez les ailes de poulet

- Passez le bouillon au travers d'un chinois pour le séparer des légumes qui n'ont plus d'utilité.



Filtrez le bouillon

- Reversez le dans une casserole et le réduire à feu vif d'un tiers de son volume. Ajoutez alors la citronnelle, les feuilles de combava et le gingembre et poursuivre la cuisson à feu doux 15 mn.



Remettre sur le feu avec les herbes thai

- Réservez dans un bol (en conservant citronnelle, gingembre, combava) et mettez au frigo toute une nuit. Le lendemain vous verrez que tout le gras est remonté à la surface et vous pourrez alors l'enlever à l'aide d'une petite cuillère. Il reste alors le bouillon dégraissé qui a pris l'aspect d'une gelée.



le lendemain ôtez la graisse formée sur le dessus du bouillon devenu gélatineux

Le jour même

Préparation des ravioles et des perles d'œufs:

Pour les perles d'œuf

- Fouettez 4 jaunes d'œuf avec sel, poivre et huile et versez le tout dans un sac zippé que vous fermerez non pas avec une machine sous vide (vos jaunes liquides seraient aspirés par l'appareil) mais avec la méthode d'immersion suivante (voir vidéo ci dessous) pour en chasser le maximum d'air. Cliquer ici pour plus d'explication sur la cuisine sous vide basse température.
- Chauffez la machine basse température pour 64° et

lorsque la température est atteinte plongez le sachet dans l'appareil et cuire 1 h.

