

# 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..).



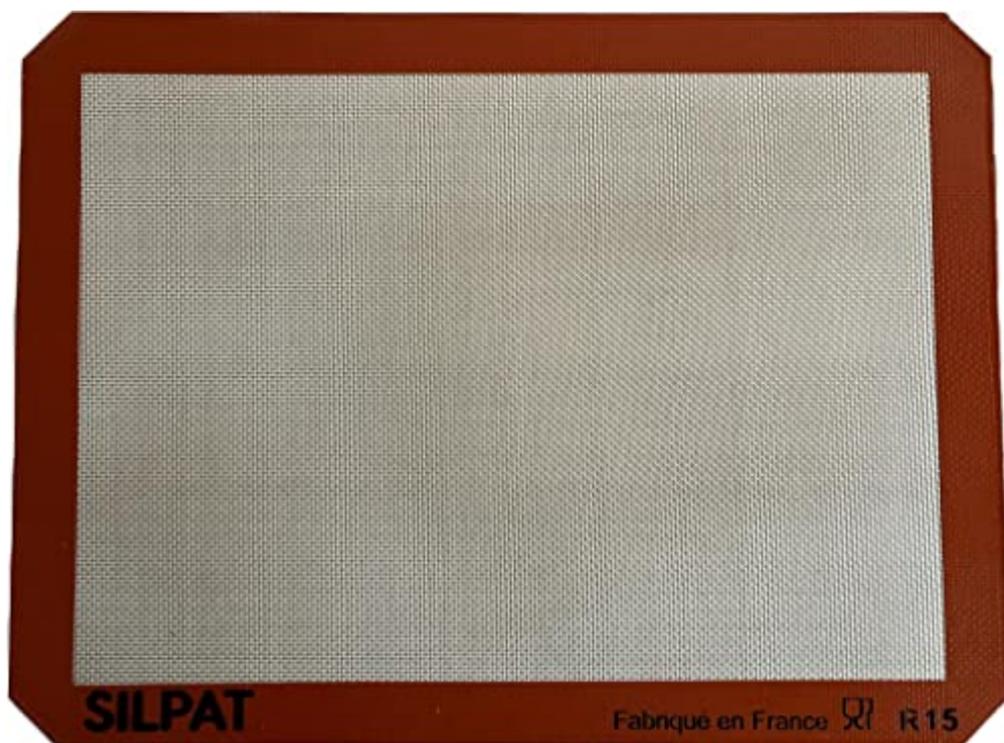
Krupuks au riz ou chips soufflées

## Ingrédients pour environ 20 Krupuks (pour 4 personnes)

- 80 g de riz
- eau ou fumet de poisson (le fumet amènera plus de goût...)
- deux cuillerées 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



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

Rectangulaire, Beige

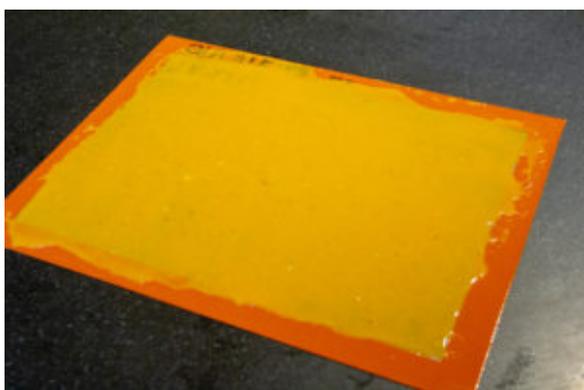
## Préparation

- Faites cuire le riz dans de l'eau ou du fumet de poisson. Il faut vraiment que votre riz soit trop cuit et pâteux.



Faites cuire le riz dans de l'eau ou du fumet de poisson

- 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).



Étalez la pâte

- 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°.



Après séchage, la pâte doit être cassante sur toute sa surface

- 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.



Plongez les morceaux dans l'huile

- Il ne reste plus qu'à croquer!



Krupuks au riz ou chips soufflées

---

## **Croquettes de tofu, sauce aux algues**

La cuisine japonaise est une cuisine extrêmement savoureuse et très raffinée. Aujourd'hui on prépare une entrée à base de tofu...Tofu? Beaucoup d'entre vous ne savent pas le cuisiner et le trouvent peu goûteux. Essayez ma recette de Croquettes de tofu, sauce aux algues et vous allez complètement changer d'avis!

Ces petites croquettes peuvent également se servir en apéritif dans une verrine (une croquette par verrine).



