

Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte

Un bon petit plat revigorant et gourmand à servir avec une salade agrémentée avec des noix pour une douce soirée d'hiver... Voici mes Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte, un plat végétarien qui va vous régaler.



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte

Ingrédients :

- 15 cl d'huile d'olive
- pommes de terre à chair ferme; comptez deux ou trois belles pommes de terre par personne

- du thym ou de l'origan
- 2 gros oignons
- 200 g de gouda en tranches
- sel

Pour la sauce carotte (environ 250 ml de sauce)

- 6 carottes
- un oignon
- le jus d'une demi orange et le zeste d'une orange
- une cuillerée à soupe de vadouvan: c'est un étonnant mélange d'épices Indiennes qu'il vous faut absolument découvrir. Vous pouvez en trouver sur l'excellent site de vente d'épices Thiercelin en cliquant [ici](#).
- 250 g de bouillon de légumes
- 100 g crème fraîche liquide entière ou crème de cuisine végétale au soja pour plus de légèreté
- beurre
- sel et poivre

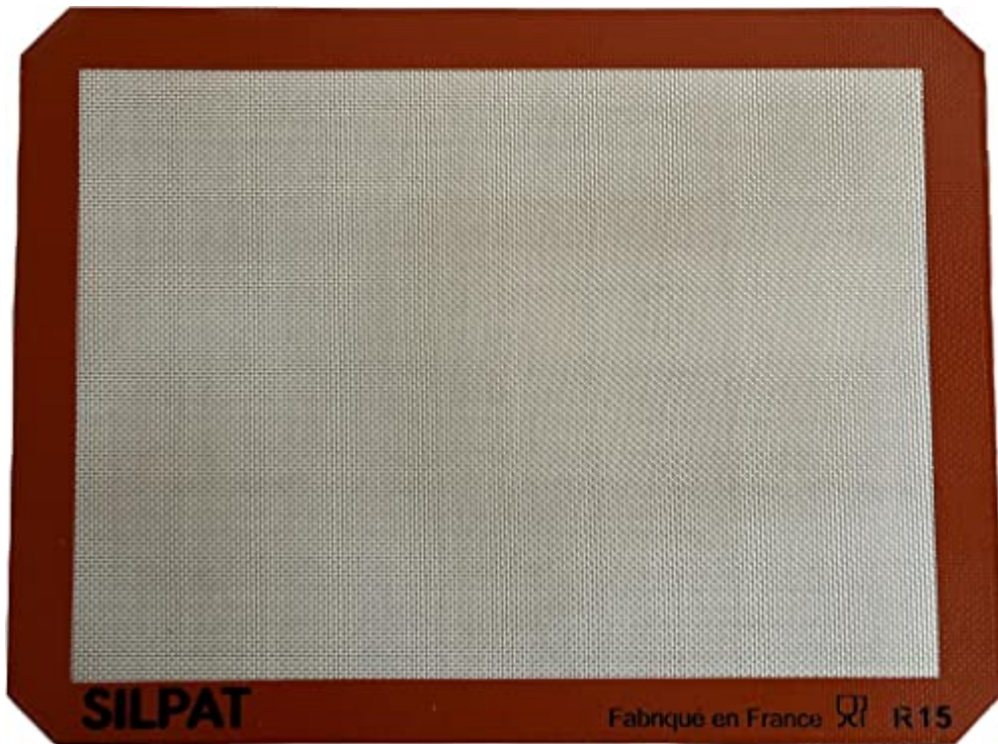
Matériel

- deux baguettes chinoises pour vous aider dans la découpe des pommes de terre
- un pinceau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#):



ORBLUE Pinceau en silicone de qualité professionnelle pour pâtisserie, glaçage et nappage en vert

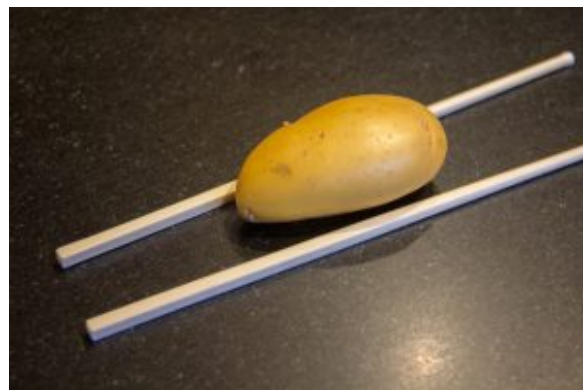
- un silpat. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#):



Toile de cuisson anti-adhésive Silpat 40 x 30 cm,
Rectangulaire, Beige

Préparation

- Lavez vos pommes de terre soigneusement. Les baguettes vont vous permettre de trancher les pommes de terre en évitant d'aller jusqu'au bout de la coupe et de les trancher complètement...Positionnez votre pomme de terre entre les deux baguettes.



Posez la pomme de terre
entre deux baguettes

- Utilisez un bon couteau bien tranchant et réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre d'environ 2 mm d'épaisseur, sans aller jusqu'à les trancher complètement.



Réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre

- Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d'huile d'olive, le thym (ou l'origan) et du sel.



Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d'huile d'olive, du thym et du sel

- Huilez les pommes de terre avec la marinade à l'aide d'une pinceau; il est important de bien passer délicatement **entre toutes** les petites tranches en faisant bien attention de ne pas « casser » la pomme de

terre.



Huilez les pommes de terre
avec la marinade

- Découpez les tranches de fromages en petits cercles du même diamètre que vos pommes de terre. Comptez environ 6 cercles de fromage par pommes de terre. Réservez.



