

Le Tome 3 de ma collection « Ma cuisine basse température » enfin disponible!

Bonjour à tous!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Après le succès de mes livres « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » et « Ma Cuisine Basse Température, Best of-Tome 2 », le nouveau Tome « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » est enfin disponible !!! Et l'aventure ne s'arrêtera pas là car d'autres Tomes suivront bientôt afin de réaliser une collection complète de plats gourmands sous vide basse température...

Dans chacun des tomes de la collection, vous retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog. Et dans ce Tome 3, ce sont près de la moitié des recettes qui sont inédites et ne seront pas publiées sur le blog...

Si cette collection voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.



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](#)

Voici les recettes que vous découvrirez dans le Tome 3

Terrines, légumes, œufs

- Fraîcheur de betterave et framboise, mousse de chèvre anisée
- Jambonneau confit en bocal
- Œuf parfait à la niçoise
- Pommes de terre croustifondantes simplifiées
- Salade de poireaux, saumon mariné et crevettes grises

- Terrine porc et foie gras

Poisson

- Bourride de lotte
- Gambas en robe d'oseille
- Maquereaux, pommes à l'huile
- Pétales de cabillaud, fenouil, pommes et ravioles à l'ail noir
- Salade de la mer aux deux olives
- Steak d'espadon, gingembre et citronnelle
- Thon, sauce poivron et fruits rouges

Viande

- Blanquette à l'orange
- Brochette de lard caramélisé et ses poivrons fruités
- Caille, butternut, morilles, sauce au vin et aux figues
- Côte de veau, sauce forestière
- Magret farcis à la fourme d'Ambert
- Poularde de Bresse aux morilles
- Poulet au curry rouge, coco et noix de cajou
- Rôti de veau fenouil et courgette
- Tendre agneau des Alpilles
- Veau aux patates douces et douceur d'ananas

Dessert

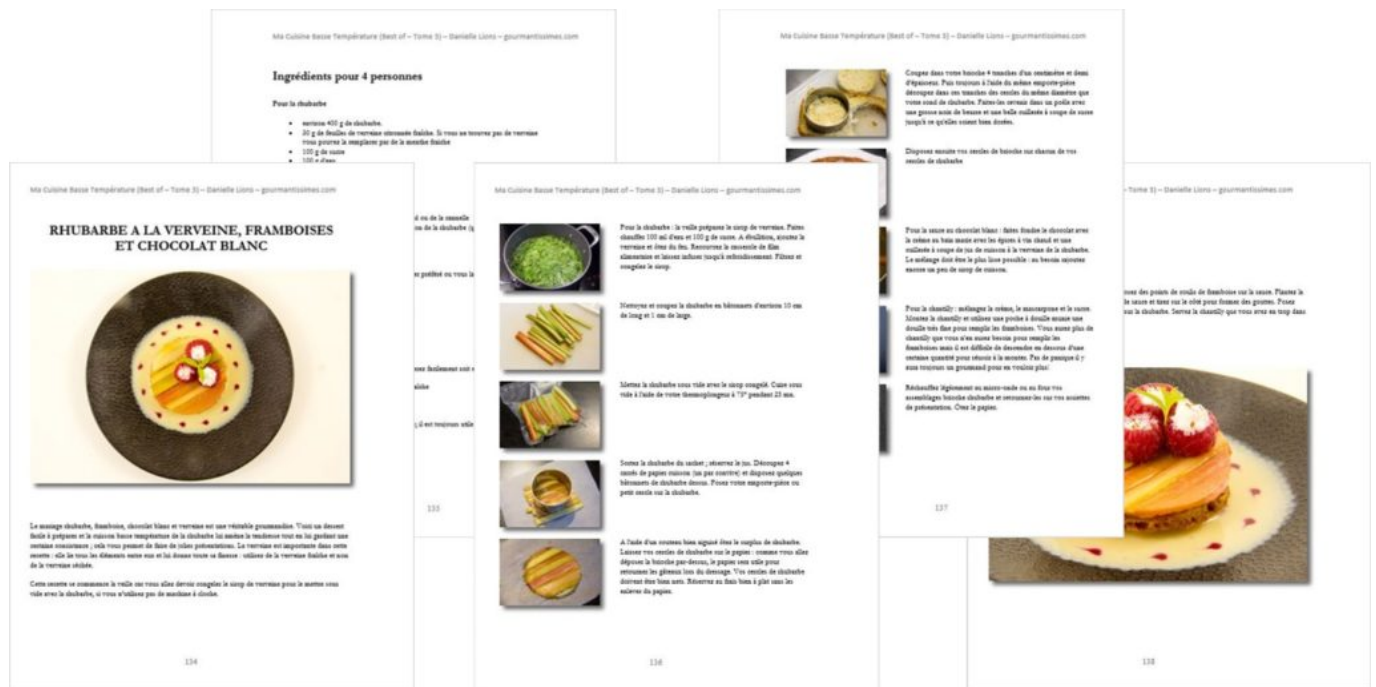
- Rhubarbe à la verveine, framboise et chocolat blanc
- Tarte aux coings

J'espère que vous l'apprécierez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Pour les curieux, un petit aperçu du Tome 3...



