Poires gratinées, chèvre, thym, miel et pignon

En fin de repas on n’a parfois plus assez de place pour un fromage et un dessert. Associer les deux est une bonne idée surtout lorsque le fromage est marié avec un fruit qui va lui amener fraicheur et légèreté. Laissez-vous donc tenter par ces Poires gratinées, chèvre, thym et pignon!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Poires gratinées, chèvre, thym et pignon

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires pas trop mûres
- 90 g de fromage de chèvre frais
- 15 g d’huile d’olive
- 15 g de miel
- 40 g de poudre de noisette
- 5 g de feuilles de thym frais
- 30 g de pignon de pins torréfiés (10 mn au four à 180°)

Matériel

- une cuillère parisienne pour bien évider le cœur des poires. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

SURALIN 1PCS Paquet de Cuillère À Boule de Melon À Fruits

Double Face, 18 cm Cuillère Parisienne de Melon 2 en 1 Cuillère À Boule en Acier Inoxydable

Préparation

- Mélangez les 90 g de fromage de chèvre, les 15 g d’huile d’olive, les 15 g de miel, les 40 g de poudre de noisette, les petites feuilles de thym frais et les deux tiers des pignons torréfiés.

Mélangez tous les ingrédients

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

Épluchez les poires et évidez le centre

- Farcissez les poires du mélange. Placez les poires dans un plat allant au four. Enfournez à 170° pendant 20 à 25 mn.

Placez les poires dans un plat allant au four. Enfournez à 170° pendant 20 à 25 mn.

- Servez à la sortie du four en arrosant les poires avec un filet de miel.

Poires gratinées, chèvre, thym et pignon

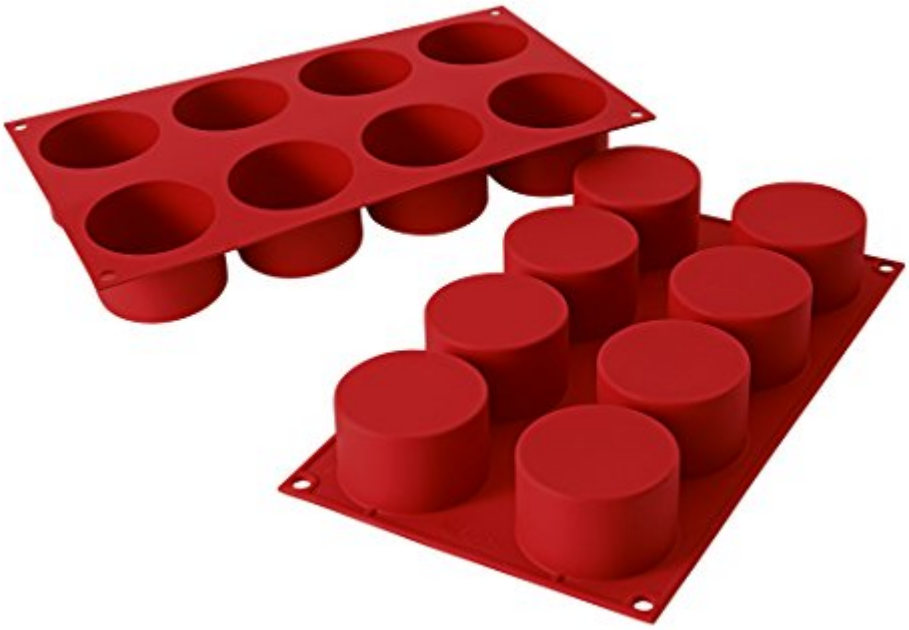
Soufflés glacés à la mandarine

Aujourd’hui je vous propose un délicieux dessert que vous pouvez réaliser à l’avance puisqu’il faut le congeler. Ces Soufflés glacés à la mandarine demandent un peu de technique mais si vous avez les bons outils vous le réaliserez facilement. Et c’est une pure gourmandise!

souffle froid mandarine

Matériel

- moule en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo (6 cm de diamètre et 4 cm de profondeur).



Silikomart 26.119.00.0060 SF119 Moule Forme Cylindre 8 Cavités Silicone Terre Cuite

- du Rhodoide Transparent Pâtisserie 6 cm. Il faut que la bande dépasse de 2 cm de la hauteur de vos moules (voir la photo dans la recette). Cela va vous servir à rehausser les bords des moules. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.

Fyfjur Rodoide Transparent Patisserie, 1 Pièces Rhodoid Patisserie 6cmx10m, Colliers à Gâteau pour la Cuisson, Rouleau DAcétate pour la Décoration de Gâteaux, la Pâtisserie et la Mousse au Chocolat

- Thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.

CIRYCASE Thermometre Cuisine, Thermometre Cuisson Lecture Instantané avec 102cm Pliable Sonde, Rétroéclairage LCD & Aimant, Thermomètre Digital pour Cuisson, Viande, BBQ, Steak, Huile, Lait, Vin

Ingrédients pour 6 moules

- 3 mandarines
- 5 cl de jus de citron
- 40 g de confiture mandarine; la meilleure que je connaisse, une tuerie : vous pouvez la commander en cliquant ici
- 7 œufs (5 jaunes et 2 blancs)
- 200 g de sucre
- 300 g de crème fraiche entière
- Pour la présentation : -des feuilles de menthe, chair de fruits de la passion (un par personne)

Préparation

- Posez une bande de rhodoide dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.

