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

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

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

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

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

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »

Ingrédients

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

Matériel

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

d’information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

ISI CB502 Siphonà crème

Préparation

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

Torréfiez les noisettes à 180° pendant 10 mn

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

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

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

Les tuiles de parmesan sont prêtes

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

Faire tremper la gélatine

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

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

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

Filtrez le mélange

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

Versez la crème dans un siphon

Dressage

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

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

Bouchées aériennes au parmesan

Les guimauves tout le monde les connait en version sucrée.

Mais vous pouvez en réaliser en mode salé et parfumées au parmesan c’est délicieux en petites bouchée apéritives.

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

Pour la version au Thermomix de la recette cliquez ici.

Bouchées aériennes au parmesan

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

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

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »

Ingrédients pour 15 à 20 guimauves environ

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

Préparation

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

Portez à ébullition

- Passez la préparation au chinois.

Passez la préparation au chinois

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

Montez les blancs en neige

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

Bouchées aériennes au parmesan

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

Bouchées aériennes au parmesan

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:

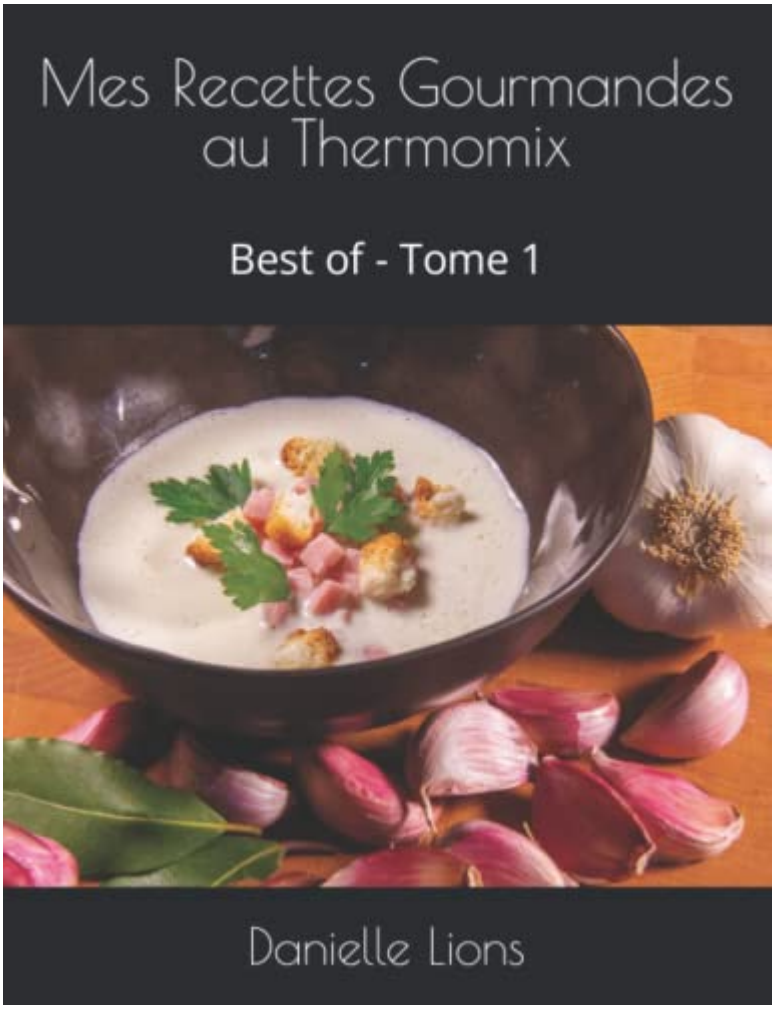
gourmantissimes@gmail.com

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)

Tartinade au jambon (recette Thermomix)

