Butternut rôti en salade

Une salade à servir tiède où la tendresse du butternut confit au four se marie délicatement avec l’acidité de la grenade, la douceur de la pomme et oignon rouge et le croquant des graines de courge caramélisées.

Butternut rôti en salade

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le butternut

- une courge butternut
- une pomme granny smith
- un oignon rouge
- 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)

Pour la garniture

- les grains d’une grenade
- salade de mâche
- 30 g de graines de courge
- 20 g de sirop d’érable
- 3 g de piment d’Espelette
- sel

Pour la vinaigrette

- 25 ml de soja sucré
- 25 ml de vinaigre de riz
- 50 ml d’huile noisette
- sel et poivre

Préparation

- Préalablement mélangez les graines de courge 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. Réservez.

Refroidies les graines

doivent être bien croquantes

- Ouvrir et détaillez la grenade: ôtez le chapeau avec le pédoncule.

Puis ôtez le chapeau de la grenade

- Vous pouvez voir que les graines sont séparées en segments de peau blanche (5 à 6 par grenade). Coupez alors l’extérieur de la grenade au niveau de chaque segment sans aller trop profondément.

Coupez alors la grenade au niveau de chaque segment

- Puis avec les doigts ouvrez la grenade. Les segments se détachent alors facilement.

Puis avec les doigts ouvrez la grenade

- Il ne reste plus qu’à prélever les graines. Vous utiliserez environ la moitié des grains de grenade: gardez les reste pour une salade de fruits par exemple.

Il ne reste plus qu’à prélever les graines

- Réalisez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. Réservez.

Préparez la vinaigrette

- Pelez la pomme et coupez-la en petits dés.

Pelez la pomme et coupez-la en petits dés

- Coupez l’oignon en tranches.

Coupez l’oignon en tranches.

- Ôtez l’écorce du butternut. Coupez le butternut en tranches de 1 cm d’épaisseur. Déposez les tranches de butternut, les dés de pomme et d’oignon dans un grand plat avec l’huile d’olive, le soja sucré, le mirin, sel et poivre.

Coupez le butternut en tranches de 1 cm d’épaisseur

- 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.

Râpez les gousses d’ail finement sur l’ensemble et mélangez bien

Dressage

- Servez en disposant les tranches de butternut sur un lit de salade de mâche. Saupoudrez de graines de grenades et de graines de courge caramélisées et versez un trait de vinaigrette par dessus.

Butternut rôti en salade

Flans petits pois menthe (recette Thermomix)

Ces petits flans salés cuits vapeur dans des petits bols à thé sont très faciles et rapides à faire. On peut y ajouter selon les goûts des champignons, du poulet, des crevettes, des morceaux de poisson, de l’anguille fumée…C’est une recette idéale à réaliser avec votre Thermomix!

Flans petits pois menthe (recette Thermomix)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

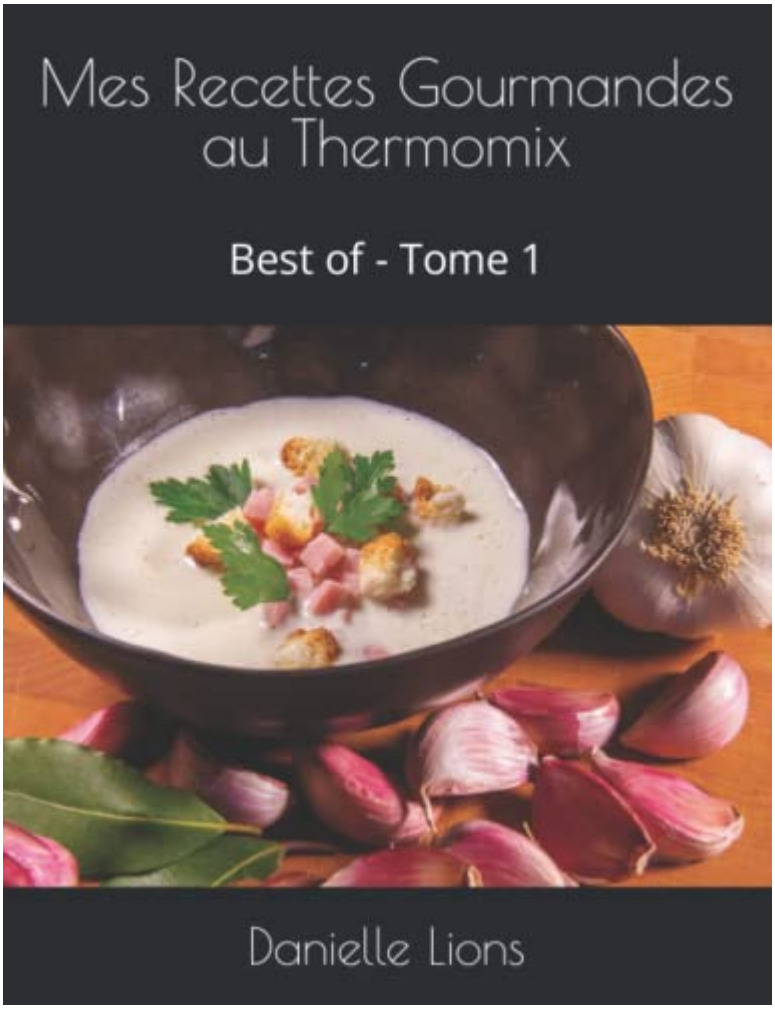
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…**Pour assister aux prochains cours et connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux,

réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 6 petits pots à thé (150 ml de contenance)