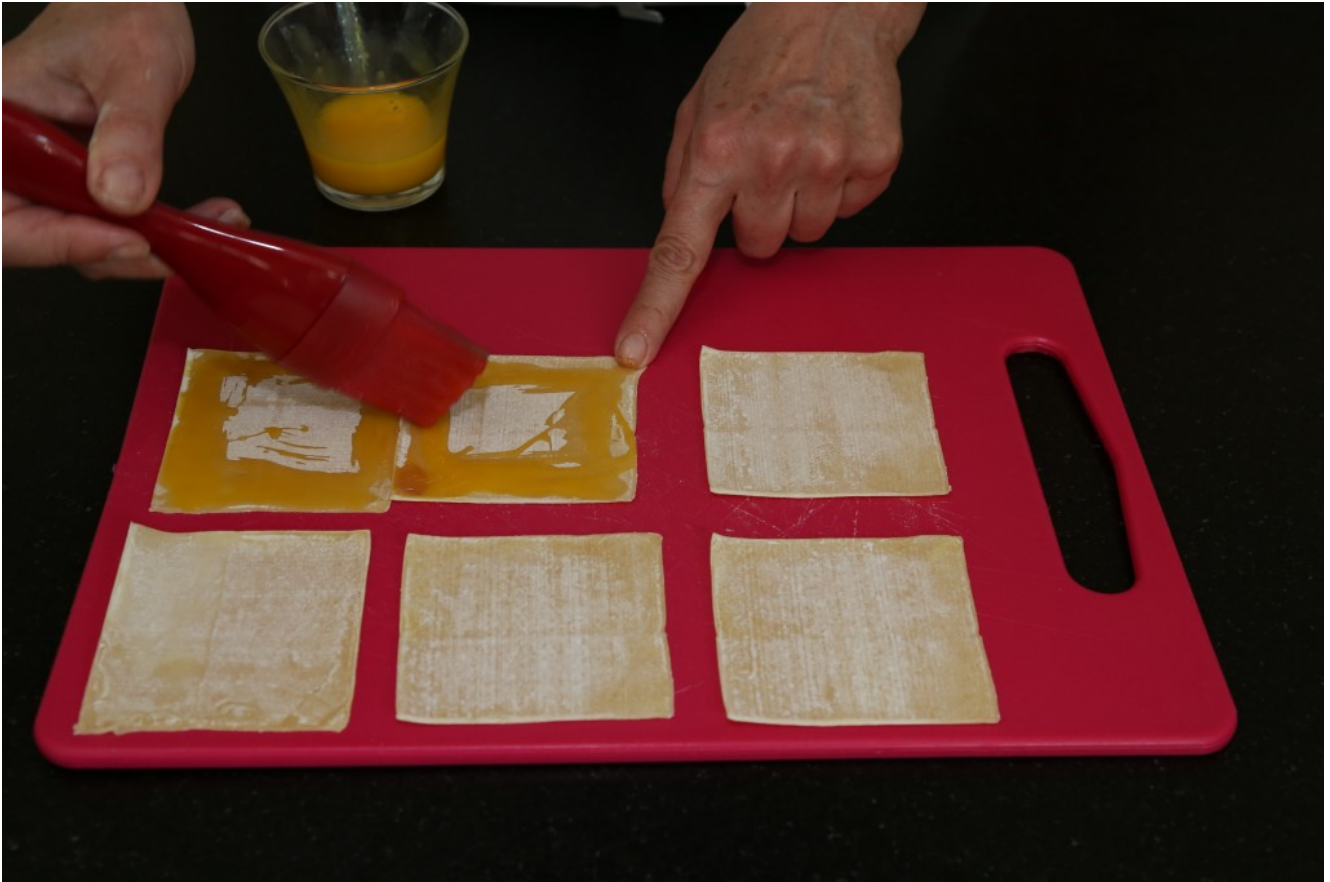


Plongez le sachet dans le bain marie chauffé par le thermoplongeur

Pour les ravioles

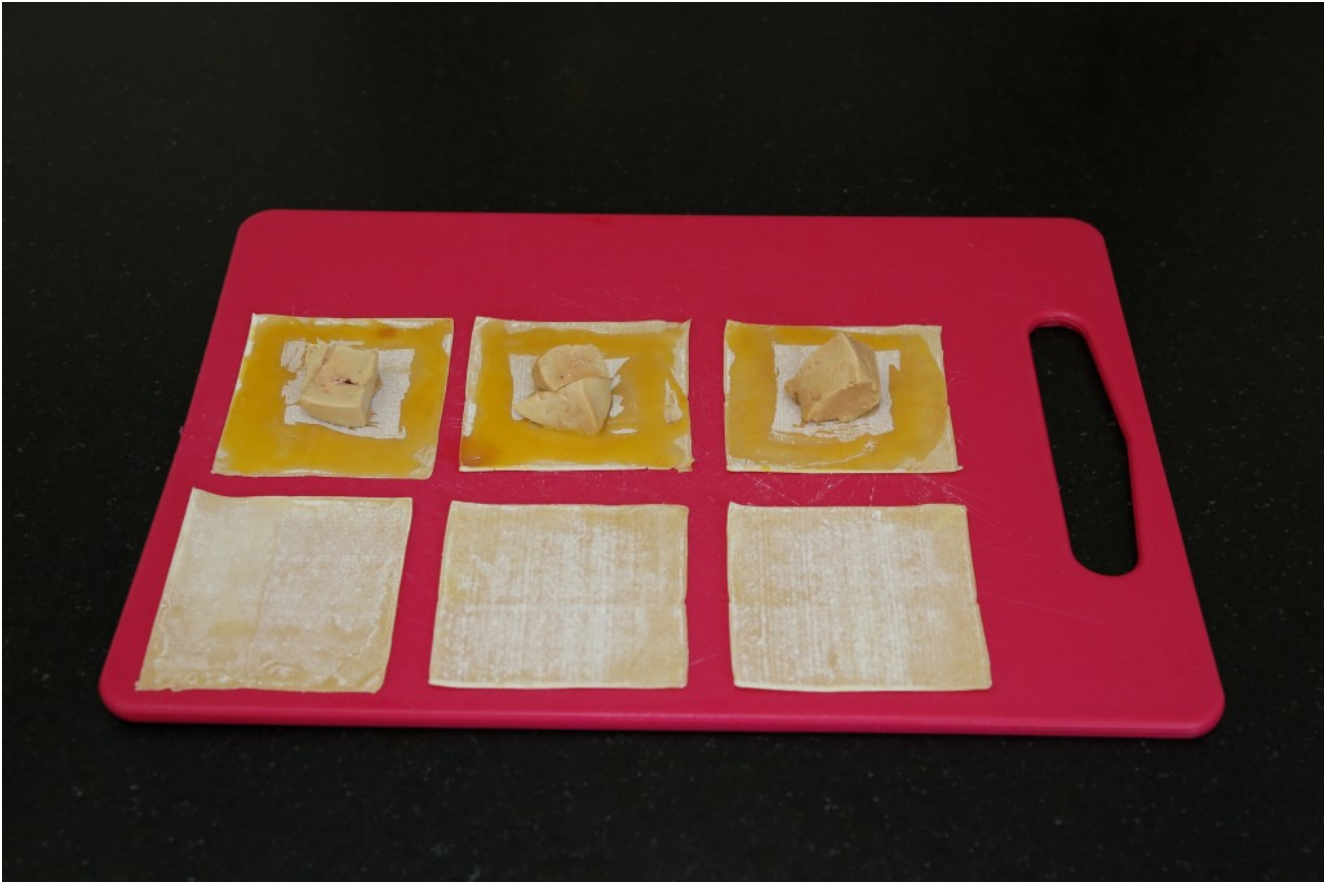
Pendant la cuisson des œufs préparez les ravioles:

- Coupez les tranches de foie gras en gros cubes. Vous utiliserez un gros cube par raviole.
- Dans un petit bol battez deux œufs.
- Déposez sur votre plan de travail les carrés de pâtes à raviole et badigeonnez les de jaune d'œuf sur le pourtour à l'aide du pinceau.



Badigeonnez le contour des ravioles

- Posez un cube de foie gras au centre de chaque raviole. Saupoudrez légèrement de sel et de poivre.



Déposez un cube de foie gras sur chaque raviole

- Recouvrir alors chaque carré par un deuxième carré de raviole et avec vos doigts tapoter pour commencer à souder en enlevant au maximum l'air à l'intérieur de la raviole.



Bien chasser l'air dans chaque raviole

- Afin de bien souder les deux feuilles de ravioles utilisez un petit emporte pièce rond (utiliser le bord arrondi et non le côté coupant) en appuyant légèrement sur la pâte. Vous ne devez pas couper mais juste bien coller les deux feuilles.

