

Cake au thé matcha et chocolat blanc

Depuis mon enfance j'ai toujours aimé les cakes. Aujourd'hui je vous en propose une version qui change des parfums classiques: un délicieux cake au thé matcha et chocolat blanc, deux saveurs qui se complètent merveilleusement.



Cake au thé matcha et
chocolat blanc

Ingrédients: pour un cake (environ 10 à 12 tranches)

- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g de beurre mou (sortez le du frigo deux heures avant) mais pas fondu
- 150 g d'œuf (environ 3 oeufs)
- 2 cuillérées à soupe rases de thé matcha
- une cuillérée à café rase de baking powder (levure chimique)
- 70 g de pépites de chocolat blanc



Ingredients

Préparation

- Fouettez le sucre et le beurre pendant 5 mn. Le mélange doit être crémeux.



Fouettez le sucre et le
beurre

- Ajoutez alors les œufs, un par un en mélangeant bien avant d'introduire l'œuf suivant.



Incorporez les œufs

- Puis ajoutez la farine, la levure et le thé à l'aide d'une maryse.



Puis ajoutez la farine, la levure et le thé

- Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc.



Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc

- Versez la préparation dans un moule anti adhésif.



Versez le tout dans votre moule

- Cuire à 170° pendant 40 mn. Et voilà le résultat...Régalez vous!

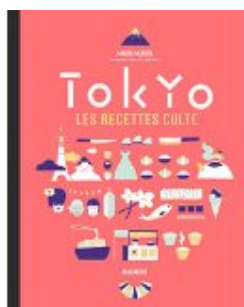


Cake au thé matcha et
chocolat blanc



Cake au thé matcha et
chocolat blanc

Cette recette provient du livre « Tokyo, les recettes cultes » de Maori Murota chez Marabout que je vous recommande si vous aimez la cuisine japonaise! Vous y trouverez plein de recettes familiales japonaises faciles à faire qui changent des habituels shushis, sashimis qui ne sont qu'une vision réductrice (mais néanmoins délicieux quand ils sont bien faits) de cette excellente cuisine asiatique mal connue.



Tokyo les
recettes cultes

Ananas au sirop d'épices,

cuisson basse température

Voici un dessert toujours apprécié en fin de repas grâce à son sirop extrêmement parfumé. La cuisson basse température va permettre à l'ananas de se gorger des arômes variés comme la réglisse, le poivre Szechuan, la vanille, l'anis étoilé. C'est un vrai régal!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

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

Ingrédients (pour 4 personnes):

- un bel ananas
- 350 g d'eau
- 350 g de sucre
- une belle gousse de vanille de Madagascar (bien charnue et bien brillante: elle doit avoir un aspect « gras »)
- une cuillerée à café bombée de poivre de Szechuan

- une cuillerée à soupe rase de réglisse en poudre
- une tige de réglisse d'environ 8 cm (vous en trouverez facilement en pharmacie...ou en herboristerie). Je ne parle pas de la friandise mais bien de la racine naturelle de la plante.
- un bâton de cannelle
- 3 étoiles de badiane
- une cuillerée à café rase de cardamome
- 4 clous de girofle
- du beurre ramolli



Matériel:

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse

température cliquer [ici](#)

- une grosse pipette à sauce ou une cuillère à soupe
- une lèche frite (plaque de cuisson au four)

Préparation:

Préparez le sirop la veille car il vous faut le congeler.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux pour en extraire les graines.
- Versez l'eau et le sucre dans une casserole. Amenez à ébullition et ajoutez l'ensemble des épices (gousse et graines de vanille, poivre, réglisse en poudre, cannelle, badiane, cardamome, clous de girofle). Maintenir l'ébullition une minute et coupez le feu. Laissez complètement refroidir.
- Versez le sirop dans un plat supportant le froid et congelez le sirop.

Le sirop étant congelé préparez alors l'ananas.

