

Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Cette sublime Mousse de gruyère, façon soufflé léger peut être servie en amuse bouche lors d'un apéritif dinatoire ou en entrée. Pour réaliser cette recette il faut que vous soyez équipé d'un siphon. Pour plus d'information sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Et si vous êtes fatigué des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



Ingrédients

- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 250 g de gruyère râpé
- 50 ml de vin blanc
- 1 g de gélatine
- eau froide
- poivre et noix de muscade
- parmesan râpé
- noisettes (environ 30 g)

Matériel

- Il va vous falloir un siphon (un litre) ; vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous. Les meilleurs siphons sont ceux de la marque ISI, ils vous donneront entière satisfaction. Pour plus

d'information sur la bonne utilisation des siphons
cliquez [ici](#).



ISI CB502 Siphon à crème

Préparation

- Torréfier les noisettes au four 8 mn à 180°.



Torréfiez les noisettes à
180° pendant 10 mn

- Réalisez les tuiles de parmesan: déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive en formant soit des petits cercles soit des petits rectangles.



Déposez quelques cuillerées
à café de parmesan râpé sur
une feuille de papier
cuisson anti adhésive

- Enfournez à 180° pendant 8 m. Puis réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boîte hermétique pour éviter leur ramollissement).



Les tuiles de parmesan sont
prêtes

- Humidifiez la demi feuille de gélatine dans de l'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Versez la crème et le vin blanc dans une casserole et ajoutez les 250 g de gruyère râpé; cuire à feu doux et mélangez bien jusqu'à ce que le gruyère ait bien fondu.



Versez la crème et le vin blanc dans une casserole et ajoutez les 160 g de gruyère râpé; cuire à feu doux

- Ajoutez la gélatine ramollie et égouttée; mélangez bien ou passez au mixeur plongeant. Assaisonnez avec le poivre et la noix de muscade. Filtrez la préparation et réservez. La préparation peut vous paraître assez épaisse et élastique mais passée au siphon elle sera ultra légère.



Filtrez le mélange

- Versez de la préparation au fromage dans votre siphon; percutez deux cartouches de gaz . Placez le siphon au bain marie (feux doux) pendant 10 mn. Attention le siphon va chauffer également donc enveloppez-le d'un torchon pour ne pas vous bruler quand vous l'utiliserez.



Versez la crème dans un siphon

Dressage

- Pochez la mousse dans vos contenants. Saupoudrez de noisettes grillées et disposez la tuile de parmesan.



Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Crème de reblochon au thym

Et voilà une soupe bien revigorante par ce temps froid! Elle vous rappellera les plaisirs d'hiver gourmands à la montagne.

Pour la recette spécial Thermomix cliquez [ici](#).



Crème de reblochon au thym

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 reblochon coupé en morceaux
- 20 cl de crème fraîche liquide
- une gousse d'ail râpée
- 10 cl de bouillon de légume ou de vin blanc sec
- quelques brins de thym frais
- piment d'Espelette
- cerneaux de noix

Préparation

- Coupez le reblochon en morceaux et versez le tout dans une casserole avec le thym, la crème, l'ail râpé et le bouillon de légume. Cuisez environ 10 mn à feu doux. Ajoutez le piment d'Espelette en fin de cuisson.



Faites fondre le fromage et la crème

- Versez la préparation dans les verrines. Ajoutez les cerneaux de noix et servez avec des petites tranches de pain grillées.



Crème de reblochon au thym

Bouchées aériennes au parmesan

Les guimauves tout le monde les connaît en version sucrée. Mais vous pouvez en réaliser en mode salé et parfumées au parmesan c'est délicieux en petites bouchée apéritives.

Le seul côté technique réside dans l'incorporation des blancs à la préparation au parmesan; cette dernière contient de l'agar agar, un gélifiant végétal , qui prend après ébullition aux alentours des 40/ 45 ° . Il faudra incorporer les blancs d'œufs à cette température: pas au-dessus car la préparation cuirait les blancs et pas en-dessous car la préparation aura tendance à grumeler.