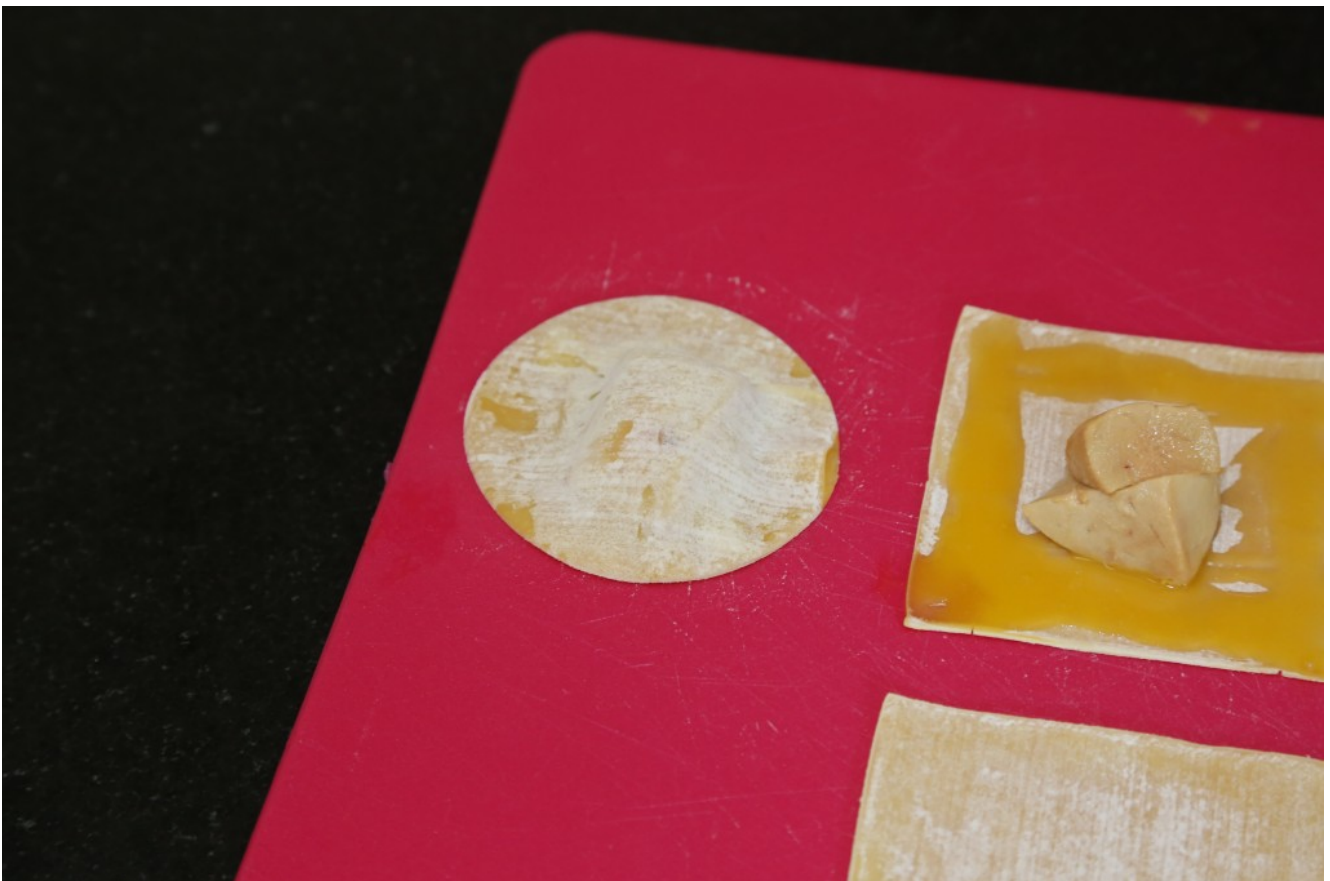


Collez les deux feuilles de raviole à l'aide du petit emporte pièce

- Prenez maintenant le plus grand des emportes pièces , déposez le sur la raviole et appuyer fermement pour la découper : votre raviole est prête.



Découpez la raviole avec le grand emporte pièce



Raviole terminée

- Réservez au frais sans que les ravioles se touchent. Vous pouvez les préparer une heure à l'avance mais farinez les bien en dessous et déposez les sur un feuille de papier anti adhésif (papier cuisson..) pour qu'elles ne collent pas trop à leur support en attendant la cuisson.



Réservez les ravioles au frais sans qu'elles se touchent et farinez les bien!

Pour finir:

Taillez de nouveau un petit morceau de gingembre en tout petits dés: pelez le gingembre à l'aide d'un petit couteau puis le trancher en très fines lamelles ; couper chaque lamelle en très fins bâtonnets et émincer les bâtonnets en tout petits cubes (1 millimètre de côté tout au plus).



Tailler le gingembre en très fin petits dés

- Réchauffez le bouillon et passez le au travers d'un chinois pour en ôter la citronnelle, les feuilles de combava et le gingembre qui ont infusé toute la nuit.



Passez le bouillon préalablement réchauffé

- Rectifiez alors l'assaisonnement du bouillon avec sel et poivre et ajoutez le gingembre que vous avez coupé fraîchement en tout petits dés. Gardez au chaud .

Dressage:

- Quelques minutes avant de servir faire bouillir de l'eau salée (10 gr par litre) et cuire les ravioles (2 à 3 mn suffises).
- Retirer les à l'aide d'une écumoire.



Égouttez les ravioles

- Sortir le sachet de jaunes d'œuf de la machine basse température avec un torchon et à l'aide d'un ciseau coupez un petit coin du sachet afin de transformer ce dernier en poche à douille improvisée. Déposez dans chaque assiette des petites perles de jaune d'œuf.



Déposez dans chaque assiette des petites perles de jaune d'œuf

- Déposez trois raviolis par assiette .



3 ravioles par assiette

- Recouvrir d'une louche de bouillon chaud et décorez avec quelques feuilles de coriandre ou de persil..



Versez une louche de bouillon sur le tout et décorez avec des feuilles de coriandre

C'est prêt!

Astuces:

- N'utilisez que de la citronnelle fraîche et surtout pas en poudre.
 - Vous avez ici la recette du fond de volaille classique si vous n'y ajoutez pas la citronnelle, gingembre et combava. Faites le réduire de moitié au lieu d'un tiers et vous obtiendrez une gelée plus consistante que vous pourrez congeler en petites quantités: de cette manière vous aurez toujours un bon fond de volaille à la maison!
-

Onglet au beurre d'anchois et pommes de terre nouvelles de Florent Ladeyn finaliste Top Chef 2013

Quand les anchois du sud rencontrent les pommes de terre de nord pour parfumer un onglet...cela crée une recette succulente que nous devons à notre talentueux Florent Ladeyn, finaliste Top chef 2013!



onglet beurre d'anchois et pommes de terre nouvelles

Ingrédients (4 personnes):

800g d'onglet

800g de pommes de terre nouvelles

150 gr de beurre doux (non salé:les anchois sont déjà bien salés!)