- Coupez le haut et la base de l'ananas.
- Puis coupez les côtés de l'ananas.
- Mettre l'ananas entier sous vide avec le sirop congelé.
- Cuire l'ananas au bain marie basse température 1h30 à 85°.
- La cuisson terminée, sortir l'ananas du sachet et réservez le sirop. Coupez l'ananas en quatre et ôtez la partie centrale qui reste toujours un peu dure.
- Posez les quarts d'ananas sur une grille et disposez une

noix de beurre sur chaque morceau. Enfournez au dessus d'un lèche frite (ou d'un plat posé sous l'ananas pour récupérer le jus) et cuire sous le grill quelques minutes pour caraméliser : pendant toute la cuisson arrosez régulièrement l'ananas d'un peu de sirop à l'aide d'une cuillère.

- Coupez chaque quart d'ananas en morceaux.

Dressage:

- Je le sers avec un peu de chocolat fondu et des éclats de spéculoos, accompagné d'un saucier individuel de sirop aux épices.
- Si il vous reste du sirop ne le jetez pas! Il agrmente agréablement un yaourt, une salade de fruits rouges ou d'oranges. Il se garde une semaine au frigo sans problème.

Verrine de gelée citron verveine aux fruits rouges

Aujourd'hui je vous propose un dessert bien agréable pour l'été. Les fruits rouges se marient parfaitement avec la gelée de citron et la douceur du yaourt. Tout cela fait une verrine bien agréable et rafraîchissante en fin de repas.

Aucune difficulté dans ce dessert: il vous faut juste préparer la gelée de citron la veille. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos tartines du petit déjeuner...



grédients:

- un pot de 250 ml de gelée de citron. Pour la recette de la gelée cliquez **ici**.
- des fruits rouges: framboises, fraises des bois, mures, groseilles...
- un bon yaourt maison à la vanille
- de très bons corn-flakes bien croquants
- quelques tranches de cake nature





- Coupez le cake en tranches. Détaillez à l'aide d'un emporte pièce des rondelles de cake du même diamètre que la base de vos verrines.



- Déposez une rondelle de cake au fond de chaque verrine.



- Faites réchauffer la gelée de manière à la rendre liquide (au micro onde par exemple). Versez en sur les rondelles de cake.



- Attendez quelques minutes que la gelée retombe en température (mais sans trop figer) puis déposez des fruits rouges dans chaque verrine. Mettez le tout au frais en attendant que la gelée fige à nouveau.



- Au moment de servir déposez une cuillerée de yaourt et saupoudrez de cornflakes. Et voilà un dessert facile à réaliser!



Gelée de citron à la verveine

Aujourd'hui voici une délicieuse gelée au citron qui est une aide culinaire précieuse. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos tartines du petit déjeuner...Elle agrémenté également une vinaigrette (juste une cuillerée qui va transformer un condiment de tous les jours en une sublime sauce pour vos

crudités), accompagne gaiement un foie gras ou un pâté.

Ingrédients:

- 3 citrons coupés en petits morceaux
- 110 g d'eau
- 200 g de jus de citron (comptez quatre à 5 citrons...)
- 300 g de sucre (si vous désirez une gelée qui se tienne comme une confiture utilisez un sucre spécial confiture qui contient de la pectine)
- un beau bouquet de verveine fraîche si possible ou de la verveine séchée (15 g, en magasin bio). Le résultat sera bien meilleur avec de la verveine fraîche: profitez en c'est la saison!

Matériel:

- un thermomètre de cuisson

Préparation:

- Taillez les 3 citrons en petits dés.
- Pressez les citrons restants pour obtenir 200 g de jus.
- Versez le jus dans une casserole avec les dés de citron et la verveine. Portez à frémissement et couvrez. La cuisson est terminée lorsque les dés de citron se défont et sont bien tendres.
- Ajoutez alors le sucre et l'eau.
- Cuire à 102 ° sans couvercle. Il vous faut surveiller avec un thermomètre de cuisson. Dès que la température est atteinte, ôtez du feu.
- Filtrez alors au travers d'une passoire fine en appuyant bien avec une cuillère.
- Vous n'avez plus qu'à remplir vos pots de cette gelée et mettre au frais (vos récipients doivent être bien propres).