- 3 œufs
- 80 g de petits pois frais (sans gousses) ou surgelés
- 8 g de feuilles de menthe fraîche
- une cuillerée à café de sauce soja
- 12 tranches fines de chorizo piquant coupées en morceaux (2 tranches par pot)
- 2 petits oignons jeunes ciselés
- 250 ml de bouillon de légume

Préparation

- Disposez des petits pois, des morceaux de chorizo et un peu d’oignon ciselé dans chacun des petits pots
- Versez les 3 œufs, les 8 g de feuilles de menthe, la cuillerée à café sauce soja sucrée et les 250 g de bouillon de légume dans le bol mixeur. Mixez 20 s / vit 3.
- Versez la préparation dans chaque petit pot à thé. Rincez le bol mixeur.
- Remplissez le bol de 500 ml d’eau. Placez les petits pots à thé dans le Varoma et recouvrez le tout avec une feuille de papier cuisson pour éviter que la vapeur ne retombe dans les pots pendant la cuisson. Positionnez le Varoma et son couvercle sur le bol mixeur. Cuisez vapeur 20 mn/ Varoma/ vit 1.

Recouvrez avec une feuille de papier cuisson

Dressage

- Servez les tout chauds!

Flans petits pois menthe (recette Thermomix)

Flans petits pois menthe (recette Thermomix)

Tatin de tomate et polenta

Encore un petit air d’été avec cette recette de Tatin de tomate et polenta!

Tatin de tomate et polenta

Matériel

- un cadre à pâtisserie carré d’environ 20 cm sur 20 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BESTONZON Moule à gâteau rectangulaire réglable en acier inoxydable - Outil de cuisson

- deux grandes spatules coudées pour vous aider à déplacer le gâteau de polenta sans le casser…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BrilliantDay Spatules Coudées à Pâtisserie, Lot de 3, Glaçage Coudée Spatule en Acier Inoxydable Spatule de Cuisine avec Poignée pour la Cuisson et la Décoration de Gâteau Sup

Ingrédients pour une tarte de 16 cm sur 16 cm

- 140 g de polenta
- 500 g de lait
- 70 g de parmesan
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 gousse d’ail
- sel et poivre
- une à deux cuillerées à soupe d’huile d’olive
- un œuf (jaune et banc battu): il vous en faudra 45 g

Pour les tomates

- 7 tomates Roma
- 50 g de sucre en poudre
- 20 ml de vinaigre balsamique
- 20 g de beurre
- 4 belles branches de thym citron
- sel et poivre

Préparation

- Pour la polenta: elle se commence la veille car il faut qu’elle soit bien froide et bien prise pour que sa découpe soit nette. Râpez deux gousses d’ail dans le lait et faites chauffer le lait.

Faites chauffer le lait

- Quand le lait est bien chaud versez la polenta en pluie avec une 1/2 cuillerée à café de sel. Mélangez continuellement.

Mélangez la polenta

continuellement

- Elle va se « dessécher » et finir par former une masse qui se détache de la paroi.

La polenta forme une boule

- Hors feu ajoutez alors le parmesan à la polenta.

Hors feu ajoutez alors le parmesan à la polenta

- Puis ajoutez l’œuf préalablement fouetté avec une fourchette ainsi que l’huile d’olive. Mélangez bien l’ensemble et rectifiez l’assaisonnement.

Puis ajoutez le jaune d'œuf à la polenta

- Versez la polenta dans votre moule (sur une épaisseur d'environ 2 à 3 cm maximum) en prenant soin de le filmer auparavant avec du film alimentaire par en-dessous. Lissez bien le dessus et mettez au frais en filmant aussi le dessus au contact avec du film alimentaire. Laissez 12 heures au frais.

Versez la polenta dans votre moule

- Pelez et épépinez les tomates: pour cela retirez le pédoncule et inciser le haut la tomate avec un petit couteau. Plongez-les 30 secondes dans l'eau bouillante.

Plongez les tomates dans l’eau bouillante

- Puis plongez-les immédiatement dans de l’eau froide. Ôtez alors la peau qui s’enlève alors facilement avec un petit couteau et coupez-les en deux pour ôter les pépins.

Coupez les tomates en deux

- Conservez quelques morceaux de peau de tomate que vous allez huiler légèrement et saler.

Conservez quelques morceaux de peau de tomate

- Enfournez les peaux à 90° pendant environ 30 minutes: elles doivent être croustillantes. Réservez dans une boîte hermétique.

Enfournez les peaux de tomate à 90 degrés

- Préparez le caramel: faites chauffer le vinaigre et le sucre. Vous devez obtenir un caramel puis hors feu ajoutez le beurre et mélangez bien jusqu’à complète dissolution de celui-ci.

Ajoutez le beurre au caramel

- Ajoutez les feuilles du thym citron.

Ajoutez le thym au caramel

- Démoulez votre polenta: pour vous aider passez un couteau fin sur les bords. Réservez. Nettoyez votre moule et chemisez-le par en-dessous avec du papier aluminium.

Chemisez le moule

- Disposez les demi tomates sur le fond et nappez avec le caramel.

Disposez les demi tomates

sur le fond

- Réinsérez le carré de polenta dans le moule au dessus des tomates en vous aidant avec deux grandes spatules coudées. Enfournez 15 mn à 200°.