Posez une bande de rhodoide dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.

- Séparez les jaunes des blancs: vous aurez besoin de 5 jaunes et deux blancs. Montez 2 blancs en neige. Réservez.

Montez les blancs

- Montez la crème au fouet. Réservez.

Montez la crème en chantilly

- Versez les jaunes dans un grand récipient. Fouettez-les légèrement. Réservez. Versez le sucre et le jus de citron dans une casserole. Amenez à 121 °C (d'où l'utilité du thermomètre de précision).

Préparez le sirop

- Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez la confiture à ce mélange.

Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter

- Incorporez ensuite la crème fouettée au mélange précèdent et mélangez à l'aide d'une maryse. Puis incorporez enfin les blancs montés.

Incorporez ensuite la crème fouettée

- Remplissez vos moules jusqu'à hauteur et placez au congélateur pendant toute une nuit.

Remplissez vos moules jusqu'à hauteur

Dressage

- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair à l’aide d’une cuillère. Réservez.

Ouvrez et prélevez la chair des fruits de la passion

- Coupez des tranches de mandarines fraiches. Démoulez les soufflés et ôtez le rhodoide. Déposez une tranche de mandarine sur chaque soufflé et ajoutez la chair du fruit de la passion. Décorez avec quelques feuilles de menthe.

Soufflés glacés à la mandarine

Mousse nuageuse café vanille

Cette recette de Mousse nuageuse café vanille est un petit bijou de gourmandise. Réalisée très facilement, elle demande cependant un ustensile supplémentaire à savoir un siphon d’un litre pour rendre cette mousse ultra légère.

Pour en savoir plus sur l’utilisation des siphons cliquez ici.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Mousse nuageuse café vanille

Matériel

- un siphon: je vous conseille le Crème ISI Whipper Cream Whipper 1Ltr. Vous pouvez le trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

Siphon à crème ISI – Siphon à crème 1 l. Matériau : acier inoxydable.

Ingrédients pour 4 / 5 personnes

- 4 jaunes d’œuf
- 160 g de sucre impalpable (ou sucre glace)
- 5 g d’extrait de vanille
- 10 g d’extrait de café
- 230 g de mascarpone
- 350 g de crème liquide entière
- des éclats de meringues, de chocolat et du cacao en poudre pour le dressage

Préparation

- Versez les 230 g de mascarpone, les 350 g de crème liquide dans un bol . Fouettez de manière à bien mélanger l’ensemble. Ajoutez les 10g d’extrait de café

et les 5 g d’extrait de vanille dans le bol. Réservez au frais.

Fouettez le mélange

- Versez les 160 g de sucre en poudre dans un autre bol et fouettez jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Fouettez les jaunes et le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse

- Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule (maryse).

Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule

- Filtrez l’ensemble au travers d’une passoire et versez dans votre siphon. Vissez le bouchon et insérer deux cartouches de gaz (l’une après l’autre). Secouez le siphon et placez au frais. Pour en savoir plus sur l’utilisation des siphons cliquez ici.

Filtrez le mélange avant de le verser dans le siphon

- Juste avant de servir remplissez vos coupelles à l’aide du siphon et saupoudrez d’éclats de meringue ou de chocolat ou de la poudre de cacao dessus (ou un peu de tout pour les gourmands!).

Sabayon citron et limoncello

Voici un dessert que l’on a un peu oublié et c’est bien dommage car il est succulent et aérien… Je vous propose aujourd’hui mon sabayon citron et limoncello qui termine toujours avec un succès un bon repas!

Sabayon citron et limoncello

Ingrédients pour 3 personnes

- 120 g de jaune d’œuf
- 20 g de sucre semoule
- 80 g de vin blanc type chardonnay
- 20 g de limoncello

Pour les tranches de citron confits et séchés **(à préparer la veille)**

- un citron jaune
- 1 dl de limoncello
- 1 dl d’eau
- 150 g de sucre

Pour les zestes confits

- 60 g d’eau et 60 g de sucre

- zestes d’un citron jaune et d’un citron vert (donc vous aurez besoin en tout de 2 citrons jaunes et d’un citron vert). **Petite astuce**: quand vous prélevez les zestes d’un agrume et que vous n’en utilisez pas la chair emballez-le bien serré dans un film alimentaire hermétique et placez-le au frigo: cela protège le fruit et évite à l’écorce de durcir très rapidement rendant le fruit inutilisable…)

Matériel

- du film alimentaire

Préparation

Commencez par les citrons confits

- Lavez le citron et coupez-le en en tranches de 2 mm d’épaisseur **maximum**. Si vous avez une mandoline ou une trancheuse utilisez-les! La découpe sera bien plus fine et régulière qu’au couteau. Déposez-les au fur et à mesure dans un plat.

Coupez les citrons en tranches de 2 mm d’épaisseur maximum

- Faites bouillir l’eau, le limoncello et le sucre et versez le tout sur les citrons. Filmez et laissez

retomber à température ambiante. Faites réchauffer le tout (sirop et tranches) et de nouveau filmez et laissez retomber à température ambiante: renouvelez l’opération encore 3 fois puis mettez au frais pendant 12 h.