100 gr d'amandes hachées sans leur peau

120 gr d'anchois marinés au sel (type **anchois de Collioure**)

30 gr de ciboulette

Préparation:

Pour les pommes de terre:

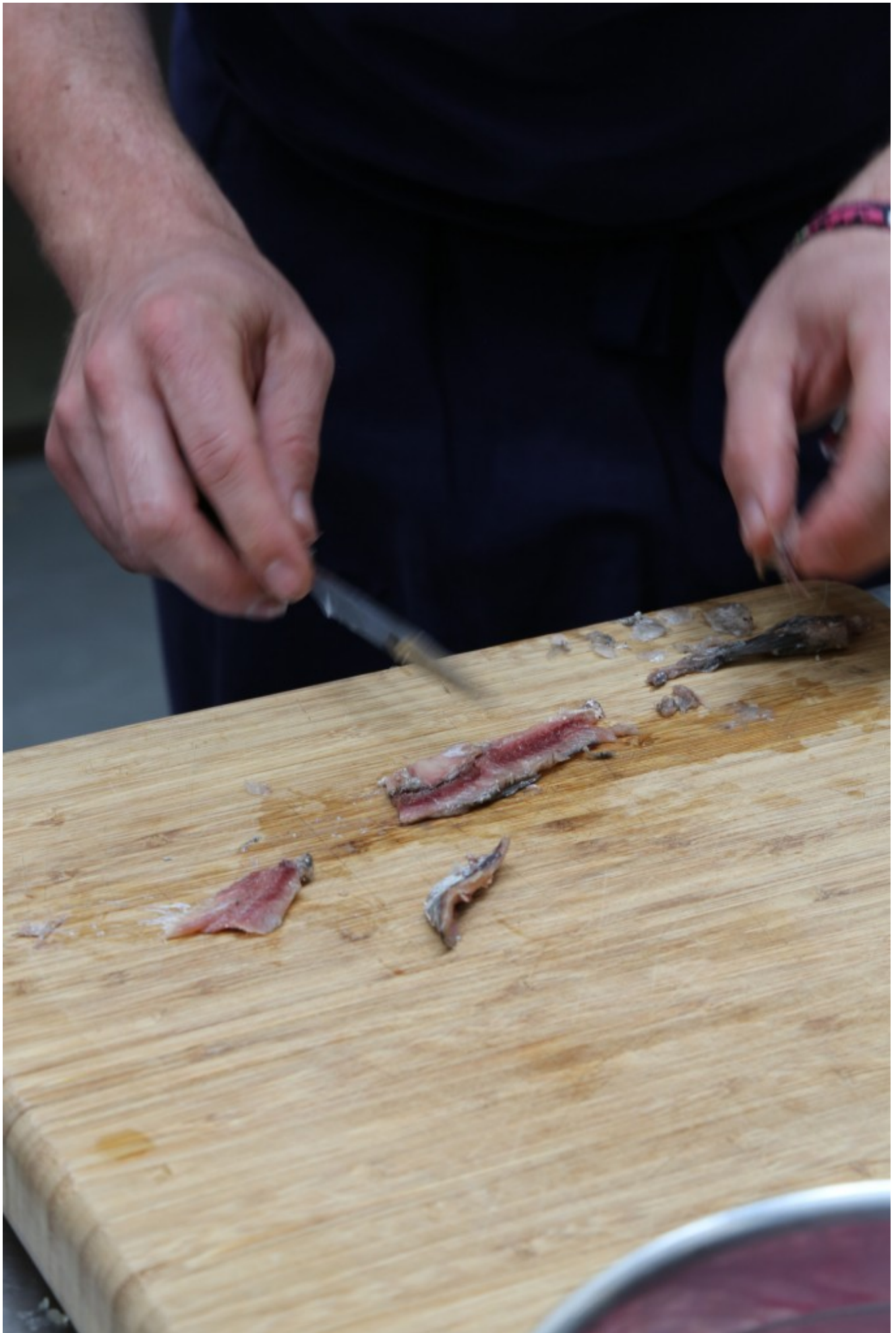
- Brosser les pommes de terre et garder leur peau.
- Faites les cuire dans de l'eau salée (10 gr au litre); leur cuisson se démarre à l'eau froide.
- Test de cuisson: piquez les avec la pointe d'un petit couteau: celle-ci doit pénétrer facilement.
- Égouttez les et épluchez les à chaud à l'aide d'un petit couteau.



Épluchez les pommes de terre encore chaudes

Pour le condiment au anchois

- Égouttez les anchois
- Gratter les pour enlever les écailles restantes et levez les filets.



Grattez et levez les filets d'anchois

- Coupez les en petits tronçons.



Coupez les anchois en petits tronçons

- Dans une petite casserole faire fondre le beurre, versez les amandes et cuire doucement 20 mn (attention au beurre qui ne supporte pas la trop grande chaleur).
- Ciselez la ciboulette finement.



Ciselez finement la ciboulette

- Versez les amandes, la ciboulette dans le bol contenant les anchois et bien mélanger. Réservez.



Bien mélanger amandes, anchois et ciboulette

Pour l'onglet

- Faire revenir l'onglet dans une poêle avec un filet d'huile et une noix de beurre. Assaisonnez.
- Débarrassez la viande dans un plat et la laisser reposer au four à 120° pendant 10 mn.
- Pendant ce temps faites revenir les pommes de terre dans la poêle de cuisson de la viande avec une noix de beurre pour les dorer.
- Ne pas oublier de saler et de poivrer.
- Sortez la viande du four et la couper en morceaux.



Coupez l'onglet en morceaux

Dressage:

- Dressez quelques tranches d'onglet dans l'assiette de présentation ainsi que les pommes de terres nouvelles coupées en deux.



Dressez onglet et pommes de terre nouvelles

Versez une belle cuillère du condiments au anchois et c'est prêt.



Surmontez le tout avec le condiment au anchois

Qui sera le prochain grand

pâtissier?

Je n'aime pas particulièrement faire de la publicité pour une émission de télévision mais je dois dire que hier soir je suis restée « baba » devant mon écran !

Que vous aimiez pâtisser ou pas, la nouvelle émission de France2 « Qui sera le prochain grand pâtissier? » est sublime. Il faut dire que la pâtisserie y est élevée au rang d'orfèvre tant les candidats sont talentueux par leur technique et leur créativité. Avec passion et gourmandise, chacun concocte des desserts originaux et savoureux et tente de mettre en avant, à la fois sa technique et sa créativité.