Réinsérez le carré de polenta dans le moule

- Laissez bien refroidir avant de retourner le tout sur une assiette de présentation. Huilez légèrement le dessus avec de l’huile d’olive, un peu de fleur de sel et saupoudrez de feuilles de thym frais. Ajoutez les chips de peau de tomates que vous planterez dans la tatin juste avant de servir pour la décoration. Servez avec une salade fraîche agrémentée d’olives noires…

Tatin de tomate et polenta

Tatin de tomate et polenta

Beignets de fleur de courgette (recette de Thierry Marx)

C’est bientôt la fin des vacances et des dernières fleurs de courgette. En promenade au merveilleux marché provençal du vieux Valbonne dans les Alpes maritimes j’ai trouvé ces petits diamants qui n’attendaient qu’à être cuisinés. Alors si ce n’est pas déjà fait on en profite vite en réalisant de délicieux beignets que vous servirez en apéritif ou en entrée!

fleur de courgette

Cette recette du chef Thierry Marx est tiré du livre « Plats de chefs à la maison » d'Annabelle Schachmes qui rassemble les plus belles recettes de chef créées à la maison, pour ceux qui aiment cuisiner… à la maison ! Vous y trouverez 80 recettes simples et gourmandes de chefs prestigieux.

Les droits d'auteur de ce livre seront versés au Groupement National des Indépendants Hôtellerie & Restauration dans le but d'aider plus spécifiquement les restaurateurs et les futurs restaurateurs ainsi que les apprentis que la crise du COVID-19 et le confinement ont particulièrement impactés. Pour commander le livre cliquez ici.

Plats de Chefs à la maison

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 4 personnes

- 16 fleurs de courgette
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 33 cl d’eau glacée
- Huile d’arachide ou de colza
- Sel et poivre

Préparation : 5 min (+cuisson 10 à15 minutes)

- Préparez la pâte à frire: commencez par battre les œufs pour qu’ils moussent un peu, puis passez-les au chinois.
- Ajoutez la farine et mélangez.
- Ajoutez 1 pincée de sel et l’eau bien glacée, puis mélangez jusqu’à obtenir la texture d’une pâte à crêpes.
- Trempez les fleurs de courgette dans la pâte, égouttez bien puis faites-les frire dans l’huile (neuve) d’arachide ou de colza à 150 °C. Laissez-les 2 à 3 minutes, jusqu’à ce que les beignets soient bien dorés et croustillants.
- Déposez-les sur du papier absorbant pour retirer l’excédent d’huile.
- Assaisonnez de sel et de poivre immédiatement après les avoir sortis du bain d’huile, et servez aussitôt.

Recette extraite de l'ouvrage *Plats de chefs à la maison ! d'Annabelle Schachmes* chez Solar éditions (18€)

Crushed and grilled potatoes

Aujourd'hui un petit recette toute simple de tous les jours, afin de préparer les pommes de terre autrement. Vous allez régaler tout le monde dans la famille, aussi bien les grands que les petits! Elle se réalise avec des petites pommes de terre donc choisissez une variété adaptée.

Je me suis inspirée d'une recette présentée par le critique gastronomique François -Régis Gaudry dans l'émission Top Chef « Les duels ».

Crushed and grilled potatoes

Ingrédients

- petites pommes de terre variété grenailles ou rattes (comptez 5 à 6 pommes de terre par personnes)
- huile d’olive
- origan
- emmental ou gouda râpé
- sel et poivre

Préparation

- Mélangez un peu d’huile d’olive avec l’origan, du sel et poivre.

Mélangez huile d’olive et origan

- Lavez les pommes de terre mais gardez leur peau. Cuisez-les vapeur pendant 20 minutes. Puis à l’aide d’un petit rouleau à pâtisser ou tout simplement le dessous d’un verre, aplatissez-les d’un coup sec. Disposez-les sur une surface anti adhésive. Puis badigeonnez les pommes de terre avec le mélange huile origan.

Badigeonnez les pommes de terre

- Passez -les pommes de terre au four sous le grill pendant 10 minutes (à environ 10 à 12 cm en dessous du grill). Puis retournez les pommes de terre à l'aide d'une spatule et repassez un peu du mélange huile origan. Repassez sous le grill pendant 8 minutes. Ajoutez le fromage râpé et ré enfournez 1 à 2 minutes.

Ajoutez le fromage râpé et ré enfournez 2 minutes

- Servez tout chaud avec une bonne viande ou une salade.

Crushed and grilled potatoes

Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Lors de la dernière saison Top Chef 2021 le chef triplement étoilé et meilleur ouvrier de France Eric Fréchon a proposé une recette étonnante à base d’un œuf cuit par congélation pendant 24 heures et servi avec une crème de chou-fleur.

Cette recette, tout en simplicité, à servir en entrée m’a donné envie et j’ai tenté de la refaire…Le jaune de l’œuf , après congélation se transforme en une sorte de boule très

crémeuse dont la consistance rappelle celle d’une pâte de fruit. Le blanc n’est pas utilisé pour cette recette: vous pouvez l’employer pour une recette sucrée ou tout simplement une omelette faite rien qu’à base de blancs dans laquelle vous rajouterez des oignons, des lardons, un reste de pommes de terre sautées, des poivrons selon votre inspiration…

Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Matériel

- une râpe micro plane. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: cette râpe est la plus efficace et elle est utilisée par les professionnels.