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

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 les Croquettes de tofu, sauce aux algues (4 personnes)

- un œuf
- 350 g de tofu **ferme**; attention il existe du tofu souple, soft ou soyeux qui est beaucoup plus fragile et il ne tiendra pas à la cuisson. Vous pouvez trouver du tofu ferme au rayon asiatique de votre supermarché: il est généralement conditionné sur forme de brique.
- de la chapelure Panko: le panko est une variété de chapelure typique de la cuisine japonaise. Cette chapelure se présente en flocons et non en poudre et vous obtiendrez une panure beaucoup croustillante et

surtout beaucoup moins grasse en bouche. On en trouve maintenant assez facilement au rayon asiatique de vos supermarchés. Vous pouvez aussi en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour la sauce

- 15 ml de soja sucré
- 5 ml de vinaigre de riz
- 5 ml de mirin: le mirin est une sorte de saké très doux et sirupeux, utilisé comme assaisonnement dans la cuisine japonaise
- 5 ml d'huile de sésame
- une cuillerée à café de gingembre frais râpé
- une grosse cuillerée à soupe d'algues wakamé déshydratées

Pour le dressage

- de la ciboulette

## Préparation

Préparez la sauce en premier:

- Réhydratez les algues dans un peu d'eau chaude et mélangez-les à tous les ingrédients de la sauce; faites légèrement tiédir le tout pour que le gingembre exhale tous ses arômes dans la sauce. Réservez.
- Battez l'œuf à la fourchette et versez du Panko dans un grand récipient.
- Ouvrez le pack de tofu en découpant les bords à l'aide de ciseaux de manière à ne pas abîmer le bloc de tofu. Découpez 12 portions. Passez chacune des portions dans l'œuf battu puis dans la chapelure Panko.
- Faites chauffer de l'huile à 160°. Plongez les cubes dans l'huile chaude et faites cuire les croquettes:

elles doivent être bien dorées. N'en mettez pas trop à la fois dans le bain de friture.

- Égouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant.

## Dressage

- Déposez trois croquettes dans un bol et versez un peu de sauce par dessus. Ciselez la ciboulette et parsemez-la sur les croquettes...Facile et super bon! Vous m'en direz des nouvelles!

---

# Croquettes de sole, sauce gribiche

Régalez-vous aujourd'hui avec ces classiques mais néanmoins délicieuses croquettes de soles (également appelées goujonnettes) servies avec une sauce gribiche. Vous pouvez servir ces croquettes en plat complet en y ajoutant par exemple une salade de riz, une salade ou quelques petits légumes mais c'est également une très bonne idée pour l'apéritif. Les enfants comme les grands vont les adorer!

Vous pouvez transformer ce plat en fish and chips en le servant avec des pommes de terre en éventail bien croquantes et super faciles à faire... Pour la recette cliquez [ici](#).

## Ingrédients: pour 4 personnes

- filets de sole: comptez 160 g à 180 g de filet de sole par personne pour un plat et environ 70 g pour un apéritif. Demandez à votre poissonnier de vous lever les filets.

- une bonne mayonnaise maison
- cornichons ( 2 ou 3)
- câpres
- un œuf dur
- des herbes aromatiques: un mélange de persil, estragon, cerfeuil et coriandre hachés
- une échalote hachée (à ajouter au dernier moment à la sauce gribiche)
- sel, poivre
- huile d'arachide pour friture

Pour la panure

- 100 g de farine
- deux blancs d'œuf
- 100 g de chapelure japonaise (Panko). Cette chapelure, contrairement à la chapelure classique, est grossièrement moulue et donc beaucoup plus croustillante; elle absorbe également moins le gras. Si vous avez du mal à en trouver vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous:

## Préparation

Commencez par préparer votre mayonnaise maison.

- Puis hachez finement les herbes ( persil, estragon, cerfeuil et coriandre) . Puis faites de même avec les cornichons et une ou deux cuillerées à café de câpres ( selon votre goût). Comptez trois bonnes cuillerées à soupe de ce mélange d'herbes, cornichons et câpres.
- Hachez votre œuf dur finement à l'aide d'une fourchette.
- Mélangez l'œuf dur et les herbes hachées à la mayonnaise. C'est à vous de doser selon votre goût. Salez et poivrez. Réservez au frais.
- Ciselez l'échalote en petite brunoise et réservez au

frais. Vous ajouterez l'échalote à la sauce mayonnaise (gribiche) au tout dernier moment.