Je publierai bientôt un dessert rafraîchissant à base de cette recette et de fruits rouges. Voici déjà la photo pour vous mettre l'eau à la bouche!



Marguerite aux noisettes

Ce petit gâteau est connu sur internet sous le nom de « fleur au Nutella ». Il tient son originalité grâce à un pliage particulièrement joli qui lui confère une forme très originale et spectaculaire. Il est généralement présenté en grand format et réalisé avec une pâte à brioche.

Je le trouve beaucoup plus mignon en format petite tartelette.

Et gustativement je le préfère nettement avec une pâte feuilletée qui va accentuer sa forme et j'y rajoute des éclats de noisettes pour amener le croquant en plus du croustillant de la pâte (c'est-y pas gourmand tout ça!).

C'est une recette simplissime et très rapide à faire (10 mn de préparation et 12 mn de cuisson). Vous allez devenir la reine du goûter aux yeux de vos enfants grâce à ces petites

marguerites aux noisettes!

Ingrédients (pour trois à quatre marguerites)

- une pâte feuilletée du commerce. Vous pouvez aussi la commander également chez votre pâtissier (elle sera meilleure) ou la faire vous même.
- une très bonne pâte à tartiner à la noisette: choisissez en une sans huile de palme! Beaucoup de bons pâtissiers vous en proposent à l'achat.
- des noisettes

Matériel:

- Cercle d'environ 8 cm de diamètre (ou un verre du même diamètre) pour la découpe de la pâte

Préparation:

- Mettez une poignée de noisettes dans un sachet plastic et écrasez les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez une noisette entière par marguerite.
- Détaillez votre pâte feuilletée en petits ronds grâce au cercle. Il vous faut trois ronds de pâte par marguerite.
- Déposez les premiers ronds de pâte sur une feuille de papier cuisson ou un silpat. A l'aide d'une spatule recouvrez les de pâte à tartiner.
- Saupoudrez chaque rond avec des éclats de noisette.
- Recouvrez chaque rond d'un autre rond de pâte. Recommencez l'opération: pâte à tartiner et noisettes.



- Puis recouvrez le tout par un dernier rond de pâte.
- A l'aide d'un petit bouchon marquez le centre de chaque empilement de rond.
- Puis à l'aide d'un petit couteau (qui coupe bien) effectuer régulièrement des entailles autour de ce marquage. Vous devez obtenir 12 languettes.

- Prenez alors deux languettes contiguës que vous allez tourner vers l'intérieur par deux fois.

- Rejoignez alors les extrémités des deux languettes pour les coller ensemble.
- Faites de même avec toutes les languettes restantes. Vous allez obtenir une belle étoile. Posez alors une noisette entière sur le centre de l'étoile.
- Passez les étoiles au four pendant environ 12 mn à 180°. Surveillez la cuisson: au besoin rajoutez 2 ou trois minutes de cuisson. Les étoiles vont alors gonfler et se transformer en jolies fleurs dont vous pourrez effeuiller les pétales comme une marguerite! Regardez comme elles sont magnifiques à la sortie du four...



Le petit plus:

Ces marguerites sont également excellentes en version caramel... Remplacez la pâte à tartiner par du caramel beurre salé et les noisettes par des amandes. Miam! Un régal.

Vous pouvez tout à fait réaliser ces marguerites en version salée pour l'apéritif en remplaçant la pâte à tartiner sucrée par une crème d'artichaut, une crème de poivron, une tapenade et les noisettes par des pignons ou des cacahuètes... Faites jouer votre imagination!

Chok'banane de Christophe Michalak (verrine chocolat fruits exotiques)

Une idée de dessert pour Pâques? Et bien sûr au chocolat! Voici une recette du très talentueux Christophe Michalak qui nous propose une verrine aux deux chocolats rafraîchie par une salade de fruits exotiques. Un pur plaisir comme toutes ses réalisations!