Découpez les tranches de
fromages en petits cercles

- Enfournez les pommes de terre une heure à 200°; vos pommes de terre vont s'ouvrir au cours de la cuisson et deviendront bien croustillantes. 10 minutes avant la fin de la cuisson insérez quelques petites cercles de fromage entre les feuillets de pommes de terre...



Enfournez les pommes de terre une heure à 200°

- Pendant la cuisson des pommes de terre préparez les oignons frits: épluchez les oignons et coupez-les en tranches.



Épluchez les oignons et coupez-les en tranches

- Faites chauffer de l'huile à 180°; plongez les oignons dans le bain et laissez dorer; égouttez-les sur du papier absorbant et salez-les à la sortie du bain. Réservez.



Faites frire les rondelles
d'oignons

- Préparez la sauce carotte: épluchez l'oignon et ciselez-le finement. Faites revenir l'oignon dans une poêle avec une noix de beurre et le vadouvan.



Faites revenir l'oignon avec
une noix de beurre et le
vadouvan

- Épluchez et coupez les carottes en tranches fines. Plus les tranches seront fines plus elles cuiront vite.



Épluchez et coupez les carottes en tranches fines

- Ajoutez les carottes à l'oignon. Laissez cuire 2 minutes et ajoutez le fond de légume, le zeste d'orange et le jus d'orange. Découpez une feuille de papier cuisson découpée à la taille de votre poêle et disposez-la sur les carottes. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Au besoin rajoutez un peu de fond de légumes.



Découpez une feuille de papier cuisson de la taille de votre poêle et disposez-la sur les carottes

- Mixez le tout . Finissez en ajoutant la crème de votre choix. Votre sauce est prête.



Mixez la sauce finement

Dressage

- Disposez deux ou trois pommes de terre sur votre assiette de présentation. Ajoutez les oignons frits et la sauce...



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte

Salade fruitée carotte et betterave (recette sous vide basse température)

Après les abus et festins de fin d'année rien de mieux qu'une petite salade originale riche en vitamines et surtout très gourmande...Les carottes et betteraves sont préparées sous vide basse température pour exhauster leur goût et garder un petit côté croquant si agréable après cuisson: toute la magie de la cuisson sous vide basse température!

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

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

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4, cliquez [ici](#)

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

Matériel

- une mandoline pour obtenir facilement de fines lamelles de pommes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous
- des cercles d'environ 7 cm pour le dressage. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous
- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre 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"**

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de betteraves
- des mini betteraves: une par personne
- 200 g de carottes
- une grenade (50 g de grains)
- des feuilles de menthe fraîche
- une pomme granny smith
- jus de citron
- sel et poivre

Pour la vinaigrette

- 100 g de sucre
- le jus d'une orange et son zeste
- 5 cl de vinaigre de datte
- une très bonne huile d'olive
- poivre Sichuan
- sel

Préparation

Pour les betteraves et les carottes:

- Épluchez les betteraves.
- Mettez les betteraves sous vide et cuisez-les dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 86° pendant 1 h 30. Petite astuce: vous allez devoir cuire les mini betteraves, les betterave et les carottes sous

vide. Vous pouvez toutes les cuire en même temps puisque la température est identique pour les 3 légumes mais attention au temps de cuisson des grosses betteraves qui est plus long d'une demi heure.

- Faites de même avec les mini betteraves.
- Mettez les mini betteraves sous vide et cuisez-les dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 86° pendant 1 h.
- Pelez les carottes et coupez les en brunoise (tout petits dés). Mettez les sous vide et cuisez-les dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 86° pendant 1 h.
- Ouvrir et détaillez la grenade: pour en ôter facilement les graines commencer par faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du pédoncule, comme sur la photo.
- Puis ôtez le chapeau avec le pédoncule.
- 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.
- Puis avec les doigts ouvrez la grenade. Les segments se détachent alors facilement.
- Il ne reste plus qu'à prélever les graines. Réservez. Réalisez la vinaigrette
- Pour la vinaigrette: versez 100 g de sucre , le jus de l'orange et son zeste, le vinaigre de datte (5 cl) et le poivre Sichuan dans une casserole.
- Faites réduire jusqu'à ce que le mélange soit devenu un

peu sirupeux.

- Réalisez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive à la réduction (proportion: un tiers de réduction et deux tiers d'huile d'olive).
- Finition: coupez la pomme en deux. Réservez une demi pomme et coupez l'autre demi pomme en brunoise. Ajoutez un peu de jus de citron pour éviter l'oxydation.
- A l'aide de la mandoline réalisez de fines tranches de pomme avec la demi pomme restante. Citronnez-les pour qu'elles ne s'oxydent pas.
- Ciselez la menthe.
- Mélangez tous les ingrédients sauf les lamelles de pomme et les mini betteraves avec de la vinaigrette.

Dressage

- Dressez la salade dans l'assiette à l'aide d'un cercle puis disposez par dessus une mini betterave par personne, quelques lamelles de pomme et terminez par des petites feuilles de menthe. Puis déposez une goutte de vinaigrette sur chaque lamelle de pomme et à l'aide d'une pointe de fourchette tirez la goutte vers l'extérieur pour dessiner des petites nervures rouges...comme une fleur.

Soupe crémeuse courgette et chèvre, carotte au vadouvan (recette Thermomix)

Dorénavant je vous proposerai régulièrement des recettes spécifiques au Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine. Je commence dès aujourd'hui avec cette délicieuse Soupe crémeuse courgette et chèvre accompagnée de petits dés de carotte juste croquants, parfumés au vadouvan.

