Magret Basse température, navets, chutney de mangue, crumble chocolat (recette sous vide basse température)

Et voici une nouvelle recette où la basse température vous permettra d’obtenir une cuisson parfaite de vos magrets absolument sans soucis! Régalez-vous avec ce Magret Basse température, navets, chutney de mangue, crumble chocolat.

Magret Basse température, navets, chutney de mangue, crumble chocolat (recette sous vide basse température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- 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:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 magrets de canard
- sel et poivre

Pour le crumble de cacao

- 20 g de farine
- 40 g de beurre
- 20 g de cacao en poudre
- 6 g de poudre de noix de coco
- 12 de sucre semoule
- 2 g de sel

Pour le chutney à la mangue:

- 200 g de mangue fraiche
- 70 g d’oignon
- 2 g de gingembre frais
- une gousse d’ail
- 10 g de sucre muscovado
- 20 g de vinaigre balsamique blanc
- poivre du timut

Pour la garniture

- 450 g de navets de petit calibre
- une cuillérée à café de miel
- sel et poivre

Préparation

- Pelez et coupez la mangue en morceaux (brunoise).

Coupez la mangue en morceaux

- Ciselez les oignons finement. Râpez l’ail et le gingembre. Faites-les revenir avec un peu d’huile dans une casserole.

Ciselez les oignons finement. Râpez l’ail et le gingembre

- Ajoutez le sucre et le vinaigre puis la mangue et le poivre du timut. Laissez compoter doucement. Réservez.

Ajoutez le sucre et le vinaigre puis la mangue et le poivre du timut

- Préparez le crumble en mélangeant tous les ingrédients. Vous devez obtenir une pâte une peu sableuse. Emiettez cette préparation sur une plaque anti adhésive et cuisez à 180° pendant environ 10 minutes. A la sortie du four elle est encore un peu molle: placez au frais puis émiettez. Réservez.

Préparez le crumble en mélangeant tous les ingrédients

- Epluchez les navets. Si vous n’en avez pas trouvé de petit calibre coupez-les en dés.

Epluchez les navets

- Puis faites-les revenir dans une poêle avec une cuillérée à café de miel et une belle noisette de beurre. Ajoutez de l’eau à hauteur . Cuisez jusqu’à ce que les navets soient tendres. Au besoin rajoutez un peu d’eau en cours de cuisson. Rectifiez l’assaisonnement. Réservez.

Faites revenir et cuire les navets

- Taillez la graisse des canards en diagonales avec un couteau et assaisonnez en sel et poivre.

Taillez la graisse des canards en diagonales

- Cuisez les magrets côtés peau dans une poêle bien chaude pour que le côté graisse soit bien caramélisée et croustillante. Réservez et laissez retomber en température .

Cuisez les magrets côtés peau dans une poêle bien chaude

- Puis mettrez les magrets sous vide. Cuisez les magrets au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 57° pendant 40 minutes.

Puis mettrez les magrets sous vide

Dressage

- Réchauffez votre garniture. Coupez les magrets en tranches.

Coupez les magrets en tranches

- Disposez les tranches sur vos assiettes ajoutez les navets et saupoudrez de crumble cacao. Placez une quenelle de chutney sur le côté ou dans un mini ramequin.

Magret Basse température, navets, chutney de mangue, crumble chocolat (recette sous vide basse température)

Langouste du grand Ch’Nord (recette basse température)

Un beau plat de fête que cette « Langouste du grand Ch’Nord ». Qui dit grand Ch’nord, dit chicon (ou endive): dans cette recette la langouste est accompagnée d’une sauce végétale à base d’endive, de vin de paille et d’orange. Et la basse température est idéale pour obtenir une langouste ultra moelleuse.

Pour la recette adaptée au Thermomix (sans basse température) cliquez ici.

Langouste du grand Ch’Nord (recette basse température)

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

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- 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:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

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

- ciseau à homard, pour décortiquer votre langouste à cru. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:

Ciseaux de Cuisine Professionnel Multiusage - Ciseau Cuisine en Acier Inoxydable Lame Tranchante Protège-lame Poignée Antidérapante pour Viande Volaille Poisson Poulet Pizza Grille (combinatoire)

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 queues de langoustes fraiches décortiquées (demandez à votre poissonnier d'en ôter la carapace ou faites -le vous même à l'aide de ciseaux à homard)
- une cuillérée à soupe d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe de soja

Pour la garniture et la sauce

- 60 g d'échalote
- 60g d' oignon
- 4 endives (ou chicons…): il vous en faudra 350 g pour la

sauce et 80 g pour le dressage
- beurre
- sel et poivre sichuan
- 10 cl de vin de paille
- 100 g de fumet de poisson (j’ai utilisé du dashi, sorte de fumet de poisson japonais à base d’algues et de bonite. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous)
- zeste d’une orange et ses suprêmes
- quelques brin de ciboulette pour la présentation

Préparation

- A l’aide de votre ciseau à homard découpez les langoustes par en dessous sur un côté.

Découpez les langoustes par en dessous sur un côté

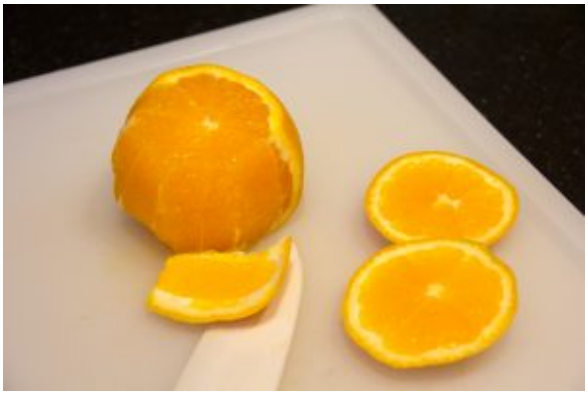
- Puis ouvrez les langoustes pour en prélever la chair de la queue.

Puis ouvrez les langoustes pour en prélever la chair de la queue

- Faites mariner les langoustes avec 5 cl d’huile d’olive et 5 cl de soja sucré pendant 20 mn puis placez les queues sous vide. Faites cuire les langoustes sous vide au bain marie au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 20 minutes.

Faites mariner les langoustes

- Pelez les oranges à vif .



Pelez à vif les oranges

- Prélevez les suprêmes d’orange.

Prélevez les suprêmes d’orange

- Ciselez l’échalote et l’oignon.