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un excellent mixeur: pour tous renseignement sur le Thermomix cliquez ici
- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

EasyCake | Spatule à Patisserie Coudée en INOX | Réussir Glaçage et Lissage Gateaux | Materiel Professionnel | Entretien et Lavage Facile | Lot de 3 | Satisfait Ou Remboursé 30j

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 200 g de chou-fleur
- 20 g de beurre
- sel et poivre
- 35 g de truite fumée (le chef utilise du haddock)
- 100 g d’œuf de truite (le chef utilise du caviar)

Pour la tuile à l’encre de sèche:

- 80 g d’eau
- 20 g de farine
- 30 g d’huile

- 2 g d’encre de seiche (chez votre poissonnier)

Préparation

- La veille placez vos 4 œufs (avec leur coquille) au congélateur. Le jour même sortez vos œufs du congélateur une heure avant de servir. Plongez-les quelques minutes dans un bol d’eau pour que la coquille puisse s’enlever facilement. Puis déposez les œufs encore congelés sans coquille dans un récipient. Quand le blanc est redevenu liquide, prélevez les jaunes qui ne se casseront pas: ils forment alors une jolie bille moelleuse.

Déposez les œufs encore congelés sans coquille dans un récipient

- Pour les tuiles d’encre de sèche: mixez tous les ingrédients (attention l’encre de seiche tache énormément!). Puis versez en une petite quantité dans une poêle bien chaude: laissez cuire jusqu’à ce que la tuile forme des petits trous. Décollez-la avec une spatule coudée et réservez.

Préparez les tuiles d’encre de seiche

- Détaillez le chou fleur en sommités ; gardez-en une ou deux pour les râper à cru lors du dressage sur vos assiettes. Faites cuire vapeur 200 g de sommités de chou-fleur. Puis mixez-les finement en ajoutant 20 g de beurre et les 35 g de truite fumée.

Détaillez le chou fleur blanc en petites « florettes » ou sommités

Dressage

- Disposez un trait de purée de chou-fleur dans l’assiette. A côté, dressez quelques œufs de truite à l’aide d’un petit emporte pièce et posez le jaune confit par-dessus. Râpez un peu de chou-fleur cru par dessus

l’ensemble et posez une tuile dans l’assiette.

Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Une belle semaine de soleil en perspective! Que diriez-vous d’une terrine bien fraiche aux aubergines pour accompagner votre barbecue?

Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Matériel

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

Taurus Robot 600 Plus Inox - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 600W, 20 vitesses réglables + Turbo, anti-éclaboussures, bol mesureur, bol hachoir et Fouet

- une terrine en silicone (18 cm de long/ 11 cm de large / 7 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Boxiki Kitchen Moule à Pain Antiadhésif en Silicone avec Cadre en Acier - Parfait pour la Cuisson de Pain de Banane, de Pain de mie, de Quatre-quarts et de Viande Hachée

Ingrédients pour une terrine (j’ai utilisé une terrine de 18 cm L/11 cm l/7 cm h)

- deux aubergines
- deux boites poivrons rouges ou 3 poivrons frais dont vous aurez ôté la peau (ébouillantez-les dans l’eau pendant 20 minutes, puis enlevez la peau et ôtez les pépins).
- 125 ml de coulis de tomate (maison c’est tellement meilleur: pour la recette cliquez ici)
- 120 g de miettes de thon au naturel

- 15 g de feuilles de basilic frais
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc
- gélatine 6 g (3 feuilles)
- huile d’olive
- sel et poivre

Préparation

- Taillez les aubergines en lamelles fines.

Taillez les aubergines en lamelles fines

- Passez-les à la poêle avec de l’huile d’olive l’huile. Elles doivent être tendres. Salez et poivrez.

Passez les aubergines à la poêle

- Coupez les poivrons en lamelles.

Coupez les poivrons en lamelles

- Humidifiez la gélatine en la plongeant dans de l'eau froide pendant 10 minutes.

Faire tremper la gélatine

- Réchauffez la sauce tomate maison. Ajoutez la gélatine égouttée et les feuilles de basilic. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre et ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc. Mixez finement.

Mixez la sauce finement

- Dressez la terrine. Procédez par couches successives que vous recouvrirez chacune au fur et à mesure avec le coulis de tomate: poivron, thon, aubergines, poivron, etc.

Dressez la terrine

- Laissez au frais toute une nuit.

Laissez reposer la terrine

- Servez avec une bonne salade et vos viandes grillées au barbecue!

Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

---

Chou-fleur rôti et sa crème à l’anguille fumée

Dans une des émissions « Objectif TopChef » Camille Delcroix, gagnant de la saison 9 de Top Chef, a sublimé le chou-fleur en le cuisant à la manière d’un steak bien rôti dans du beurre moussant.

Cette recette m’a fait de l’œil et je m’en suis inspirée pour vous proposer cette déclinaison de chou-fleur à l’anguille fumée.

Chou-fleur rôti et sa crème à l’anguille fumée

Matériel

- une mandoline: elle est nécessaire pour la réalisation de vos tranches de pickles. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

MILcea Mandoline de cuisine acier inoxydable multifonction professionnelle réglable 4 modes trancheuse pour légumes fruits à partir de fin à 9mm,gants de sécurité inclus Noir

- un jeu d’emporte pièces: toujours très utiles aussi bien en cuisine qu’en pâtisserie! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

Ingrédients pour 3 personnes

- un gros chou-fleur
- du beurre demi-sel
- un demi oignon blanc
- 200 ml de crème fraiche
- 70 g d’aiguille fumée pour la crème de chou-fleur et 50 g supplémentaires pour le dressage
- sel et poivre

Pour les pickles de chou-fleur

- quelques tranches très fines de chou-fleur taillées à la mandoline

- 60 g vinaigre blanc
- 80 g sucre semoule

Pour la présentation

- des petits œufs de truite
- des pousses de cresson

Préparation

- Coupez le chou-fleur en son milieu et détaillez trois belles tranches d'environ 1 cm et demi à 2 cm d'épaisseur. Si vous désirez vous pouvez donner une forme plus élégante à vos tranches en les arrondissant avec un emporte pièce. Réservez ces tranches. Puis détaillez le restant du chou en petites sommités (petites tête de chou-fleur): vous en utiliserez 5 ou 6 pour les pickles et le reste pour la crème de chou-fleur.

