

Extrait de l'émission « les carnets de Julie », la côte de veau forestière de Dany en vidéo

Et pour ceux qui n'ont pu la regarder en direct, voici la recette basse température que j'ai réalisée pour l'émission « les Carnets de Julie » en compagnie de la pétillante Julie Andrieu et le Top Chef Thierry Marx.

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois le samedi après midi en compagnie de ces deux présentateurs de renom dont la complicité à l'écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx!

Merci au chef Thierry Marx pour ses commentaires élogieux de ma prestation à l'écran.

Retrouvez la recette, ses ingrédients et le pas à pas en photos en cliquant [ici](#).

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière

et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Et voici la recette basse température que j'ai réalisée pour l'émission « les Carnets de Julie » en compagnie de la pétillante Julie Andrieu et le Top Chef Thierry Marx, la Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes.

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois le samedi après midi en compagnie de ces deux présentateurs de renom dont la complicité à l'écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx!



Dany dans Les carnets de Julie

La cuisson basse température est vraiment un mode de cuisson

idéale pour les viandes blanches: vous n'en reviendrez pas de la tendreté de la viande qui fond littéralement en bouche...

Les pommes de terre « croustifondantes » sont la réplique exacte d'une recette que le chef Thierry Marx avait réalisé lors de l'émission Top Chef 2014 et qu'il sert toujours dans son restaurant « Sur Mesure » (deux étoiles) sous le nom de pommes de terre croustillantes. La préparation de ces pommes de terre m'a particulièrement intéressée de par leur découpe particulière et le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique et m'a donné vraiment envie de les réaliser. J'ai pris la liberté de les rebaptiser « croustifondantes » car je trouve que ce terme est plus fidèle à leur texture si gourmande, très croustillante et moelleuse à la fois. Une véritable gourmandise!

Merci également au chef Thierry Marx pour ses commentaires élogieux de ma prestation à l'écran: 'Respect, respect, bravo. [...] Quand on voit le niveau de la prestation on aimerait trouver ça dans les 170000 restaurants qu'il y a en France. [...] La cuisson est parfaite. [...] Respect, respect. » N'étant qu'une modeste cuisinière amatrice, cela fait chaud au cœur... Chef, Julie, je reviens cuisiner pour vous quand vous voulez!

Voici la vidéo de la recette dans l'émission:



Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Matériel :

Pour plus de renseignement sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez [ici](#).

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



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

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure

qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



Home de Multivac

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



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

- Pour ceux qui seraient intéressés par la machine Chiba vous pouvez la trouver sur Amazon en cliquant sur l'image ci-dessous:



Chiba Trancheuse rotative Peel S

Ingrédients: pour 2 personnes

Pour la viande

- 1 belle côte de veau de lait d'environ 500 à 600 g
- un peu de ghee (beurre clarifié)
- romarin

Pour le jus de persil

- une botte de persil plat
- sel
- une cuillerée à soupe de crème fraîche liquide

Pour la sauce forestière

- 200 g de champignons de votre choix (champignons de Paris, mousserons, girolles, cèpes, morille...)
- 3 échalotes
- 40 cl de fond de veau
- 10 cl de porto
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche liquide
- une botte de persil plat
- sel, poivre

Pour les pommes de terre

- 3 grosses pommes de terre (type bintje)
- une branche de romarin
- deux gousses d'ail
- une boîte de ghee
- sel

Préparation

1/ Mise sous vide de la viande, des pommes de terre et mise en cuisson de ces deux éléments: comme la cuisson va prendre une bonne heure pour chacun je commence par préparer la viande et pommes de terre pour les mettre en cuisson basse température. Je vous conseille de préparer et cuire les pommes de terre sous vide la veille. Laissez-les sous vide et les mettre au frigo pour la nuit; vous finirez leur cuisson dans le ghee juste avant de les servir. En effet la viande se cuit à 59° et les pommes de terre à 90°... Donc on ne peut les cuire sous vide ensemble.