Pour la version au Thermomix de la recette cliquez [ici](#).



Bouchées aériennes au parmesan

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



Ingrédients pour 15 à 20 guimauves environ

- 40 cl de lait
- 60 g de parmesan râpé
- 3 g d'agar agar
- 70 g de blancs d'œuf

Préparation

- Versez les 40 cl de lait, 60 g de parmesan et les 3 g d'agar agar dans une casserole et portez à ébullition. Laissez cuire à ébullition environ 1 mn.



Portez à ébullition

- Passez la préparation au chinois.



Passez la préparation au chinois

- Montez immédiatement les blancs en neige. Incorporez-les à la préparation qui doit être retombée à 40°/ 45 °.



Montez les blancs en neige

- Versez la préparation dans un moule sur une épaisseur de 2 cm et placez au frais. Pour faciliter le démoulage vous pouvez filmer avec du film alimentaire le fond et les parois de votre plat avant de verser la préparation dedans.



Bouchées aériennes au parmesan

- Quand la préparation a pris, coupez en dés et saupoudrez de parmesan ou de sésame grillé.



Bouchées aériennes au parmesan

Tatin d'échalotes confites

J'ai découvert la gourmandise des échalotes confites quand ma mère préparait un gigot au four; elle disposait toujours des échalotes tout autour de la pièce de viande qui cuisaient doucement dans le jus rendu par cette dernière... C'était un pur délice!

Aujourd'hui je vous les propose servies façon tatin accompagnées d'un bleu anglais qui va venir compenser leur douceur et d'une petite salade mâche et noisette. Vous m'en direz des nouvelles!



Tatin d'échalotes confites

Matériel

- J'ai utilisé un moule à tarte Tatin anti adhésif de 24 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



DE BUYER -8320.24 -moule a tarte tatin choc extreme ø 24

Ingrédients

- 1 kg d'échalote
- 50 ml d'huile d'olive
- deux gousses d'ail
- 3 cuillerées à soupe de soja sucré
- une cuillerée à soupe de mirin (dans les épiceries asiatiques)
- 230 g de pâte feuilletée. Vous pouvez la réaliser vous même, c'est meilleur. Pour la recette cliquez [ici](#).
- 100 g de stilton (fromage bleu anglais)

- 50 g de noisettes
- 3 cuillérées à soupe de sirop d'érable
- piment d'Espelette
- sel

Préparation

- Mélangez les noisettes avec le sirop d'érable , le piment et le sel. Etalez-les sur une surface anti adhésive. Enfournez à 180° pendant 10 minutes. Laissez retomber en température. Refroidies les graines doivent être bien croquantes. Placez-les dans un sac plastic et écrasez-les un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir des éclats. Réservez.



Passer les noisettes au four

- Epluchez les échalotes. Déposez les échalotes entières dans un plat avec l'huile d'olive, le soja sucré, le mirin, sel et poivre. Râpez les gousses d'ail finement sur l'ensemble et mélangez bien. Enfournez à 180° pendant 40 à 45 minutes en mélangeant de temps en temps régulièrement. Rectifiez l'assaisonnement et laissez retomber à température ambiante.



Epluchez les échalotes

- Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin. Emiettez le stilton par dessus.



Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

- Etalez la pâte feuilletée à la dimension de votre moule et disposez-la par dessus les échalotes en rentrant bien les bords dans le moule. Placez au four à 180° pendant 30 minutes.



Posez la pâte par-dessus

- A la fin de la cuisson posez une assiette de service ou un plat sur votre moule et retournez pour démouler. Saupoudrez de noisettes grillées. Servez tiède avec une bonne salade de mâche.



Tatin Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

Tarte aux poires, bleu d'Auvergne et noix

Une bonne petite tarte de saison , réalisée rapidement en remplaçant la pâte de base par des feuilles de brick qui amènent un côté bien croustillant...