Coupez le chou-fleur en tranches

- Commencez par la préparation des pickles. Détaillez quelques petites sommités de chou-fleur en tranches fines à la mandoline.

Détaillez quelques sommités en tranches fines

- Puis faites chauffer le vinaigre et le sucre. Le sucre doit être dissous dans le vinaigre. Versez le vinaigre bien chaud sur les tranches de chou-fleur et réservez dans un petit bol.

Versez le vinaigre sur les tranches de chou-fleur

- Coupez l’anguille fumée en petits dés: vous en utiliserez 70 g pour la crème de chou-fleur et environ 50 g pour le dressage.

Coupez l’anguille fumée en petits dés

- Ciselez l’oignon et faites-le revenir avec une noix de beurre dans une casserole. Ajoutez l’oignon ciselé et les 70 g d’anguille fumée. L’oignon doit être devenu translucide quand vous ajouterez les 200 ml de crème et le restant des sommités de chou-fleur que vous avez détaillés. Cuisez à feu doux jusqu’à ce que le chou-fleur soit bien tendre. Mixez le tout finement et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

Ajoutez l’anguille aux oignons puis la crème

- Faites fondre une belle noix de beurre salé dans une poêle. Soyez généreux en beurre car vous allez arroser souvent vos « steaks » de chou-fleur avec le beurre pendant leur cuisson. Cuisez les steaks sur leur deux faces jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés.

Cuisez les steaks sur leur deux faces jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés

Dressage

- Placez une cuillérée de crème de chou-fleur à l’anguille dans votre assiette et faites chevaucher par-dessus une belle tranche de chou-fleur . Disposez quelques pickles de chou, des petits œufs de truite, quelques dés d’anguille et quelques pousses de cresson.

Chou-fleur rôti et sa crème à l’anguille fumée

Laitue serrée Glenn Viele (recette sous vide sans cuisson)

Aujourd’hui je vous propose une recette très originale du Chef Glenn Viele, trois étoiles et élu Chef de l’année 2020. Le chef a présenté ce plat dans l’émission Objectif Top chef lors d’une épreuve où la salade devait être mise en avant. Et voici le résultat! Une réalisation audacieuse, sans cuisson mais sous pression (il vous faut juste une sous videuse) et surtout

un plat étonnant aussi bien par sa facilité de réalisation que par la saveur sublimée de la salade.

Salade Glenn Viele (recette sous vide sans cuisson)

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleures recettes basse température.

Tomes 1, 2, 3, 4, 5

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 » , « Ma cuisine basse température-Tome 4 » et enfin « Ma Cuisine basse Température, Best Of- Tome 5 » 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
- Pour le Tome 4, cliquez ici
- Pour le Tome 5, cliquez ici

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

Matériel

- une pince de cuisine, très pratique pour réaliser des dressages et manipulations délicates en cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

May - Pince de chef - Pincette à Servir - pinces de cuisine - pincettes cuisinier - droit - Longuer: 14 cm - acier inoxydable

- 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]

Ingrédients pour 3 personnes

- 3 laitues: vous n’aurez besoin que des trois cœurs et les feuilles restantes d’une laitue: vous pouvez utiliser les restants des autres feuille pour une salade classique ou un velouté de laitue
- quelques tomates confites à l’huile. Pour la recette maison cliquez ici
- un ou deux citron confit au sel
- une coeur de fenouil
- des feuilles de basilic
- des petites olives noires dénoyautées (le chef n’en met

pas dans la recette mais je me la suis un peu appropriée!)

Pour le crémeux de laitue

- les feuilles restantes d’une des laitues: environ 60 g
- 60 g de roquette
- 60 g de tétragone (variété d’épinard)
- 70 g de concombre épluché et épépiné
- 70 g de pomme granny smith épluchée et épépinée
- 60 g d’huile d’olive
- sel et poivre
- des petits croutons de pain grillés (pour la présentation)

Préparation

- Ôtez les feuilles extérieures des laitues pour n’en garder que le cœur. Réservez environ 60 g de feuilles de laitue que vous avez enlevées pour le restant de la recette. Coupez les tomates confites, le citron confit et le cœur de fenouil en petits dés. Ciselez le basilic. Puis ouvrez bien le cœur des laitues pour pouvoir intercaler les petits dés des différents éléments à l’intérieur à l’aide de votre pince de cuisine.

Préparerez tous les éléments

- Disposez chaque cœur farci sur l’extrémité d’une feuille

de film alimentaire, versez un petit filet d’huile d’olive par dessus et serrez bien chaque cœur individuellement.

Serrez bien chaque cœur de laitue individuellement

- Mettez les cœurs de laitue sous vide et placez au frigo pendant 24 heures.

Mettez les cœurs de laitue sous vide

Dressage

- Le jour même, placez le restant des feuilles de laitue, la tétragone, le concombre épluché et épépiné, la roquette et la pomme dans un bol mixeur (type Thermomix) et mixez finement pendant deux à trois minutes pour obtenir un crémeux de laitue. Rectifiez

l’assaisonnement.
- Versez un peu de crémeux dans le fond de l’assiette et disposez la laitue par dessus; décorez avec des petits croutons et des feuilles de basilic.