- Épluchez les pommes de terre. Détaillez les pommes de terre en deux morceaux et à l'aide d'un emporte pièce leur donner une forme régulière ou utiliser une machine Chiba pour réaliser de longs rubans de pommes de terre qu'il faut rouler sur eux même de manière à réaliser des petits cylindres. Pour l'utilisation de la machine

chiba:

Si vous n'avez pas de machine Chiba: taillez et emportepiecez les pommes de terre.



Taillez les pommes de terre



Emportepiecez les pommes de terre

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

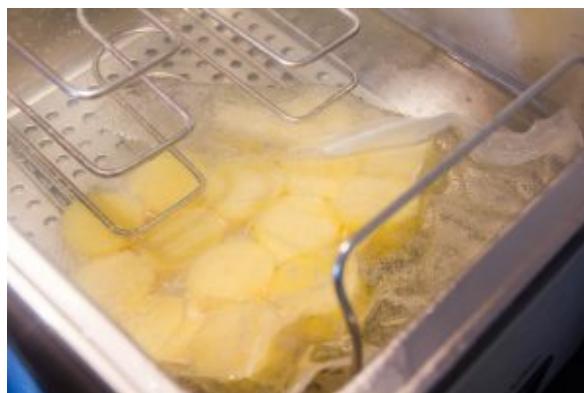


Mettre les pommes de terre
sous vide



Palets de pommes de terre
sous vide

- Cuire les pommes de terre à basse température dans le bain marie à 90° pendant une heure.



Cuire les pommes de terre
sous vide



Pommes de terre après cuisson

- Mettre la viande sous vide avec deux gousses d'ail épluchées, une branche de romarin frais et quelques morceaux de ghee. Plongez le sachet dans le bain marie basse température (59° pendant une heure).



Mettre la viande sous vide

2/ le jus de persil

- Dans une casserole d'eau bouillante faire blanchir le persil **équeuté** pendant 2 mn. Gardez un peu d'eau de cuisson.



persil blanchi et son eau de cuisson

- Verser le persil, 2 cuillères à soupe de son eau de cuisson et la crème liquide dans le blender et mixez jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse possible. Si la sauce n'est pas assez lisse ou encore trop épaisse, rajoutez un peu d'eau de cuisson du persil. Salez et réservez (on peut la préparer la veille).



Mixez le persil

- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d'un tamis pour obtenir un coulis sans petits

morceaux (il en reste toujours un peu).

3/ La sauce forestière

Pendant la cuisson de la viande et des pommes de terre sous vide, je prépare la sauce:

- Ciselez l'échalote



Ciselez les échalotes

- Ciselez le persil. Gardez quelques feuilles pour la présentation.



Ciselez des feuilles de persil

- Coupez les champignons en morceaux.



Coupez les champignons en morceaux

- Faites revenir l'échalote avec un peu de beurre.



Faire revenir l'échalote avec un peu de beurre

- Ajoutez les champignons.



Ajoutez les champignons.

- Quand les champignons ont rendu leur eau, déglacez au

porto.



Quand les champignons ont rendu leur eau déglacez au porto

- Puis versez le fond de veau. Faire réduire le liquide d'un quart.



Puis versez le fond de veau

- Ajoutez alors la cuillère de crème fraîche. Puis terminez par le persil. Mélangez bien . Rectifiez l'assaisonnement (sel et poivre). Réservez . Vous réchaufferez la sauce au dernier moment



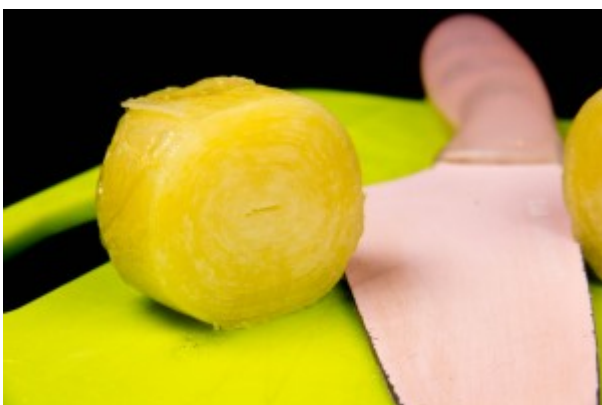
Ajoutez alors la cuillère de crème fraîche



Puis terminez avec le persil ciselé

4/Finition des pommes de terre

- Après cuisson, sortez les pommes de terre du sachet.



