

# 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 blanc 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. Enfourez 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

---

# Financiers ananas confit et coco

Qui n'aime pas les financiers, ces petites bouchées gourmandes qui accompagnent si bien un thé ou un café? J'ai eu envie de les réinventer en y associant un petit souvenir de mon enfance passée en Afrique: de l'ananas et de la noix de coco.

Le financier est une pâtisserie ultra facile à réaliser en peu de temps et ne demande aucun savoir ou technique particulière. Il est moelleux et savoureux ... Vous avez envie de vous régaler? Alors vite à vos fourneaux!

## Ingrédients pour environ 12 financiers

- 50 g de noix de coco en poudre
- 45 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 90 g de blanc d'œuf
- 60 g de beurre fondu (noisette)
- des copeaux séchés de noix de coco

Pour l'ananas confit

- 180 g de tranches d'ananas frais
- 30 g de sucre semoule
- 15 cl de rhum

## Matériel

- J'ai utilisé des moules ronds en silicone de 5,3 cm de diamètre et de 3 cm de profondeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

## Préparation

- Découpez l'ananas en toute petite brunoise tout petits dés.
- Dans une poêle versez le rhum et le sucre; laissez légèrement caraméliser et ajoutez les dés d'ananas. Laissez caraméliser l'ananas. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.
- Faites fondre le beurre à feu doux et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne « noisette »: après avoir fondu le beurre va commencer à mousser. Puis il commence à émettre un petit bruit: on dit qu'il « chante »... Il va prendre une belle couleur dorée et vous allez sentir une odeur de noisette. Ôtez du feu, filtrez et laissez refroidir à température ambiante.
- Dans un grand bol versez toutes les poudres à savoir noix de coco, sucre glace tamisé, farine tamisée.
- Battez légèrement les blancs pour qu'ils deviennent mousseux et incorporez-les au mélange des poudres. Mélangez bien.
- Incorporez alors le beurre noisette qui est maintenant à température ambiante.
- Versez la préparation dans vos moules au 3/4 de la hauteur. Puis, à l'aide d'une petite cuillère déposez un peu d'ananas au centre: il faut former un petit dôme.
- Puis disposez tout autour de l'ananas des copeaux de

noix de coco. Enfourez à 180° pendant environ 20 à 25 minutes selon les fours.

Vous pouvez vous inspirer de la recette en utilisant également des fruits de saison: pommes confites et amandes, poires et noisette et petits copeaux de chocolat, bananes et noix de coco, etc...

---

## 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 ».

### 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.

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

# 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 fraîche aux aubergines pour accompagner votre barbecue?

## Matériel

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

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

- deux aubergines
- deux boîtes poivrons rouges ou 3 poivrons frais dont vous aurez ôté la peau (ébulliez-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.
- Passez-les à la poêle avec de l'huile d'olive l'huile. Elles doivent être tendres. Salez et poivrez.
- Coupez les poivrons en lamelles.
- Humidifiez la gélatine en la plongeant dans de l'eau froide pendant 10 minutes.
- 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.
- 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.

- Laissez au frais toute une nuit.
- Servez avec une bonne salade et vos viandes grillées au barbecue!

---

## Mayonnaise Végan sans œuf (recette Thermomix)

Cette mayonnaise est réalisée à partir de haricots blanc cuits et vous allez voir que sa texture et sa saveur sont vraiment extrêmement proches de celles d'une mayonnaise classique. Elle se réalise très facilement et pour ceux qui ont des difficultés avec la réalisation d'une mayonnaise classique, c'est un jeu d'enfant!

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors 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](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...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: 3 minutes**

**Difficulté: ultra facile**

**Ingrédients pour environ un peu plus de 300 ml de mayonnaise**

- 300 g de haricots blancs cuits
- 35 g d'huile d'arachide
- 20 g de moutarde
- 10 g de vinaigre
- une cuillère à café de curry ou de n'importe quelle épice que vous aimez (cumin, paprika, fenouil en poudre, piment...)
- sel et poivre
- ciboulette hachée (ou menthe, estragon, coriandre selon votre envie)

**Préparation**

- Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur et mixez 30 secondes / vit 4,5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule. Renouvelez les mêmes opérations encore deux fois (mixer et rabattre).
- Versez la préparation dans un pot hermétique et placez au frais. Vous vous en servirez comme d'une mayonnaise classique.