### **La panure et la cuisson des filets de sole:**

- Coupez les filets de soles en deux dans le sens de la longueur.
- Paner n'est pas difficile mais demande une **bonne organisation**. N'hésitez pas à utiliser des gants jetables qui vous permettront de ne pas vous mettre du blanc d'œuf mélangé à la panure plein les doigts (c'est particulièrement collant!). Préparer trois récipients dans l'ordre suivant: un pour la farine, un pour les blancs d'œuf et un pour la chapelure ainsi qu'un grand plat pour y déposer les filets de poisson panés prêts à cuire.
- Battez les deux blancs d'œuf légèrement. Ils doivent être un peu mousseux.
- Passez soigneusement tous les filets de soles d'abord dans la farine et ôtez-en l'excédent.
- Puis trempez les filets dans le blanc d'œuf. Mélangez bien.
- Enfin passez les filets de sole un à un dans la chapelure.
- Déposez-les dans un plat propre les uns à côté des autres sans se chevaucher; quand une couche est terminée, filmez avec un film alimentaire et recommencez jusqu'à épuisement.
- Faites frire les filets de sole dans une huile préchauffée à 160°.
- A la sortie du bain de friture déposez les filets de sole sur un papier absorbant. Salez et poivrez à la sortie du bain.

- Servez tout chaud avec la sauce gribiche (n'oubliez pas d'y ajouter l'échalote juste avant de servir). C'est-y pas gourmand???

---

# Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer

En apéritif pour votre réveillon voici les Huîtres mi cuites, crème d'estragon et perles de la mer, inspirées d'une recette du chef Eric Briffard du célèbre Institut d'arts culinaires et de management hôtelier de Paris . Vous pouvez proposer ces huîtres soit en amuse bouche à l'apéritif, soit directement en entrée.

C'est une recette facile à faire (même l'ouverture des huîtres est grandement facilitée par leur pochage préalable): elle peut être préparé le matin pour le soir. Ce plat fait partie de mon menu de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

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

cliquez ici.

## Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon 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" ,"Ma cuisine basse température, Best Of -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

**Ingrédients pour les Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer (6 personnes/ 3 huîtres par**

## personne)

- 18 huîtres spéciales n°2
- 250 g de lait de soja
- 2 g d'agar agar
- 15 g de feuilles d'estragon
- 5 g d'aneth effeuillé
- 25 g d'œuf de lump ou du caviar...

En plus des ingrédients précédents j'ai rajouté à la recette du chef ces ingrédients

- deux belles échalotes
- un citron yuzu frais (difficile à trouver; vous pouvez le commander chez votre légumier ou à Paris vous en trouverez à La Grande Épicerie par exemple). Sinon vous pouvez utiliser le zeste d'un citron vert.

Et du gros sel pour pouvoir stabiliser les huîtres sur vos assiettes...

## Préparation

- Ciselez les échalotes finement.
- Faites revenir les échalotes avec un peu d'huile à la poêle. Salez et poivrez.
- Prélevez les feuilles d'estragon et les petits filaments d'aneth de manière à ne pas avoir de morceaux de tiges.
- Lavez les huîtres et pochez-les entières avec leur coquille, 20 secondes dans un bain d'eau bouillante. Sortez-les et laissez-les reposer deux minutes à température ambiante.
- Ouvrez les huîtres et ôtez-les de leur coquille. Nettoyez bien l'intérieur des coquilles et réservez-les.
- Faites chauffer le lait de soja et ajoutez l'agar agar

en pluie. Fouettez délicatement constamment et laissez cuire 1 minute.

- Mixez finement le lait de soja avec l'estragon et l'aneth. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Puis passez cette préparation au tamis pour la filtrer.
- Installez vos coquilles d'huîtres sur un tapis de gros sel de manière à les stabiliser. Déposez un peu d'échalote dans le fond des coquilles et recouvrez de crème d'estragon et aneth.
- Puis déposez une huître dans chaque coquille.
- Il ne reste plus qu'à poser un peu d'œuf de lump ou de caviar sur le dessus et de zester un peu de citron sur chaque huître. Mettez au frais au moins une heure le temps que la crème prenne.

---

## **Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre**

Cette semaine je vous propose une entrée toute en fraîcheur que vous pouvez également proposer en amuse bouche. La betterave se marie particulièrement bien avec les framboises dont c'est la pleine saison...



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.

## Matériel

- Pour cette recette il vous faut absolument un extracteur de jus ou une centrifugeuse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- facultatif: un siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Si vous n'avez pas de siphon vous pouvez utiliser une poche à douille.
- 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 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 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 la Fraîcheur de betterave (5 coupes individuelles)**

Pour la mousse de chèvre

- 180 g de crème fraîche liquide entière
- 80 g de chèvre
- une cuillerée à soupe rase de curry
- sel et poivre

Pour les betteraves

- il vous faudra environ 3 grosses betteraves pour le jus de betterave (30 cl) qui servira à réaliser la mousse et une à deux betteraves pour la salade de betterave
- 80 g de framboises fraîches
- 4 g de gélatine
- 90 g de crème fraîche liquide entière
- quelques branches d'estragon (une vingtaine de feuilles)
- huile de noisette
- vinaigre de framboise: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en

cliquant ici. Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo ( Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter!