Et quelques-uns de vos témoignages sur les livres déjà parus...



Michel HERMINNE

★★★★★ très bien, livre de qualité

24 septembre 2018

Format: Broché | Achat vérifié

Super je suis passionné de cuisine sous vide basse température depuis des années. Ce livre est très bien réalisé, clair et simple d'utilisation, il constitue une belle aide et présente de belles recettes pour ce type de cuisine . Merci



Francois CAQUELIN

★★★★★ Le meilleur livre sur la cuisine sous vide du marché

8 novembre 2018

Format: Format Kindle | Achat vérifié

Les recettes sont originales,(j'ai essayé le saumon à la nage de persil),somptueux.
Nous attendons le Tome 3 avec impatience
Bravo encore



Noblet Franck

★★★★☆ Très bel ouvrage!

11 janvier 2019

Format: Broché | Achat vérifié

Chef , de cuisine depuis 30 ans, il est rare de trouver un ouvrage dit de "cuisine ménagère" aussi bien fait.
les recettes sont détaillées , justes et intéressantes. Certains chefs pourraient s'en inspirer!!
j'attends le troisième ouvrage avec impatience, merci!



dperth

★★★★★ Pas à pas

14 octobre 2018

Format: Broché | Achat vérifié

Bonjour,

Excellent livre, si l'on suit la recette pas à pas je pense qu'il n'est pas possible de la rater.
Pour moi qui est novice en cuisine, j'ai réussi toutes les recettes préparées.

Encore merci d'avoir fait de cette collection un succès !



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 1 (Les Gourmantissimes)

de Danielle Lions (Auteur), Philippe Boulanger (Auteur)

★★★★★ 1 commentaire client

#1 Meilleure vente dans Cuisine de...

↳ Voir les 2 formats et éditions

Format Kindle
EUR 9,90

Broché
EUR 26,27

Lisez avec notre Appli gratuite

1 neufs à partir de EUR 26,27

La cuisson sous vide basse température ou cuisson à juste température est une méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par les grands chefs de restaurant depuis déjà quelques dizaines d'années. Elle se caractérise par une cuisson toujours inférieure à 100 degrés et à une température extrêmement précise qui amène aux aliments une texture et un goût incomparable.

↳ En lire plus

← Merci !!!

Commander le Tome 1 en cliquant [ici](#)

Le Tome 2 de ma collection « Ma cuisine Basse Température » est enfin disponible !

Bonjour à tous!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Après le succès de mon premier livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », le Tome 2 « Ma Cuisine Basse Température, Best of- Tome 2 » est enfin disponible !!! Et l'aventure ne s'arrêtera pas là car d'autres Tomes suivront bientôt afin de réaliser une collection complète de plats gourmands sous vide basse température...

Dans chacun des tomes de la collection vous retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog. Et dans ce Tome 2 près de la moitié sont inédites et ne seront pas publiées sur le blog...

Si cette collection voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.



Cliquez ici pour commander
le Tome 2

**Le livre est disponible dès maintenant
ici en version brochée ou en version
Kindle:**

<https://www.amazon.fr/dp/1729025064/>

Voici les recettes que vous découvrirez dans le Tome 2

- Asperges soleil levant
- Délice tout carottes
- Foie gras au vin rouge
- Mousse de foie de volaille, petits pois acidulés
- Œuf crémeux, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo
- Blanquette de saumon
- Coquillages et crustacés, nage asiatique
- Gambas, fraîcheur d'avocat et salicorne au wasabi
- Mon aioli
- Petites seiches et rémoulade de céleri
- Saumon confit à l'huile, compoté d'oignon rouge et fenouil
- Terrine de poisson aux petits légumes

- Canard confit basse température à l'ail
- Bœuf Wagyu basse température et ses légumes au sésame
- Côte de porc aux pruneaux
- Epaule d'agneau et carottes fanes, vadouvan
- Filet pur de porc à la moutarde et ses pommes de terre caramélisées
- Jambon, carottes, petits pois et orange aux épices indiennes
- Jarret de veau, potiron et navet fruités
- Porc laqué cacahuètes
- Pot au feu thai
- Poulet franc comtois
- Poulet tandoori
- Poire à l'anis
- Tartelettes sablées, pommes et cardamome

J'espère que vous l'apprécierez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Petit aperçu du Tome 2...