Salade Glenn Viele (recette sous vide sans cuisson)

Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil qui va changer votre vie culinaire au quotidien, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

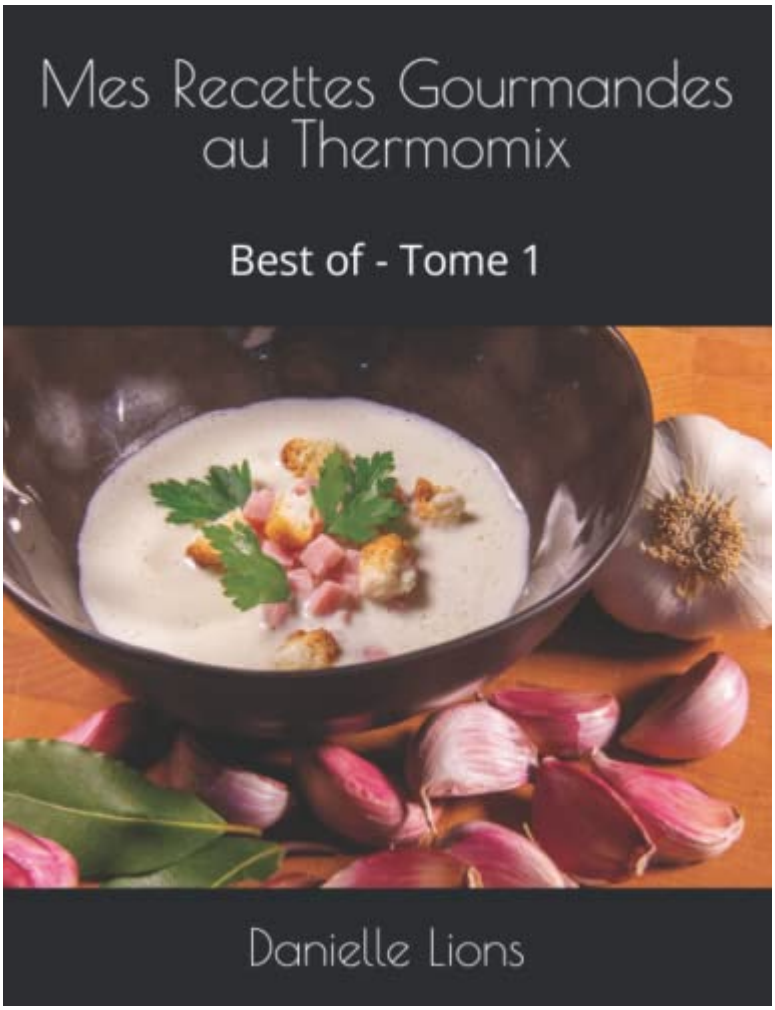
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d' un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…Pour connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au

Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- un oignon
- 20 g de beurre
- 400 g de poireaux coupés grossièrement en morceaux et passés sous l’eau pour en ôter les traces de terre
- 40 g de pomme de terre
- 450 g de bouillon de légume (soit 450 ml)
- quelques brins de menthe fraîche
- une cuillérée à soupe de crème fraiche épaisse
- sel et poivre

Préparation

- Pelez et placez l’oignon coupé en deux dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections sur la paroi du bol.
- Ajoutez les 20 g de beurre et faites rissoler 5 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 400 g de poireaux coupés grossièrement en morceaux. Mixez 10 secondes/ vit 6.
- Ajoutez les 40 g de pommes de terre, les 450 g de bouillon de légume. Cuisez 30 minutes/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez la cuillérée à soupe de crème fraiche épaisse et quelques feuilles de menthe. Mixez 30 secondes/ vit 10.
- Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Soupe Poireaux Menthe (Thermomix)

Le Gratin « Danynois » ou mon gratin dauphinois revisité

Le gratin dauphinois est un grand classique de la cuisine française.

Pour la recette originale surtout pas de fromage! Personnellement j’aime en ajouter: j’ai donc adapté cette recette traditionnelle à mon goût. Il vous faut choisir une pomme de terre à chair ferme et surtout ne pas rincer les tranches à l’eau. C’est l’amidon de la pomme de terre qui assure la cohésion du plat.

Je n’utilise que de la crème et surtout pas de mélange lait crème: cela donne un plat beaucoup plus onctueux. Il accompagnera avec gourmandise tous vos plats de gibiers, rôtis et viande de fêtes. Vous pouvez le préparer à l’avance et le réchauffer à feu doux (90°) au four pendant 20 minutes avant de le servir.

Le Gratin « Danynois » ou mon gratin dauphinois revisité

Il est nécessaire d’utiliser une mandoline pour réaliser des tranches très fines de pommes de terre (1 mm maximum d’épaisseur). Cela demande un peu de temps de préparation mais le résultat est divin: il n’y a jamais de reste lorsque je le propose à ma table.

Matériel

- une mandoline; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

De Buyer - Mandoline SWING PLUS noire - 44,5 x 19,5 x 15 cm - 2015.03

- un gant anti coupure: je ne saurais trop vous conseiller ce gant lorsque vous utilisez votre mandoline. Il vous protègera de tout accident. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Reinalin Gants Anti Coupures avec Protection Haute Performance de Niveau 5, Gants de Travail pour la Cuisine, Mandoline, Filet de Poisson, Découpe de Viande et Sculpture (M)

- une râpe microplane: indispensable dans votre cuisine. Dans cette recette vous l’utiliserez pour râper extrêmement finement l’ail pour qu’il se mélange intimement à la crème et la parfume délicatement. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingrédients pour un plat familial

- 900 g de pommes de terre à chair ferme
- 500 ml de crème fraîche liquide entière
- 3 gousses d’ail
- 30 g de comté râpé
- 30 g de parmesan râpé
- sel et poivre

Préparation

- Versez la crème dans un grand plat et râpez les trois gousses d’ail dans la crème. Ajoutez le parmesan et le

comté. Mélangez bien et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Mélangez la crème, l’ail et le fromage

- Pelez les pommes de terre et passez-les à la mandoline; les tranches obtenues doivent être très fines (1 mm maximum d’épaisseur).