- sel, poivre

## Préparation

Pour la mousse de chèvre au curry

- Versez tous les ingrédients de la mousse de chèvre dans une casserole et faites chauffer. Le fromage doit fondre et mélangez bien pour obtenir une préparation homogène. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.
- Passez la préparation au chinois et versez dans votre siphon. Fermez le siphon et insérez les cartouches de gaz. Pour plus d'explications sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez ici. Si vous n'utilisez pas de siphon laissez cette préparation au frais pendant une heure et lorsqu'elle est refroidie, montez-la en chantilly. Puis remplissez une poche à douille avec la crème montée et remettez au frais jusqu'au dressage.

Pour la cuisson des betteraves

- Épluchez les betteraves.
- Mettez les betteraves sous vide et cuisez-les dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 90° pendant 1 h 30.
- Dès la cuisson terminée passez 3 à 4 betteraves à la centrifugeuse: il faut obtenir 30 cl de jus. Réservez.
- Surtout ne jetez pas la pulpe qui reste dans votre

centrifugeuse: récupérez-la et étalez-la finement sur du papier cuisson ou un silpat.

- Enfournez la pulpe à 90° pendant 1 h 30. Elle doit être bien sèche et craquante.
- Mixez la pulpe séchée finement. Vous obtenez une poudre fine. Réservez; cette poudre peut servir à assaisonner vos chantilly salées, vos vinaigrettes, servir d'assaisonnement saupoudrée sur un poisson...Elle se conserve parfaitement dans un petit bocal fermé.
- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Montez la crème fraîche en chantilly. Réservez au frais.
- Chauffez les 30 cl de jus de betterave avec **40 g** de framboises fraîches (attention: vous avez 80 g de framboises en tout donc réservez-en la moitié pour la salade). Dès ébullition, coupez le feu. Ajoutez la gélatine et mixez finement. Puis passez au chinois pour ôter tous les petits grains de framboise qui pourraient rester. Laissez le mélange retomber à 28°.
- Puis mélangez délicatement la chantilly au jus de betterave et framboise. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Commencez à remplir vos coupes individuelles de mousse de betterave et laissez prendre au frais.
- Coupez 150 à 200 g de dés de betteraves dans la ou les betteraves qui vous restent.
- Coupez les 40 g de framboises restantes en petits dés. Gardez-en une entière pour chacune des verrines: elles serviront à la présentation.
- Ciselez l'estragon.
- Mélangez la betterave, l'estragon et les framboises. Réalisez une vinaigrette avec l'huile de noisette, le

vinaigre de framboise, sel et poivre. Intégrez la vinaigrette au mélange betterave, framboise et estragon. Il ne reste plus qu'à finir de dresser.

## Dressage

- Sortez les verrines que vous avez mises au frais; la mousse de betterave doit être prise. Versez une à deux cuillerées de salade de betterave sur la mousse et terminez en pochant une noix de chantilly au chèvre. Saupoudrez avec la poudre de betterave et décorez avec quelques feuilles d'estragon et une belle framboise...

---

## Tapenade petits pois, menthe et chorizo

Une dégustation toute simple pour l'été? Voici des petits bouchées de saison qui feront de vos apéritifs un moment très apprécié par les chaleurs que nous subissons en ce moment! Rafraîchissant et goûteux vous pouvez également servir ce plat en petite terrine et l'accompagner de bonnes tranches de pain de campagne grillé et d'une salade.

Si vous désirez présenter ce plat en minis bouchées, j'ai utilisé les minis croustades vendues chez Ikéa au rayon alimentation.

# Ingrédients pour environ 25 petites bouchées de Tapenade petits pois ou un pot de 250 ml de tapenade

- une échalote
- 350 g de petits pois frais écosés
- 15 feuilles de menthe. J'utilise de la menthe chocolat qui est une variété dont le goût est encore plus frais.
- 20 g d'huile de noisette
- 25 g de noisette émondées (sans peau)
- 30 g de chorizo coupé en tranches fines. Gardez une tranche à part que vous couperez en petits carrés réguliers pour la présentation.
- sel et poivre

## Matériel

Si vous désirez présenter ce plat en minis bouchées, j'ai utilisé les minis croustades vendues chez Ikéa au rayon alimentation.

## Préparation

- Torréfiez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.
- Épluchez et ciselez l'échalote. Faites-la revenir dans du beurre à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réservez.
- Écossez les petits pois. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes. Égouttez-les et plongez-les dans un bain d'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Mixez finement les petits pois avec l'échalote revenue, l'huile de noisette, les feuilles de menthe et les

noisettes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre selon votre goût.

- Hachez les tranches de chorizo en petits morceaux.
- Mélangez la purée de petits pois et le chorizo.

Il ne reste plus qu'à disposer votre Tapenade petits pois, menthe et chorizo dans un beau ramequin où chacun se servira ou la dresser dans des petits croustades.