Ingrédients (pour 6 personnes)

Pour le crémeux au chocolat:

- 75 g crème liquide entière
- 75 g lait entier
- 25 g jaunes d'œufs
- 25 g sucre semoule
- 95 g couverture chocolat (le chef utilise du chocolat Valrhona, moitié Caraïbe moitié Guanaja; ce sont des chocolats noirs)

Pour la chantilly chocolat:

Attention: la chantilly se commence la veille et se monte avant le dressage.

- 200 g crème liquide entière
- 80 g couverture Jivara (chocolat au lait Valrhona)

Pour la salade de fruits:

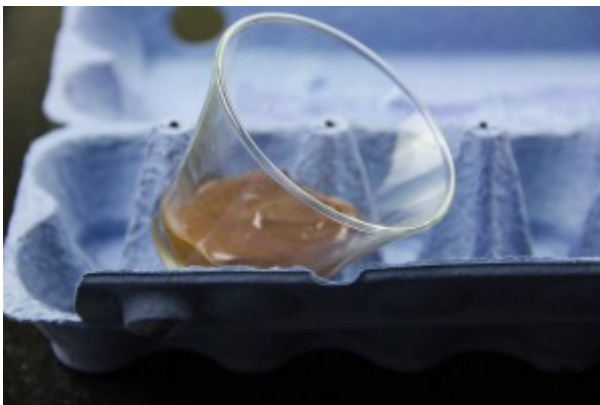
- 1 Banane
- 70 g Purée de mangue (une mangue , oubliée sur la photo...)
- 1 fruit de la passion
- 1 Citron vert

Préparation:

Le crémeux au chocolat:

- Chauffez la crème et le lait dans une casserole. Dès que le mélange est chaud ôtez le du feu: ne le laissez pas chauffer ou bouillir trop longtemps car une partie va alors s'évaporer et vous n'aurez plus la bonne quantité de liquide par rapport au chocolat.
- Pendant que le lait et la crème chauffent, mélangez les jaunes et le sucre avec un fouet.
- Versez le liquide chaud (lait , crème) sur le sucre et les jaunes préalablement mélangés. Mélangez bien.

- Reversez le tout dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. 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.
- Versez le mélange chaud sur le chocolat en une fois. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
- Puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Couler le mélange dans de petites verrines (au 1/3). Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum.
- Si vous désirez donner un petit côté rigolo à votre verrine, placez la penchée dans une boîte à œuf et coulez le crémeux à l'intérieur. Placez la boîte au frais en attendant que le liquide devienne solide.



Pour la chantilly chocolat: à démarrer la veille!

- Dans une casserole, faire bouillir la crème.
- Puis versez la en 3 fois sur la couverture Jivara. Mélangez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir au réfrigérateur **pendant 24h.**

- Le lendemain montez la crème au fouet juste avant de dresser.
- Mettez la chantilly dans votre poche à douille. Réservez au frais en attendant le dressage.

Pour la salade de fruit:

- Pelez la mangue.
- Coupez la mangue en tranches.
- Mixez la mangue. Votre purée est prête.
- Pelez la banane et taillez la en petits dés (brunoise).
- Ouvrez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair intérieure à l'aide d'une cuillère.
- Assaisonnez les dés de bananes avec la purée de mangue, les fruits de la passion et le zeste de citron vert.

Dressage:

- Sortez les verrines du frigo et déposez un peu de salade de fruits dans chacune.
- A l'aide de la poche à douille réalisez une belle rosace de chantilly.
- Saupoudrez avec de petites pépites de chocolat ou du gruë de cacao. Délicieux...



La présentation du chef Michalak:

Michalak Masterclass

60 Rue du Faubourg Poissonnière

75010 Paris

www.christophemichalak.com

Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat

L'avocat est le plus souvent associé aux plats salés. Mais le voici en un dessert extrêmement original inspiré d'une recette du chef Alain Passard, chef trois étoiles, intitulée « Quand l'avocat souffle le chaud à la vanille » (voir la vidéo de la recette originale en fin de page).