Tarte poires, bleu d'Auvergne et noix

Matériel

- un moule à tarte anti adhésif en acier avec fond amovible



FORMEGOLOSE™, moule à tarte avec fond amovible, 28 cm, en acier avec double couche d'anti-adhérent, couleur noir

Ingrédients pour une tarte

- 3 feuilles de brick
- un peu de beurre fondu
- un peu de tapioca: le tapioca va permettre d'absorber l'humidité du mélange œuf et fromage sans en altérer le goût
- 2 poires bien fermes
- le jus d'un citron

Pour le mélange au fromage

- 150 g de crème liquide
- 200 g de bleu d'Auvergne
- un œuf
- poivre
- des noix ou des noix de pécan (40 g coupées et quelques unes pour la présentation). Vous pouvez utiliser des noix de pécan caramélisées, ce sera encore meilleur! Pour la recette cliquez [ici](#).

Préparation

- Pelez les poires; coupez-les en deux et ôtez le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne. Coupez les demis poires en tranches. Citronnez-les avec le jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent.



Préparez les poires

- Coupez grossièrement quelques noix. Réservez.



Concassez les noix

- Pour la préparation au fromage: dans une casserole faites fondre à feu doux le fromage dans la crème. Laissez retomber en température et hors feu ajoutez l'œuf entier. Mélangez de manière homogène et poivrez.



Ajoutez l'œuf dans le mélange

- Beurrer les feuilles de brick et les empiler dans le moule à tarte. Enfourniez 5 minutes à 180°. Puis saupoudrez le fond de la tarte avec un peu de tapioca qui va empêcher aux feuilles de brick de se ramollir.



Beurrer les feuilles de brick

- Répartissez le mélange au fromage dans la tarte et disposez les tranches de poire par dessus. Beurrez légèrement avec du beurre fondu les poires qui dépassent. Saupoudrez les brisures de noix sur la tarte et disposez quelques noix entières au milieu.



Garnissez le fond de tarte

- Enfournez à 180° pendant 30 minutes. Servez avec une bonne salade...



Tarte poires, bleu d'Auvergne et noix

Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

J'aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromages. Mais un plateau de plusieurs fromages, c'est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une petite pomme de terre accompagnée d'un espuma au Maroilles et croustillant de chorizo et pignon...

Il vous faudra utiliser un siphon pour l'espuma. Pour plus de renseignements sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

Matériel

- un mixeur plongeant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Bosch, mixeur plongeant, ErgoMixx, moteur 600 watts, variateur de vitesse, système de mixage QuattroBlade, accessoires inclus, blanc/gris , MSM66110

- un siphon; je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



iSi 1603 Siphon

- un lot d'emporte pièces rond:



Lot de 12 emporte-pièces rond patisserie □ Patisserie pour Les Biscuits, Les Pates à Sucre, Les Gateaux

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 pommes de terre à chair ferme de gros calibre
- 65 g de pignon (50 g et 15 g)
- 6 tranches de chorizo
- 140 g de Maroilles
- 250 de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre blanc
- deux sucres (variété de petite laitue croquantes)
- vinaigrette: choisissez une huile d'olive de qualité ainsi qu'un bon vinaigre de Modène; les proportions sont de 2/3 d'huile et 1/3 de vinaigre

Préparation

- Coupez 140 g de Maroilles en petits morceaux.



Coupez 140 g de Maroilles en petits morceaux

- Faites chauffer 250 g de crème fraîche. Ajoutez le fromage à la crème chaude et laissez fondre à feu doux.



Ajoutez le fromage à la crème chaude et laissez fondre à feu doux

- Quand le fromage a fondu mixez finement à l'aide de votre mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement.



Mixez finement

- Remplissez votre siphon et insérez vos cartouches (deux cartouches pour un siphon d'un 1/2 ou un litre). Vous pouvez réserver votre siphon au frais et 30 minutes avant de servir mettez-le au bain marie (50°); cet espuma se sert chaud. Pour plus de renseignements sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Versez la crème dans un siphon

- Faites revenir les tranches de chorizo à la poêle; en fin de cuisson réservez-les sur du papier absorbant. En refroidissant elles doivent se durcir et être cassantes. Si ce n'est pas le cas remettez-les encore un peu sur le feu.