---

## **Glace étonnante aux asperges...une jolie douceur sucrée que vous allez découvrir!**

Cette Glace étonnante et inattendue va vous surprendre et ravira les amateurs de fraîcheur pas trop sucrée. La recette me vient d'un de mes restaurants préférés en Belgique (une étoile): le restaurant « Philippe Meyers » à Braine l'Alleud tenu par le chef du même nom. N'hésitez pas à faire le le détour pour déguster une cuisine exceptionnelle et rencontrer ce chef aussi généreux dans ses assiettes que dans ses partages gastronomiques!

C'est une recette très simple à réaliser mais il vous faut toutefois une sorbetière. Vous pouvez servir cette glace aussi bien en dessert qu'au milieu d'un repas avant le plat principal, un peu comme un trou normand non alcoolisé.

# Ingrédients pour un demi litre de glace

- soit les épluchures de 3 asperges blanches et 3 vertes, soit la tige (sans la pointe) de 2 grosses asperges blanches et 2 vertes. Aujourd'hui j'ai utilisé les tiges et non les épluchures pour cette recette.
- quelques mini asperges ou la pointe des asperges précédentes: elles serviront à décorer la glace. Il vous faut donc une à deux tranches de tête d'asperges par bol de présentation **ou** deux/trois mini asperges par invité
- 250 ml de lait entier
- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 5 jaunes d'oeuf
- 85 g de sucre

Pour le sirop

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre

## Matériel

- une sorbetière. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

- Coupez les têtes des mini asperges. Si vous n'avez pas de mini asperges qui sont assez fines, prélevez les têtes de vos asperges et tranchez-les en trois dans la longueur. Ces têtes d'asperges vont être confites dans un sirop. Elles serviront à décorer la glace. Il vous faut donc une à deux tranches de tête d'asperge par bol de présentation...

## ou

- Faites un sirop avec 100 g d'eau et 50 g de sucre. Faites chauffer. A frémissement versez-le sur vos têtes d'asperges. Laissez refroidir puis récupérez le sirop et renouvelez l'opération au moins trois fois: on chauffe le sirop et on le verse sur les têtes d'asperges, on attend le refroidissement total et on recommence...Puis réservez à température ambiante.

## ou

- Coupez les tiges des grosses asperges en tronçons.
- Versez les morceaux de queues d'asperges dans une casserole avec le lait et la crème. Cuire à feu doux pendant 30 mn. Puis mixez finement et passez le mélange au tamis. Si vous avez la chance d'avoir un Thermomix n'hésitez pas à l'utiliser: dans ce cas cuire à 90° pendant 30 mn et mixez finement puis tamisez.
- Battre au robot les jaunes et le sucre pendant 8 mn: le mélange doit vraiment blanchir.
- Versez les jaunes et sucre blanchis sur le mélange encore chaud d'asperge et bien mélanger. Réservez au frigo jusqu'à **complet refroidissement**.
- Quand le mélange est bien froid versez le dans le sorbetière et turbinez. Puis soit servez immédiatement ou réservez au congélateur.

## Dressage

- Réalisez de belles boules de glace que vous placerez dans des bols individuels et décorez avec les têtes d'asperges au sirop et quelques petites fleurs en sucre.

---

# **Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées**

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

Mais vous pouvez également servir ces délicieuses crèmes lors d'un apéritif...

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

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

Pour la crème brûlée

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de jaune d'œuf
- 75 g de bleu d'Auvergne
- 6 gouttes d'extrait d'amande amère Vahiné
- de la cassonade

Pour les amandes grillées

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

## Préparation

On commence par les amandes.

- Mélangez les amandes avec le sirop d'érable. Ajoutez du sel et du poivre. Versez sur une plaque anti adhésive et passer au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.
  - Versez le lait, la crème et le bleu coupé en petit morceaux dans une casserole et faites chauffer doucement jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
  - Mixez la préparation.
  - Battre les jaunes avec une fourchette ou un fouet.
  - Versez le mélange lait, crème et bleu sur les jaunes. Ajoutez l'extrait d'amande amère puis mélangez bien.
  - Répartir le mélange dans vos ramequins. Enfournez au bain marie à 120° pendant 1 h 30. La préparation doit être légèrement tremblotante à la sortie du four. Laissez refroidir à température et mettre au frais pendant au moins 3 heures.
  - Saupoudrez les crèmes d'un peu de cassonade. Caramélisez à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou passez sous grill et surveillez avec beaucoup d'attention pour éviter de brûler les crèmes. Disposez quelques amandes grillées dans chaque ramequin. Servez immédiatement.
-

# Croquants gourmands au saumon

J'aime bien surprendre dès l'apéritif... Rien de mieux pour ouvrir l'appétit de vos invités que de belles bouchées appétissantes et gourmandes. Alors régalez-les avec ces croquants gourmands à la mousse de saumon! Ces petits croquants peuvent être servis également lors d'un buffet, un apéritif dînatoire ou même en entrée (dans ce cas réalisez des rectangles de brick plus grands).