Sans parler du prestigieux jury!

Christophe Michalak (champion du monde de pâtisserie), Christophe Adam (chef pâtissier 2001), Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France et président des meilleurs ouvriers de France pâtissiers) et Pierre Marcolini (champion du monde de pâtisserie et chef chocolatier).

Le principe est simple: pendant 4 semaines 10 candidats, professionnels de la pâtisserie (2 filles et 8 garçons), vont s'affronter afin de devenir le nouveau grand nom de cet art culinaire.

A la clé, en plus du titre de meilleur pâtissier, l'édition de son propre livre de recette et un tour du monde auprès des établissements les plus prestigieux afin de travailler avec les pâtissiers les plus renommés.

Mais le grand plus de cette émission est qu'elle nous propose également toutes les recettes très détaillées de ces merveilles ou plutôt œuvres d'art réalisées lors des émissions. Je vous encourage vivement d'aller voir le site de France 2 et pour cela je leur dis bravo et merci!

<http://www.france2.fr/emissions/qui-sera-le-prochain-grand-patissier/recettes>

Si par malheur, vous avez manqué cette première émission voici

la liste des candidats et leurs fantastiques réalisations dont je vous le rappelle, vous pouvez obtenir les recettes!

- Amaury Guichon, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, responsable recherche et développement chez Hugo & Victor à Paris.

Palmarès:

2012 : 1er prix au concours Délices de la Méditerranée

2010 : 2e prix au concours national Croquembouches

2010 : médaillé d'or au concours régional (Île-de-France) des Meilleurs Apprentis de France



Amaury Guichon



Saint Honoré à ma façon

- Audrey Gellet, 28 ans, 7 ans de pâtisserie, pâtissière formatrice à l'école hôtelière de Lausanne.

Palmarès:

2010 : vice-championne au Mondial des Arts sucrés

2008 : gagnante au concours Sensibilité gourmande (dessert à

l'assiette)

2007 : vice-championne de France, catégorie junior, au concours Sensibilité gourmande



Audrey Gellet



Flower power

- Brahim Mechemache, 28 ans, 10 ans de pâtisserie, chef pâtissier à l'hôtel Métropole à Genève.

Palmarès:

2012 : 3e prix au concours Challenge des mains d'or



Brahim
Mechemache



Frappé comme un citron

- Camille Pailleau, 19 ans, 5 ans et demi de pâtisserie, demi chef de partie à l'hôtel Bugundy, 5 étoiles à Paris.

Palmarès :

Camille n'a jamais participé à un concours.



Camille
Pailleau



Framboise craquante

- Camille Lecointre, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant Terminus, 2 étoiles au Michelin à Sierre, Suisse.

Palmarès :

2011 : Dessert d'argent au Championnat de France du Dessert

junior



Camille
Lecointre



Précision chocolatée
Ambitieux passion

- Denis Demarck, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, pâtissier au Terroir Parisien (Yannick Alléno) à Paris.

Palmarès :

2009 : médaillé de bronze, au concours départemental (Essonne) des Meilleurs Apprentis de France



Denis Demarck



Le Mangué Galanga en fines barres

- Matthieu Bijou, 28 ans, 12 ans de pâtisserie, chef pâtissier à la maison du Danemark, Saint-Maur-des-Fossés.

Palmarès :

2010 : 4e à la finale nationale du concours Dessert of the year

2009 : 4e à la finale du Championnat de France du dessert

2009 : 1er à la demi-finale Île-de-France du Championnat de France du dessert

2008 : 3e à la demi-finale du Championnat de France du dessert

2008 : 4e à la finale nationale de Dessert of the year



Matthieu Bijou



Mon bijou

- Sébastien Trudelle, 30 ans, 15 ans de pâtisserie, chef pâtissier chez Darcis (Belgique), et chef de la chocolaterie Smores.

Palmarès :

2012 : prix du Design au Dutch Pastry Award

2009 : 5e prix au World Chocolate Masters

2008 : 1er prix au World Chocolate Masters France et selection pour la finale internationale

2007 : 1er prix et selection pour la finale nationale World Chocolate Masters

2005 : prix jeune et prix du public

2004 : prix de dégustation



Sébastien
Trudelle



Sémoi

- Yann Menguy, 27 ans, 11 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant gastronomique le XV, Paris.

Palmarès :

Yann n'a jamais participé à un concours



Yann Menguy



C'est pour ma pom'

- Yvan Chevalier, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, responsable chocolatier chez Vincent Guerlais, Nantes.

Palmarès :

2013 : représentant français au Championnat du monde du chocolat 2013

2011 : 1er prix au concours Serbotel (Nantes). Qualifié pour les World Chocolate Masters France

2009 : 1er prix des moins de 21 ans, pièce en chocolat, à Romorantin-Lanthenay



Yvan Chevalier



L'élégance

Crème chocolat, framboise et cerfeuil de Florent Ladeyn

J'aime particulièrement la cuisine de Florent car elle est à la fois simple mais inventive, terrienne mais sophistiquée à la fois. Ses dressages sont des œuvres d'art qui subliment les produits. En voici encore un exemple avec ce dessert!



Crème chocolat, framboise et cerfeuil de Florent Ladeyn

Ingrédients:

- 50 cl de lait
- 50 gr de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- une gousse de vanille
- 200 gr de chocolat noir à 64% coupé en petit morceaux (détail important pour que cela fonde mieux) ou en petites pastilles
- 1 barquette de framboises
- cerfeuil (décoration)

Matériel particulier:

- une poche à douille (douille de 10 unie)

Préparation:

Préparez votre crème anglaise:

- Coupez la gousse de vanille en deux et avec la pointe du couteau grattez pour récupérer la pulpe.



gratter la gousse de vanille

- Faire chauffer le lait avec les grains de vanille: il doit être tiède.
- Fouettez les jaunes avec le sucre et versez le lait tiédi. Mélangez bien.
- Versez ce mélange dans une casserole. A feu doux mélangez avec une cuillère pendant toute la durée de la cuisson: la crème est prête lorsque , en faisant un trait avec votre doigt sur la cuillère recouverte de crème, votre doigt laisse une belle trace qui ne coule pas.
- Si par malheur votre crème a coagulé (de petit morceaux se forment et la crème perd de son onctuosité) pas de

panique! Versez la dans un blender et mixez à vitesse rapide: votre crème redevient onctueuse et vous l'avez sauvée!