- Puis faire fondre du beurre clarifié dans une poêle . N'ayez pas peur d'en mettre beaucoup car vous allez devoir arroser les pommes de terre très régulièrement

avec celui-ci pendant toute la cuisson. Cuire environ 20 mn jusqu'à ce que se forme une belle coloration dorée.



Faire revenir les rouleaux dans du beurre clarifié



Pommes de terre en fin de cuisson

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





5/ Finition des côtes de veau

- Après cuisson sortez les côtes de veau du sachet et les faire revenir à feu vif dans une poêle: la viande basse température a l'aspect d'une viande très pâle. Il suffira juste de les passer rapidement dans une poêle bien chaude après cuisson basse température pour leur donner une jolie coloration appétissante. Le but n'est pas de continuer à les cuire mais d'en caraméliser l'extérieur.



Passer rapidement les côtes de veau dans une poêle bien chaude

- Découpez la côte de veau en morceaux (comptez trois morceaux par personnes).

6/Dressage:

- Disposez une ligne de sauce aux champignons en

diagonale. Puis répartissez par dessus trois morceaux de viande et trois pommes de terre croustifondantes. Décorez en pochant des petits points de coulis de persil sur les côtés de l'assiette et posez quelques feuilles de persil sur les champignons...



Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)



Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Encore un petit mot de remerciement pour la boucherie parisienne « **Hugo Desnoyer** » qui m'a fourni ces délicieuses côtes de veau de lait si goûteuses. Toujours à la recherche de la perfection et passionné par son métier, Hugo Desnoyer fait un partie des stars dans le monde de la boucherie. Passé maître dans l'art de la maturation il vous propose les meilleurs produits et fournit des grandes tables comme le Palais de l'Elysée, Le Mandarin Oriental, l'Atelier Robuchon...Si vous n'habitez pas Paris vous pouvez même commander en ligne ces viandes exceptionnelles et vous les faire livrer en France et à l'étranger en moins de 24 heures.

Site internet d'Hugo Desnoyer: [cliquez ici](#)

Deux boutiques à Paris:



Hugo Desnoyer

45, rue Boulard 75014 Paris

► Téléphone : 01 45 40 76 67

28, rue du Docteur Blanche 75016 Paris

► Téléphone : 01 46 47 83 00

Un appareil de cuisson sous vide basse température enfin abordable!

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

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



Anova sous vide circulator

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

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

anovaculinary.com



Vous ne connaissez pas encore la cuisine sous vide basse

température, méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par tous les grands chefs? Alors lisez vite l'article suivant en cliquant [ici](#).

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

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

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



Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

Ingrédients (environ 8 coupelles):

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



Ingrédients

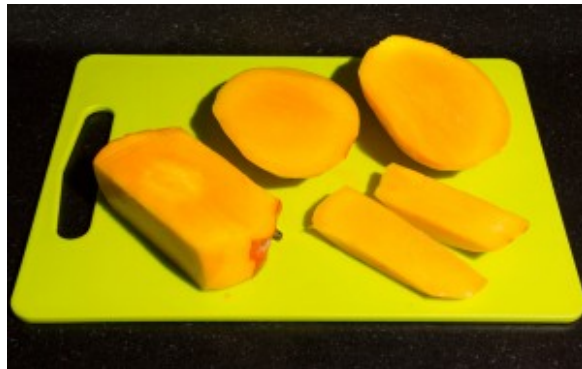
Préparation:

- Préparez les mangues: commencez par les peler.