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

## Ingrédients pour environ 12 Croquants gourmands

- 40 g de saumon fumé
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 25 g de mascarpone (pour une meilleure tenue de la chantilly)
- une cuillerée à café de jus de citron
- poivre moulu (j'ai utilisé du poivre Voatsipériféry que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#)). Mais vous pouvez choisir le poivre qui vous convient le mieux.
- des feuilles de brick
- un peu de beurre (ou mieux du ghee, c'est-à-dire du beurre clarifié que l'on trouve dans les épiceries indiennes. Il a l'avantage de supporter de hautes températures sans brûler et il est moins gras que l'huile. Si vous avez du mal à en trouver, il est facile de le faire soit même: voir la vidéo en fin d'article)
- une petite boîte d'oeuf de saumon ou de truite
- quelques brins de ciboulette

# Matériel

- un mixeur
- du film alimentaire
- une poche à douille jetable et une douille de votre choix. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous.

# Préparation

- Coupez le saumon fumé en tout petits morceaux.
- Portez à ébullition la crème et le saumon fumé.
- A ébullition coupez le feu. Filmez et laissez retomber en température: cela va permettre de mieux infuser et de pas perdre d'arômes. Mettez au frais jusqu'à ce que la crème soit bien froide. Vous pouvez préparer cette »infusion » la veille et la garder au frais toute la nuit pour terminer la recette le lendemain.
- Quand la préparation est bien froide mixez-la.
- Dans un bol versez le mascarpone , le jus de citron, le poivre et la préparation à base de saumon et montez-le tout en chantilly.
- Versez le tout dans une poche à douille et réservez au frais.
- Découpez les feuilles de brick en rectangles (3 cm sur 4 cm).
- Appliquez le ghee ou le beurre fondu sur les deux faces des rectangles de brick à l'aide d'un pinceau. Puis déposez une autre plaque ou un autre silpat sur les feuilles de brick: cela permettra aux petites rectangles de rester bien plats pendant la cuisson.
- Passez les feuilles de brick au four à 180° pendant

environ 12 mn. Puis ôtez la plaque que vous avez mise par dessus et continuez la cuisson encore deux ou trois minutes. Surveillez la cuisson: les feuilles sont très fines...Elles doivent être dorées mais pas brûlées. A la sortie du four laissez-les retomber à température ambiante. Vous dresserez la mousse un heure avant de servir.

- Pour le montage: **vous aurez besoin de trois petits rectangles par croquant.** Pochez de la mousse sur deux rectangles. Superposez-les puis coiffez le tout du dernier petit rectangle.
- Ciselez un ou deux brins de ciboulette. Puis déposez quelques œufs de saumon et des petits brins de ciboulette sur chaque croquant. Présentez sur un joli plat...

Vous allez adorer!

Le beurre clarifié ou Ghee: comment le préparer...

<https://www.youtube.com/watch?v=FHQuCx3nChE>

---

## **Chips de chou frisé pour un apéritif croustillant**

Le chou frisé ou chou kale fait parti des aliments riches en vitamines, minéraux, protéines, fibres et autres antioxydants. Encore peu connu il mérite vraiment que l'on s'y intéresse car son goût est un peu sucré et très doux . Vous pouvez le préparer en salade, cuit avec d'autres légumes ou vapeur.

Aujourd'hui je vous le propose juste passé quelques minutes au four accompagné d'une pointe de mayonnaise... C'est croustillant à souhait, facile à faire et c'est un amuse bouche original : vous pouvez même le préparer 2 ou 3 heures à l'avance. J'ai eu l'occasion d'en déguster ainsi au restaurant de Florent Ladeyn (Le Bloempot à Lille) et ce fut un régal (comme tout le repas d'ailleurs!).

Vous trouverez beaucoup plus facilement ce légume dans les épiceries bio...

## **Ingrédients: comptez une belle feuille par convive**

- quelques feuilles de chou kale
- sel et poivre du moulin

Pour la mayonnaise maison que vous pouvez aromatiser au curry, piment d'Espelette, cumin, paprika selon votre envie!

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1/4 de litre d'huile de pépin de raisin
- une cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 2 jaunes d'œuf
- poivre (poivre long, piment d'Espelette à votre choix) et sel

## **Préparation**

- Préparez la mayonnaise avec les ingrédients cités ci-dessus.
- Nettoyez les feuilles et essuyez-les bien.
- Ôtez la tige centrale de la feuille.
- A l'aide d'un pinceau badigeonnez les feuilles d'huile d'olive. Disposez les feuilles dans un plat et enfournez

à 180° pendant 5 à 8 mn suivant les fours. Déposez les feuilles de chou sur du papier absorbant et salez immédiatement. Puis donner un petit tour de poivre.