Faites revenir les tranches de chorizo à la poêle

- Faites revenir aussi à la poêle sans matière grasse 50 g de pignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez 15 g de pignons grillés entiers pour le dressage.



Faites dorer les pignons

- Mixez finement les pignons avec les tranches de chorizo. Réservez.



Mixez finement les pignons

avec les tranches de chorizo

- Pelez les pommes de terre. Coupez les extrémités des pommes de terre. Puis coupez chaque en deux tronçons.



Coupez chaque pommes de terre en deux tronçons

- Utilisez un emporte-pièce dont le diamètre est plus petit que celui de vos pommes de terre pour réaliser des petits pavés de pommes de terre réguliers.



Emportepiecez mes pommes de terre

- Puis prenez un emporte-pièce d'un calibre encore inférieur pour ôter l'intérieur des pommes de terre. Faites-les cuire vapeur pendant 15 à 20 minutes ou encore mieux sous vide basse température à 90° pendant 1 h.



Ôtez l'intérieur des pommes de terre

- Faites revenir les pommes de terre sur leur tranche avec un peu d'huile dans une poêle.



Faites revenir les pommes de terre

- Disposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Salez et poivrez.



Disposez au fur et à mesure

sur du papier absorbant

- Ciselez finement les sucrines.



Ciselez finement les sucrines

- Réalisez votre vinaigrette.



Préparez la vinaigrette

Dressage

Placez une pomme de terre au centre de l'assiette. Disposez tout autour un peu de sucrine ciselée ; ajoutez de la vinaigrette sur la salade et saupoudrez avec le chorizo et les pignons mixés. Ajoutez quelques pignons grillés entiers. Puis terminez en pochant l'espuma chaud dans le centre de la pommes de terre. Servez immédiatement.



Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

Omelette au brocciu et menthe, spaghetti de courgette

Après un petit séjour en Corse chez mon amie Corinne (de qui je tiens la recette du Fiadone) je vous ramène un petit plat tout simple mais dont l'originalité tient à l'ajout d'un peu de menthe, là où on ne l'attend pas! C'est la recette de Josette et Renée qui tiennent un restaurant à Ota sur les hauteurs de Porto. Ce restaurant plein de charme est installé

dans un vieux moulin à flanc de montagne, agrémenté de deux superbes terrasses surplombant le village. La qualité de la cuisine est à la hauteur du cadre: traditionnelle, gourmande et généreuse à l'image des propriétaires Josette et René. J'ai eu la joie de déguster cette divine omelette au brocciu et menthe tout en légèreté dont voici la recette mais également une des meilleures pizza que j'ai jamais mangée...de sublimes cannellonis et un gourmand tiramisu à la châtaigne. Bref un pur bonheur! Vous trouverez l'adresse de cet excellent restaurant en fin d'article...



Omelette au brocciu et menthe, spaghetti de courgette

J'ai accompagné cette omelette avec des spaghetti de courgette. Pour les préparer vous aurez besoin d'un cannelure zesteur comme sur la photo ci-dessous



Matfer - Canneleur Zesteur haute performance inox Noir

Ingrédients pour l'Omelette au bruccio et menthe, spaghettis de courgette (4 personnes)

Pour l'omelette

- 8 œufs
- 200 g de brocciu frais
- une vingtaine de feuilles de menthe
- sel et poivre

Pour les spaghettis de courgettes

- deux courgettes
- une gousse d'ail râpée

- un peu d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe persil haché
- sel et poivre

Préparation

Pour les courgettes

- Prélevez de fines lamelles de courgettes grâce au cannelure zesteur (aussi bien dans la partie verte de la peau que la partie blanche de la chair).