Coupez les pommes de terre à la mandoline

- Puis remplissez votre plat: versez l’équivalent d’une cuillérée à soupe de crème dans le fond du plat puis placez une couche de tranches de pommes de terre. Continuez ainsi : une cuillérée de crème, une couche de pommes de terre jusqu’à épuisement de la crème et des tranches de pommes de terre.

Remplissez votre plat

- Enfournez une heure à 180°.

Enfournez à 180°

- Quand le gratin est prêt il ne reste plus qu’à découper des portions dans votre plat et les servir à l’aide d’une spatule coudée.

Coupez votre gratin en parts individuelles

Velouté de châtaignes et sa nage de canard confit

Pourquoi ne pas commencer vos repas de fêtes avec un délicieux velouté qui ouvrira avec panache le déroulé de votre menu? Régalez vos papilles avec ce superbe velouté de châtaignes accompagné de sa quenelle de canard confit. Contrairement à l’idée un peu bourrative que l’on a des châtaignes, ce velouté très léger en bouche est un petit bonheur!

Et pour d’autres idées de plats festifs cliquez ici

Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

Ingrédients (pour 5 personnes)

Pour le velouté de châtaignes

- 300 g de châtaignes pré cuites (rayon légumes frais)
- une grosse échalotte émincée finement
- 1 litre de lait
- huile neutre (par exemple de l’huile de pépin de raisin ou de colza)
- sel, poivre

Pour les quenelles de canard confit

- une cuisse de canard confit
- 150 g blanc de poulet cru
- 150 g de crème fraîche liquide entière bien froide
- un demi blanc d’un gros œuf (battez le blanc avec une fourchette pour en casser la texture puis prélevez-en la moitié)
- sel, poivre long

Pour la finition

- des champignons émincés (de votre choix) revenus dans un peu de beurre. Pour un repas de fêtes choisissez des girolles , des morilles. Ici j’ai utilisé des cèpes.
- de la ciboulette
- de l’huile d’olive parfumée à la truffe
- en période de fête: une petite truffe que l’on râpera au dernier moment sur le velouté

Matériel

- un bon mixeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:

Kenwood Mixeur Plongeant HDM804SI, Triblade System Pro, Mixeur Multifonctions 1000 W, Noir et Gris

- si possible un tamis
- un appareil à cuire vapeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:

Braun FS3000 Cuiseur Vapeur Electrique Blanc/Vert 33 x 31 x 19,5 cm

Préparation

Pour le velouté de châtaignes

- Faites revenir les châtaignes dans un peu d’huile de pépin de raisin pour les dorer.

Faites revenir les châtaignes dans un peu d’huile de pépin de raisin

- Ajoutez l’échalote émincée aux châtaignes et cuire encore 5 mn à feu doux.

Ajoutez l’échalote émincée aux châtaignes et cuire encore 5 mn à feu doux

- Ajoutez le lait et cuire pendant 30 mn à feu doux. Mixez le tout et rectifiez l’assaisonnement. Réservez: la crème de châtaigne est prête.

Mixez le tout

<u>Les quenelles de canard confit</u>

- Coupez le blanc de poulet en petits morceaux et mixez le finement.

Coupez le blanc de poule en petits morceaux et mixez le finement

- Ajoutez alors le blanc d’œuf, un peu de poivre et de sel . Mixez de nouveau. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez une dernière fois quelques secondes. Cette préparation s’appelle une farce fine.

Ajoutez alors le blanc d’œuf et la crème. Mixez de nouveau

- Si vous avez un tamis passez la préparation au travers de celui-ci: cela permet d’obtenir une farce sans petits nerfs. La farce n’en sera que bien meilleure. Goûtez la farce et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Passez la farce fine au tamis

- Faites réchauffer la cuisse de canard dans une poêle: cela facilitera l’effilochage. Ôtez la peau et effilochez la chair en petits morceaux.

Effilochez la cuisse de canard en petits morceaux

- Versez la farce fine dans un grand bol; ajoutez la cuisse de canard effilochée. Mélangez bien et goûtez pour rectifier l’assaisonnement.

Ajoutez la cuisse de canard effilochée à la farce fine

- Confectionnez des quenelles avec la farce fine à l'aide de deux cuillères à soupe. Déposez-les dans votre appareil à cuire vapeur sur un papier antiadhésif que vous aurez percé de petits trous; cuire vapeur pendant 10 mn (amenez l'eau à ébullition et déposez les quenelles en cuisson au moment où la vapeur démarre. Comptez le temps de cuisson à partir de ce moment.)

Confectionnez des quenelles avec la farce fine

Dressage

- Versez la crème de châtaigne dans une assiette creuse et déposez au milieu une quenelle. Disposez des tranches de champignon tout autour. Râpez un peu de truffe sur le tout. Puis ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive

parfumée à la truffe. Terminez avec trois brins de ciboulette.