Disposez 3 ou 4 jolis bouts de feuille dans une petite assiette et ajoutez une pointe de mayonnaise; il ne reste plus qu'à croquer ces jolies feuilles transparentes et si croustillantes...

J'utilise également cette recette pour agrémenter certains plats comme par exemple ces queues de langoustes basse température accompagné d'un tartare d'avocat, courgette et coriandre. Le côté croustillant est très agréable et contrebalance le moelleux et la douceur du tartare... La recette sera en ligne la semaine prochaine!



---

# Crackers croustillants aux algues et sésame

Contrairement à ce que l'on pourrait penser il est très facile de faire soi-même des biscuits apéritifs bien meilleurs et bien plus sains que ceux que vous trouverez dans le commerce! 5 mn de préparation, une heure au frais et 15 mn de cuisson... Franchement rien de plus simple! Et tellement bons...

J'ai choisi de réaliser ces crackers avec des algues pour le côté iodée et du sésame qui amène une saveur torréfiée. Mais laissez parler votre inspiration! Vous pouvez varier les farines: essayez par exemple avec de la farine de pois chiche ou de châtaigne! La garniture peut varier selon votre choix: éclats de noisette et comté, éclats de graines de tournesol et cheddar, algues séchées et wasabi en poudre, pignons et poudre de tomates séchées, et même éclats de pistache et cacao en poudre pour une version sucrée... A vous de choisir!

## Ingrédients pour une vingtaine de crackers

- 40 g de farine de blé type 45
- 10 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu
- 60 g de blanc d'œuf
- une pincée de sel
- des algues wakame déshydratées (au rayon asiatique de votre super marché)
- des graines de sésame

# Matériel

- un silpat
- une spatule plate
- éventuellement un chablon si vous désirez donner à vos crackers une jolie forme bien nette. Le chablon est un pochoir en silicone: vous pouvez en trouver de différentes formes. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).

# Préparation

- Tamisez les farines.
- Faites fondre le beurre à feu doux. Laissez retomber en température.
- Mélangez les farines avec le blanc d'œuf légèrement battu (juste pour homogénéiser et pas mousser!).
- Incorporez le beurre et mettez une heure au frais.
- Étalez finement la pâte sur votre silpat à l'aide de la spatule (2 mm maximum) en essayant d'avoir la même épaisseur partout. Si vous utilisez un chablon, non seulement vous obtiendrez une forme parfaite mais l'épaisseur des crackers sera également bien régulière!
- Si vous n'utilisez pas de chablon tracez des bandes avec un couteau pour faciliter la découpe lorsque vous sortirez les crackers du four. Puis mélangez les algues émiettées et les graines de sésame. Saupoudrez le mélange d'algues et graines de sésame sur la pâte.
- Enfournez à 170° pendant 10 à 15 mn selon les fours.
- Résultat avec le chablon...

Je vous souhaite un bon apéritif!

---

# Rouleaux de printemps acidulés au crabe et céleri croquant

Les rouleaux de printemps sont des entrées très fraîches dont j'ai eu envie de revisiter la garniture qui est souvent peu plate en goût : vermicelles de riz, salade, carottes crues, crevettes non assaisonnés. C'est généralement la sauce qui relève le tout.

Je vous propose une garniture totalement différente, originale, plus relevée, acidulée et tout aussi croquante qui va ravir vos petites papilles gourmandes. Vous pouvez servir ces rouleaux de printemps en entrée mais ils feront un apéritif très sympathique!

## Ingrédients pour environ 15 rouleaux

- des feuilles de riz pour rouleaux de printemps d'environ 20 cm de diamètre
- deux cuillerées à soupe de mayonnaise maison
- une cuillerée à café de curry
- une pomme granny smith
- un céleri rave: vous n'utiliserez pas tout le céleri mais juste quelques tranches (100 g). Vous pouvez cuire le restant dans un peu de lait et mixer le céleri avec une noix de beurre (sans le lait) pour obtenir une délicieuse purée...
- 150 g de chair de crabe
- de la menthe fraîche

Pour la sauce

- un centimètre de racine de gingembre fraîche
- 15 cl de sauce soja sucrée
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz

## Préparation

- Ajoutez une cuillerée à café de curry à la mayonnaise. Réservez au frais.
- Ciselez les feuilles de menthe (environ une belle cuillerée à soupe) et gardez une vingtaine de petites feuilles entières pour le « roulage » des rouleaux de printemps.
- Détaillez le crabe en petit morceaux. Réservez quelques morceaux entiers également pour le « roulage » des rouleaux de printemps.
- Ôtez la peau du céleri rave.
- Coupez le céleri en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.
- Puis détaillez les tranches en bâtonnets puis en petite brunoise.
- Plongez la brunoise de céleri deux minutes dans de l'eau bouillante puis égouttez-la.
- Coupez la pommes en fines tranches comme pour le céleri.
- Détaillez les tranches de pomme en julienne (fins bâtonnets) puis en brunoise comme le céleri.
- Mélangez le céleri, la pomme, les miettes de crabe avec la mayonnaise.
- Ajoutez les feuilles de menthe ciselées. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Maintenant on farcit les feuilles de riz.