Et si vous habitez en Belgique et vous souhaitez 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 connaître 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 paraître. 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

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 carottes
- un noix de beurre
- du vadouvan: le vadouvan est un mélange d'épices indiennes que vous trouverez dans les épiceries fines ou vous pouvez en commander en cliquant [ici](#)
- 60 g d'oignon blanc
- une gousse d'ail
- une courgette
- une vingtaine de feuilles de basilic frais
- 80 g de chèvre frais
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Pelez et coupez les carottes en tout petits dés réguliers. Si vous n'avez pas le temps de tailler vos carottes vous pouvez également mettre les carottes dans le bol de mixage et les mixer 4 secondes/vitesse 5. La découpe sera moins régulière, le résultat moins visuel mais rassurez-vous, tout aussi bon! Ouvrez le bol et raclez les bords à l'aide de la spatule.
- Mettez une noix de beurre, les dés de carottes et la cuillerée à soupe de vadouvan dans le bol. Faites rissoler 6 minutes/100°/vitesse 1. Les carottes doivent rester un peu croquantes. Rectifiez l'assaisonnement. Versez les carottes dans un bol et réservez. Nettoyez et séchez le bol de mixage.
- Pelez l'oignon et la gousse d'ail. Mettez l'oignon coupé

en deux et l'ail dans le bol. Mixez 5 secondes/ vitesse 5. Ouvrez le bol et raclez les bords à l'aide de la spatule.

- Ajoutez une demi cuillerée à soupe d'huile d'olive et faites suer le tout 6 minutes/ 120°/ vitesse 1.
- Coupez les courgettes en deux et ôtez-en les graines. Coupez-les en morceaux.
- Ajoutez les dés de courgettes dans le bol ainsi que 300 g d'eau, une pincée de sel et une de poivre. Cuire 8 mn/120°/ vit 1
- Puis en fin de cuisson ajoutez le chèvre et les feuilles de basilic. Mixez 40 secondes/ vitesse 9 en augmentant progressivement la vitesse. Puis rectifiez l'assaisonnement.
- Versez la soupe dans vos bols et ajoutez les dés de carottes. Vous pouvez servir cette soupe accompagnée de petits croûtons de pains grillés et légèrement frottés à l'ail...

Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé

Les currys, qu'ils soient indiens ou thaïlandais, sont toujours des plats très goûteux. Voici une petite merveille végétale, la Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé qui va vous régaler!

Ingrédients pour la Compoté de chou chinois au curry rouge, tofu fumé (4 personnes)

- 350 g de tofu fumé (dans les épiceries asiatiques)
- 2 oignons
- un chou chinois
- 50 g de pâte de curry rouge
- 200 ml de crème de coco
- noix de cajou salées
- copeaux de noix de coco frais ou séchés
- 4 petits oignons jeunes ou cébettes

Préparation

- Ciselez les feuilles du chou chinois. Réservez.
- Épluchez, ciselez finement les oignons.
- Faites revenir les oignons dans une poêle avec un peu de beurre et la pâte de curry rouge.
- Ajoutez les feuilles de chou. Laissez cuire environ 10 mn et ajoutez la crème de coco. rectifiez l'assaisonnement et réservez.
- Coupez le bloc de tofu en cubes.
- Faites revenir les cubes de tofu avec un peu d'huile dans une poêle bien chaude. Dorez-les sur toutes leurs faces. Salez et poivrez en fin de cuisson.

Dressage

- Ciselez les petits oignons.
- Faites réchauffer la garniture de chou.
- Disposez une belle cuillerée de chou au fond d'un bol.

Posez les cubes de tofu fumé par dessus et saupoudrez avec les copeaux de noix de coco, les noix de cajou et terminez avec les cébettes. Et on se régale... Savoureux, épicé, moelleux et croquant.

Mille feuille de pomme de terre (basse température)

Ces petits pavés des pommes de terre sont un véritable régal... Leur structure en mille feuille leur apporte énormément de moelleux et la cuisson sous vide permet une cuisson parfaite. Ce Mille feuille de pomme de terre accompagnera avec gourmandise vos rôtis de viande et se marie particulièrement bien avec l'agneau.

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

Matériel

- une mandoline pour tailler de fines tranches de pomme de terre: vos tranches doivent être absolument régulières donc la mandoline est indispensable. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous
- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre 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**"

Ingrédients pour une terrine de 18, 5 de longueur, 10, 5 cm de large et 7 cm de profondeur (environ 6 à 8 parts)

- 6 à 8 très grosses pommes de terre
- 40 cl de crème fraîche liquide entière
- 20 g de beurre
- 3 cuillérées à soupe de parmesan
- 3 gousses d'ail

- sel et poivre
- du ghee ou du beurre clarifié. Le ghee est un beurre auquel on a ôté le petit lait et que l'on trouve dans les épiceries orientales: il a la particularité de supporter de hautes températures, contrairement au beurre

Préparation

- Faites fondre 20 g de beurre.
- Versez la crème, le beurre et le parmesan dans un grand plat.
- Râpez les gousses d'ail au-dessus du plat. Salez et poivrez et mélangez bien.
- Épluchez les pommes de terre. Puis taillez-les de manière à leur donner une forme de pavé.
- Taillez les pavés de pommes de terre en fines tranches à l'aide d'une mandoline: les tranches ne doivent pas être rigides mais très souples donc assez fines.
- Trempez les tranches dans le mélange de crème et parmesan.
- Égouttez les tranches et au fur et à mesure disposez vos tranches dans la terrine jusqu'à la remplir au 3/4. Puis si vous ne possédez pas de sous videuse à cloche type Home de Multivac qui n'aspire pas les liquides, filmez la terrine 2 fois. Si vous possédez une sous videuse mettez la terrine directement dans votre sac et mettez la terrine sous vide. Faites cuire la terrine dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 90° pendant 80 minutes.
- La terrine cuite, plongez-la toujours sous vide dans un bain d'eau froide puis mettez au frais pendant 6 heures, le temps qu'elle fige. Sortez-la alors du sachet,

démoulez et parez-la: avec un couteau qui coupe bien, coupez les bords pour qu'ils soient bien réguliers.