Faites bouillir l’eau, le sucre et le limoncello

Versez le sirop sur les tranches de citron

Filmez et laissez infuser à température ambiante pendant

12 heures

- Le lendemain égouttez les tranches de citron et disposez-les sur un silpat (feuille en silicone anti adhésive). Mettez les tranches de citron à sécher pendant 3 à 4 heures à 90° au four. Puis à la sortie du four laissez retomber à température ambiante. Les tranches doivent être bien croquantes après refroidissement et elles se conservent facilement plusieurs jours dans une boite hermétique.

Placez les tranches de citron égouttées sur une surface anti adhèsive

Le jour même

- Zestez le citron jaune et le citron vert. Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d’eau et 60 g de sucre. Laissez cuire à feu doux environ 10 à 15 mn.

Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d’eau et 60 g de sucre

- Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc.

Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc

Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d’eau et mettez-la à chauffer.

- Battez les jaunes et le sucre de manière à bien blanchir le mélange. Vous devez voir la différence de couleur avant et après…

Battez les jaunes avec le sucre

Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Puis ajouter la préparation vin blanc/ zestes de citrons mixés et mélangez.

Puis ajouter le vin blanc et mélangez

- Posez le récipient sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu’à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse. Ajoutez alors hors feu le bouchon de limoncello.

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

La préparation doit avoir au moins doubler de volume; ajoutez alors le limoncello

Il ne reste plus qu’à verser le sabayon tiède dans vos coupes et ajoutez une tranche de citron séchée…C’est divin.

Sabayon citron et limoncello

Carpaccio surprise d’ananas basse température (recette sous vide basse température)

Cette recette est inspirée d’une recette du chef Alain Passard ; sa grande originalité est d’intégrer de l’huile d’olive mariée avec du miel et du citron vert dans un dessert. Le résultat est excellent, comme toutes les recettes du chef !

L’ananas est un fruit qui se cuisine parfaitement basse température : le chef sert l’ananas cru mais j’ai réalisé la

recette en cuisant l’ananas mariné basse température et cela amène plus de douceur et moins d’acidité.

Si vous n’avez pas de trancheuse pour réaliser de fines tranches d’ananas , coupez simplement ce dernier en petits dés ; le temps et degré de cuisson sont les mêmes.

Pour la recette au Thermomix cliquez ici.

Carpaccio surprise d’ananas basse température (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 » 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

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

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

Ingrédients pour 4 personnes

- Un bel ananas
- 30 g de citron vert et le zeste d’un citron vert
- 170 g de miel
- 150 g d’une excellente huile d’olive
- Une mangue

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 set d’emporte pièces de différentes tailles, très utiles en cuisine

Emporte Piece Rond en Acier Inoxydable,12 Pièces Emporte Piece Patisserie Rond avec Délicate Boîte Ronde

- une mandoline ou un trancheuse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. La trancheuse est une option plus couteuse mais vous l’utiliserez beaucoup au quotidien pour couper des tranches de pain, de jambon, de saucisson, de fromage, de légumes ou de fruits…

Masthome Mandoline de Cuisine Professionnelle en Acier Inoxydable, Mandoline Multifonction Réglable, avec Protège Main et Gants de Sécurité, Mandolines pour Légumes, Pommes de Terre, Oignons, Fromage

H.Koenig Trancheuse électrique à viande MSX254, charcuterie, professionnelle, précise,coupe 0-12 mm,lame 25 cm,aiguiseur intégré,large plateau,282 rpm, Rouge

Préparation

- Prélevez le zeste très fin des citrons à l’aide de votre Microplane.

Prélevez le zeste très fin des citrons à l’aide de votre Microplane

- Dans un mixeur émulsionnez les 170 g de miel et les 30 g de jus de citron. Puis progressivement ajoutez l’huile d’olive tout en mixant comme si vous montiez une mayonnaise pour obtenir un mélange bien homogène. Ajoutez la moitié du zeste de citron en fin de mixage. Réservez.

Dans un mixeur émulsionnez les 170 g de miel et les 30 g de jus de citron. Ajoutez la moitié du zeste de citron en fin de mixage

- Ôtez l’écorce de l’ananas et coupez-le en morceaux : vous pouvez le couper à l’aide d’un couteau bien affuté en tranches fines comme un carpaccio ou en petits dés, selon le dressage que vous préférez. Si vous voulez obtenir des tranches fines et régulières , il est plus facile d’utiliser une mandoline ou une trancheuse électrique. Puis ôtez le centre des tranches à l’aide d’un emporte pièce.

Coupez l’ananas en tranches fines

- Versez un peu de l’émulsion sur l’ananas ; mélangez bien. Puis placez l’ananas sous vide et cuisez à l’aide de votre thermoplongeur au bain marie à 85 ° pendant 40 mn;

Placez l’ananas sous vide

- Epluchez la mangue et tranchez-la également en tranches fines. Puis coupez les tranches en lamelles que vous roulerez sur elles-mêmes.