A l'origine la recette du chef est un soufflé sucré à base d'avocat avec un cœur coulant au chocolat. J'ai associer cette base à l'avocat à une pâte feuilletée pour y ajouter du croustillant et un visuel encore plus gourmand. C'est une recette rapide, facile, gourmande qui étonnera vos convives.

Ingrédients (4 personnes)

- 12 rectangles de feuilletage (à commander chez votre pâtissier ou à faire soi même)
- 2 avocats murs
- une gousse de vanille
- une fève tonka
- 40 g de bon chocolat à pâtisser (Valrhona si vous pouvez en trouver)
- 2 blancs d'œuf
- 35 gr de sucre glace

- un citron vert

Préparation:

- Chauffez votre four à 180°
- Taillez votre pâte feuilletée en rectangles (environ 12 par 6 cm).
- Déposez les rectangles de pâte sur une plaque anti adhésive allant au four.
- Posez une autre feuille de papier cuisson par dessus ainsi qu'une autre plaque de manière à éviter que la pâte ne gonfle pas à la cuisson. .
- Enfournez environ 15 à 20 mn. Suivant les fours le temps de cuisson peut être différent donc surveillez la cuisson. Réservez les rectangles de feuilletage à température ambiante.

Pendant la cuisson préparez le soufflé.

- Zestez le citron vert.
- Extrayez en le jus.
- Coupez la vanille en deux et avec un petit couteau, grattez en les grains.
- Coupez les avocats en deux. Ôtez en la pulpe.
- Râpez la fève tonka et mélangez la bien à l'avocat.
- Écrasez la pulpe d'avocat grossièrement et ajoutez les grains de vanille , 1/2 jus du citron vert, la fève tonka râpée et le zeste du citron vert.
- Mixez le tout avec un mixeur plongeant.
- Montez les œufs en neige en incorporant le sucre progressivement.
- Puis incorporez délicatement les œufs en neige à

l'avocat.

- Remplir une poche à douille avec cet appareil à l'avocat et chocolat.



- Coupez grossièrement le chocolat en morceaux à l'aide d'un grand couteau.
- Préchauffez votre four à 220°.

Dressage

- Saupoudrez un rectangle de pâte feuilletée avec les copeaux de chocolat. Attention: les rectangles de pâtes doivent avoir refroidi!
- Puis dressez la préparation à l'avocat à l'aide de la poche à douille.
- Posez une nouvelle feuille de feuilletage au dessus et répétez l'opération. Assemblez ainsi tous les mille feuilles.



- Enfournez à 220° pendant 5 mn.
- Dressez sur les assiettes individuelles et saupoudrez de sucre glace. Si vous le désirez vous pouvez compléter le dressage avec un peu de copeaux de chocolat et servez tout de suite!

Voici la recette originale d'Alain Passard en vidéo:

<https://www.youtube.com/watch?v=EGrvjIFv9Gk>

Poires pochées au chocolat, saveur anisée

Un dessert classique tout simple mais au combien succulent car la poire et le chocolat sont fait pour un mariage parfait. De plus quelle élégance dans votre assiette! Bref comment

faire un dessert super facile, super bon, super beau, peu onéreux et bluffant! Poires pochées au chocolat c'est toujours gourmand!

Difficulté: facile

Ingrédients: pour 4 Poires pochées au chocolat

- trois petits sablés que vous émietterez; pour la recette maison des sablés cliquez **ici**
- 60 grammes d'amandes effilées

Pour la crème au chocolat

- 60 grammes de chocolat à pâtisser
- une pincée de fleur de sel
- 25 cl de crème fraîche liquide

Pour les poires et le sirop

- une poire par personne. ATTENTION: choisissez des poires très fermes car à la cuisson elles se déliteront si elles sont mûres!
- pour le sirop de pochage : pour un litre d'eau comptez 350 grammes de sucre
- 15 cl de pastis par litre de sirop

Pour la crème anglaise

- 30 cl de crème anglaise. Pour cela il vous faut: 3 jaunes d'œuf, 30 grammes de sucre, 30 cl de lait, une gousse de vanille

Préparation pour 4 Poires pochées

au chocolat

:

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez en les petites graines.
- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.
- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.
- Battez les jaunes d'œuf et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.
- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.
- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson, ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en inclinant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.
- Réservez au frais en plaçant un film plastique au contact de la crème; cela évite la formation d'une pellicule.