- Puis taillez la terrine en 6 ou 8 morceaux. Vous pouvez réaliser des carrés ou des rectangles...
- Puis faites fondre une belle cuillerée à soupe de ghee dans une poêle et faites revenir les carrées de pommes de terre juste sur deux côtés (sur le côté des tranches, dessus et dessous) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Au fur et à mesure déposez les mille feuilles sur un papier absorbant et servez aussitôt...Avec de l'agneau , c'est divin!

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...

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

Ingrédients pour l'Omelette au bruccio et menthe, spaghetti 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 spaghetti 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).
- 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.

- Ciselez très finement vos feuilles de menthe.
- 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.
- 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.

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!).

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

Ouvert tous les matins sauf dimanche et jour fériés

Chemin du moulin de la Trouva

20167 Alata

0495 22 87 77

Salade petits pois, édamamés, vinaigrette à la coriandre

C'est la pleine saison des petits pois ; je vous propose donc cette Petite salade végan tout en fraîcheur et délicatesse grâce à cette divine vinaigrette à la coriandre! Qui a dit que

cuisine végan ne rime pas avec gourmandise?

Les édamamés sont des fèves de soja encore vertes qui sont riches en protéines de très bonne qualité. Vous en trouverez le plus souvent dans les rayons surgelés de vos magasins asiatiques mais également dans les magasins Picard.

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de petits pois écosés
- 400 g d'édamamés
- 50 g d'oignon rouge
- un beau bouquet de coriandre fraîche
- un jus de citron vert
- un morceau de gingembre frais
- huile d'olive
- sel, poivre
- graines de sésame beiges et noires

Pour la chips de riz

- du riz asiatique gluant
- sel et poivre

Préparation

- Écossez les petits pois.
- Faites chauffer de l'eau salée à ébullition. Plongez les petits pois dans l'eau salée et laissez cuire pendant 5 mn. Égouttez et réservez.
- Faites de même avec les édamamés: qu'ils soient frais ou congelés, plongez-les dans l'eau bouillante pendant 3 minutes et écossez-les par la suite.
- Ciselez finement l'oignon rouge.
- Réalisez la vinaigrette: dans un petit mixeur zestez le

citron vert; puis versez le jus de citron vert, la coriandre. Râpez environ un centimètre de gingembre par-dessus. Mixez finement et ajoutez l'huile (environ 15 cl) . Salez et poivrez.

- Mélangez la vinaigrette aux petits pois, édamamés et oignon rouge ciselé. Réservez au frais.
- Pour la chips de riz: faites cuire le riz. Il doit être trop cuit et collant. Étalez finement le riz sur une surface anti adhésive; salez et poivrez.
- Enfournerez le riz à 180° pendant environ 15 minutes. Puis retournez la plaque de riz et continuez la cuisson encore 5 à 10 minutes. En fin de cuisson cassez la plaque de riz qui doit être bien croquante. Ces chips se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Dressage

- Disposez quelques cuillerées de salade dans un bol. Saupoudrez de graines de sésame et posez une chips de riz sur la salade...

Sauce verte, courgette et basilic

Quand on parle sauce on pense souvent à fond de veau, fond de volaille, béchamel, béarnaise, sauces montées au beurre, etc... Bref on pense calories et lourdeur. Mais vous pouvez tout à fait réaliser des sauces plus légères à base de légumes qui seront absolument savoureuses et beaucoup plus légères sur le

plan diététique. Aujourd'hui je vous propose donc une Sauce verte, courgette et basilic...Vous pouvez la servir avec un poisson, de l'agneau, du veau, du porc, des pâtes, du riz, des pommes de terre vapeur ou sautées.



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](#)

Ingrédients pour environ 250 ml de sauce

- une courgette
- une gousse d'ail
- un oignon
- 20 g de feuilles de basilic
- 10 g de feuilles de persil plat
- 250 g de bouillon de légumes
- une cuillerée à café rase de jus de citron
- 80 g crème fraîche liquide entière ou crème de cuisine végétale au soja pour plus de légèreté
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Épluchez l'oignon et ciselez-le finement.
- Ciselez également la gousse d'ail.
- Faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- Coupez la courgette en deux et ôtez les graines. Creusez bien pour toutes les enlever. Il ne doit rester que 2 à 3 mm de chair blanche.
- Coupez la courgette en lanières puis en petits dés (brunoise). Plus les dés seront petits plus ils cuiront vite.
- Ajoutez la courgette à l'oignon. Laissez cuire 2 minutes.
- Et ajoutez le fond de légume.
- Découpez une feuille de papier cuisson de la taille de votre poêle et disposez-la sur les courgettes. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Au besoin rajoutez un peu de fond de légumes.
- Mixez le tout avec le basilic, le persil et le jus de citron. Finissez en ajoutant la crème de votre choix. Votre sauce est prête. Elle sublimera aussi bien vos pâtes, un poisson cuit vapeur, un filet d'agneau ou du bœuf...