Prélevez de fines lamelles de courgettes

- Faites revenir les lamelles de courgettes quelques minutes dans un peu d'huile d'olive avec la gousse d'ail râpée. En fin de cuisson ajoutez le persil. Salez et poivrez. Les lamelles (ou spaghettis) doivent être encore un peu croquantes.



Faites revenir les lamelles de courgettes quelques minutes dans un peu d'huile d'olive

- Ciselez très finement vos feuilles de menthe.



Ciselez très finement vos feuilles de menthe

- Coupez le brocciu en petits dés.



Coupez le brocciu en petits dés

- Cassez les œufs dans un grand saladier ; ajoutez sel et poivre ainsi que la menthe. Battez les œufs à l'aide d'un fouet. Ils doivent mousser.



Battez les œufs

- Versez la préparation dans une poêle beurrée déjà chaude et ajoutez les morceaux de brocciu. Laissez cuire doucement et repliez délicatement l'omelette en deux.



Laissez cuire doucement

Dressage

- Disposez les spaghettis de courgette dans le fond de l'assiette de présentation et glissez l'omelette par-dessus. Complétez éventuellement avec un peu de charcuterie (corse bien sûr!).



Omelette au brocciu et menthe, spaghetti de courgette

Mes bonnes adresses

Restaurant U Fragnu

Pizza et cuisine familiale corse

Réservation recommandée

Quartier Casanova

20150 Ota

Corse

0495 26 560

0672 95 582

Fromagerie d'Alata

Et comme la Corse est un excellent pays de fromage je vous recommande également la fromagerie artisanale d'Alata sur les hauteurs d'Ajaccio. Vous y trouverez bien sûr le fameux brocciu mais également d'autres fromages de brebis et de chèvre affinés à la main, au croûtage naturel comme U Nustrale, U Pastore, L'Isulanu... Ces fromages ,réalisés dans la plus pure tradition, sont servis à la table du George V à Paris... Vous trouverez donc l'excellence dans cette fromagerie! Et en plus on vous les met gentiment sous vide pour faciliter leur transport...



Fromagerie d'Alata

Fromagerie D'Alata

Ouvert tous les matins sauf dimanche et jour fériés

Chemin du moulin de la Trouva

20167 Alata

0495 22 87 77

Nems de chèvre et poire aux noix

Après un repas copieux je n'aime pas trop servir un plateau de fromage mais je ne conçois pas un bon repas de fête sans! Et une petite préparation fromagère est toujours la bienvenue pour faire la transition avec le dessert. Je vous propose donc cette année des Nems de chèvre et poire aux noix servies avec un chutney aux mangues maison.

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Mon foie gras de Gala. Pour la recette cliquez [ici](#)
- **En entrée:** Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perle de la mer. Pour la recette cliquez [ici](#)
- **En plat de résistance:** Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues. Pour la recette cliquez [ici](#)
- **Le fromage:** Nems de chèvre et poire aux noix
- **Et la bûche,** la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez [ici](#)



Nems de chèvre et poire aux noix

Ingrédients pour 6 personnes

- une poire
- 40 g de noix
- 200 g de chèvre frais
- poivre
- pâte
- feuilles de brick

Pour le chutney

- une mangue
- un oignon rouge
- 30 g de vinaigre
- une cuillerée à soupe rase de sucre
- sel et poivre

Pour la garniture

- de la roquette et un peu de vinaigrette
- quelques noix entières

Préparation

- Épluchez et ciselez l'oignon rouge.



Épluchez et ciselez l'oignon rouge

- Ôtez la peau de la mangue et coupez-le en dés.



Ôtez la peau de la mangue et coupez-le en dés

- Faites revenir à feu doux tous les éléments du chutney (mangue, vinaigre, sucre, oignon rouge). Laissez compoter. Salez et poivrez en fin de cuisson puis écrasez grossièrement. Réservez.



Faites revenir à feu doux
tous les éléments du chutney

- Pelez la poire et découpez-la en en petite brunoise (tout petits dés). Citronnez un peu les dés de poires pour qu'ils ne s'oxydent pas.