- Versez votre crème anglaise encore chaude sur votre chocolat et bien mélanger.
- Mettre dans une poche à douille ou dans un bol et réservez au frais toute une nuit.

Dressage:

- A l'aide de la poche à douille déposez des petits points de crème sur l'assiette de présentation.
- Si n'avez pas de poche à douille dressez deux quenelles par assiettes.
- Décorez chaque petites boules d'une feuille de cerfeuil.
- Terminez avec les framboises.



3 phases du dressage



le dressage précis de Florent

Quand je vous dis que la recette est simple et la présentation superbe!

Astuces:

Je vous conseille d'utiliser le chocolat de la marque Valrhona. C'est pour moi le meilleur et il est utilisé par beaucoup de chef étoilés...Vous pouvez le trouver à Paris chez G. Detout et en Belgique chez Rob ou Food Stock.

Pressé de poulet et oignons en pickles à la bière brune de Florent Ladeyn

Une nouvelle recette de Florent facile à réaliser. La peau croustillante, le pickles d'oignons aromatisé par la bière brune (petit clin d'œil à la région du Nord , chère à Florent) font de cette recette un vrai plaisir de goûts simples mais savoureux. Tout ce que j'apprécie en cuisine!



Pressé de poulet et oignons en pickles à la bière brune

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 cuisses de poulet fermier (avec la peau!)
- 500 gr d'oignons grelots

- 65 cl de bière brune
- 15 cl de vinaigre de riz
- 4 c à s de miel
- fleurs de pensée (décoration)
- petites pousses de moutarde (décoration)
- sel, poivre
- un peu d'huile pour la cuisson

Matériel particulier:

- Une grande casserole remplie d'eau
- une feuille de papier cuisson

Préparation:

- Désossez les cuisses de poulet : commencez par les inciser côté intérieur, du haut vers le bas et dégagez l'os sans abîmer la chair. Vous pouvez également demander à votre boucher de les désosser!



Désossez les cuisses de poulet

- Assaisonnez les cuisses désossées (sel , poivre) et réservez.



Assaisonnez et réservez les cuisses

- Une petite astuce pour éplucher facilement les oignons grelots: versez les dans une grande casserole d'eau. Portez à ébullition quelques minutes et égouttez. Vous pouvez maintenant enlever leur peau facilement.



Blanchir les oignons grelots pour les éplucher facilement



épluchez les oignons

- Dans une casserole verser la bière brune, le vinaigre de riz , le miel. Laisser cuire et réduire le liquide de moitié. Versez alors les oignons et cuire jusqu'à caramélisation légère. Surveillez bien cette phase de cuisson pour que cela ne brûle pas! Réservez au chaud (four 80°) en attendant la cuisson du poulet.



versez la bière dans une casserole

- Préparez une casserole d'un diamètre légèrement plus petit que votre poêle et la remplir d'eau: elle va vous servir à presser le poulet pendant la cuisson.
- Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle. Mettez les cuisses de poulet bien à plat côté peau dans la poêle. Déposez une feuille de papier cuisson sur le poulet et posez la casserole remplie d'eau sur la feuille. De cette façon toute la peau du poulet est bien en contact avec la poêle: le poulet ne se rétractera pas trop et la peau sera très croustillante.



Déposez le poulet côté peau dans la poêle chaude



Déposez la casserole d'eau sur la feuille de cuisson protégeant le poulet

- De temps en temps enlevez la casserole pour regarder la coloration de la peau. Reposez la casserole remplie d'eau sur le poulet à chaque fois. Lorsque la peau est bien grillée retournez le poulet côté chair et terminez la cuisson (une minute suffit).



le poulet bien croustillant

Dressage:

- Coupez chaque cuisses en deux.



couper le poulet en deux

- Déposez un morceau de poulet dans l'assiette de présentation et recouvrir d'une belle cuillerée d'oignons.



recouvrir le poulet d'une cuillerée d'oignons

- Recouvrir d'un deuxième morceau de poulet et décorez avec les fleurs de pensée et les pousses de salade.



finitions...

Et maintenant régalez-vous!

Le saviez-vous?

En Grande-Bretagne et dans le monde indien, les pickles sont des conserves au vinaigre servant de condiment. Une grande variété de fruits et légumes peuvent être ainsi conservés. Leur origine se perd dans la nuit des temps mais il semble qu'ils existaient déjà en Mésopotamie il y a 2400 ans.

Napoléon pensait que les aliments saumurés (type pickles) était un atout de santé pour ses armées, à tel point qu'il offrit l'équivalent de 250,000 \$ à qui pourrait développer une façon de les préserver sans risque. C'est ainsi que sont nées les conserves: l'homme qui gagna le prix en 1809 était un confiseur nommé Nicolas Appert.

La mise en conserve, ou appertisation (du nom de son inventeur Nicolas Appert), est une méthode de préservation des aliments

qui consiste à les mettre dans des récipients rendus étanches à l'air puis chauffés pour détruire les micro-organismes pathogènes.

La découverte d'Appert fut une des contributions culinaires les plus influentes dans l'histoire.

Ceviche de dorade, légumes croquants de Florent Ladeyn

Et voici la première recette de Florent Ladeyn , une entrée colorée très fraîche, acidulée, croquante et facile à réaliser!