Ciselez finement échalote et oignon

- Coupez 430 g d’endives en tranches fines. Réservez-en 80 g crues de côté pour le dressage.

Coupez 430 g d’endives en tranches fines

- Faites revenir l’échalote, l’oignon dans une casserole avec une belle noix de beurre, sel et poivre. Quand le tout est bien tendre, ajoutez les endives, le vin blanc et le fumet de poisson. Utilisez votre râpe Microplane pour ajouter le zeste de l’orange dans le mélange. Poursuivez la cuisson: les endives doivent être tendres . Mixez finement. Rectifiez l’assaisonnement et réservez.

Ajoutez les endives, le vin blanc et le fumet de poisson aux endives

Dressage

- Versez une belle louche de sauce aux endives dans une assiette creuse. Disposez la langouste par-dessus et les endives crues tout autour. Parsemez de ciboulette ciselée et ajoutez quelques segments d’orange crus.

Langouste du grand Ch’Nord (recette basse température)

Tarte croustillante aux pommes et marrons (recette

Basse température)

Vous êtes nombreux à me demander des desserts basse température. Ce mode de cuisson est particulièrement intéressant pour la cuisson des viandes, poissons, crustacés et légumes racines. Mais il l’est également pour certains fruits comme la pomme, l’ananas, la banane, la poire qui entrent dans la composition de certains desserts.

Je vous propose donc une recette de tarte croustillante où les pommes sont cuites basse température avec des épices. Il en ressort un « parfumage » très subtil des fruits: en effet cette cuisson sous vide est un extraordinaire exhausteur de goût car aucune saveur ne peut s’évaporer pendant la cuisson; Tous les parfums vont se concentrer dans l’aliment emprisonné dans le sachet.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

Tarte croustillante aux pommes, crémeux aux marrons

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

Ingrédients pour 6 tartes individuelles

- 3 pommes
- 12 feuilles de pâte filo

Pour la farce

- 25 g de beurre mou
- une cuillerée à soupe d'épices à vin chaud. Vous en trouverez dans les magasins spécialisés en épices ou vous pouvez réaliser votre mélange vous-même en mixant

finement de la poudre de cannelle, de badiane, de vanille, de gingembre, de clous de girofle et des écorces d’orange séchées
- une cuillère à soupe rase de jus d’orange
- le zeste d’une orange

Pour le crémeux aux marrons

- 50 g de lait entier
- 50 g de crème de marron
- 1 oeuf
- 20 g de sucre
- 4 g de poudre à crème ou de la maïzena
- 70 g de beurre

Matériel

- un thermoplongeur: je vous conseille celui de la marque Anova mais il en existe d’autres comme celui-ci (le moins cher à ce jour)

KLARSTEIN Quickstick - Cuisson sous vide, Sous vide stick, Thermoplongeur sous vide, Thermostat, Pompe de circulation, 1300 W, Pour casseroles jusqu'à 20 L, Réglage précis de la température - Noir

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

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

3 claveles 4801 - Cuillère Parisienne Double, 22/30 mm

Préparation

On commence par la cuisson basse température des pommes qui va prendre une heure.

- Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur à l’aide d’une cuillère parisienne.

Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur

- Mélangez tous les ingrédients de la farce.

Mélangez tous les ingrédients de la farce

- Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce.

Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce

- Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l’aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure.

Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l’aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure

Pendant la cuisson des pommes on prépare le crémeux aux marrons et les feuilles de filo.

Pour le crémeux aux marrons.

- Faites fondre la crème de marron dans le lait.

Faites fondre la crème de marron dans le lait

- Pendant ce temps blanchissez l’œuf avec les 20 g de sucre.

Blanchissez l’œuf avec les 20 g de sucre

- Versez le lait chaud sur l’œuf. Ajoutez la poudre à crème. Mélangez bien.

Versez le lait chaud sur

l’œuf

- Remettez le tout sur le feu jusqu’à ce que la crème épaississe.

Remettez le tout sur le feu jusqu’à ce que la crème épaississe

- Ôtez la casserole du feu et attendez quelques minutes: quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de beurre.

Quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de beurre

- Puis mixez le tout et placez la crème aux marrons dans une poche à douille. Réservez au frais.

Puis mixez le tout

Placez la crème aux marrons dans une poche à douille

Pour les feuilles de filo

- Mélangez un peu de beurre fondu avec une cuillère à soupe rase de sucre.

Mélangez un peu de beurre fondu avec une cuillère à soupe rase de sucre

- Beurrez des moules en inox ou en silicone (j’utilise des petites gamelles à chat…) ayant un diamètre suffisant pour pouvoir y déposer une demi pomme à l’intérieur. Puis étalez vos feuilles de filo: vous en utiliserez deux par moule individuel. Beurrez-les des deux côtés chacune et superposez-les. Puis on les dépose délicatement dans les moules pour qu’elle épousent bien la forme du moule: attention c’est fragile! Puis coupez le trop plein de pâte pour avoir un bel arrondi.

Disposez les feuilles de filo dans les moules individuels

- Enfournez à 180° pendant 10 mn à 15 mn suivant les fours. Laissez refroidir et démoulez délicatement (c’est fragile).

Enfournez à 180° pendant 10 mn

- Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo.

Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo

- Ouvrez le sachet de pommes: récupérez le jus rendu, filtrez-le. Puis faites-le réduire dans une petite casserole.

Récupérez le jus rendu, filtrez-le

Faites réduire le jus dans une petite casserole

- Disposez les pommes sur une grille et laquez les pommes avec le jus réduit.

Disposez les pommes sur une grille

- Puis disposez une demi pomme par dessus. décorez avec une petite feuille de menthe.

Puis disposez une demi pomme

par dessus

Et c’est prêt: ultra croustillant, merveilleusement parfumé… Un petit bonheur.

Tarte croustillante aux pommes, crémeux aux marrons

Œuf Oriental Basse température

Une jolie recette gourmande et originale autour de l’œuf. La cuisson des œufs se réalise basse température. Il faut donc utiliser un thermoplongeur ou si vous avez un Thermomix TM6 utilisez la fonction cuisson sous vide.

Pour la recette adaptée au Thermomix TM6 cliquez ici.