---

# Cocotte Saint Jacques, saumon et chou-fleur

C'est le début de la saison des Saint Jacques! Alors on en profite, c'est tellement bon...

## Ingrédients pour 4 cocottes

- 300 g de chou-fleur
- 200 g de saumon
- 12 coquilles Saint Jacques
- 1 œuf
- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 1 cuillerées à soupe rase de curry (à doser en fonction de la force de votre curry)
- une vingtaine de feuilles d'estragon et quelques unes supplémentaires pour le dressage
- sel

## Préparation

- Détaillez 300 g de chou-fleur en petites sommités. Réservez-en 150 g de côté et cuisez le restant vapeur pendant 10 minutes.
- Ciselez l'estragon.
- Mixez le chou-fleur cuit vapeur avec l'œuf, la crème et le curry. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez

l'estragon ciselé. Réservez la préparation au frais.

- Assaisonnez les Saint Jacques en sel et poivre. Réservez-en 4 sur lesquelles vous verserez un petit filet d'huile d'olive et que vous poêlerez minutes juste avant de servir.
- Découpez le saumon en dés et assaisonnez en sel et poivre.
- Remplissez vos cocottes en disposant un peu de sommités de chou-fleur, des dés de saumon et disposez deux Saint Jacques au milieu.
- Recouvrez avec la préparation à base d'œuf, crème et curry. Mettez les cocottes dans un bain marie (l'eau doit déjà être chaude) et enfournez à 180 ° pendant 30 à 40 minutes.
- Poêlez les Saint Jacques que vous avez réservées ou saisissez-les sur un grill.
- Sortez les cocottes du four, disposez une Saint Jacques grillée sur chacune et décorez avec un peu d'estragon. Servez tout chaud accompagné d'une bonne salade verte!

---

# Crème Végan onctueuse au chocolat et noix de coco, sans oeuf ni lactose

Si vous êtes un gourmand accro au chocolat voici un dessert au chocolat bien onctueux! Réalisé à base de tofu soyeux et de lait de coco qui rendent la texture très crémeuse c'est un dessert facile et rapide à faire. Je le sers avec des tuiles à la noix de coco dont vous trouverez la recette en cliquant [ici](#).

## Ingrédients ( pour 8 ramequins)

- 300 g de tofu soyeux
- 70 g de lait de coco
- 120 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 cuillères à café de pâte de noisette
- 50 g de sirop de sucre de canne
- 40 g de poudre de noix de coco
- une petite pincée de sel

## Préparation

- Versez et mixez le tofu, la pâte de noisette, le sirop de sucre de canne et le lait de coco dans une casserole. Faites chauffer à feu doux en mélangeant en permanence: en effet quand le mélange chauffe il a tendance à former de grosses bulles qui éclatent en remontant à la surface...

- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.
  - Quand le mélange est chaud versez-le sur le chocolat coupé en morceaux (cela facilite grandement sa fonte).
  - Ajoutez une petite pincée de sel et la poudre de noix de coco et mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
  - Versez la crème dans des ramequins. Laissez pendre au frais pendant deux heures. Juste au moment de servir saupoudrez de noix de coco en poudre et ajoutez une petit meringue ou des tuiles à la noix de coco. C'est prêt! Facile non?
- 

## **Artichaut farci au chèvre et origan**

Aujourd'hui une recette gourmande autour de l'artichaut. C'est un légume au goût très doux et il se marie à merveille avec le chèvre. Et je vous le propose avec une jolie présentation qui transforme ce légume peu glamour en une belle entrée.

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 gros artichauts (type Camus de Bretagne)
- 150 g de fromage de chèvre (crottin de Chavignol)
- 150 g de crème liquide entière
- une gousse d'ail
- une cuillerée à soupe rase d'origan séché
- un jaune d'œuf
- 50 g de parmesan râpé

- 2 tranches de pain
- beurre
- sel et poivre

## Matériel

- un très bon couteau bien aiguisé pour pouvoir couper le dessus des artichauts! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