Pelez la poires et découpez-
la en en petite brunoise

- Coupez les noix en petits morceaux.



Coupez les noix en petits

morceaux

- Mélangez les noix, les dés de poires et le fromage de chèvre. Rectifiez l'assaisonnement.



Mélangez les noix, les dés de poires et le fromage de chèvre

- Façonnez un petit boudin de chèvre et déposez-le à l'extrémité de la feuille de pâte à brick.



Façonnez un petit boudin de chèvre

- Roulez la feuille jusqu'à sa moitié.



Roulez la feuille jusqu'à sa moitié

- Repliez les côtes de la feuille sur le boudin.



Repliez les côtes de la feuille sur le boudin

- Puis terminez de roulez le boudin complètement pour former des nems.



Puis terminez de roulez le boudin complètement

- Beurrez légèrement les nems avec du beurre fondu.



Beurrez légèrement les nems avec du beurre fondu

- Juste avant de servir faites revenir les nems dans une poêle avec un peu de beurre pour les dorer.



Faites revenir les nems dans une poêle avec un peu de beurre pour les dorer

- Mélangez la salade avec une bonne vinaigrette.



Mélangez la salade avec une bonne vinaigrette

Dressage

- Disposez un peu de salade, le chutney et les nems dans vos assiettes. Terminez avec quelques noix.



Nems de chèvre et poire aux noix

Mousse de chèvre au thym et

ses billes de melon rôties

Voici une recette que vous pouvez servir soit comme une entrée pleine de fraîcheur soit en fin de repas car elle marie subtilement fromage et dessert fruité. La mousse de chèvre, présentée dans une corolle croquante comme une petite tartelette, est délicatement parfumée au thym et les billes de melon amènent une petite pointe de douceur relevée par un léger assaisonnement. En plus c'est une recette sans difficulté technique!

Petite astuce: la Mousse de chèvre au thym peut commencer à être préparé la veille: elle sera encore plus parfumée!



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

Ingrédients pour la Mousse de chèvre au thym (6 personnes) :

Pour le melon

- un beau melon
- sel
- une noix de beurre
- poivre long moulu: c'est un poivre très parfumé mais qui ne se broie pas avec un moulin (il est trop dur). Il faut donc le pulvériser dans un petit mixeur et le conserver moulu dans une boîte hermétique. Vous pouvez aussi choisir à la place du poivre du timut qui a un petit parfum d'agrumes...

Pour le chèvre

- 160 g de chèvre frais
- quatre belles branches de thym frais
- 160 g de crème liquide entière
- sel
- des feuilles de pâte filo (une à deux par personne en fonction de leur grandeur)
- beurre
- quelques feuilles d'épinards ou de salade pour la présentation si vous servez ce plat en entrée

Matériel

- un siphon. Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



iSi 1603 Siphon

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Préparation

Pour le melon

- Coupez le melon en deux et ôtez les graines.



Coupez le melon en deux et ôtez les graines

- Prélevez des billes de melon à l'aide de la cuillère parisienne. Réservez les billes au frais.



Prélevez des billes de melon

Pour le chèvre:

- Faites chauffer le chèvre avec la crème et le thym. Puis quand le mélange est chaud, ôtez du feu et recouvrez de film alimentaire. Laissez infuser 20 mn.



Faites chauffer le le chèvre
avec la crème et le thym



Filmez et laissez infuser 20
mn

- Au bout des 20 mn filtrez la préparation , mixez-la rapidement juste pour qu'elle soit bien fluide, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.



Filtrez la préparation



Mixez la crème

- Quand la crème est bien froide versez la dans votre siphon (pour tout connaître sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#)). Vous pouvez préparer cette crème au thym la veille: dans ce cas laissez-la au frais toute la nuit sans ôter le film alimentaire de la casserole et filtrez-la juste avant de la verser dans votre siphon.



Versez la crème
dans le siphon

On s'occupe maintenant des feuilles de filo.

- Beurrez les feuilles de pâte filo à l'aide d'un pinceau.