- Trempez les feuilles de riz pendant une minute dans de l'eau tiède. Procédez feuille par feuille.
- Déposez la feuille de riz sur un chiffon propre puis placez une cuillerée à soupe de garniture sur la feuille et commencez à la rouler bien serrée.
- Rabattez les côtés de la feuille de riz sur le rouleau.
- Puis déposez un petit morceau de crabe et une ou deux feuilles de menthe sur le dessus du rouleau.
- Finissez de rouler le rouleau bien serré. Réservez au fur et à mesure dans un plat.

On finit avec la sauce

- Râpez un centimètre de la racine de gingembre.
- Versez le soja sucré, le gingembre râpé et le vinaigre de riz dans une petite casserole. Faites réduire la sauce d'un 1/4.
- Versez la sauce dans des petits ramequins individuels et servez avec les rouleaux de printemps.

Et voilà une belle entrée fraîche et élégante!

---

# **Ratatouille** **croquante** **ensoleillée**

Cette ratatouille, un peu différente de la ratatouille traditionnelle, est à la fois très croquante et légère car beaucoup moins chargée en huile. En effet le mode de cuisson est différent : les légumes ne sont pas confits dans l'huile mais juste revenus à la poêle. Elle peut être servie en

entrée froide, en accompagnement d'un poisson ou viande ou même en petite verrine lors d'un apéritif. On y retrouve tous les légumes de la recette traditionnelle sauf les oignons, remplacés ici par du fenouil. Essayez-la et vous allez l'adorer!

Je n'y mets pas d'ail mais vous pouvez en ajouter une gousse, si vous le désirez, en la mixant avec l'aubergine.

Pour les puristes qui préfèrent la vraie ratatouille niçoise cliquez [ici](#).

## **Ingrédients: pour 6 à 8 coupes**

- un petit fenouil
- une petite courgette
- un poivron rouge
- 2 tomates
- un demi citron confit au sel
- deux aubergines
- huile d'olive
- origan
- sel et poivre

## **Préparation**

- Coupez les aubergines en deux. Incisez la chair en surface à l'aide d'un petit couteau en dessinant des croisillons. Puis laquez-les d'un peu d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez de sel , poivre et d'origan.
- Passez au four à 170° pendant 50 mn.
- A la fin de la cuisson prélevez la chair des aubergines à l'aide d'une cuillère.
- Mixez la chair des aubergines finement. Rectifiez

l'assaisonnement.

- Mettez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.
- Détaillez le fenouil en fine brunoise.
- Prélevez des lamelles un peu épaisses de courgette (avec un côté peau). Coupez-les en très fine brunoise. N'utilisez pas le cœur de la courgette: cette partie contient les graines qui ne sont pas intéressantes sur le plan gustatif. Il vous en faut environ 100 g à 150 g de brunoise.
- Faites de même avec le poivron rouge: taillez-le en très fine brunoise.
- A l'aide d'un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate.
- Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant deux ou trois minutes.
- Puis mondez les tomates: ôtez-en la peau qui doit se décoller facilement. Coupez-les en quatre et ôtez-en les graines. Comme pour les poivrons, la courgette et le fenouil coupez les tomates en toute petite brunoise.
- Pour finir faites de même avec le citron confit.
- Faites revenir les dés de fenouil dans une poêle avec de l'huile d'olive. Salez au fur et à mesure que vous ajoutez les autres ingrédients. Cuire quelques minutes.
- Puis ajoutez les dés de poivron et les dés de courgette. Cuire 5 minutes.
- Ajoutez enfin les tomates en dés et le citron confit. Cuire encore 2 à 3 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. L'ensemble doit rester croquant.

# Dressage

Tous les éléments sont prêts: il ne reste plus qu'à dresser dans vos verrines ou cocottes individuelles.

- Déposez un peu de légumes au fond de chaque verrine.
- Puis pochez la purée d'aubergine.
- Rajoutez un couche de légume. Terminez par une petite touche de purée d'aubergine et décorez avec une ou deux feuilles de basilic ou des petites feuilles de fenouil...