Pelez la mangue

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



Coupez la mangue en tranches fines

- Détaillez chaque tranche en petits cubes.



Puis coupez chaque tranches en petits cubes

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



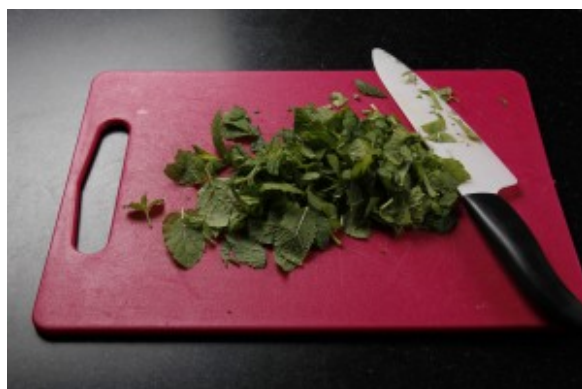
Zestez le citron vert

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



Versez le jus sur les dés de mangue

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



Ciselez la menthe

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



Cuire à feu doux.

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



Infusez la menthe et ajoutez le chocolat blanc

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



Filtrez la préparation

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

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



Jaunes d'œufs et sucre

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



Battre les œufs et le sucre

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



Versez le lait sur le mélange œuf sucre

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





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



Versez dans les coupelles

Dressage:

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

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



Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

Emission « C'est au programme » : la semaine des

meilleures bloggeuses de l'année »

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

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



Saint Jacques poêlées ,
mousse aérienne au céleri

Voici la vidéo de l'émission:



Comment faire des sculptures en sucre avec une imprimante 3D

ChefJet système 3D est la seule machine du genre qui peut imprimer en trois dimensions des formes particulièrement compliquées: elle peut produire des bonbons, des décorations de gâteau et des confiseries et tout cela en couleur . La seule limitation, outre celle de votre imagination, est la chambre de construction , qui peut contenir l'équivalent de 4200 morceaux de sucre.



construction de sucre en 3D

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



Forme en sucre

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

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



Décors en sucre



rose en sucre et chocolat

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

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

Qui sera le prochain grand pâtissier: Inspiration

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

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



Inspiration framboise chocolat

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

Retrouverez bientôt la recette en ligne sur gourmantissimes.com!



Le saviez-vous?

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

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

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

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

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



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

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

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

On connaît souvent de la cuisine japonaise les sushis, sashimis ou les yakitori (petites brochettes) mais on connaît peu la cuisine traditionnelle familiale. Je vous propose donc le Chirashisushi appelé plus simplement Chirashi, qui est en quelque sorte un sushi que l'on ne met pas en forme et auquel on ajoute du poisson cru ou cuit et des crudités. C'est un plat complet, sain car sans graisse et surtout familial: chaque région, chaque famille a sa propre recette de chirashi. C'est un des plats préférés des japonais.

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

radis japonais), shitaké (variété de champignons asiatiques)...
Bref faites vous plaisir et réalisez vous aussi votre propre chirashi!

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



Chirashisuchi

Voici la vidéo de l'émission:

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

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



Crème onctueuse
menthe chocolat
blanc et sa
fraicheur de mangue



Sophie Davant

Eclairs et Gourmandises

Après Paris, voici enfin à Bruxelles une nouvelle pâtisserie entièrement dédiée aux éclairs. Mais attention pas n'importe quels éclairs: des éclairs que je qualifierais « haute-

gastronomie » comme vous n'en avez encore jamais goûté.