Œuf Oriental Basse température

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

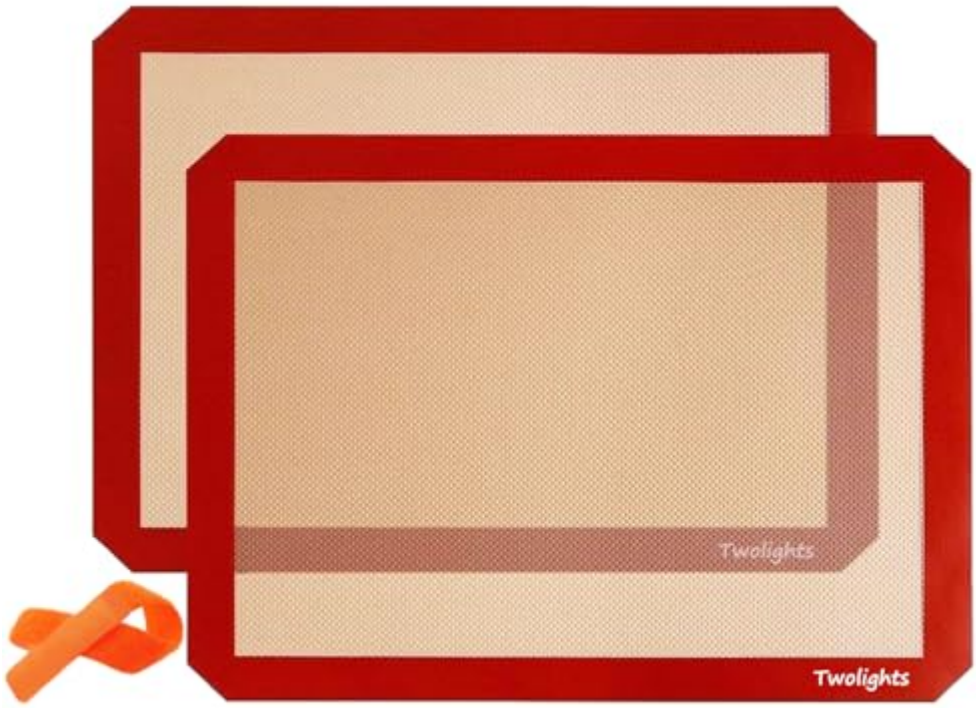
Matériel

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un silpat pour les tuiles. Vous pouvez en trouver en

cliquant sur la photo:



Tapis de Cuission en Silicone 2 Pièces Sans BPA Anti-Adhérent Toile Feuille de Cuisson Patisserie Twolights(40 * 30cm)

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

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

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les œufs

- 4 œufs

Pour la Tuile au sarrasin

- 100 g de blancs d’œufs
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu
- graines de sésame ou de kasha

Pour la crème de sésame

- 150 g de tahini
- 130 g de yaourt
- 10 g de vinaigre de riz

Pour la garniture

- 3 oignon (environ 420 g)
- 1 carotte
- une gousse ail
- huile d’olive
- 6 à 8 g d’épices orientales (kefta, ras el hannout selon votre goût)
- 8 g de miel
- Poivre sel
- Câpres, olives noires et graines de sésame

Préparation

Pour les tuiles

- Mélangez les blancs d’œufs, la pincée de sel et la farine de sarrasin. Ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien. Etalez finement sur une surface anti adhésive (sylpat ou papier cuisson) et saupoudrez de graines de kasha ou de sésame

Etalez finement sur une surface anti adhésive

- Enfournez à 150° pendant 15 à 20 mn selon les fours et l'épaisseur de votre tuile. Laissez refroidir et cassez en morceaux. Réservez .

Pour la crème de sésame

- Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez.

Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez

Pour les œufs basse température

- Cuisez les œufs au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63,5° pendant 1 heure.

comptez 1 heure de cuisson pour les oeufs

Pour la Garniture (à réaliser pendant la cuisson des œufs)

- Coupez les oignons en brunoise.

Coupez les oignons

- Coupez la carotte également en brunoise.

Coupez la carotte en brunoise

- Faites revenir l’oignon avec un peu d’huile d’olive et les épices dans une poêle ; râpez la gousse d’ail à l’aide de votre Microplane par-dessus et ajoutez le miel. Les oignons doivent caraméliser. Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn.

Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn

Dressage

- Disposez un peu de garniture aux oignons au milieu de l’assiette de manière à former un nid. Ouvrez un œuf juste au-dessus et déposez-le délicatement dessus. Versez la crème de sésame tout autour. Saupoudrez de quelques câpres, d’olives noires et de graines de sésame et finissez par une tuile au sésame.

Œuf Oriental Basse température

Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

Le pain perdu est une recette d’enfance qui revient au goût du jour et on le retrouve à la carte de beaucoup de restaurants. Celui-ci, particulièrement gourmand, est une recette du chef Philippe Conticini réalisé sans sucre ajouté grâce à une réduction de jus de pommes qui fait office de caramel. J’y ai ajouté une poire très moelleuse, cuite basse température, pour amener une pointe de fraicheur.

Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver ici:

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une cuillère parisienne

OXO Good Grips – Cuillère à pomme parisienne double - Cuillère à melon en inox - Noir ,16ounce

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poires : ne les choisissez pas trop mûres mais plutôt encore dures
- un pincée de cardamome (épice que vous trouverez dans votre super marché)
- une cuillérée à café de sucre
- un litre de jus de pomme
- 700 ml de lait demi écrémé
- 300 ml de crème fraiche liquide entière
- un bouchon d’extrait de vanille
- un œuf
- une baguette coupée en tranches de 2,5 cm
- beurre
- des éclats de chocolat

Préparation

- Épluchez les poires et évidez le centre (la partie avec les pépins) à l’aide d’une cuillère parisienne.

Épluchez les poires et évidez le centre

- Mettez les poires sous vide avec une cuillérée à café de sucre et la cardamome. Faites cuire les poires au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 83° pendant 1 heure. Réservez.

Mettez les poires sous vide avec une noix de beurre et la cardamome

- Pendant ce temps versez le litre de jus de pommes dans une casserole et faire réduire à feu moyen jusqu’à ce que le jus se transforme en caramel liquide (environ 20 minutes). Réservez.

Faites réduire le jus de pomme

- Puis hors feu versez le lait et la crème et faites également réduire jusqu’à avoir la consistance d’une crème anglaise nappante. Laissez retomber à température ambiante.