Ceviche de daurade, légumes croquants

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 filets de daurade
- 1/2 orange
- 1 citron vert
- 1/2 pamplemousse
- 1 citron jaune
- 1 c à c de jus de **yuzu** (facultatif)
- 1 mini fenouil
- 1 bottes de carottes fanes
- 1 botte de radis
- 1 concombre
- petites feuilles fines de fenouil (petites fanes qui se trouvent sur le haut du bulbe de fenouil)
- fleur de sel
- poivre
- huile d'olive de qualité

Matériel particulier:

- une pince pour désarrêter ou à défaut une pince à épiler

Préparation:

- Désarrêtez les dorades et enlevez la peau. Vous pouvez aussi demander à votre poissonnier de le faire.



désarrêter les filets de daurade



ôter la peau des daurades

- Taillez alors les filets de daurade en petits tronçons et placez les dans un plat.
- Préparer la marinade: presser la demi orange, le citron jaune, le citron vert, le demi pamplemousse et y ajouter le jus de **yuzu**. Verser ce mélange sur les morceaux de daurade. Mettre au frais et laisser mariner une bonne demi heure.



Verser la marinade sur le poisson

- Maintenant passons à la garniture de légumes: chacun d'entre eux (radis, concombre, mini fenouil et carottes) sera taillé finement à la mandoline et mis dans un bol contenant de l'eau froide et des glaçons. Cela leur permettra de garder un excellent côté croquant !



Tailler les légumes à la mandoline finement



Réservez les légumes dans l'eau glacée

Dressage:

- Sortez la daurade du frigo et égouttez les morceaux sur du papier absorbant. Faites de même avec les légumes.



Egoutter les morceaux de daurades

- Dresser à l'assiette en commençant par la daurade puis disposez harmonieusement le carpaccio de légumes, les fanes du fenouil. Rajoutez un trait d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre. Voici le dressage minutieux de Florent pas à pas :



on commence par la daurade



ensuite les radis



les rondelles de concombre



les carottes



les fanes de fenouil



on assaisonne: fleur de sel, poivre



quelques gouttes d'huile d'olive et c'est prêt

Le saviez-vous ?

- Le ceviche est le nom d'un plat que l'on retrouve sur toute la côte pacifique de l'Amérique latine. Ce plat est en général consommé en hors-d'œuvre ou à l'apéritif. C'est un poisson cru mariné du jus de citron qui rappelle le poisson cru tahitien mariné également dans du citron et du lait de coco. C'est l'acidité des agrumes qui va « cuire » à froid le poisson.
 - Si vous avez du mal à trouver du **yuzu** et de manière générale des produits japonais vous pouvez acheter en ligne sur : www.kioko.fr
-

Stage de cuisine avec Florent Ladeyn, finaliste Top Chef 2013



Florent et les
chefs de
Cuisine
Attitude

De retour à l'atelier « Cuisine Attitude » nous avons eu la joie de partager une soirée avec le talentueux et chaleureux Florent Ladeyn, finaliste de Top chef 2013. Nous avons ainsi pu enfin goûter à sa savoureuse cuisine, toujours aussi inventive et magnifiquement présentée. Beaucoup de bonne humeur, de facéties et de sourires pour ce stage ainsi que des recettes à l'image du chef où terroir et image champêtre étaient à l'honneur.

Vous retrouverez très bientôt les 6 recettes de Florent en ligne:

Asperges vertes , blanches et fraises

Ceviche de daurade, légumes croquants: [cliquer ici pour la recette](#)

Pressé de poulet, oignons en pickles à la bière brune: [cliquer ici pour la recette](#)

Onglet au beurre d'anchois et pommes de terre nouvelles: [cliquer ici pour la recette](#)

Rhubarbe, brioche et confiture de lait: [cliquer ici pour la recette](#)

Chocolat, framboise et cerfeuil: [cliquer ici pour la recette](#)



Florent Ladeyn

Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac

10 Cité Dupetit-Thouars

75003 Paris

0033 (0)1 49 96 00 50

Un nouveau mode de cuisson!

J'ai depuis peu découvert ce mode de cuisson extraordinaire utilisé par tous les grands professionnels de la cuisine. Ayant été tellement épatée par cette cuisson particulière je me suis intéressée à cette fameuse « basse température » et me suis équipée en conséquence.

Devant l'enthousiasme de mes amis devant mes plats cuisinés basse température je me devais de créer une rubrique spécifique pour cette technique de cuisson car il existe peu de sites ou livres ou recettes sur ce sujet, hormis ceux professionnels très techniques.

Vous trouverez dans le menu la nouvelle rubrique » **Cuisson sous vide basse température** » qui j'espère répondra à votre curiosité ainsi que la liste des recettes utilisant la basse température sur le blog.

Progressivement le blog s'enrichira de recettes spécifiques à la basse température...L'essayer c'est l'adopter!



la cuisine
sous vide

Dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut

Et voici le superbe dessert aux fraises que Naoëlle, opposée à Jean Imbert, a proposé lors du combat des chefs 2013. Je vous propose deux versions de ce dessert: la première est la version originale assez technique. La seconde est une interprétation plus à la portée de la majorité d'entre nous!



Dessert aux Fraises de Naoëlle d'Hainaut

Ingrédients (4 personnes) :

Pour la crème :

- 50 g de sucre
- 50g de yaourt grec
- 2 dl de crème liquide
- un blanc d'oeuf

Pour le sirop :

- 1/2 litre d'eau
- 300 g sucre
- 1 **citron caviar**
- 20g d'amandes émondées (sans la peau)
- 1 bouquet de **verveine**
- le zeste râpé d'un citron vert

Pour la bulle :

- 200 g **isomalt** (pour la version avec la bulle de Naoëlle: si vous devenez un expert vous en aurez besoin de beaucoup moins car vous les réussirez du premier coup!)
- 70 g **isomalt** (pour la version simplifiée)

Pour la décoration :