- Préchauffez votre four à 200°. Coupez le dessus des artichauts avec un couteau très bien aiguisé (les feuilles d'artichauts sont assez dures à couper! Et surtout ne le faites pas quand les artichauts sont cuits car les feuilles se détacheront de manière désordonnée...).
- Faites-les cuire à la vapeur pendant 45 minutes à une heure suivant leur grosseur. Ôtez alors les feuilles du centre pour dégager le foin qui se trouve au milieu. Ôtez le foin en vous aidant d'une petite cuillère. Si vous avez du mal à l'enlever, vos artichauts ne sont pas assez cuits... Remettez-les alors encore un peu en cuisson.
- Poêlez deux tranches de pain dans une poêle avec un peu de beurre pour les dorer. Salez et poivrez en fin de cuisson.
- Versez la crème, le fromage de chèvre coupé en morceaux, la gousse d'ail râpée et l'origan dans une casserole et faites fondre à feu doux.
- Ôtez du feu et laissez retomber à température. Ajoutez alors le jaune d'œuf et le parmesan râpé et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement.

- Versez la préparation au creux des artichauts et poser une demi tranche de pain dans la préparation au fromage. Enfournez à 200° pendant 15 minutes.
- Il ne reste plus qu'à déguster...

---

## **Courgettes farcies chèvre, pignon et menthe**

Aujourd'hui une recette simple, avec des produits simples à trouver...Mais une recette toujours gourmande qui va vous régaler.

### **Matériel**

- un évideur de légume. Vous pouvez en trouver e cliquant sur la photo ci-dessous:

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 2 courgettes

Pour la farce:

- 150 g de chèvre frais émietté
- 50 g de panko (chapelure japonaise; vous pouvez en trouver au rayon asiatique de votre super marché; si vous n'en trouvez pas utilisez de la chapelure normale)

- un œuf
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- un citron jaune (vous aurez besoin du zeste et d'un demi jus de citron)
- quelques feuilles de persil ciselé
- 3 belles cuillerées à soupe de pignons torréfiés à la poêle
- sel et poivre

Pour l'huile de menthe

- 12 g de feuilles de menthe fraîches et quelques feuilles supplémentaire pour le dressage
- 5 cl d'huile olive
- sel

Pour la sauce

- 120 g de labneh: c'est un yogourt très épais originaire du Moyen-Orient. Il a un goût légèrement acidulé. Vous pouvez en trouver au rayon frais de votre supermarché sinon utilisez un yaourt classique
- quelques feuilles de menthe émincées
- un filet de jus de citron (selon votre goût)
- sel et poivre

Dressage

- quelques feuilles de mâche

## Préparation

- Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Réservez au frais.
- Coupez les courgettes en deux et ôtez les graines à l'aide de votre évideur à légume.
- Cuisez les courgettes à la vapeur pendant 12 minutes (déposez -les dans votre cuiseur vapeur à partir du

moment où la vapeur se met en route).

- Blanchissez rapidement les 12 g de feuilles de menthe dans de l'eau bouillante.
- Égouttez-les et mixez finement avec les 5 cl l'huile d'olive. Salez. Réservez.
- Faites torréfier les pignons à sec dans une poêle.
- Préparez la farce en mélangeant tous les éléments qui la compose: 150 g de chèvre frais émietté, 50 g de panko, un œuf, 15 cl de crème fraîche liquide entière, le demi jus du citron et son zeste râpé, quelques feuilles de persil ciselé, 3 belles cuillerées à soupe de pignons torréfiés à la poêle. Ajoutez le sel et le poivre après avoir tout mélangé: le chèvre est parfois déjà un peu salé.
- Farcissez les courgettes avec ce mélange. Enfournez à 15 mn à 180° et terminez la cuisson en passant les courgettes une minutes sous le grill.

## Dressage

- Versez une cuillerée à soupe de sauce dans l'assiette et étirez-la avec le dos de la cuillère. Disposez une courgette à côté et versez un peu d'huile de menthe. Ajoutez quelques feuilles de mâche.

---

# 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.
- Enfournez 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...

---

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

# **disponible !**

## **Bonjour à tous!**

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

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

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

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

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

Voici les recettes que vous découvrirez dans le Tome 2

- Asperges soleil levant
- Délice tout carottes
- Foie gras au vin rouge

- Mousse de foie de volaille, petits pois acidulés
- Œuf crémeux, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo
- Blanquette de saumon
- Coquillages et crustacés, nage asiatique
- Gambas, fraîcheur d'avocat et salicorne au wasabi
- Mon aioli
- Petites seiches et rémoulade de céleri
- Saumon confit à l'huile, compoté d'oignon rouge et fenouil
- Terrine de poisson aux petits légumes
- Canard confit basse température à l'ail
- Bœuf Wagyu basse température et ses légumes au sésame
- Côte de porc aux pruneaux
- Epaule d'agneau et carottes fanes, vadouvan
- Filet pur de porc à la moutarde et ses pommes de terre caramélisées
- Jambon, carottes, petits pois et orange aux épices indiennes
- Jarret de veau, potiron et navet fruités
- Porc laqué cacahuètes
- Pot au feu thai
- Poulet franc comtois
- Poulet tandoori
- Poire à l'anis
- Tartelettes sablées, pommes et cardamome

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

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Petit aperçu du Tome 2...