Faites réduire la crème et le lait

- Ajoutez-y l’œuf, deux cuillérées à soupe de caramel de pomme et le bouchon d’extrait de vanille. Mélangez bien.

Ajoutez-y l’œuf et le bouchon d’extrait de vanille

- Coupez le pain en tranches de 2,5 cm d’épaisseur et plongez-les dans ce mélange pendant deux à trois minutes de chaque côté.

Plongez le pain dans la réduction crème lait

- Faites fondre une belle noix de beurre dans une poêle et faites colorer le pain des deux côtés.

Faites colorer le pain

Dressage

- Posez une demi poire dans l’assiette accompagnée de deux tranches de pain. Puis ajoutez une cuillérée de caramel restant et saupoudrez d’éclats de chocolat.

Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

Lotte marinée Basse température et sa déclinaison de cèleri (recette basse température)

Une nouvelle recette basse température à base d’un poisson que j’aime beaucoup: la lotte. La cuisson basse température lui convient particulièrement bien car sa chair a tendance a devenir dure à la cuisson si on ne la maîtrise pas… Pas de souci avec la basse température: vous aurez une lotte

délicieusement tendre! Elle est accompagné de céleri branche que l’on ne cuisine pas souvent et c’est bien dommage car cru comme cuit il amène une touche herbacée très fraiche et croquante.

Lotte mariné Basse température et sa déclinaison de cèleri (recette basse température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver ici:

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement

pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une râpe pour zester très finement votre citron. Je vous conseille les râpes Microplane. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

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

Ingrédients pour 4 personnes

- 700 g de filet de lotte

Pour la marinade:

- 60 g d’huile d’olive
- le zeste d’un citron et son jus
- 30 g d’olives noires de Kalamata dénoyautées et coupées en petits morceaux et quelques unes supplémentaires pour le dressage
- un petit citron confit au sel coupé en tout petits morceaux(environ 35 g)
- 3 g de fenouil en poudre (si vous n’en trouvez pas dans

le commerce mixez tout simplement très finement des graines de fenouil que l’on trouve dans les épiceries bio)
- 6 g de miel
- 3 g de ras el hanout
- poivre du timut quantité selon votre goût (vous pouvez en trouver en cliquant ici)

Pour la garniture cèleri:

- 300 g de branches de cèleri branche pour les tronçons de cèleri cuits et 100 g de fines branches de céleri avec leurs feuilles pour la macédoine de cèleri cru
- une grosse noix de beurre
- 3 étoiles de badiane (anis étoilé)
- sel et poivre
- quelques feuilles de coriandre fraîches (quantité selon votre goût)
- 30 g de pignons de pin

Préparation

- Réalisez la marinade en mélangeant tous les ingrédients de celle-ci.

Réalisez la marinade

- Prélevez-en un tiers et faites mariner la lotte dedans pendant 30 minutes. Réservez le reste pour la macédoine

de cèleri.

Faites mariner la lotte dans la marinade

- Faites griller à sec les pignons de pin à 180° pendant 8 minutes. Réservez pour le dressage.

Faites dorer les pignons

- Nettoyez et coupez les grosses branches du cèleri en petits tronçons fins d’environ 4 cm de long.

Nettoyez et coupez les grosses branches du cèleri en petits tronçons

- Faites revenir ces tronçons avec une belle noix de beurre dans une poêle pendant quelques minutes puis ajoutez de l’eau à hauteur ainsi que les étoiles de badiane. Laissez cuire à feu doux jusqu’à ce que le céleri soit tendre. Au besoin rajoutez de l’eau en cours de cuisson. Réservez.

Laissez cuire à feu doux jusqu’à ce que le céleri soit tendre

- Ciselez finement les fines branches de cèleri avec leurs feuilles.

Ciselez finement les fines branches de cèleri

- Ciselez finement les feuilles de coriandre.

Ciselez les feuilles de coriandre

- Mélangez le reste de marinade, la coriandre et le cèleri ciselé. Réservez votre macédoine de cèleri cru.

Mélangez le reste de marinade , la coriandre et

le cèleri ciselé

- Mettez la lotte sous vide et faites la cuire au bain marie à l’aide de votre Thermoplongeur à 54° pendant 25 minutes. Si vous n’avez pas de sous videuse à cloche qui n’aspire pas les liquide emballez chaque morceau de lotte dans du film alimentaire avant de les placer dans vos sachets: ainsi la marinade ne sera pas absorbée par votre sous videuse.

Mettez la lotte sous vide

Dressage

- Préchauffez vos assiettes au four à 70°. Réchauffer vos tronçons de cèleri.
- Disposez un nid de tronçons de cèleri dans l’assiette et posez un morceau de lotte par dessus. Puis ajoutes la macédoine de cèleri cru tout autour. Vous pouvez également ajoutez le jus de cuisson rendu par la lotte sur le plat. Terminez par les pignons grillés.

Lotte mariné Basse température et sa déclinaison de cèleri (recette basse température)

L’oignon dans tous ses états (recette basse température de Claire Smyth)

Il n’y a pas que la viande ou le poisson que la cuisson basse température sublime. Certains légumes comme l’oignon en font également partie. Je vous propose aujourd’hui une recette de la talentueuse cheffe Anglaise Claire Smyth, première femme chef britannique à obtenir et conserver trois étoiles Michelin et également distinguée «Meilleure femme chef du monde» en 2018.

La cheffe a présenté cette recette lors d’une émission Top Chef 2022: elle y cuisine un plat où oignon est la star; je m’en suis inspirée pour essayer modestement de reproduire la recette dont les grammages n’ont pas été révélés. La recette n’est pas trop technique (et le secret réside dans la découpe des oignons) mais demande plusieurs préparations bien distinctes.

Le résultat est sublime…Vous pouvez tout préparer à l’avance dans cette recette et réchauffer au four les oignons et la compoté avant de servir (15 mn à 120°) . Le plat se sert tiède.

Pour plus d’informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

L’oignon dans tous ses états (recette basse température de Claire Smyth)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- 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:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une spatule coudée pour décoller les chips de parmesan sans les casser

Spatule Patisserie Anglées, Spatule à Palette en Acier Inoxydable, décorative pour le glaçage du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

Ingrédients pour 6 demi oignons

Pour la cuisson des oignons

- 4 oignons jaunes
- 75 ml de vinaigre de Xeres
- 250 ml de vin rouge (bordeaux)

Pour la crème de fromage

- 200 g de cheddar
- 150 g de parmesan
- 50 ml de lait entier
- 100 ml de crème fraiche liquide entière

Pour la crumble de parmesan

- 20 g de farine
- 20 g de beurre mou(pommade)
- 15 g de parmesan
- une pincée de muscade

Pour les chips de parmesan

- parmesan râpé

Pour les pickles d’oignon rouge: pour les ingrédients et recette cliquez ici.