Bavarois d'asperge, crevettes grises et parmesan

Pleine saison des asperges alors on se régale avec cette entrée originale à base de ces délicieuses petites pousses si délicates en goût. Ce Bavarois d'asperge, crevettes grises et parmesan est une recette du talentueux et passionnée chef Belge Philippe Meyers (Restaurant « Philippe Meyers », une étoile, à Braine L'Alleud en Belgique) dont les plats sont toujours de purs ravissements pour mes petites papilles!

L'avantage de cette recette est que vous pouvez tout préparer la veille!

Ingrédients pour le Bavarois d'asperge, crevettes grises et parmesan (6 personnes)

Pour les tuiles de parmesan

- parmesan râpé

Pour le bavarois

- 180 g de queues d'asperges vertes (gardez les pointes des asperges vertes pour un autre plat: une salade par exemple accompagnée d'œufs durs et de mayonnaise). Pour ce bavarois vous pouvez également faire un mélange de queues d'asperges vertes et blanches...Comme ça vous utiliserez les queues des asperges blanches de la garniture.
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 25 cl de lait entier

- 4 feuilles de gélatine

Pour la crème d'oignon, pomme de terre et parmesan

- 1 oignon blanc
- 1 petite pomme de terre
- deux cuillerées à soupe de parmesan
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 30 cl de bouillon de volaille
- thym frais
- sel et poivre

Pour l'huile de basilic

- 30 g de feuilles de basilic
- 10 g d'une très bonne huile d'olive
- une cuillerée à café de vinaigre velouté parfumé au citron (comme par exemple le « Velours de vinaigre aux agrumes » de Maille)
- sel
- poivre

Pour la garniture

- 6 asperges blanches
- des crevettes grises: environ 200 g

Matériel

- une poche à douille
- des petits cercles de 7 cm de diamètre
- un ruban de rhodoïd de la même hauteur que vos cercles ou légèrement plus haut (mais pas plus bas!)
- une pipette pour réserver l'huile de basilic

Préparation

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

des petits cercles.

- Si vous désirez réaliser des tuiles bien régulières utilisez des petits cercles à entremets.
- Enfournez à 180° pendant 8 mn. Puis démoulez (si vous avez utilisé les cercles) et réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boîte hermétique pour éviter leur ramollissement).

Pour la garniture

- Rincez les asperges blanches à l'eau puis pelez les tiges des asperges blanches: tenez l'asperge bien à plat sur le plan de travail et posez l'économe à trois centimètres de la pointe puis d'un geste sec ôtez la peau sur toute la longueur. Coupez les pointes (il vous en faut 6). Cuisez les pointes à la vapeur (environ 10 à 12 mn) et réservez-les.

Préparez maintenant les bavarois d'asperges

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Rincez les asperges vertes à l'eau. Coupez les têtes et réservez-les pour une autre recette. Coupez les queues en tronçons.
- Versez les 180 g de queues d'asperge (vertes et blanches) dans une casserole. Puis ajoutez le lait et une pincée de sel dans une casserole. Cuisez à feu doux pendant environ 25 mn.
- En fin de cuisson ajoutez la gélatine et mixez finement. Réservez au frigo pendant environ une demi heure: le mélange doit être froid pour y intégrer la crème fouettée.
- Battez la crème fraîche comme pour une chantilly légère.

- Mélangez délicatement la chantilly avec la préparation refroidie des asperges mixées. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez le tout dans une poche à douille.
- Chemisez vos cercles avec le ruban de rhodoïd.
- Remplissez les cercles à l'aide de la poche à douille avec la mousse d'asperge.
- Lissez bien le dessus. Mettez au frais jusqu'au lendemain.

Pour la crème d'oignon, pomme de terre et parmesan

- Épluchez l'oignon et coupez le en fines lamelles.
- Épluchez la pomme de terre et coupez-la en petits dés. Plus les dés de pommes de terre seront coupés petits (et l'oignon coupé fin) plus ils cuiront vite...
- Faites revenir les lamelles d'oignons dans un peu d'huile avec une pincée de sel et la branche de thym frais.
- Quand l'oignon est translucide ajoutez les dés de pommes de terre.
- Rajoutez le bouillon de volaille, le parmesan et la crème. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres (environ 15 à 20 mn). Après avoir ôté la branche de thym mixez le tout en fin de cuisson et réservez au frais.

Pour l'huile de basilic

- Mixez finement tous les ingrédients (huile d'olive, sel, poivre, basilic et vinaigre). Réservez au frais dans une pipette.

Dressage

- Démoulez les bavarois mais **n'ôtez pas encore** la bande de rhodoïd. Utilisez une spatule pour les déposer dans les assiettes de présentation.
- Ôtez alors la bande de rhodoïd avec précaution.
- Si vous l'avez gardé au frais, réchauffez légèrement la crème d'oignon et pomme de terre (elle doit être à température ambiante: attention, trop chaude, elle fera fondre votre bavarois...). Versez-la autour du bavarois. Posez quelques gouttes d'huile de basilic sur la crème pour faire de jolies taches vertes. Puis disposez les crevettes grises sur le dessus du bavarois avec la pointe d'une asperge blanche ainsi que la tuile de parmesan. Et bon appétit!

Krupuks au riz ou chips soufflées

Aujourd'hui une recette qui sort un peu des sentiers battus: je vous propose de réaliser des chips à base de riz pour l'apéritif, ultra légères et croustillantes.