Et voici un véritable velouté de fête

Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

Chou-fleur grillé à l’orientale (recette Thermomix végétarienne)

Cette recette est celle du chef Cyril Lignac, présentée dans son émission « Tous en cuisine » sur M6 (Plug en Belgique). Comme toutes les recettes du chef elle est à la fois gourmande et croquante grâce à son petits mélange de zaatar maison! Réalisée avec votre Thermomix c’est un jeu d’enfant et une recette très originale.

Chou fleur grillé à l’orientale (recette Thermomix végétarienne)

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l’adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

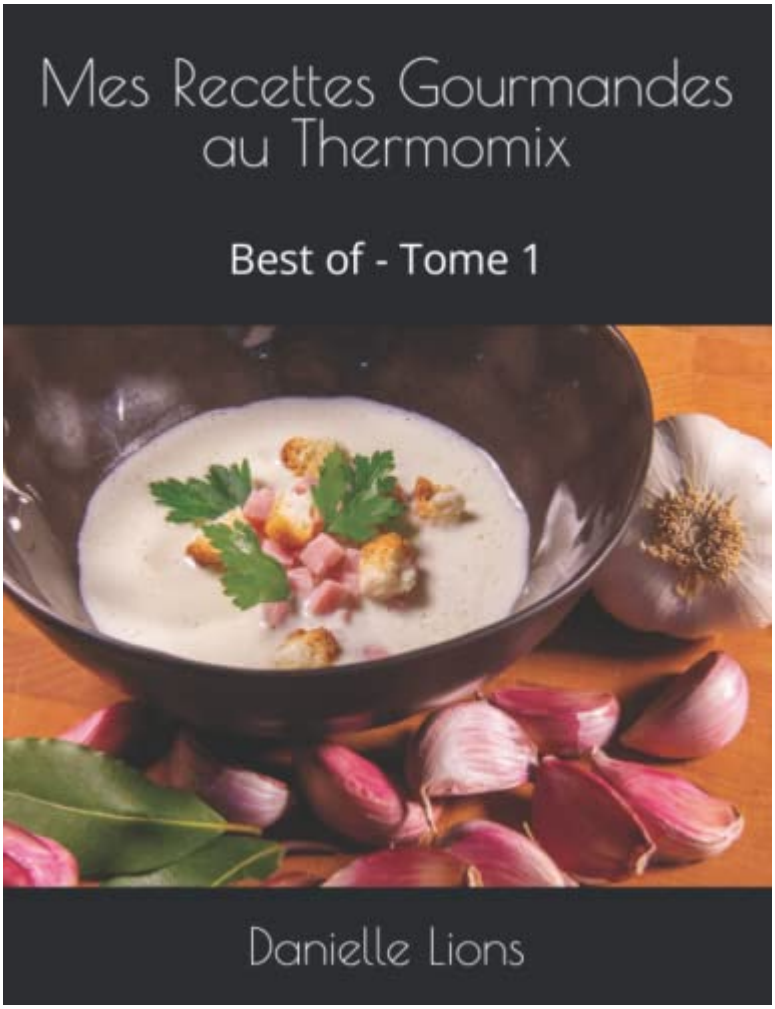
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What’sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d’un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert…et vous y apprendrez plein d’astuces culinaires!

Pour connaitre les **prochaines dates de démonstration** cliquez ici.

Vous désirez concocter d’autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au

Thermomix vient de paraitre. J’ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 35 minute

Difficulté: facile

Matériel

- une râpe microplane: cette petite râpe est essentielle en cuisine pour râper efficacement ou faire des zestes très fins d’agrumes. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous.

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingrédients pour 4 personnes

- un chou-fleur
- huile d’olive
- sel et poivre

Pour le zaatar maison

- 30 g de sésame blanc
- 4 g d’ail râpé
- 10 g de thym sec
- 10 g d’origan ou romarin sec
- 4 g de zeste de citron jaune
- 7 g de summac

Pour la sauce:

- 100 g de tahini (pâte de sésame)
- 2 gousses d’ail
- 50 g de menthe, coriandre, persil mélangé
- 100 g d’eau
- le jus d’un citron jaune
- le chef y met un petit piment vert mariné (ou cornichons et tabasco en remplacement) que je n’ai pas mis…J’ai ajouté des câpres au moment du dressage pour amener une petite pointe d’acidité et de croquant.

Préparation

- Positionnez-vous en mode pesée. Posez un petit bol sur le couvercle et pesez, en ajoutant au fur et à mesure: les 30 g de sésame, 10 g d’origan ou romarin, 10 g de thym, 7 g de summac, 4 g d’ail râpé. Puis zestez l’écorce d’un citron dans le mélange à l’aide de votre râpe microplane. Réservez ce mélange zaatar.

Mélange zaa’tar

- Coupez le chou-fleur en petites sommités. Disposez les petites têtes de chou-fleur dans le Varoma et cuisez-les pendant 15 minutes/ Varoma/ vit 0,5.
- Égouttez le chou fleur et disposez-le dans un plat, salez , poivrez et versez un filet d’huile d’olive par-dessus; placez au four 20 minutes à 180°.

Enfournez le chou-fleur

- Placez 100 g de tahini, 2 gousses d’ail, 50 g d’herbes aromatiques (menthe, coriandre, persil mélangé), 100 g d’eau, le jus d’un citron jaune dans le bol. Mixez 10 secondes/ vit 10. Rectifiez l’assaisonnement. La sauce est prête: réservez-la au frais.

Dressage

- Disposez les têtes de chou-fleur rôties dans assiette et

versez la sauce tout autour et saupoudrez du mélange zaatar et terminez avec un filet d’huile d’olive et quelques câpres.

Chou fleur grillé à l’orientale (recette Thermomix végétarienne)