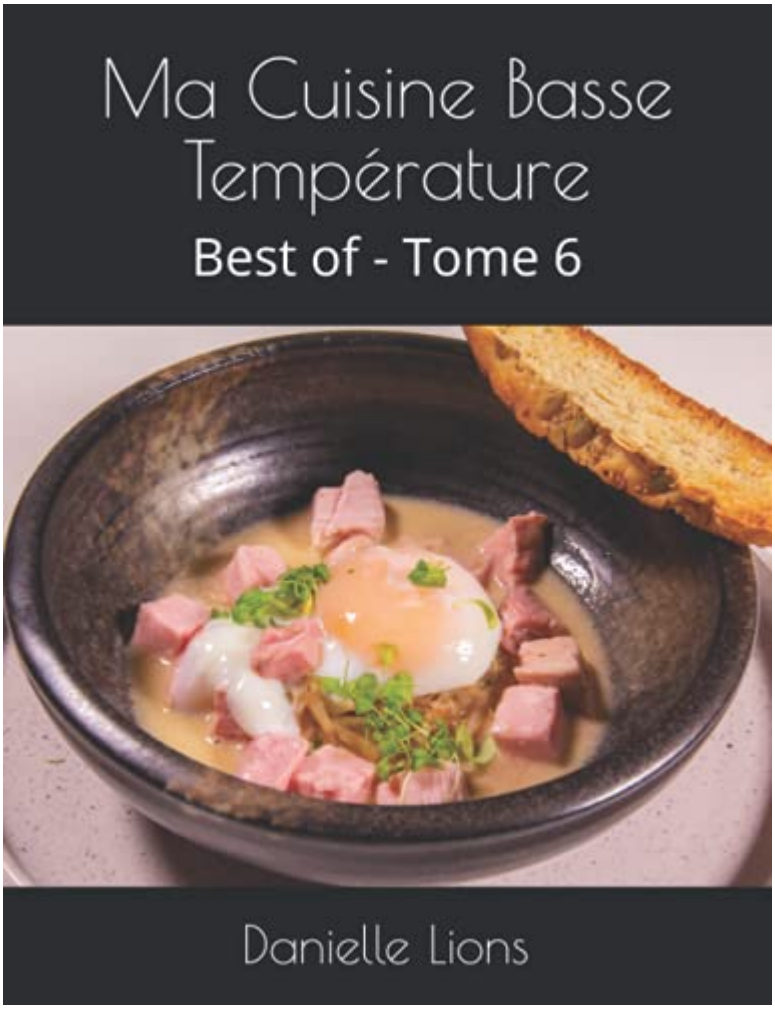
Une délicieuse mise en bouche ou une préparation gourmande à servir en tartine pour un apéro réussi. Et rien de plus simple à préparer que cette Tartinade au jambon, surtout si vous êtes équipée d’un robot de cuisine comme le Thermomix!

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez ici pour y assister!

Tartinade au jambon

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



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Ingrédients pour un pot de 450 ml

- 250 g d’un excellent jambon blanc: pour avoir une tartinade de qualité utilisez un bon jambon à l’os acheté chez votre boucher et non pré-tranché en grande surface
- 120 g de beurre pommade
- 3 g de poivre blanc
- 4 tranches fines de jambon cru
- cornichon (quantité souhaitée): j’en ai mis 4
- des belles tranches de pain grillées. Pour une recette de pain facile fait maison cliquez ici.

Préparation

- Placez les tranches de jambon cru sur une surface anti

adhésive et placez-les au four à 180° pendant environ 15 à 20 minutes. Tournez les tranches à mi cuisson. Refroidies elles doivent être croustillantes: si ce n’est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Réservez.

Tartinade au jambon

- Coupez les cornichons en une très fine brunoise. Réservez.

Tartinade au jambon

- Mixez le jambon et le beurre. Si vous possédez un **Thermomix** placez le jambon dans le bol et mixez 30 secondes/ vit 6. Puis ajoutez le beurre pommade et renouvelez l’opération: mixez 30 secondes/ vit 6.
- Ajoutez le jambon cru séché et émietté et la brunoise de cornichon. Mélangez avec une spatule et versez la préparation dans des petits bols de présentation. Lissez

bien le dessus et mettez au frais.

- Servez avec des belles tranches de pains grillées.

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez ici pour y assister!