Collection
d'éclairs et de
cakes

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



Rien à voir avec les éclairs classiques chocolat ou café de votre enfance qui ne font plus rêver: il vous sera difficile de ne pas craquer sur ces nouveaux parfums aussi bien sucrés

que salés. Tous les éclairs ont été conçus par Julien Alvarez, Champion du monde de Pâtisserie 2011, gage d'une qualité absolue. et réalisés de main de maître par le chef Pâtissier Fabrice Donnay et sa talentueuse équipe. Vous y trouverez également de délicieux cakes aux saveurs originales et d'excellents macarons que vous pourrez même déguster à votre aise dans le salon de thé. A travers la baie vitrée le laboratoire est ouvert sur la salle et vous permettra de voir toute l'équipe au travail!



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

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

Invitée à visiter le laboratoire de la pâtisserie, je peux vous en garantir l'excellence des produits. Exit les œufs en poudre, la margarine, le chocolat de basse qualité, les crèmes

et fondants industriels : les éclairs, cakes et macarons sont élaborés avec du beurre de ferme, des œufs frais: plusieurs fournées sont réalisées dans la journée de manière à privilégier la fraîcheur des produits! Il en est de même pour les crèmes de garniture, les ganaches et les fondants. Une qualité que l'on a de plus en plus de mal à trouver de nos jours.



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



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



L'équipe est adorable, très professionnelle. Lors de ma visite le chef n'a eu aucun secret sur ses recettes et m'a dévoilé une multitude de petites astuces! J'ai pu ainsi assister à la réalisation de chacune de leurs spécialités et je suis ressortie vraiment admirative de la rigueur du travail de l'équipe, de la propreté du laboratoire, du matériel high tech, de l'excellence des matières premières utilisés. Les garnitures sont généreuses et le croustillant (ou craquelin) amène un réel plus aux éclairs.

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

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



Eclairs sucrés



Éclair profiterole



Cake pistaches griottes



Éclair tarte citron



Éclair salé

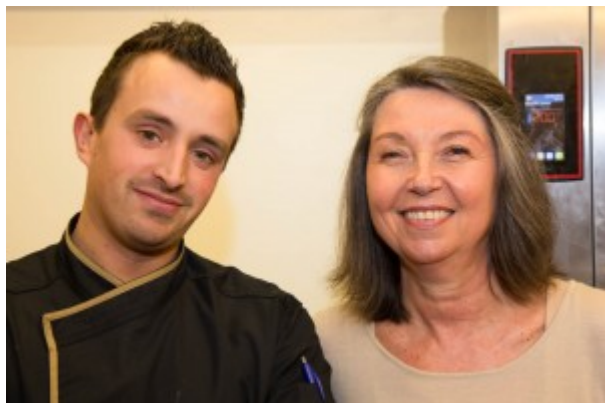
Bruxellois n'hésitez plus et allez vite découvrir cette pâtisserie exceptionnelle!

**Eclairs & Gourmandises – 67 Rue
Xavier de Bue – 1180 Bruxelles**

tel. 02/345.88.47

Ouvert tous les jours

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



La Foodizbox arrive en Belgique

Depuis peu fleurissent les « box », concept sympathique permettant de découvrir de nouveaux produits grâce à un colis surprise mensuel dont le prix varie généralement entre 15 à 25 euros. Au départ surtout centrées sur les cosmétiques c'est maintenant au tour des foodbox de faire leur apparition.

Il en existe toute une variété en ce qui concerne les produits alimentaires (thé, vins, épicerie fine, produits du monde, etc). Sans les avoir toutes testées j'ai essayé la Foodizbox qui au départ n'était commercialisée qu'en France. Mais la voilà en fin arrivée en Belgique: n'hésitez pas c'est un moyen très agréable et ludique de découvrir d'excellents produits que vous ne connaissiez pas ou que vous n'auriez peut être même pas eu l'idée d'essayer. De plus vous trouverez dans la box un livret qui reprend tous les produits avec les adresses des producteurs si vous désirez les recommander mais surtout des recettes concoctées par Noémie et Bernard (www.lacuisinedebernard.com) dans lesquelles les produits de

la box sont mis en valeur. Julien Lapraille, le candidat belge Top chef 2014, participe au lancement de la Foodizbox en Belgique.