Très connues en Indonésie sous le nom de Krupuk, ces chips sont généralement cuisinées à base de tapioca et de crevettes ou de poisson séchés. La pâte réalisée à base de ces ingrédients est morcelée puis jetée dans de l'huile bouillante. En quelques secondes, les bulles d'air emprisonnées dans la pâte se dilatent et de belles petites chips prennent alors forme. Nous allons nous inspirer de cette

technique pour réaliser de belles chips, cette fois à base de riz, que vous pourrez parfumer selon votre goût (curry, crevettes, fond de poisson, paprika etc..).

Ingrédients pour environ 20 Krupuks (pour 4 personnes)

- 80 g de riz
- eau ou fumet de poisson (le fumet amènera plus de goût...)
- deux cuillérées à soupe rase de curry en poudre (mais vous pouvez les parfumer également au paprika, aux crevettes – dans ce cas incorporez quelques têtes de crevettes à votre eau de cuisson du riz-, au safran, etc)
- sel
- huile de friture

Matériel

- un Silpat: c'est un tapis anti adhésif qui vous servira aussi bien pour la cuisine que la pâtisserie

Préparation

- Faites cuire le riz dans de l'eau ou du fumet de poisson. Il faut vraiment que votre riz soit trop cuit et pâteux.
- Égouttez le riz et ôtez les têtes de crevettes, si vous en avez ajoutées pour enrichir l'eau de cuisson. Mixez le riz finement avec le curry et un peu de sel. Étalez la pâte obtenue sur une surface anti adhésive type Silpat avec une spatule et laissez sécher 24 à 48 heures à température ambiante selon l'épaisseur (entre 1 mm et 3 mm).
- Quand votre pâte est bien sèche, elle doit être cassante

sur toute sa surface. Il ne reste plus qu'à la casser en morceaux et préparer votre bain de friture à 180°.

- Plongez les morceaux dans l'huile: ils vont souffler immédiatement. Laissez-les environ une minute dans l'huile et sortez-les du bain pour les déposer sur du papier absorbant. Salez juste à la sortie du bain. Conservez les chips dans une boîte bien hermétique pour éviter qu'elles ne se ramollissent si vous ne les servez pas de suite.
- Il ne reste plus qu'à croquer!

Flan de fenouil, sauce tomatée

La cuisine végétarienne voire végan est de plus en plus d'actualité. Malheureusement les légumes sont souvent assimilés à des mauvais souvenirs d'enfance ou de cantine assez fades voire pas très bons et j'entends souvent les gens dire « Oh il y a quand même plus gourmand qu'un plat de légumes! ». Mais ce n'est pas vrai! Les légumes ne se cuisinent pas seulement à l'eau et vous pouvez réaliser d'excellents plats gastronomique à base de légumes. Je vous propose aujourd'hui un Flan de fenouil accompagné de chips de fenouil et d'une sauce tomate maison parfumée au basilic et olives de Kalamata. Et ne vous y trompez pas , c'est une véritable gourmandise!

Ingédients pour 4 personnes

Pour les flans

- 400 g de bulbe de fenouil
- une cuillerée à soupe de fenouil en poudre: vous en trouverez facilement dans les magasins bio sinon mixez finement des graines de fenouil
- 4 œufs
- deux grosses cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- une cuillerée à soupe de parmesan râpé
- sel et poivre

Pour la sauce

- 500 g de sauce tomate maison . La sauce tomate est facile à réaliser et vous pouvez la congeler dans des petits sachets zippés. Donc préparez-en une bonne quantité et vous n'aurez plus qu'à sortir vos sachets au fur et à mesure de vos besoins. Et elle est extraordinairement bien meilleure que celle du commerce...Pour la recette cliquez [ici](#).
- quelques tomates confites et conservées à l'huile. Vous en trouverez dans votre supermarché ou vous pouvez également les préparer maison: elles se conservent au frais dans de l'huile pendant un mois. Pour la recette cliquez [ici](#).
- des olives de Kalamata (ce sont des olives noires bien charnues originaires du Péloponnèse)
- des feuilles de basilic
- deux tomates de la variété de votre choix, bien fermes
- sel et poivre

Pour les chips de fenouil

- un gros bulbe de fenouil
- huile olive
- sel

Matériel

- du papier cuisson
- des ramequins

Préparation pour le « Flan de fenouil, sauce tomatée »

Pour la sauce tomatée

- Ciselez une douzaine de feuilles de basilic; Réservez.
- Coupez les tomates en quatre et ôtez les pépins. Puis coupez-les en brunoise (petits dés). Réservez.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en tranches. Réservez.
- Faites réduire votre sauce tomate d'un tiers: elle ne doit pas être trop liquide. Puis en juste avant de servir ajoutez le basilic, les olives et les dés de tomates. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant deux minutes et servez aussitôt. Les dés de tomates seront ramenés à la température de la sauce mais il ne faut pas qu'ils cuisent.

Pour les chips de fenouil

- Coupez le bulbe de fenouil en tranches fines puis faites cuire les tranches à la vapeur pendant 8 mn.
- Huilez les tranches de fenouil très légèrement puis passez-les au four environ 1h à 1h30 à 90°: le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de vos tranches... Plus elles seront fines plus le temps de cuisson sera réduit. Attention surveillez bien pour éviter de les faire brûler. Et sachez que vos tranches vont énormément réduire de volume. Réservez dans une boîte hermétique après refroidissement.