Dressage

- Disposez l’ananas dans l’assiette et posez des petits roulés de mangue. Versez le reste de l’émulsion sur l’ensemble et zestez encore un peu de zeste de citron vert par dessus.

Carpaccio surprise d’ananas basse température (recette sous vide basse température)

Pomme confite et son sabayon à la Manzana

Un dessert tout simple mais néanmoins hyper gourmand grâce à ce sabayon très parfumé. Le sabayon n’est pas difficile techniquement donc n’ayez pas peur et lancez-vous!

Pomme et sabayon à la Manzana

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pommes granny smith (le sabayon étant déjà bien sucré, j’ai préféré des granny car elles sont plus acides)
- une belle noix de beurre
- trois cuillerées à soupe de sucre
- une cuillerée à café de cardamome en poudre
- 5 cl de Manzana; la manzana est une liqueur de pomme verte.
- des amandes effilées
- quelques feuilles de verveine fraîche ou de menthe

Pour le sabayon

- 60 g de Marsala (vin blanc sicilien)
- 60 g de Manzana
- 120 g de sucre
- 6 jaunes d’œuf

Pour le dressage

- des amandes effilées
- deux sablés émiettés. Pour la recette des sablés maison cliquez ici

Matériel

- une cuillère parisienne: elle vous sera très utile pour évider les pommes avec précision

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

Préparation

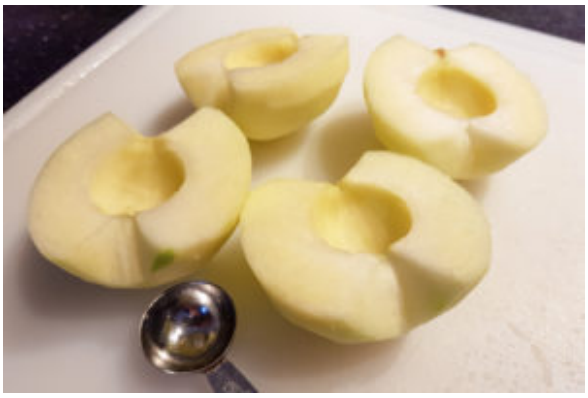
- Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°. Réservez.

Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°

- Émiettez les sablés. Réservez.

Émiettez les sablés

- Épluchez les pommes et coupez-les en deux. Évidez-les avec la cuillerée à pomme parisienne.



Coupez les pommes en deux

- Faites revenir les pommes avec le beurre, la cardamome et le sucre. Quand le beurre est bien fondu arrosez bien les pommes du mélange beurre sucre cardamome puis couvrez et laisse cuire à feu doux. Régulièrement arrosez les pommes avec le caramel qui se forme. Les pommes doivent être moelleuses mais encore un peu fermes.

Faites revenir les pommes avec du beurre et du sucre

- Réservez les pommes.

Réservez les pommes

- Faites chauffer le caramel restant et déglacez avec la Manzana.

Faites chauffer le caramel restant et déglacé avec la Manzana

- Arrosez les pommes avec le caramel et réservez à température ambiante en attendant la réalisation du sabayon.

Arrosez les pomme avec le caramel

- Ciselez la verveine. Réservez.

Ciselez la verveine

- Blanchir les jaunes avec le sucre: pour cela battez vivement les deux éléments jusqu’à ce que le mélange passe du jaune vif au jaune pâle.

Blanchir les jaunes avec le sucre

- Ajoutez les alcools et montez le sabayon au bain marie en battant le mélange au fouet en permanence. Le mélange doit mousser et tripler de volume. Au besoin utilisez un fouet électrique. Continuer à fouetter hors feu jusqu’à ce que le sabayon refroidisse: le sabayon se sert immédiatement.

Montez le sabayon au bain marie

Dressage

- Disposez une demi pomme dans l’assiette.

Disposez une demi pomme dans l’assiette

- Versez le sabayon et ajoutez les amandes, la verveine et le sablé émietté.

Versez le sabayon et ajoutez les amandes, la verveine et le sablé émietté

Pomme et sabayon à la Manzana

Pêches, petits pois menthe en dessert

On profite des produits que l’été nous offre pour réaliser un dessert qui sort un peu des sentiers battus. en réalisant ces « Pêches, petits pois menthe en dessert »!

Il vous faudra un siphon pour réaliser cette recette pour obtenir une crème de petits pois très aérienne.

Pêches, petits pois menthe en dessert

Matériel

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

iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les pêches

- 4 pêches (ne les prenez pas trop mûre)
- 1500 g d’eau
- 350 g de sucre 1 cuillérée à soupe d’épice à vin chaud
- un bâton de vanille
- une cuillérée à soupe rase d’épice à vin chaud

Pour la crème de petits pois

- 200 g de petits pois frais écossés (environ 400 g avec les cosses)
- 60 cl de lait de chèvre ou brebis
- une cuillérée à café de miel

- 2 g de feuille de menthe
- 12 cl de crème fraiche liquide entière

Pour le dressage

- des petits sablés émiettés (pour la recette de sablés maison **cliquez ici**)

Préparation

- Piquez les pêches à quelques endroits avec une cure dents. Versez un litre et demi d'eau ainsi que les 350 g de sucre dans une casseroles avec les pêches. Ajoutez le bâton de vanille et les épices à vin chaud. Cuisez les pêches quelques minutes à frémissement. Vérifier la cuisson des fruits toujours à l'aide du curedent. Si besoin continuez un peu la cuisson. Laissez refroidir les fruits dans le sirop.