Passons au pochage des poires.

- Préparez le sirop en faisant chauffer l'eau , le sucre et le pastis dans un grand faitout.

- Pendant que le sirop chauffe, épluchez les poires en gardant les queues.
- Puis déposez les poires dans le sirop chaud et cuire à feu doux environ 10 à 15 mn. Les poires sont cuites lorsque vous pouvez y planter la pointe d'un petit couteau facilement.
- Coupez la base des poires pour assurer une meilleur stabilité au moment du dressage. Réservez les dans le sirop à température ambiante en attendant de dresser. Ou réservez les au frais mais réchauffez les légèrement au moment du dressage. Ce dessert est bien meilleur lorsque les poires ne sont pas froides.
- Chauffez les amandes effilées à sec dans une poêle pour les rendre plus croquantes.

Au dernier moment préparez la sauce au chocolat.

- Chauffez la crème.
- Lorsque la crème est chaude, retirez la du feu et ajoutez le chocolat ainsi qu'une pincée de fleur de sel. C'est une petite astuce pour exhauster la saveur du chocolat.
- Mélangez bien.

Dressage:

- Versez de la crème anglaise dans le fond de l'assiette.
- Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat chaud.
- Puis dressez la poire sur le chocolat.
- Reversez un peu de sauce au chocolat sur la poire.
- Terminez par les éclats de sablés et les amandes.

- Parfaire le dressage avec un peu d'éclats de sablé sur le côté de l'assiette. Pour faire une ligne parfaite aidez vous avec une petite spatule.
- MMMHHH! C'est-y pas gourmand...



Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini

Après les « Crêpes, crème Délice au miel et pignons » voici une autre recette de crêpes très originale : les « Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger » élaborées à base d'une pâte à choux. La délicatesse de la fleur d'oranger et la caramélisation en fin de cuisson nous prennent la main pour un voyage gourmand au pays des milles et une saveurs...

D'autres recettes de crêpes?

- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez [ici](#).**
- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez [ici](#).**

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre » Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:

Difficulté: facile

Ingrédients (pour environ 6 à 8 crêpes)

Pour la pâte:

- 100 g d'eau
- 80 g de lait (le chef utilise du lait demi écrémé)
- 2 cuillérées à soupe d'huile de pépins de raisin
- 60 g de beurre
- une pincée de fleur de sel
- 20 g de miel

- 40 g de sucre semoule
- 70 g de farine tamisée (dans la recette initiale Philippe Conticini utilise 45 g de farine 55 et 25 gr de farine de blé complet)
- 50 g de semoule extrafine
- 2 œufs
- 5 g de levure chimique
- 6 g de levure de boulanger delayée dans 40 g d'eau légèrement tiédie
- 50 g de fleur d'oranger
- 35 g de lait demi écrémé

Pour la cuisson des crêpes:

- beurre
- sucre pour la caramélisation

Préparation:

- Tamisez la farine.
- Portez à ébullition les 100 g d'eau, les 80 g de lait, le beurre, l'huile, la fleur de sel, le miel et le sucre.
- L'ébullition atteinte, sortez la casserole du feu et ajoutez en une fois la farine et la semoule.
- Mélangez bien à la spatule jusqu'à obtenir une pâte épaisse appelée « panade ».
- Remettez la casserole sur le feu et desséchez la panade en la tournant en permanence avec la spatule pendant une minute. Elle doit former une masse compacte qui se décolle des bords de la casserole.
- Déposez cette panade dans la cuve de votre batteur (ou dans un grand bol). A l'aide d'un fouet faites la refroidir. Si vous avez un robot pâtissier utilisez la feuille à vitesse moyenne. Dès que la panade n'émet plus

de vapeur incorporez les œufs un à un.