ASPERGES SOLEIL LEVANT



Dans cette recette vous aurez deux cuissons basse température à effectuer : les asperges et les œufs. Les deux ne s'effectuant pas à la même température, il est donc judicieux de préparer et cuire les asperges la veille. Vous cuirez les œufs basse température le jour même, une heure avant de servir.

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les asperges

- 20 asperges blanches (comptez 5 asperges par personne)
- une noix de beurre
- sel, poivre

Pour les œufs basse température

- 4 œufs
- un peu d'huile d'olive légèrement salée pour lustrer les jaunes après cuisson

[Cliquez ici pour commander le Tome 2](#)

COQUILLAGES ET CRUSTACES, NAGE ASIATIQUE



Ingrédients pour 4 personnes

- 20 grosses gambas
- une trentaine de praires ou palourdes
- deux centimètres de racine de gingembre

Pour le bouillon

- 1,5 litre d'eau
- 500 g de sèves de crevettes ou gambas
- 2 tiges de citronnelle bien fraîche
- un oignon

50

- 4 feuilles de kaffir (la feuille du citron kaffir est un aromate important dans la cuisine de l'Asie du Sud-Est. Vous la trouverez dans les épiceries asiatiques)
- 2 cm de racine de galanga
- 1/4 de fenouil
- 20 cl de lait de coco
- huile d'olive

Pour la garniture

- 6 aubergines thaï : ce sont des petites aubergines toutes rondes et le plus souvent vert pale. Comme les feuilles de kaffir vous les trouverez dans les épiceries asiatiques.
- Suivant la grosseur 4 mini pakchoi (aussi appelé chou chinois) ou un gros ; si vous avez le choix, préférez les petits.
- 150 g d'enkakis (petits champignons japonais ; on les trouve de plus en plus facilement en supermarché)
- 150 g de shiitakes (petits champignons japonais ; comme les précédents on les trouve de plus en plus facilement en supermarché)
- un bouquet de basilic thaï



Pour les gambas : décongelez les gambas. Attention : enlevez la tête des gambas en prenant soin d'ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement ; le petit boyau vient avec la tête. Réservez les têtes pour le bouillon.

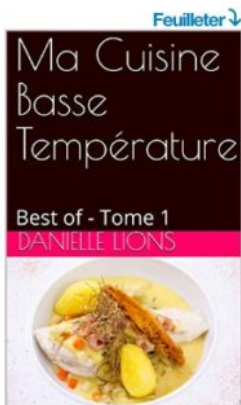


Mettez sous vide les gambas et gardez-les au frais. Vous cuirez les gambas 20 minutes avant de servir à l'aide de votre thermoplongeur au bain marie à 50° pendant 20 mn.

51

Cliquez ici pour commander le Tome 2

Et encore merci d'avoir fait du Tome 1 un succès !



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 1 (Les Gourmantissimes)

de Danielle Lions (Auteur), Philippe Boulanger (Auteur)

★★★★★ 1 commentaire client

#1 Meilleure vente dans Cuisine asiatique

> Voir les 2 formats et éditions

Format Kindle

EUR 9,90

Broché

EUR 26,27

Lisez avec notre Appli gratuite

1 neufs à partir de EUR 26,27

La cuisson sous vide basse température ou cuisson à juste température est une méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par les grands chefs de restaurant depuis déjà quelques dizaines d'années. Elle se caractérise par une cuisson toujours inférieure à 100 degrés et à une température extrêmement précise qui amène aux aliments une texture et un goût incomparable.

En lire plus

Merci !!!

Commander le Tome 1 en cliquant ici

Terrine de poulet à l'estragon et tomates séchées

Et voici comme promis la recette de ma terrine au poulet. Très fraîche elle est toujours appréciée lors des belles soirées d'été entre copains. En plus vous pouvez la préparer la veille, donc plus rien à faire le jour même! La vinaigrette tomatée est originale et apporte la petite touche fraîche.