Laissez refroidir les fruits dans le sirop

- Epluchez les pêches et coupez les en tranches. Réservez dans le sirop.

Réservez les pêches dans le sirop

- Faites cuire les petits pois dans le lait de brebis. Filtrez et mixez les petits pois avec le miel, les feuilles de menthe et la crème. Vous devez obtenir la consistance d’une crème. Au besoin ajoutez un peu de lait de cuisson.

Faites cuire les petits pois dans le lait de brebis

- Filtrez une deuxième fois la préparation obtenue.

Filtrez une deuxième fois la préparation obtenue

- Versez cette préparation dans un siphon. (pour tout savoir sur l’utilisation du siphon cliquez ici) et insérez vos cartouches de gaz (deux pour des siphons de 1/2 ou 1 litre).

Versez la préparation dans votre siphon

Dressage

- Disposez les tranches de pêches au milieu de votre bol ou cassolette de présentation et pochez la crème de petits pois tout autour. Saupoudrez des sablés écrasés et disposez quelques feuilles de menthe fraîche par-dessus.

Pêches, petits pois menthe en dessert

Carottes et abricots en dessert, coulis de fraises

La carotte est un légume que l’on utilise pour des plats salés mais saviez-vous qu’elle peut se cuisiner également en version sucrée? Outre le cake aux carottes que tout le monde connait mais où l’on perd un peu le goût de ce légume, vous pouvez la proposer en dessert en une version bien gourmande et originale.

C’est la pleine saison des carottes fanes et celle des abricots alors à vos tabliers pour vous régaler avec ces Carottes et abricots, coulis de fraises en dessert!

Carotte et abricot en dessert

Matériel

- Vous pouvez battre votre chantilly à la main où utiliser un siphon pour qu’elle soit encore plus aérienne. Vous pouvez en commander un en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d’information sur la bonne utilisation du siphon cliquez ici.

iSi Profi Crème 0,5 l

- un extracteur de jus pour obtenir le jus de carotte; le jus de carotte frais est bien meilleur que celui du commerce et donnera un résultat encore plus gourmand … Vous pouvez trouver tout un choix d’extracteurs en cliquant sur la photo ci-dessous

AMZCHEF Extracteur de Jus avec Double Vitesse Modes (Soft et Hard) - Extracteur de Jus de Fruits et Légumes - Juicer Machine avec Bouteille à jus Portable et 2 Tasses - Argent

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le coulis

- 250 g fraises
- 50 g de sucre en poudre
- 10 cl eau
- Une branche de romarin

Pour les abricots

- 8 abricots
- sucre en poudre

Pour les carottes

- Une botte de carotte fanes (3 carottes par personnes)
- 1 l de jus de carotte (en grande surface ou magasin bio ou encore mieux tout frais grâce à votre extracteur de jus si vous en possédez un. Dans ce cas prévoyez une botte supplémentaire pour faire votre jus frais)
- Deux petites branches de thym frais
- 40 g de sucre en poudre
- une belle noix de beurre

Pour le dressage

- Des petits sablés émiettés (pour la recette cliquez ici)
- 250 ml de crème fraiche liquide entière, quelques gouttes de jus de citron et une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne (pour la chantilly)

Préparation

Coulis de fraises

- Versez 15 cl eau et 50 g de sucre ainsi qu’une branche de romarin dans une casserole. Portez à ébullition , couvrez et coupez le feu. Laissez infuser 15mn.

Laissez infuser 15mn.

- Quand le sirop est retombé à température ambiante, ôtez la branche de romarin ; versez le sirop dans un mixeur

avec les fraises. Mixez et filtrez au travers d’une passoire pour ôter les impuretés. Réservez.

Mixez et filtrez

Chantilly

- Fouettez la crème avec le sirop de sucre de canne et quelques gouttes de jus de citron. Vous pouvez également utiliser un siphon pour avoir une crème encore plus aérienne ; pour tout savoir sur l’utilisation des siphons cliquez ici. Réservez au frais.

Fouettez la creme fraiche liquide en chantilly

Abricot

- Coupez les abricots en deux, ôtez le noyau. Faites revenir les demi abricots dans une poêle avec un peu de beurre et une cuillérée à soupe de sucre pendant deux à trois minutes. Arrosez les régulièrement pendant la

cuisson avec le jus rendu. Réservez.

Faites revenir les demi abricots dans une poêle

Carottes

- Épluchez les carottes.

Épluchez les carottes

- Faites fondre une belle noix de beurre dans une poêle. Ajoutez les carottes qui ne doivent pas trop se chevaucher ainsi que le thym ; ajoutez le jus de carotte à hauteur et laissez cuire à couvert ; les carottes sont cuites quand vous pouvez planter facilement la pointe d'un couteau dedans.

Faites cuire les carottes

- Ôtez le thym et réservez les carottes . Versez le jus restant dans une petite casserole avec 40 g de sucre et faites réduire au ¾ ; le jus doit être légèrement sirupeux. Réservez.