Pour le dressage

- oignon jeunes ciselés (cebettes)
- ciboulette
- fleurs d’oignon ou de ciboulette (si c’est la saison)

Préparation

- Réalisez le crumble de parmesan : mélangez la farine, le beurre pommade, le parmesan, la pincée de muscade jusqu’à obtention d’une pâte friable. Etalez la pâte sur une surface anti adhésive. Placez au four pendant 20 minutes à 180° et émiettez quand c’est froid ; réservez.

Réalisez le crumble de parmesan

- Versez du parmesan râpé en petit tas sur une surface anti adhésive. Placez au four pendant 15 à 20 minutes à 180°. Laissez refroidir et décollez les chips à l’aide d’une petite spatule coudée. Réservez.

Les tuiles de parmesan sont prêtes

- Versez le vin rouge et le vinaigre dans une casserole et faire réduire: il doit vous rester 75 ml. Laissez retomber en température. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre après réduction.

Versez le vin rouge et le vinaigre dans une casserole et faire réduire

- Epluchez les 4 oignons: attention leur découpe doit être très précise; le succès de la tenue des oignons réside dans cette découpe. Commencez par ôtez la base de

l’oignon sans toutefois trop entamer ce dernier: il ne faut pas supprimer compétemment la base, juste qu’elle soit « propre ».

Ôtez la base de l’oignon

- Puis à partir de cette base enlevez les feuilles jaunies du haut vers le bas en direction de la base.

Enlevez les feuilles jaunies des oignons

- Vous devez obtenir un bel oignon tout lisse dont vous avez conservé la petite base qui maintient tous les feuillets. Puis en gardant la base sur le haut coupez vos oignons en deux en partant du milieu du petit rond de la base: vous obtenez 8 demi oignons en ayant préservé pour chacun une demi base à laquelle sont attachés les feuilles.

Vous obtenez un oignon bien lisse

- Placez les 8 demi oignons sous vide avec la réduction de vin rouge et vinaigre refroidie. Si vous n’avez pas de sous videuse à cloche qui permet de ne pas aspirer les liquides, congelez au préalable la réduction et placez-la congelée dans le sachet ; cela évitera à votre sous videuse d’aspirer la marinade…Cuisez les oignons sous vide au bain marie dans cette réduction 1h30 à 83°5.

Placez les 8 demi oignons sous vide

- Après cuisson sortez les oignons des sachets et gardez bien la marinade de vin rouge. Séparez délicatement les pétales : gardez les plus belles pour le dressage et le reste va servir à faire une compoté. Attention : choisissez bien les pétales à réserver (3 ou 4 par demi oignon) : elles doivent servir à reconstituer un demi

oignon après les avoir farcies avec la crème de fromage. Et faites attention de ne pas mélangez les pétales des différents oignons sinon elles ne s’imbriqueront plus les unes dans les autres!

Choisissez bien les pétales d’oignon à réserver

- Placez le restant des oignons cuits dans une casseroles et cuisez doucement pour réaliser votre compoté. Quand ils sont tendres et caramélisés mixez finement et réservez votre compoté d’oignon.

Réalisez votre compoté d’oignon

- Faites fondre le lait, la crème et le fromage à feu doux: puis mixez finement le tout. Laissez retomber en température et remplissez les pétales d’ognon en commençant par la plus grosse Puis imbriquez-les une

dans les autres au fur et à mesure de manière à reconstituer un demi oignon.

Reconstituez un demi oignon

- Pour finir faites réduire le restant de la marinade de cuisson : il faut qu’elle soit un peu sirupeuse.

Réduire la marinade presque à glace

Dressage

- Pochez la compoté d’oignon dans le fond de l’assiette; posez un demi oignon reconstitué par-dessus. Saupoudrez avec le crumble de parmesan, les cebettes ciselées, quelques tiges de ciboulette, les fleurs d’oignon si c’est la saison, et les pickles d’oignon rouge. Et pour finir placez une chips de parmesan à côté de l’oignon et quelques points de réduction de la marinade vin rouge

des oignons tout autour.

oignon BT Claire smyth

Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (recette basse température)

Une recette de saison: un veau extrêmement tendre servi avec des petits légumes de printemps et un léger sabayon à la moutarde. **Pour le recette adaptée au Thermomix (sans cuisson basse température mais vapeur) cliquez ICI.**

Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (recette basse température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

Materiel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- 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:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Ingrédients pour 4 personnes

- Rôti de veau (d’environ 700 G)
- 60 g d’oignon
- 10 g de gousses d’ail
- 10 g d’huile d’olive
- 500 g de fèves fraiches
- 200 g de petites asperges vertes
- huile d’olive

- Sel et poivre

Pour le sabayon

- 4 jaunes d’œuf
- 4 cl de champagne ou de vin blanc
- le jus d’un demi citron
- 60 g de beurre
- 25 g de moutarde
- sel et poivre

Préparation

- Ciselez l’oignon. Placez le dans une poêle avec l’ail râpé avec un peu d’huile d’olive et faites le revenir jusqu’à ce qu’il soit bien translucide. Rectifiez l’assaisonnement. Réservez.

Faites revenir l’oignon et l’ail avec un peu de beurre

- Si vous utilisez des fèves fraiches : portez de l’eau à ébullition et versez-y les fèves. Comptez environ 4 à 5 mn de cuisson et égouttez les fèves en les passant sous l’eau froide pour stopper la cuisson. Epluchez les fèves à l’aide d’un petit couteau.

Enlevez la peau des fèves

- Refaites bouillir de l’eau et plongez-y les fèves pelées. Comptez 8 à 10 minutes de cuisson. Les fèves doivent être tendres. Réservez quelques fèves entières pour le dressage. Mixez le restant des fèves et l’oignon réservé. Rectifiez l’assaisonnement : votre purée de fèves est prête, réservez-la.