Beurrez les feuilles de pâte filo

- Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés. Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours.



Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés



Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours

Finitions et dressage

- Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre , sel et poivre long. Le but n'est pas de les faire cuire mais juste de les tiédir et de les enrober de beurre assaisonné.



Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre , sel et poivre

Il ne reste plus qu'à dresser: disposez un petit panier en pâte filo et remplissez-le de mousse de chèvre; saupoudrez de quelques petits feuilles de thym frais. Disposez des billes de melon tout autour ainsi que quelques feuilles d'épinards...Et on

se régale!



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées

Après un repas copieux je n'aime pas trop servir un plateau de fromage mais je ne conçois pas un bon repas de fête sans! Et une petite préparation fromagère est toujours la bienvenue pour faire la transition avec le dessert. Je vous propose donc cette année une crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées.

Mais vous pouvez également servir ces délicieuses crèmes lors

d'un apéritif...

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici...



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées

Ingrédients pour la Crème brûlée au bleu d'Auvergne (4 personnes)

Pour la crème brûlée

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de jaune d'œuf
- 75 g de bleu d'Auvergne

- 6 gouttes d'extrait d'amande amère Vahiné
- de la cassonade

Pour les amandes grillées

- quelques amandes émondées (sans peau)
- sel et poivre de votre choix (piment d'Espelette, poivre long...)
- deux cuillerées à soupe de sirop d'érable

Préparation

On commence par les amandes.

- Mélangez les amandes avec le sirop d'érable. Ajoutez du sel et du poivre. Versez sur une plaque anti adhésive et passer au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Mélangez les amandes avec le sirop d'érable

- Versez le lait, la crème et le bleu coupé en petit morceaux dans une casserole et faites chauffer doucement jusqu'à ce que le fromage ait fondu.



Versez le lait, la crème et le bleu coupé en petit morceaux dans une casserole

- Mixez la préparation.



Mixez la préparation

- Battre les jaunes avec une fourchette ou un fouet.



Battre les jaunes avec une fourchette ou un fouet

- Versez le mélange lait, crème et bleu sur les jaunes. Ajoutez l'extrait d'amande amère puis mélangez bien.



Versez le mélange lait, crème et bleu sur les jaunes

- Répartir le mélange dans vos ramequins. Enfournez au bain marie à 120° pendant 1 h 30. La préparation doit être légèrement tremblotante à la sortie du four. Laissez refroidir à température et mettre au frais pendant au moins 3 heures.



Répartir le mélange dans vos ramequins

- Saupoudrez les crèmes d'un peu de cassonade. Caramélisez à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou passez sous grill et surveillez avec beaucoup d'attention pour éviter de brûler les crèmes. Disposez quelques amandes grillées dans chaque ramequin. Servez immédiatement.



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées

Crème de gorgonzola, granité au champagne

J'aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromage. Mais c'est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une interprétation d'une recette de l'excellent chef Christophe Hardiquet (restaurant Bon Bon à Bruxelles, 2 étoiles) qui allie à la fois fromage et fraîcheur et remplacera élégamment votre plateau de fromage en attendant le dessert.

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2016 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En entrée,** un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En plat de résistance:** Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **Le fromage:** Crème de gorgonzola, granité au champagne.
- **Et la bûche,** en rappel de l'entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez [ici](#).



Crème de gorgonzola, granité au champagne

Ingrédients (pour environ 6

personnes) :

- une petite bouteille de champagne
- 120 g de gorgonzola
- 90 g de crème liquide entière
- poivre



Ingrédients

Matériel :

- Une poche à douille ou un siphon.

Préparation :

- Versez le champagne dans un grand plat. Ne mettez pas plus d'un centimètre d'épaisseur de champagne dans le plat. Mettez le plat au congélateur. Puis toutes les demi heure grattez le champagne avec une fourchette: il va cristalliser en glace au fur et à mesure. Comptez trois à quatre heures.



Versez le champagne dans un grand plat

- Dans une casserole faites fondre le fromage.