Faites réduire

Dressage

- Versez le jus réduit des carottes sur les carottes et faites légèrement réchauffer dans une poêle.
- Versez un peu de coulis de fraise dans l’assiette de présentation. Disposez les carottes et les demi abricots par-dessus ; pochez la chantilly et saupoudrez de brisures de sablé.

Carotte et abricot en dessert

Petits choux vanille et chocolat et les secrets de réussite pour la réalisation de vos choux en vidéo

Voici une recette un peu technique mais super gourmande que vous réaliserez facilement grâce aux secrets en vidéo que je vous dévoile sur la réalisation des choux! Vous ne les raterez plus jamais et vous allez vous régaler avec ces Petits choux vanille et chocolat!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ICI

Petits choux vanille et chocolat

Matériel

- une poche à douille; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

Jizxol Lot de 100 poches à douille jetables pour décoration de gâteaux, en Plastique Silicone

- une douille particulière dite douille à garnir pour farcir facilement vos choux en les piquant pas en dessous; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

XOPOZON Lot de 3 Douille de Pâtisserie Petit Choux, Douilles Professionnelles en Acier Inoxydable à Garnir, Cupcake Puffs Injection Seringue, 5/6/8mm pour la Décoration de Houppette

Ingrédients pour environ 18 petits choux

Pour la crème pâtissière

- 500 g de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 60 g de maïzena ou farine
- 1 œuf et 2 jaunes d’œufs mélangés à l’aide d’une fourchette
- une cuillerée à café d’extrait de vanille
- une cuillérée à soupe de Grand Marnier (facultatif)

Pour les choux

- 150 g d’eau
- 80 g de beurre, coupé en morceaux
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre (optionnel)
- 120 g de farine
- 3 œufs battus avec une fourchette

Pour le chocolat

- 80 g de chocolat noir coupé en petits morceaux

Préparation

Pour la crème pâtissière:

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf.

- Battez le jaunes d’œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Ajoutez la maïzena ou farine.

Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud, l’extrait de vanille et le Grand Marnier sur le mélange précédant tout en fouettant.

Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dés qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouettez deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.

La crème épaissie

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettez au frigo.

Versez dans un grand plat, filmez au contact

Pour les choux

- Préparez la pâte à choux: chauffez votre four à 200°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.

Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l’eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.

Pâte à choux: dans une grande casserole versez l’eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dés ébullition retirez la casserole du feu et versez d’un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C’est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole

Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.

Ajoutez les œufs un par un

- Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Remplissez une poche à douille avec la pâte.

- Placez une feuille de papier cuisson sur votre plaque; Tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou (parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'œuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Cuire 20 à 25 minutes à 200°C : les choux doivent être bien dorés. Attention suivez bien les recommandations ci-dessous:
- N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début. Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux. Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement. Laissez refroidir complètement avant de les garnir.
- Placez la crème pâtissière dans une poche garni de la

douille spéciale à garnir et farcissez vos petits choux par en -dessous lorsqu’ils sont complètement refroidis.

Pour le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie dans un petit récipient.

Faites fondre le chocolat au bain marie

- Quand le chocolat est bien lisse plongez le dessus des petits choux dans ce dernier et reposez-les sur une grille le temps que le chocolat se fige; il ne reste plus qu’à déguster ces petites merveilles de gourmandise.

Petits choux vanille et chocolat

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

Île flottante chocolat mandarine

Vous connaissez tous ce dessert que tout le monde adore. Aujourd’hui je vous le propose dans une version encore plus gourmande!