Réservez la purée

- Vous allez avoir deux cuisson sous vide : une de 20 mn pour les asperges et une de deux heures pour le veau. Vous pouvez cuire les asperges sous vide la veille, réserver le sachet au frais et profiter de la cuisson du veau le jour même pour les réchauffer en les plaçant dans le bain de cuisson du veau 20 mn avant de servir.
- Nettoyez les asperges et ôtez le bout un peu dur.

Coupez les queues des asperges vertes

- Mettez les asperges sous vide avec une noix de beurre, une pincée de sel et de poivre. Cuisez les asperges sous vide basse température au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 90° pendant 20 minutes.

Mettez les asperges sous vide

- Faites revenir le rôti sur toutes ses faces dans une poêle pour le colorer : le but n’est pas de cuire mais de lui donner une belle couleur dorée.

Faites revenir le rôti de veau dans une cocotte à feu vif

- Laissez retomber en température et laquez le rôti avec de la moutarde. Placez le rôti sous vide et faites le cuire au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur 2h à 67°.

Placez le rôti sous vide

Il ne reste plus qu'à réaliser le sabayon juste avant de servir :

- Faites chauffer une casserole remplie d'eau ; dans un cul de poule en métal versez tous les ingrédients sauf le beurre et la moutarde. Placez le cul de poule sur le bain marie et fouettez en permanence pendant environ 8 minutes afin d'obtenir un mélange mousseux . Hors feu ajoutez le beurre coupé en morceaux et la moutarde.

Fouetter sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient

Dressage

- Coupez le rôti en tranches.

Coupez le rôti en tranches.

- Dressez la purée au milieu de l’assiette ; disposez les morceaux de viande puis les asperges . Versez un peu de sabayon tout autour.

Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (recette basse température)

Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (recette Basse Température)

Une belle assiette terre mer, où le thon cuit basse température est accompagné par une douce purée de petits pois, le tout relevé grâce aux betteraves parfumées aux framboises.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (recette Basse Température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- 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:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks de thon (d’environ 180 g par personne)

- une cuillerée à café d’huile d’olive
- une cuillerée à café de soja sucré
- sel et poivre

Pour les petits pois

- 250 g de petits pois écossés
- 200 g de bouillon de légume
- un oignon
- sel et poivre

Pour les betteraves

- 10 framboises
- deux petites betteraves crues

Pour la vinaigrette

- 50 g de sucre
- 2,5 cl de vinaigre de framboise
- huile d’olive
- sel et poivre
- quelques framboises supplémentaires coupées en petits morceaux que vous rajouterez à la vinaigrette

Pour la garniture

- deux petites sucrines (variété de petites salades bien croquantes)

Préparation

- Pelez les betteraves et mettez-les betteraves sous vide avec les framboises. Cuisez-les dans un bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 86° pendant 1 h 30.

Mettez-les betteraves sous

vide avec les framboises

- A la fin de la cuisson coupez les betteraves en fines tranches. Prélevez trois tranches que vous allez couper en tout petits dés. Salez et poivrez, réservez au frais.

A la fin de la cuisson coupez les betteraves en tranches

- Blanchissez les petits pois deux minutes dans un bain d'eau chaude frémissante. Puis égouttez-les et réservez quelques petits pois de côté pour le dressage.

Blanchissez les petits pois

- Épluchez l'oignon et faites-le revenir à petit feu avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien tendre; rajoutez les petits pois et le bouillon de légumes. Poursuivez la cuisson encore une quinzaine de

minutes.

Rajoutez les petits pois et le bouillon de légumes

- En fin de cuisson égouttez les petits pois mais réservez le bouillon. Mixez les petits pois en rajoutant progressivement un peu de bouillon jusqu’à obtenir la consistance d’une purée. Salez et poivrez.

Mixez les petits pois

- Pour la vinaigrette: versez le sucre et le vinaigre dans une casserole et laissez réduire des 2/3.

Laissez réduire la gastrique

- Mélangez cette réduction avec l’huile d’olive (un tiers de réduction et 2/3 d’huile); ajoutez les dés de framboises que vous avez réservées. Réservez la vinaigrette à température ambiante en attendant de dresser.

Réalisez la vinaigrette

- Coupez les sucrines en fines lamelles.

Coupez les sucrines en fines

lamelles.

- Pour le thon: badigeonnez les steaks de thon d’un peu d’huile d’olive et soja sucré, salez et poivrez.

Badigeonnez les steaks de thon d’un peu d’huile d’olive

- Mettez le thon sous vide et cuisez-le au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 10 minutes.

Mettez le thon sous vide

Dressage

- Coupez le thon en tranches un peu épaisses. Déposez un peu de purée de petits pois tiédie au milieu de l’assiette puis disposez les tranches de thon sur la

purée ainsi que les tranches de betteraves. Arrosez le tout avec la vinaigrette framboise et ajoutez les petits pois entiers que vous avez réservés et la sucrine ciselée.

Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (recette Basse Température)

Boeuf Basse température et sa variation de carotte

Un plat à servir tiède en entrée ou en plat principal. Et rien de tel que la basse température pour obtenir une viande d’une tendreté exceptionnelle!

Bœuf Basse température et sa variation de carotte

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

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

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un couteau de très bonne qualité pour pouvoir découper avec beaucoup de facilité vos fines lamelles de viande. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

KEPEAK Couteau de Cuisine, Couteaux de Cuisine Tranchants en Acier Inoxydable Multi-tailles avec Poignée Confortable, Couteau de Chef Anti-rouille pour Cuisine/Restaurant (5pcs)

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la marinade

- 3 gousses d’ail
- 50 ml de soja sucré
- 25 ml de vinaigre de riz
- le jus d’un demi ciron vert et son zeste

Pour la viande

- 750 g de rumsteck

Pour la garniture

- 60 g d’oignon
- 550 g de carottes pour la purée
- 15 g de beurre
- 150 ml de jus d’orange
- eau
- graines de sarrasin grillées au four à 180° pendant 10 mn
- feuilles de coriandre fraiches

Pour les pickles de carottes

- 75 ml de jus d’orange
- 75 ml d’eau
- 100 ml de vinaigre blanc
- 100 g de sucre
- 1 carotte

Préparation

- On commence la recette la veille pour congeler la marinade: cela lui évitera d’être aspirée par votre sous videuse. Cette opération n’est pas nécessaire si vous possédez une sous videuse à coche qui n’aspire pas les liquides. Mixez tous les ingrédients de la marinade. Réservez-en un quart de côté et congelez le reste .
- Le jour même: épluchez les 550 g de carottes et coupez-les en rondelles fines.