Pour le flan de fenouil

- Coupez 400 g de fenouil en petite brunoise donc en tout petits dés: plus vous les couperez petits, moins longue sera leur cuisson... Gardez quelques petites feuilles fines pour la présentation.
- Faites revenir les dés de fenouil dans une poêle avec de l'huile d'olive et une cuillerée à soupe de fenouil en poudre. Le fenouil doit resté croquant: n'oubliez pas qu'il va subir une deuxième cuisson.
- Mélangez les œufs, le parmesan et la crème dans un bol. Mélangez les dés de fenouil à ce mélange. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre: attention le parmesan est déjà salé...
- Beurrez vos ramequin et insérez au fond un cercle de papier cuisson beurré également. Cela facilitera le démoulage après cuisson.
- Enfournez au bain marie à 180° pendant 35 minutes.

Dressage

- Réchauffez la sauce.
- Démoulez vos flans en passant un couteau fin tout autour et retournez le ramequin : en secouant légèrement le flan doit se démouler.
- Disposez un flan au milieu de chaque assiette et versez la sauce tout autour. Disposez quelques tomates confites sur la sauce. Dressez les chips de fenouil sur le contour du flan et décorez avec quelques feuilles de fenouil fraîches que vous avez réservées.
- Et voilà un plat de fenouil qui va vous combler...En plus d'un plat végétarien , c'est une délicieuse entrée!

Mystérieux Topinambour

Le topinambour est un légume racine qui est encore un peu boudé et peu connu de nos jours...Très consommé durant la Seconde Guerre Mondiale, il a été vite oublié car assimilé à ce mauvais souvenir. C'est bien dommage car il a un petit goût subtil entre la noisette et l'artichaut qui fait de lui un met bien goûteux. Je vous propose aujourd'hui le « Mystérieux Topinambour », une recette inspirée d'un plat dégusté au restaurant « Le Meurin » dans le Pas-de-Calais où officie avec brio le chef Marc Meurin et le non moins talentueux Camille Delcroix, gagnant de l'émission Top Chef 2018. Tout le repas fut un enchantement des papilles et son « Topinambour travaillé en mystère, réduction de jus au porto » juste une tuerie... Je n'ai, bien sûr, pas la recette exacte mais j'ai tenté de la refaire et de partager ce grand moment de gourmandise avec vous... Le chef utilise des truffes à la place de morilles: à vous de choisir!

Vous trouverez les topinambours chez votre légumier ou au supermarché de novembre à avril.



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.

Ingrédients pour le « Mystérieux Topinambour » (4 personnes)

Pour les dômes de topinambour

- 8 beaux topinambours
- 25 cl de fond de volaille
- beurre

Pour la brésilienne noisette et ail

- 40 g de noisettes émondées (sans peau)
- 2 gousses d'ail

Pour la garniture

- 20 belles morilles fraîches ou des morilles déshydratées
- beurre

Pour la sauce

- 20 cl de fond brun de veau. Vous pouvez en acheter tout prêt au supermarché mais il est bien sûr meilleur fait maison. Pour la recette je vous renvoie sur l'excellent site suivant: voir le lien en cliquant [ici](#)
- un ou deux bouchon de porto et du miel
- un petit carré de chocolat noir
- sel et poivre
- 50 g de beurre

Matériel

- emporte pièces avec poussoir. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une spatule coudée: indispensable pour déplacer vos dômes de topinambours...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

Pour les topinambours

- Pelez les topinambours puis coupez-les en tranches et enfin en fine brunoise (petits dés). Attention: les topinambours noircissent vite à l'air libre: trempez-les au fur et à mesure dans une eau citronnée.
- Versez la brunoise de topinambour dans une casserole avec le fond de volaille et une noix de beurre. Laissez cuire à feu doux. Le temps de cuisson est fonction de sa maturation: les petits dés doivent être tendres mais doivent garder de la tenue...
- Égouttez les dés de topinambour. Mixez-en **un tiers**.
- Puis mélangez la purée avec la brunoise restante. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Pour les morilles

- Les morilles doivent être bien cuites afin de détruire les substances toxiques qu'elles contiennent. La cuisson se fait en deux temps : faites d'abord revenir les morilles fraîches à sec dans une poêle puis égouttez l'eau rendue. Enfin repassez les dans une poêle avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson. Si vous utilisez des morilles déshydratées, réhydratez-les dans de l'eau chaude et passez-les à la poêle avec du

beurre après les avoir égoutter.

- Gardez une morille entière par assiette et émincez les autres. Réservez.

Pour la brésilienne noisette et ail

- Faites torréfier les noisette à 180° pendant 10 mn dans votre four.
- Placez les noisettes dans un petit sac plastic puis écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez.
- Épluchez les gousses d'ail et coupez-les vraiment très finement.
- Faites revenir l'ail à sec dans une poêle en remuant en permanence pour éviter qu'il ne brûle. Il doit être doré.
- Puis mélangez l'ail aux éclats de noisette.

Pour la sauce

- Faites réduire le fond de veau avec le porto: vous devez obtenir un liquide légèrement sirupeux. Ajoutez alors le carré de chocolat pour lier et parfumer la sauce. Rectifiez l'assaisonnement. Si la sauce vous paraît un peu amer vous pouvez y ajouter une pointe de miel. Réservez.

Dressage

- Préparez vos assiettes que vous aurez au préalable préchauffées au four à 70°.
- Réchauffez les éléments: sauce, topinambours, morille.
- Au dernier moment terminez la sauce: ajoutez 50 g de beurre à la sauce réchauffée et montez la sauce avec un petit fouet hors feu.
- Disposez votre emporte pièce sur un plat et versez la

brésilienne de noisette et ail dans un coin. Remplissez le fond de l'emporte pièce avec le mélange de topinambour réchauffé. Incorporez une cuillerée de brunoise de morille puis recouvrez de topinambour. Puis tassez bien avec le petit couvercle ou une cuillère.