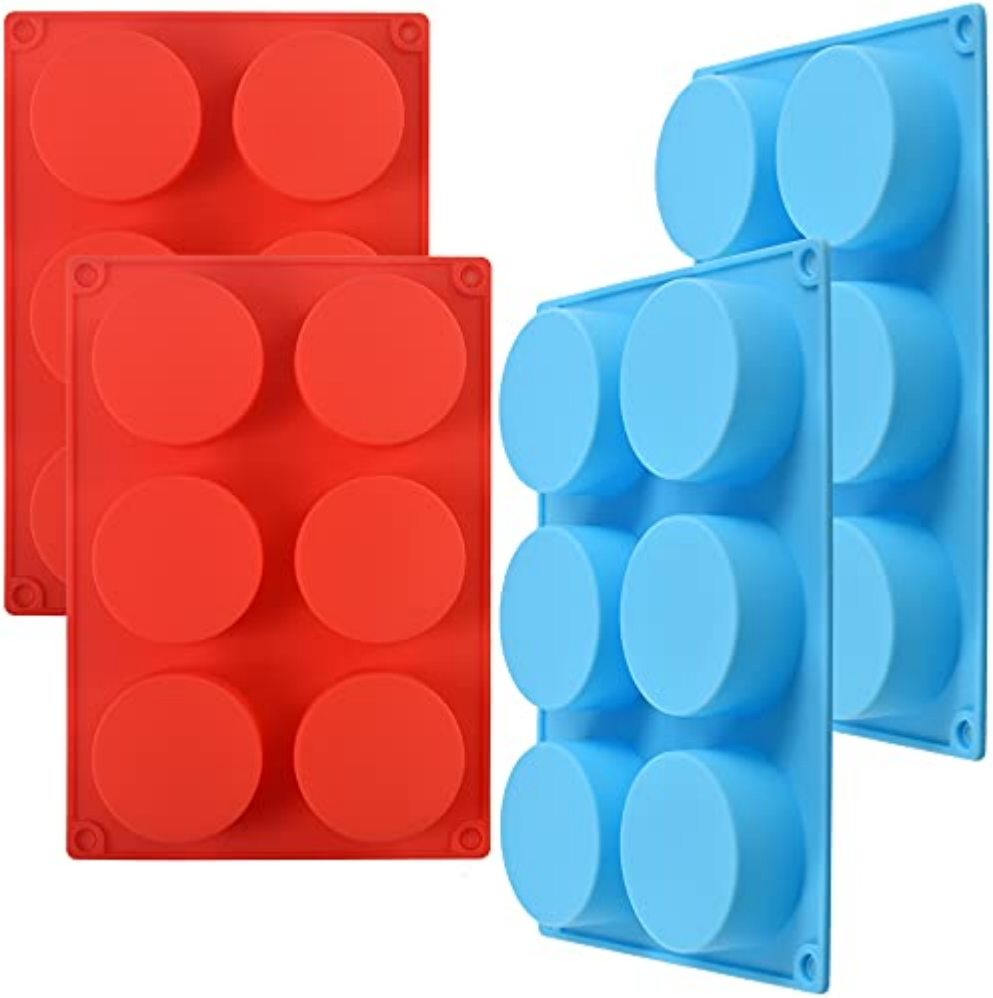
Île flottante chocolat mandarine

Et si vous possédez un Thermomix retrouvez la recette en cliquant ici.

Matériel

- une terrine en silicone ou des moules en silicone individuels de votre choix: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake Silicone Terre Cuite



homEdge Moule cylindrique en silicone pour bonbons, chocolat, moule rond pour faire des muffins, biscuits, cupcakes, sandwichs, puddings, brownies et gâteaux - Bleu et rouge

- une spatule coudée: toujours extrêmement utile en cuisine comme en pâtisserie, vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

GreeSuit Spatules Coudées à Patisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

Ingrédients pour 4/ 5 personnes

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d’œufs
- 500 ml de lait
- 50 g de sucre
- 50 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 5 g d’extrait de vanille

Pour les blancs:

- 5 blancs d’œufs
- 20 g de sucre

- une grosse cuillérée à soupe de confiture de mandarine. Je vous conseille la confiture Florian qui est vraiment excellente. Vous pouvez la commander en ligne et pas de risque de casse car le contenant est en métal! Pour la commander cliquez ici.

Pour la présentation

- du cacao en poudre
- des éclats de chocolats noir (10 g coupé grossièrement au couteau pour le dressage)
- facultatif: quelques quartiers d'orange frais sans peau et des tranches fines d'orange déshydratées (12 h au four à 70° , chaleur tournante si vous n'avez pas de déshydrateur)

Préparation

- Faites chauffez le lait.

Faites chauffer le lait

- Ôtez du feu et ajoutez les 50 g de petits morceaux de chocolat. Mélangez: le chocolat doit avoir fondu complétement.

Ajoutez les morceaux de chocolat

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf. Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Versez progressivement le lait chaud <u>mais pas bouillant</u> sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur. Reversez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 83°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.

Île flottante chocolat mandarine

- Beurrez ou huilez légèrement votre terrine ou vos moules individuels pouvant contenir juste vos blancs. Montez les blancs au fouet avec 20 g de sucre. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser. En fin de montage incorporez le sucre: les blancs doivent être bien brillants, nuageux mais pas cassants.

Montez les blancs d'œuf en neige

- Versez les blancs dans un plat et intégrez la confiture à l'aide d'une maryse.

Île flottante chocolat mandarine

- Versez les œufs en neige dans votre ou vos moules en les tassant bien et lissez le dessus à l'aide d'une spatule. Enfournez au bain marie 10 mn à 120°.

Versez les œufs en neige dans votre ou vos moules

- Après refroidissement démoulez délicatement les blancs en neige et coupez en tranches si vous avez opté pour la terrine. Utilisez une spatule coudée pour les déposer dans vos assiettes. Versez la crème tout autour et parsemez d'éclats de chocolat. Disposez quelques quartiers d'orange autour. Saupoudrez de cacao en poudre.

Île flottante chocolat mandarine

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)

Mont blanc en verrine

Voici un dessert gourmand , facile à faire et à dresser au dernier moment. Vous pouvez réaliser les meringues à l’avance: elles se conservent plusieurs semaines dans un récipient hermétique. Vous n’aurez plus qu’à réaliser la chantilly et la crème de marron.

Mont blanc en verrineIl vous faudra réaliser:

- une meringue: elle est à préparer à l’avance et il lui faudra 5 heures de cuisson à 90°.
- une chantilly au mascarpone
- des vermicelles en crème de marron

Il vous faudra aussi quelques décorations en meringue que vous pouvez acheter en pâtisserie ou faire vous-même.