- 200 g fraises équeutées et coupées en trois

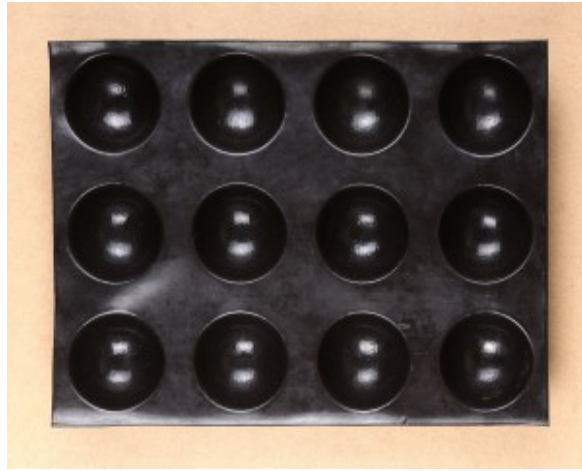


fraises coupées en trois

- une feuille d'or alimentaire

Materiel :

- un siphon (indispensable pour la crème version Naoëlle).
- un petit emporte pièce en métal pour la bulle en isomalt.
- une plaque de moules antiadhésif type « Flexipan » pour la cage en isomalt (version simplifiée).



moule antiadhésif pour la cage isomalt

Préparation :

- Nous allons commencer par la « bulle ». Le geste est assez technique et il faudra certainement vous entraîner avant de faire une jolie bulle !
1. Dans une petite casserole verser la poudre d'isomalt et faire chauffer. Vous n'avez pas à la remuer.
 2. Progressivement cette poudre va devenir un liquide translucide : elle est alors prête à être travaillée (attention c'est chaud!).
 3. Retirer la casserole du feu: sa texture ne doit pas être trop liquide (elle est dans ce cas trop chaude). Si c'est le cas attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'isomalt soit plus sirupeux.
 4. Tremper l'emporte pièce dans l'isomalt : ce dernier doit former une pellicule dans le fond de l'emporte pièce et gouter un petit peu.



l'isomalt à la bonne texture

5. Renouveler cette opération et souffler alors dans l'emporte pièce en tirant le fil qui s'est formé sous la pellicule. Attention l'isomalt se refroidit alors très vite et peut casser s'il est trop froid...



soufflez en tirant le fil sous la bulle

6. Dès que la bulle se forme continuez à souffler d'une part en tenant le fil et de l'autre main tourner l'emporte pièce de façon à enrouler le bord supérieur de la bulle sur elle-même de façon à la fermer ! Simple n'est-ce pas...



« twister » la bulle pour la fermer

7. Les bulles ou les cages en isomalt se conservent un ou deux jours dans une boîte hermétique à température ambiante . Il ne faut pas qu'elles se touchent: séparez-les avec du papier sulfurisé. En vieillissant elles perdent de leur transparence.

Étant donné la complexité de cette préparation je vous propose une version plus facile à réaliser : toujours avec de l'isomalt et avec l'aide d'une plaque de moules antiadhésif. Je vous ai fait cette petite vidéo qui vous expliquera cette technique mieux qu 'en paroles:

Attendez quelques minutes que la cage soit bien froide pour la démouler délicatement.

▪ Pour le sirop :

1. Ouvrir le citron caviar et en retirer les petits grains.
Réservez.



ouvrez le citron caviar

2. Effeuillez la verveine et ciselez les feuilles finement.



ciselez finement la verveine

3. Coupez les amandes en petits morceaux à l'aide d'un couteau (pas au mixeur).

4. Versez eau et sucre dans une casserole et faire chauffer. Le sirop ne doit pas être trop liquide. Faites le test suivant : avec une petite cuillère déposez un peu de sirop sur une surface froide : il ne doit pas s'étaler trop facilement comme de l'eau. Si c'est le cas remettez sur le feu. Renouvelez le test jusqu'à ce qu'il forme une petite flaque qui se tient mais pas trop: bref qu'il soit un peu sirupeux.

5. Quand le sirop a la bonne texture ajoutez la verveine et le citron caviar et laissez infuser.

6. Ajoutez le zeste de citron vert.

7. Le sirop est prêt, réservez le à température ambiante.

▪ Pour la crème :

1. Dans un grand bol mélanger bien tous les ingrédients (sucre, yaourt, blanc d'œuf, crème) et verser dans votre siphon. Attention à la quantité maximum que peut contenir votre siphon ! Ne le remplissez pas plus que la quantité pour laquelle il est fait !



versez dans le siphon

2. Si votre siphon fait 25 cl ou 50 cl mettez une cartouche , s'il fait un litre mettez deux cartouches même si vous avez moins de un litre dans le siphon.

En version simplifiée vous pouvez simplement faire une chantilly classique (40 cl de crème et sucre selon votre goût):

-soit au siphon



siphon, cartouches de gaz, crème et sucre

-soit en la montant au fouet. Si vous la montez au fouet il faudra alors lors du dressage la mettre dans une poche à douille pour que la présentation soit plus jolie qu'à la cuillère.

▪ Dressage:

1. Le dressage se fait juste avant de servir.



le dressage délicat de Naoëlle

Voici la vidéo du dressage de la version simplifiée:

1. Dans le fond de votre assiette de présentation déposez une belle cuillerée de sirop et étalez la bien avec le dos de la cuillère.
2. A l'aide de la poche à douille ou du siphon déposer un dôme de crème au milieu du sirop. *Pour la version simplifiée: attention votre dôme de crème doit être plus petit que votre cage d'isomalt!*
3. Tout autour et à la base du dôme de crème appliquez les fraises taillées en morceaux de façon à créer une ceinture de fraises.
4. Saupoudrez d'éclats d'amande.
5. Chapeautez le tout avec la bulle *ou la cage en isomalt* selon la version que vous réalisez.
6. Enfin très délicatement, déposez de petits morceaux de feuille d'or sur votre bulle ou votre cage. Attention les feuilles d'or sont délicates à manipuler et s'envolent au moindre souffle!
7. Voici la photo de la version du dessert simplifié:



version simplifiée avec cage

Astuces:

Vous pouvez vous procurer l'isomalt, les feuilles d'or alimentaire en les achetant en ligne sur les sites suivants:

www.mora.fr

www.meilleurduchef.com