Détaillez les carottes en rondelles

- Epluchez l’oignon . Emincez-le finement.

Émincez l’oignon très finement

- Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle. Quand les oignons sont translucides ajoutez les carottes et les 150 ml de jus d’orange. Puis rajoutez de l’eau à hauteur.

Quand les oignons sont translucides ajoutez les carottes et le jus d’orange.

- Couvrez avec une feuille de papier cuisson laissez cuire doucement jusqu’à ce que les carottes soient bien tendres. Au besoin rajoutez de l’eau en cours de cuisson. Egouttez et pesez les carottes en fin de cuisson et mixez-les avec 10% de leur poids en beurre salé. Réservez.

Couvrez avec une feuille de papier cuisson

- Placez les graines de sarrasin sur une surface anti adhésive et placez au four à 180° pendant 10 minutes. Réservez.

Placez le sarrasin au four

- Pressez vos oranges. Versez 75 ml de jus dans une casserole avec l’eau, le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition.

Portez à ébullition

- Pelez la carotte restante et taillez-la avec un coupe légume en longues lamelles fines. Puis détaillez les lamelles en julienne. Versez le mélange jus d’orange, sucre et vinaigre chaud sur la julienne de carotte. Filmez le récipient. Réservez au frais. Ces pickles se conservent un mois au frais dans une boîte hermétique.

Versez le jus d’orange chaud
sur la julienne de carotte

- Placez la marinade congelée et le morceau de rumsteck dans un sachet et faites le vide. Cuisez le rumsteck sous vide au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur pendant 40 minutes à 58°. Puis tranchez-le finement.

Mettez la viande sous vide

Dressage

- Ce plat se sert tiède. Vous pouvez préchauffer vos assiettes à 70° au four. Réchauffez la purée de carotte.
- Pochez quelques points de purée dans vos assiettes (à l’aide d’une poche à douille) et disposez quelques pickles de carottes au centre de l’assiette. Placez ensuite les tranches de viande roulées sur elles-mêmes. Parsemez de graines de sésame grillées et de feuilles de coriandre. Ajoutez un peu de marinade réservée sur les tranches de viande.

Boeuf Basse température et sa variation de carotte

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Les crevettes basse température c’est un petit délice et aujourd’hui je vous propose de les marier avec une crème douce de maïs relevée avec du paprika fumé. N’hésitez pas à utiliser un siphon pour servir cette délicate crème , elle n’en sera que plus aérienne et onctueuse. Pour plus d’information sur l’utilisation d’un siphon cliquez ici.

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

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

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 gambas Cameron (variété de très grosses crevettes d’environ 150 g pièce)
- un citron vert (zeste et jus)
- huile d’olive
- sel et poivre

Pour le siphon de maïs

- 25 cl de crème fraiche liquide entière
- 50 g de grains de maïs cuits
- 1 g de gélatine
- une cuillérée à soupe rase de paprika fumé
- sel

Pour la garniture

- une courgette
- deux carottes
- 300 g de grains de maïs cuits
- beurre
- sel et poivre
- un citron vert
- des nachos (biscuits apéritifs en grande surface)

Matériel

- un éplucheur à filaments pour tailler les légumes

TOPSALE Eplucheurs de Fruits en Acier Inoxydable Zesteur de Citron et de Orange Outil de Raper Eplucheur de legumes Couteau a peler de Zeste avec poignee en Acier Inoxydable

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un siphon. Je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

ISI CB502 Siphonà crème

- un mixeur plongeant ou un Thermomix, essentiel pour obtenir une préparation bien lisse pour votre siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

Préparation

- Détaillez la courgette et les carottes en très fins filaments.

Détaillez la courgette en très fins filaments

- Faites fondre une noix de beurre et versez une à 2 cuillerées à soupe d’eau ou de bouillon de légume. Ajoutez les filaments de carotte et laissez cuire doucement pendant 3 à 4 minutes. Les filaments doivent devenir assez souples pour être enroulées sur eux-mêmes. Ajoutez les filaments de courgette et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Rectifiez l’assaisonnement et réservez.

Faites revenir les filaments de légumes avec du beurre

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

Faire tremper la gélatine

- Faites colorer l’ensemble des grains de maïs (300 g et 50 g) dans une poêle avec une petite noisette de beurre et le paprika. Salez. Prélevez-en 50 g que vous allez utiliser pour le siphon de maïs. Réservez le reste.

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

- Faites chauffer les 250 g de crème et ajoutez les 50 g de maïs réservés. Ajoutez la demi feuille de gélatine essorée et ôtez du feu. Mixez très finement et filtrez la préparation. Versez la préparation dans votre siphon et réservez au chaud au bain marie dans une casserole à feu très doux (40°).

Remplissez votre siphon

- Pour les gambas: ôtez la tête (gardez-les précieusement pour réaliser par exemple une bonne bisque…) et la

carapace. Incisez le dos légèrement jusqu’à la queue tout le long du dos. Ôtez l’intestin (le fil noirâtre qui se trouve sur le dos). Versez un peu d’huile d’olive, le jus d’un citron vert et son zeste, sel et poivre dans le sachet puis ajoutez les gambas et mettez sous vide. Cuire au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 52 ° pendant 10 minutes.

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Dressage

Disposez les filaments de légumes en cercle et pochez un petit dôme de siphon de maïs au milieu. Posez les gambas par dessus et parsemez de grains de maïs tout autour. Pressez un petit filet de jus de citron vert sur les gambas et donnez un tour de fleur de sel. Si vous le désirez vous pouvez ajouter quelques nachos pour ajouter une note croquante au plat.

Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

Œuf d’automne (recette basse température)

Une jolie recette très originale de saison à servir à l’apéritif ou en amuse bouche. La cuisson des œufs se réalise au bain-marie à une température de 63° constante. Il faut donc utiliser un thermoplongeur.

Et pour encore plus d’ idées de menus de fêtes cliquez ICI.

Œuf d’automne (recette basse température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

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

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- 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:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un siphon. Je vous conseille la marque ISI

iSi Profi Crème 0,5 l

- un toque œuf

ICO Coupe Oeuf en Acier Inoxydable et Coupe Oeuf à la Coque, Toque Oeuf

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs à température ambiante
- 4 fines tranches de lard fumé
- 100 g de cèpes frais
- beurre
- une gousse d’ail
- persil frais
- 250 ml de crème fraiche
- une cuillerée à soupe de vinaigre de Xéres

Préparation

- Faites revenir les tranches de lard dans une poêle. Déglacez avec le vinaigre de Xérès.