Ingrédients (6 personnes)

Pour la meringue et les petites meringues de décoration

- 90 g de blanc d’œuf
- 90 g de sucre en poudre
- 45 g de sucre glace
- du mycryo en poudre: le mycryo est une matière grasse qui est composé de 100% de beurre de cacao. Il a un goût neutre. Il va empêcher la meringue de ramollir

lorsque vous la masquerez avec la chantilly. Vous pouvez en commander en cliquant ici.
- du chocolat en poudre ou du spray doré alimentaire

Pour la chantilly

- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 50 g de mascarpone
- des brisures de marrons glacés (l’équivalent de 4 marrons glacés)
- 10 g de chocolat noir

Pour les vermicelles

- 200 g de crème de marron: j’ai utilisé une crème déjà prête que je trouve excellente. Vous pouvez la commander en cliquant ici.
- 50 g de mascarpone

Matériel

- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

CukkiCakes 100 Poches à Douilles Jetables Professionnels (Tailles : 30, 47 our 53cm) - 100% Recyclables - Très Épais (0.08mm)

- un chinois pour passer votre crème: c’est indispensable pour ôter toutes petites particules susceptibles de boucher les trous de votre douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

HUYIWEI 3PCS Chinois Passoire Inox 19cm/25cm/35cm,Cuisine Professionnel Passoire,Tamis Cuisine Inox,Mini Passoire,Passoire Quinoa,Tamis Farine【Avec 3 Crochets】

- une douille à vermicelle. Elle est indispensable pour faire de beaux filaments. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Staedter Fine Vermicelletulle, Argent, 7 x 1,5 mm

- Facultatif: si vous désirez dorer vos petites meringues de décoration il vous faudra un spray alimentaire doré. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Mini Spray Colorant Alimentaire 50 ML - Doré

Préparation

- Pour la meringue: dans la cuve de votre robot, montez les blancs avec le sucre en poudre : commencez à ajoutez le sucre à partir du moment où les œufs « moussent ». Incorporez le sucre en trois fois.

Montez les blancs en neige

- Une fois les blancs bien fermes, ajoutez-y le sucre glace tamisé avec une maryse.

Ajoutez le sucre glace

- Mettez la meringue en poche à douille. Sur une surface anti adhésive posée sur votre plaque de cuisson pochez des ronds de meringue d »un diamètre un peu plus petit que vos verrines (2 par verrines). Pochez également quelques points plus petits (1 par verrine). Enfournez à 90° pendant 4 heures. Une fois la meringue cuite, saupoudrez-la de Mycryo pour éviter que la crème chantilly ne ramollisse la meringue.

Pochez des ronds de meringue

- Et pochez également quelques fins petits bâtons…Enfournez à 90° pendant 4 heures en même temps que les précédents.

Décorations en meringue

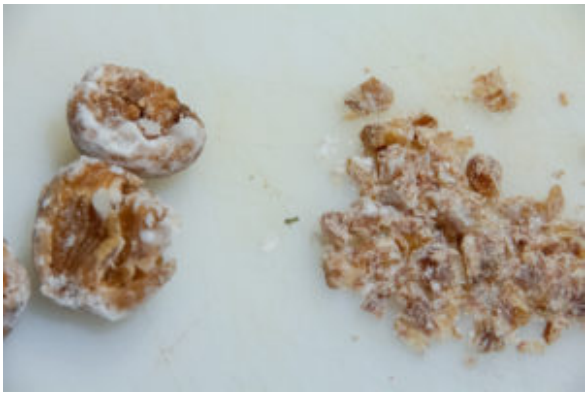
- Vous pouvez donner un côté encore plus festif à vos décorations en meringue en saupoudrant du cacao par-dessus ou du spray doré alimentaire. Les décorations en meringue se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique.

Décorez en saupoudrant du cacao

- Pour la chantilly: versez la crème et le mascarpone dans un bol bien froid. Montez le tout en chantilly à l’aide d’un fouet.

Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly

- Coupez les marrons glacés en tout petits morceaux.



Bûche Mont Blanc

- Faites de même avec le chocolat.

Coupez le chocolat en fins morceaux

- Mélangez les copeaux de chocolat et de marrons glacés à a chantilly. Réservez au frais.

Mélangez les copeaux de chocolat et de marrons glacés à a chantilly

- Pour les vermicelles de marron: dans un bol, lissez la crème de marron au fouet. Incorporez ensuite le mascarpone à la maryse. Mélangez bien, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

Incorporez la crème de marron

- Passez la crème au tamis pour en ôter tous les petits éléments qui pourraient boucher votre douille dont les trous sont assez fins…Mettez votre crème de marron dans une poche à douille équipée d'une douille spéciale vermicelles.

Passez la crème au tamis

- Déposez un rond de meringue au fond de la verrine.

Déposez un rond de meringue
au fond de la verrine

- Déposez une cuillerée de chantilly et recouvrez bien la meringue avec. Puis pochez de la crème de marron.

Déposez une cuillerée de chantilly et recouvrez bien la meringue avec

- Recommencez l’opération.

Recommencez l’opération deux fois

- Puis terminez avec vos décorations en meringues.

Puis terminez avec vos décorations en meringues

Mont blanc en verrine