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

---

# Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

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

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

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

Pour le melon

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

Pour le chèvre

- 160 g de chèvre frais

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

## Matériel

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

## Préparation

Pour le melon

- Coupez le melon en deux et ôtez les graines.
- Prélevez des billes de melon à l'aide de la cuillère parisienne. Réservez les billes au frais.

Pour le chèvre:

- Faites chauffer le chèvre avec la crème et le thym. Puis quand le mélange est chaud, ôtez du feu et recouvrez de film alimentaire. Laissez infuser 20 mn.
- Au bout des 20 mn filtrez la préparation , mixez-la rapidement juste pour qu'elle soit bien fluide, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.
- Quand la crème est bien froide versez la dans votre siphon (pour tout connaître sur la bonne utilisation

d'un siphon [cliquez ici](#)). Vous pouvez préparer cette crème au thym la veille: dans ce cas laissez-la au frais toute la nuit sans ôter le film alimentaire de la casserole et filtrez-la juste avant de la verser dans votre siphon.

On s'occupe maintenant des feuilles de filo.

- Beurrez les feuilles de pâte filo à l'aide d'un pinceau.
- Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés. Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours.

## **Finitions et dressage**

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

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

---

## **Fleurs d'oignon, sauce fraîche**

Ce weekend je vous propose une recette végétale toute simple mais pleine de fraîcheur et gourmandise. J'accompagne cette « Fleur d'oignon » à la fois tendre et croustillante d'une

sauce grecque vous connaissez tous, le tzatziki. Ce petit association donne un plat très original visuellement qui va ravir vos yeux autant que vos papilles. Si vous désirez y ajouter des protéines animales optez pour du saumon fumé qui se marie particulièrement bien avec cette recette.

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros oignons doux (un par personne)
- 200 g de farine
- 20 g de curry
- de l'huile de friture
- quelques feuilles de sucrine (variété de petite salade bien croquante) pour la présentation

Pour la sauce

- un yaourt onctueux
- un demi concombre
- une quinzaine de feuilles de menthe
- le zeste et le jus d'un demi citron jaune
- une cuillerée à soupe d'une excellente huile d'olive
- sel et poivre

## Préparation pour les Fleurs d'oignon, sauce fraîche

Commencez par la sauce.

- Épluchez le concombre et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Ôtez les graines à l'aide d'une cuillère.
- Coupez **une moitié** de concombre en fine brunoise. Filmez le demi concombre restant et réservez au frais pour une autre utilisation.
- Mélangez tous les ingrédients de la sauce (yaourt,

brunoise de concombre, feuilles de menthe ciselées, jus de citron et zeste, huile d'olive, sel et poivre selon votre goût). Réservez au frais.

## **Pour l'oignon**

- Épluchez soigneusement les oignons en gardant bien le pédoncule à la base. Puis coupez les oignons en 8 parts égales en faisant attention de le couper presque jusqu'au pédoncule mais sans l'atteindre. Si vous coupez trop loin les feuilles extérieures ne tiendront plus...
- Mélangez la farine et le curry de manière bien homogène.
- Ouvrez délicatement l'oignon. Puis déposez l'oignon dans ce mélange et recouvrez soigneusement toutes les feuilles du mélange farine curry. Au besoin aidez -vous à l'aide d'un petit tamis.
- Faites chauffer votre bain d'huile (180°). Insérez la fleur d'oignon dans une louche puis plongez-la dans l'huile chaude pour quelques minutes. Au sortir du bain déposez-la sur du papier absorbant et salez-la.

## **Dressage**

- Si vous désirez apporter des protéines animales au plat déposez une tranche de saumon fumé dans le fond de l'assiette.
- Détachez les feuilles de sucrine et versez un peu de sauce dedans. Puis disposez les feuilles de sucrine et la sauce tout autour de l'oignon. Dégustez!