Faites revenir les tranches de lard

- Portez la crème à ébullition, arrêtez le feu et ajoutez le lard et le jus déglacé. Filmez et laissez retomber en température. Mixez finement.

Filmez et laissez retomber en température.

- Filtrez et versez la crème dans un siphon. Ajoutez 2 cartouches (pour des siphons de 0.5 et 1 litre ou 1 cartouche pour des siphon de 250 ml, quelque soit la quantité de crème que vous avez versée dedans) . Placez au frais. Pour plus d’informations sur la bonne

utilisation du siphon cliquez ici.

Versez la préparation dans votre siphon

- Ciselez un peu de persil frais.

Ciselez des feuilles de persil

- Nettoyez les champignons avec une petite brosse. Coupez-les en tranches et faites revenir à la poêle pendant quelques minutes avec du beurre. Râpez la gousse d'ail par dessus, ajoutez le persil continuez la cuisson deux minutes. Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez quelques tranches pour la présentation et coupez le reste en fine brunoise.

Cèpes

- Toquez les œufs; posez votre œuf dans la main, la pointe vers le haut . Appliquez le toque œuf sur la pointe, soulevez le poids et laissez le retombez d'un coup sec. Au besoin renouvelez l'opération. Puis à l'aide de la pointe d'un petit couteau, ôtez le chapeau qui s'enlève facilement. Videz vos œufs en séparant les bancs des jaunes. Pour plus de compréhension voir la vidéo en fin d'article.

Videz vos œufs et séparez les bancs des jaunes

- Nettoyez les coquilles à l'eau puis disposez dans chacune un jaune d'œuf. Posez les coquilles dans votre bain marie chauffé à 63° à l'aide de votre thermoplongeur: elles doivent flotter. Cuisez-les pendant 6 minutes à 63 °.

Cuisez les jaunes dans leur coquille pendant 10 minutes à 62 °

- Réchauffez rapidement les champignons Remplissez les œufs de morceaux de champignon coupés en fine brunoise au 2/ 3. Ajoutez la chantilly et décorez avec de belles tranches de champignons. Posez les œufs au fur et à mesure sur un lit de gros sel pour les présenter à table.

Œuf d’automne (recette basse température)

Poires au vin rouge et framboises (recette basse température)

Une recette automnale qui va sublimer la poire grâce à la basse température… Il ne reste plus qu’à se régaler!

Poires au vin rouge et framboises (recette basse température)

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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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
- Pour le tome 6 cliquez ici

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

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

Matériel

- une cuillère parisienne pour évider vos poires. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous.

3 claveles 4801 - Cuillère Parisienne Double, 22/30 mm

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- 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:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 poires Conférence par trop mûres
- 100 g de framboises fraiches ou surgelées
- 200 g de vin rouge (Saumur Champigny)
- 5 g de feuilles de menthe fraîche
- 50 g de sucre en poudre
- une cuillérée à soupe d’épices à vin chaud
- le zeste d’une mandarine
- cannelle (quantité selon votre goût)

Pour le sucre à la menthe

- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de feuille de menthe fraîche que vous aurez laisser sécher pendant une semaine à température ambiante

Et de la glace vanille pour le dressage…

Préparation

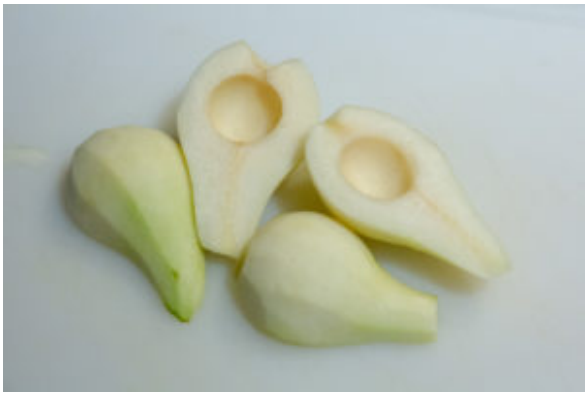
- Mixez 40 g de sucre et 10 g de feuilles de menthe séchées. Réservez.

Mixez le sucre et la menthe

- Mixez le vin rouge, les framboises, 5 g de feuilles de menthe, 50 g de sucre et les épices à vin chaud. Zestez la mandarine dans le mélange ainsi qu’un peu de cannelle. Puis versez le tout dans une casserole et laissez réduire de moitié. Filtrez et laissez refroidir. Si vous n’avez pas de machine à mettre sous vide qui n’aspire pas les liquides, congelez ce mélange avant de le mettre sous vide avec les poires: cela évitera à votre machine d’aspirer le liquide.

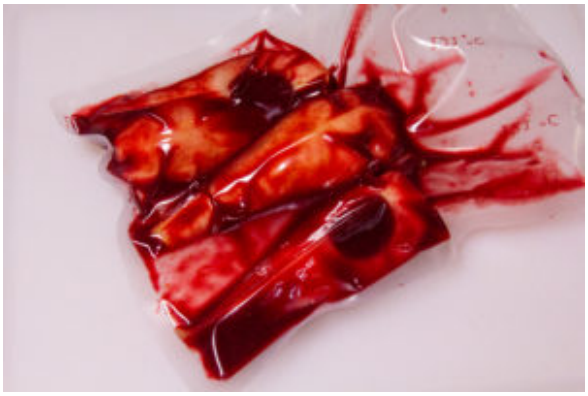
Laissez réduire la gastrique

- Pelez les poires, coupez-les en deux et ôtez-en le cœur avec une cuillère parisienne. Puis coupez encore les moitiés en deux.



Préparez les poires

- Mettez les poires sous vide avec le mélange filtré de vin et framboise congelé ou non selon le type de sous videuse que vous avez. Cuisez-les au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure.



Mettez les poires sous vide

Dressage

- Faites un trait de jus de cuisson des poires dans l’assiette. Déposez trois quarts de poires dans l’assiette et saupoudrez de sucre à la menthe. Puis faire des petites boules de glace avec votre cuillère parisienne et disposez-les dans l’assiette.

Poires au vin rouge et framboises (recette basse température)