- Retirez l'emporte pièce et délicatement recouvrez le dôme de topinambours avec la brésilienne.
- A l'aide d'une spatule prélevez le dôme et disposez le dans l'assiette de présentation.
- Posez une morille et une noisette entière sur le dessus.
- Il ne reste plus qu'à verser une cuillère de sauce tout autour...

Merci encore au chef Marc Meurin pour ce grand moment de bonheur gourmand...

Ravioles étonnantes de Philippe Etchebest et leur risotto de topinambour

Il y a quelques temps je vous avais déjà proposé une autre recette de ravioles du chef Etchebest (les ravioles de gambas, sauce curry coco). J'adore les ravioles et surtout les recettes toujours plus délicieuses les unes que les autres de ce chef MOF.

Je vous en présente donc aujourd'hui une autre version tout en douceur: les Ravioles étonnantes car les ravioles sont ici accompagnées d'un suave risotto de topinambours et d'une béchamel aérienne réalisée au siphon.

Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).

Et retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour les Ravioles étonnantes (6 personnes)

Pour le risotto de topinambour

- 5 topinambours
- un oignon blanc
- environ 5 dl de fond de volaille ou de bouillon de légumes
- beurre
- sel et poivre

Pour les ravioles

- un sachet de pâte à ravioles asiatiques: ce sont des carrés de pâte déjà prêts; il y en a environ 35 à 40 par sachet. Vous en trouverez facilement dans les épiceries asiatiques
- un petit paquet de persil plat
- 140 g de fromage frais
- 140 de fromage de chèvre frais
- un œuf
- 40 g de comté râpé
- sel, poivre
- beurre
- il n'y a pas de menthe dans la recette originale du chef mais j'en ai rajouté 8 feuilles qui amènent une légère fraîcheur très agréable au plat
- un œuf supplémentaire pour coller les ravioles...
- zeste de citron

Pour le crumble de parmesan

- 20 g de chapelure
- 20 g de farine
- 40 g de parmesan

Pour la béchamel

- 35 g de beurre
- 35 de farine
- 500 ml de lait entier
- sel
- noix de muscade
- une gousse d'ail

Matériel

- un siphon. Je conseille grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

Pour le crumble de parmesan

- Mélangez la farine, la chapelure et le parmesan rapé. Étalez le mélange sur une plaque anti adhésive (ou papier cuisson, ou silpat).
- Faites cuire le crumble à 180° pendant 10 à 15 mn suivant les fours. Réservez dans une boîte hermétique après refroidissement.

Pour le risotto de topinambour

- Pelez l'oignon et ciselez-le très finement.
- Pelez soigneusement les topinambours. Conservez-les dans un bain d'eau additionné d'un peu de jus de citron au fur et à mesure de l'épluchage pour éviter que les topinambours noircissent.

- Coupez les topinambours en petits dés.
- Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un peu de beurre et une pincée de sel.
- Puis ajoutez les topinambours quand l'oignon est devenu translucide.
- Ajoutez du fond de volaille à hauteur. Cuire à feu doux jusqu'à évaporation. Au besoin continuez la cuisson en rajoutant du fond de volaille: les topinambour doivent être cuits mais pas trop tendres... Attention à ne pas faire de la purée! Rectifiez l'assaisonnement sel et poivre et réservez.

Pour les ravioles

- Hachez les feuilles de persil et de menthe puis faites-les revenir rapidement dans un peu de beurre.
- Puis mélangez tous les éléments: le fromage frais, le fromage de chèvre, le persil et la menthe revenus dans le beurre, l'œuf, le comté râpé, sel et une pincée de poivre.
- Battez un œuf avec un petit fouet pour bien mélanger le jaune et le blanc.
- Disposez les carrés de pâte sur votre plan de travail. A l'aide d'une petite cuillère posez un peu du mélange bien au centre. N'en mettez pas de trop car vous aurez du mal à fermer les ravioles correctement.
- Badigeonnez à l'aide d'un pinceau le pourtour des ravioles avec l'œuf battu.
- Rabattez la moitié ds ravioles et appuyez bien sur tout le pourtour pour fermer les ravioles.
- Découpez les ravioles avec un emporte pièce (ou un verre retourné) pour former des demi lunes.

- Rangez les ravioles sur un plat fariné: ne les faites pas trop se chevaucher les unes sur les autres au risque qu'elles se collent entre elles...Réservez au frais.

Il ne reste plus qu'à préparer la béchamel.

- Faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Cela s'appelle un roux.
- Quand tout est bien mélangé et fondu, ajoutez le lait chaud hors feu d'un coup. Mélangez bien et hors feu jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Remettre sur le feu et continuer à fouetter énergiquement jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Ôtez du feu et râpez un peu de noix de muscade et la gousse d'ail sur la béchamel. Salez et poivrez.
- Filtrez cette préparation au travers d'un tamis pour éviter qu'un petit morceau de poivre, d'ail ou de noix de muscade ne bouche votre siphon...
- Puis versez dans le siphon et insérez les cartouches de gaz (j'utilise un siphon d'un litre donc je mets deux cartouches). Secouez et réservez: il ne reste plus qu'à cuire les ravioles.

Cuisson des ravioles:

- Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole. Plongez-y les ravioles deux minutes maxi (pas trop à la fois...): elles sont cuites quand elles remontent à la surface.

Dressage

- Déposez une belle cuillère de topinambour dans le centre du bol et entourez-les de béchamel.
- Disposez les ravioles par dessus les topinambours.

- On saupoudre avec le crumble au parmesan...et on dispose une feuille de menthe. Vous pouvez également râper un peu de zeste de citron.