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

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



Terrine de poulet à l'estragon et tomates séchées

Ingrédients :

Pour la terrine:



Ingrédients

- 200 g de poulet (à hacher) et un blanc de poulet (à détailler en lanières)
- 200 g de haché (porc/veau)
- un citron (le jus et le zeste)

- 2 oeufs
- un petit oignon
- une belle échalote
- un poivron rouge
- 60 g de tomates séchées et confites dans l'huile
- 1 cl de vin blanc
- une cuillerée à soupe de curry
- 100 g de crème liquide
- estragon
- sel, poivre
- une crépine à demander à votre boucher: la crépine est la membrane qui entoure les viscères du cochon. Très fine et translucide elle est utilisée pour maintenir les pâtés, terrines, paupiettes. N'oubliez pas de la rincer à l'eau fraîche et froide avant de l'utiliser.



Crépine

Pour la vinaigrette tomatée:

La vinaigrette est très simple à réaliser: il vous suffit de mixer les tomates au mixeur et de rajouter l'huile, le vinaigre. Salez et poivrez, c'est prêt!

- une douzaine de mini tomates
- une cuillerée à soupe d'huile d'olive
- une cuillerée à café de vinaigre balsamique
- sel, poivre

Matériel

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



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

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



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

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



Préparation:

- Coupez le blanc de poulet en lanières.



Coupez le blanc de poulet en lanières.

- Faites mariner les lanières de poulet avec la crème, le jus du citron et le curry au moins deux heures au frais (une nuit, c'est encore mieux).



Faites mariner les lanières de poulet

- Si ce n'est déjà fait, hachez les 200 g de poulet ainsi que les 200 g de porc avec mixeur ou mieux un hachoir . Mélangez et réservez au frais.



Hachez le poulet

- Coupez le poivron en petits dés.



Taillez le poivron en petits dés

- Égouttez les tomates et coupez-les en petits dés. Réservez-en quelques unes entières pour le dessus de la terrine.



Égouttez les tomates et coupez-les en petits dés

- Détachez les feuilles de quelques branches d'estragon et émincez-les.



Émincez l'estragon

- Épluchez l'échalote et émincez-la finement en petits dés.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- Faites de même avec l'oignon.



Épluchez l'oignon très finement

- Dans une poêle faites revenir les échalotes, l'oignon, le poivron et les tomates confites. Déglacez en fin de cuisson avec un peu de vin blanc. Salez et poivrez.



Dans une poêle faites revenir les échalotes, l'oignon, le poivron et les tomates confites.

- Dans un grand bol, mélangez les viandes hachées, la compotée de poivron, oignon, échalote, tomates. Rajoutez l'estragon et les deux œufs. Salez et poivrez.



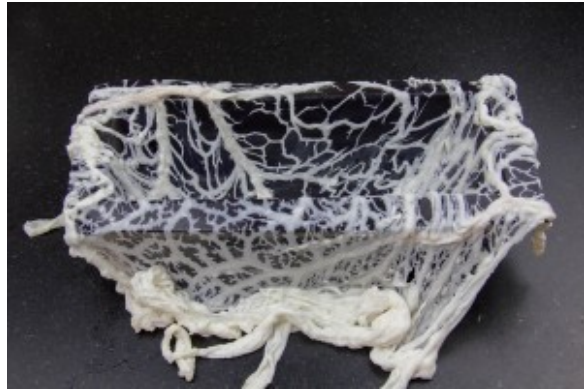
Dans un grand bol mélangez les viandes hachées, le poivron, l'oignon, l'échalote, les tomates. Rajoutez l'estragon et les deux œufs.

- Zestez un citron dans la marinade de poulet.



Zestez un citron dans la marinade de poulet

- Tapissez le fond de votre terrine de crépine.



Tapissez le fond de votre terrine de crêpe.

- Tapissez le fond de la terrine des tomates confites que vous avez réservées.



Tapissez le fond de la terrine des tomates confites

- Versez la moitié du mélange haché dans la terrine et égalisez avec une spatule. Déposez les lamelles de poulet mariné par dessus.



Déposez les lamelles de poulet mariné par dessus.

- Puis rajoutez la moitié restante du mélange de viande hachée. Égalisez le dessus avec une spatule. Puis refermez le dessus de la terrine en rabattant la crépine.



Puis refermez le dessus de la terrine en rabattant la crépine.

Pour la cuisson deux méthodes:

- la traditionnelle: au bain marie au four à 150° pendant 1 heure 30
- sous vide basse température: mettre la terrine sous vide. Cuire à 68° pendant deux heures avec votre thermoplongeur.





- La cuisson terminée, laissez la terrine refroidir. Démoulez-la et déposez-la sur un plat qui passe au four. Enfournez quelques minutes sous le grill pour dorer le dessus. Vous pouvez également la dorer à la poêle sur toute ses faces.



Terrine de poulet à l'estragon et tomates séchées

Dressage:

Servez la terrine tiède avec la vinaigrette tomatée et quelques pousses de salade.