Pourquoi celle-ci et pas une autre? Il est difficile de choisir parmi toutes les marques que vous trouverez sur le Net: j'ai donc fait un pari sur la qualité proposée en découvrant que Noémie Honiat, finaliste top chef 2012 et 2014, championne de France du dessert et championne de Belgique de pâtisserie, était partie prenante dans l'élaboration de cette nouvelle box. Connaissant la rigueur et le talent de Noémie, j'en ai déduit que je ne pourrais être déçu de la qualité des produits de la Foodizbox.

Pour exemple, en septembre 2013 j'avais donc reçu et avec grande curiosité et impatience ma première box!

A l'ouverture, jolie présentation dans le carton des 6 produits et de l'ustensile de cuisine (un presse citron tubulaire très pratique).



Ce mois là il y avait 3 produits sucrés et 3 produits salés (cela peut varier d'un mois à l'autre).



- un confit d'olive au citron (www.lesoreliades.com): une tapenade d'olive noire revisitée et parfumée agréablement au citron. Le citron amène une touche originale et parfumée que j'ai beaucoup aimée. J'ai utilisé ce produit le jour même, sur des petits canapés réalisés à partir de'une pâte sablée au parmesan et accompagné de tomates confites: un vrai bonheur à l'apéritif. La recette est en ligne sur le blog: pour la recette cliquer ici



- Une moutarde au miel et au thym (www.savoretsens.com): une moutarde bio très douce très agréable avec des grillades.
- Un pot d'achards de citron (levoyagedemamabe.com): une crème épicée au goût subtil et épicé.
- Un pot de confit aux pétales de rose (www.confiserieflorian.com): une véritable gourmandise! J'en ai déjà commandé tellement c'était bon!
- Des guimauves au citron meringué (www.maisontaillefer.fr): je ne suis pas très fan des guimauves que je trouve souvent assez chargées en sucre et pas très parfumées... mais là , bravo elles étaient exquises (eh oui, elles sont parties très vite).
- Des calissons à la rose de Damas (www.petit-duc.com): de très bon calissons, moelleux, parfumés délicatement: le parfum de rose éclate subtilement en toute fin de bouchée.

Bref vous comprendrez que j'ai tout aimé. Je vous laisse : je

vais de ce pas commander ma Foodizbox du mois de mai!

Prix indicatif : 24,9 euros

Envoi en France, Belgique et Monaco

www.foodizbox.com



Oyez Oyez, casting pour le Meilleur Pâtissier

Pour toutes les Pâtissières et Pâtissiers passionnés qui visitent mon blog, dépêchez-vous pour postuler au casting du

Meilleur Pâtissier Saison 3 sur M6.

Voici le message que j'ai reçu et que je vous transmets:

« Je suis Cécile, je travaille pour l'émission le meilleur Pâtissier sur M6. Nous recherchons des candidats pour participer à notre émission. Si vous ou autour de vous vous avez des personnes intéressées, n'hésitez pas à leur donner mes coordonnées. Cécile BBC France 01 41 22 10 63 »

CASTING SAISON 3



Le Meilleur Pâtissier revient !

Vous êtes amateur ? La pâtisserie est votre passion ? Vous êtes capables de réaliser des desserts dignes de professionnels et qui ravissent vos proches ? Vous pensez avoir un univers créatif fort capable d'éblouir Cyril et Mercotte ? Le sucre filé, la pâte à sucre ou encore la pâtisserie design n'ont aucun secret pour vous ?

Participez à la saison 3 du Meilleur Pâtissier !

Envoyez dès maintenant votre candidature avec : **nom, prénom, âge, ville, profession, photos de vos réalisations et de vous.**

À : tvpatisserie@gmail.com

Le concours est réservé aux pâtissiers amateurs à partir de 18 ans.
A vos marques, prêts ? Pâtissez !



Casting Le Meilleur Pâtissier Saison 3

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 raviolle et poser au dessus une autre raviolle

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