Faire fondre le fromage

- Passez-le au tamis pour en ôter les petites particules bleues (ce sont les moisissures du fromage qui ne seront pas très jolies lors du dressage et qui risquent de boucher votre siphon si vous en utilisez-un). Rajoutez la crème liquide et mettez au frigo.



Filtrez la préparation

- Quand la préparation est devenu **bien froide**, montez alors le mélange en chantilly.



Montez la crème en chantilly

- Mettez le mélange dans une poche à douille ou un siphon. Pour en savoir plus sur l'utilisation du siphon cliquez [ici](#).



Mettez votre préparation dans une poche à douille ou un siphon

Dressage :

- Dans des petits bols (que vous aurez préalablement mis au frais) déposez une cuillerée à soupe de granité de champagne.



Déposez une belle cuillerée de granité dans votre petit bol

- Puis dressez la crème au gorgonzola par dessus (avec le siphon ou votre poche à douille).



Puis pochez la crème au gorgonzola par dessus

- Et quelques tours de moulin à poivre...Ne tardez pas à déguster!



Un petit tour de poivre...et
servez immédiatement

Voici la photo du plat original du chef Christophe Hardiquet:

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be



Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette

Un plateau de fromages après un repas de fêtes est toujours un peu lourd. Mais pour beaucoup d'entre nous il n'y a pas de bon repas sans bons fromages. Je vous propose donc une autre façon d'apprécier le fromage en proposant une seule variété mais présentée d'une façon originale

C'est une recette ultra facile qui ne vous demandera que quelques minutes de préparation. Il vous faudra vous équiper d'un siphon.



Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette

Besoin d'autres idées pour votre menu de Noël? Retrouvez toutes mes recettes de fêtes en cliquant [ici](#).

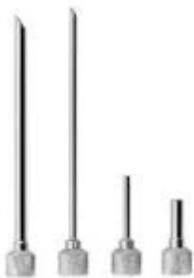
Difficulté: très facile

Ingrédients: pour 4 personnes

- 100 g de brie (croûte comprise). Pour cette recette, je vous conseille d'acheter le brie chez votre fromager: il faut en choisir un qui ne soit pas trop fait.
- 2 dl de crème fraîche liquide entière
- 1 dl de lait entier
- 4 belles branches de thym **frais**
- piment d'Espelette
- une quinzaine de noisettes sans peau

Matériel:

- un siphon
- facultatif: un embout « aiguille ». Cet embout vous permettra de faire un dôme beaucoup plus lisse qu'avec un embout habituel. Mais vous pourrez faire une très jolie présentation avec un embout classique fourni avec votre siphon.



embouts fins
isi

Préparation:

- Passez les noisettes au four à 180° pendant quelques minutes (5 à 8 mn) pour les dorer. Surveillez les bien: elles doivent être bien dorées mais pas brûlées.



Passez les noisettes au four
à 160° pour les dorer

- Quand les noisettes sont refroidies, placez les dans un sachet puis écrasez les avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des petits éclats.



Écrasez les noisettes

- Dans une casserole versez le lait, la crème, le fromage coupé en petits morceaux (pour faciliter sa fonte) et les branches de thym. Cuire à feu doux et mélangez constamment jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Portez à ébullition, coupez le feu dès l'ébullition atteinte et laissez infuser une quinzaine de minutes.



Versez le lait, la crème, le fromage coupé en morceaux et les branches de thym

- Filtrez le mélange pour en ôter les petits morceaux qui pourraient boucher l'embout de votre siphon..



Filtrez le mélange

- Versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon de 5 dl) et mettre au frais.



Versez le tout dans votre

siphon

- Faire un dôme de mousse dans un joli bol. Puis saupoudrez de piment d'Espelette et de noisettes. Voici la vidéo du dressage:



Puis saupoudrez de piment d'Espelette et de noisettes



Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette



Mousse aérienne de brie aux
noisettes et piment
d'Espelette

Et voici comment présenter autrement un fromage... Miam...