- Puis ajoutez la levure chimique, la levure boulangère délayée, les 35 g de lait et la fleur d'oranger.
- Votre pâte est prête. Laissez reposer 4 à 5 heures au frais.

Cuisson:

- Dans une poêle chaude préalablement graissée, versez une louche de pâte à crêpes.
- Faire cuire 2 mn à feu moyen et roulez la crêpe sur elle même. Réservez les au chaud (four 65°) le temps de cuire toutes les crêpes.
- Dans une poêle, versez du sucre en poudre et faire un caramel léger (pas trop coloré).
- Posez les crêpes dans la poêle et roulez les dans le caramel liquide de manière à bien les enrober. Ces crêpes se mangent tout de suite: elles se dégustent tièdes ou chaudes dès la caramélisation terminée. Il faut dire qu'elles sont tellement bonnes qu'il n'en reste jamais...



Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans

lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d'une pâtisserie qu'il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu'il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse...Je ne saurais que vous conseiller l'achat de ce livre car vous n' imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partir d'une pâte à choux! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Le saviez vous?

Philippe Conticini est un chef de cuisine et chef-pâtissier français né le 16 août 1963 à Choisy-le-Roi dans le Val-de-Marne. Distingué tant pour ses travaux sucrés que salés, il est considéré par ses pairs et par les médias comme une des figures majeures de la gastronomie contemporaine française et internationale.

Ayant travaillé en France, aux États-Unis et au Japon, il est à l'origine de quatre innovations qui ont transformé la scène culinaire internationale. Il invente notamment en 1994 le principe des verrines qui transpose verticalement et en transparence des mets traditionnellement servis à plat. Il est un des premiers chefs à avoir travaillé avec des produits de grande consommation, soucieux de montrer que la gastronomie n'était pas réservée à une élite. Il est également l'un des premiers à avoir réinventé les classiques de la pâtisserie française pour les adapter aux goûts d'aujourd'hui (moins de sucre, plus de légèreté, plus d'intensité de goûts), notamment avec la tarte Tatin, le Paris-Brest ou le Saint-Honoré. Enfin il lance en France le concept des « bars à choux » dont le montage express sur les lieux de dégustation permet une structure de textures (entre crème et pâte à chou) et de goûts (entre craquelin, crème principale et insert) en mesure de restituer l'intégralité des qualités gustatives de ce produit

loin du lieu de fabrication. Depuis, le chou connaît un succès grandissant et est en passe de devenir la nouvelle pâtisserie de référence après le macaron et les cupcakes.

Après avoir obtenu plusieurs récompenses et officié au sein d'établissements étoilés (La Table d'Anvers, Petrossian...), il est le cofondateur et le chef pâtissier de la Pâtisserie des Rêves.

Il attache aujourd'hui une grande importance à transmettre des émotions par ses réalisations et à démocratiser le travail du goût.

Très présent dans les médias, il intervient notamment en 2012, 2013 et 2014 dans l'émission Le Meilleur pâtissier sur M6, ainsi que dans l'émission Qui sera le prochain grand pâtissier ? diffusée en 2013 sur France 2.

Source: Wikipédia

Crêpes, crème Délice au miel et pignons

Demain c'est la Chandeleur! Voici une recette de Roger Vergé, meilleur ouvrier de France, qui va ravir vos papilles. Les crêpes réalisées à partir de cette recette sont très légères et la crème aérienne qui les accompagne est une damnation...

Vous désirez d'autres recettes de crêpes?

- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez [ici](#).**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez [ici](#).**

Pour environ 8 crêpes

Ingrédients pour la pâte à crêpe:

- 90 g de farine tamisée
- 2 oeufs
- 25 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange frais
- 20 cl de lait
- 30 g de beurre
- une pincée de sel

Ingrédients pour la crème Délice au miel et pignons:

- 25 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d'oeufs
- 100 g de miel fondu. Choisissez un miel solide que vous ferez fondre au micro onde pour le rendre liquide.
- quelques gouttes de pastis
- 3 cuillères à soupe de pignons

Préparation

Pour la pâte à crêpes

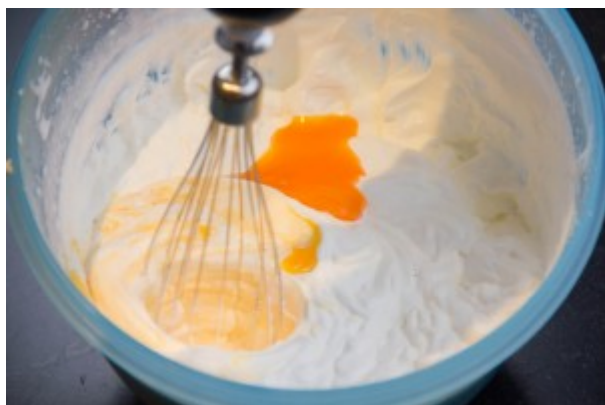
- Faire blondir 30 g de beurre en beurre noisette. Pour cela faire fondre le beurre à feu doux sans le remuer pendant la cuisson. Le beurre va dorer et foncer au fur et à mesure de la cuisson. Il a alors une senteur de noisette d'où son nom. Laissez le un peu refroidir à température ambiante avant de l'incorporer à la pâte à

crêpe.

- Tamisez la farine.
- Versez la farine dans un grand bol et mélangez la avec les œufs, le sucre, le sel, le jus d'orange.
- Puis incorporez progressivement le beurre noisette tiède et le lait.
- Laissez reposer 30 mn.

Pour la crème Délice

- Commencez par griller à sec les pignons au four à 180° .
- Montez la crème en chantilly pas trop ferme.
- Ajoutez les jaunes d'œufs à la crème.



- Faire fondre le miel au micro onde et ajoutez le à la crème. Le miel doit être chaud pour bien se mélanger à la crème mais pas bouillant. La consistance de la crème devient légèrement plus liquide.
- Puis terminez par le pastis ; personnellement j'en ajoute environ une cuillerée à soupe mais vous pouvez ne pas en mettre si vous n'aimez pas.
- Versez la crème dans un siphon.

Fermez le siphon et insérez la cartouche de gaz (une

cartouche pour un siphon de 500 ml et deux pour un siphon d'un litre, quelque soit la quantité de liquide que vous versez dedans). Réservez au frais.

Cuisson et préparation des crêpes

- Cuire les crêpes à la poêle avec du beurre.



- Roulez les crêpes.
- Parez les crêpes (coupez en le extrémités pour que les bords soient bien nets). Coupez les en trois tronçons de tailles différentes.

Dressage

Dressez les tronçons de crêpes dans l'assiette: il faut que la base de chaque tronçon soit bien droite pour tenir debout, d'où l'utilité de bien couper les extrémités de la crêpe et d'en faire des tronçons bien nets.

- Remplir chaque tronçon de crème à l'aide du siphon.
- Parsemez de pignons qui apporteront un petit croquant sympathique. C'est prêt à être dégusté!

Le saviez vous?

Roger Vergé est une des figures de la gastronomie française contemporaine. La passion de la cuisine lui vient de sa tante Célestine qu'il mettra à l'honneur dans ses nombreux livres.

Il a contribué au développement de la renommée de la cuisine française, notamment en s'associant avec Paul Bocuse et Gaston Lenôtre pour créer le Pavillon français à Walt Disney World à Orlando en Floride.

L'histoire de son restaurant « Le Moulin de Mougins » débute en 1969. Roger Vergé et sa femme Denise s'installent sur la Côte d'Azur après des étapes à Cavalière et en Jamaïque. Très vite, le succès est au rendez-vous et la première étoile au Guide Michelin arrive en 1970. La deuxième est décrochée en 1972 et la consécration arrive en 1974 avec la troisième étoile.

Roger Vergé a également – dans les années 1970 – crée une deuxième adresse dans le cœur historique du village de Mougins : L'Amandier de Mougins. Anecdote, c'est à l'Ecole de l'Amandier de Mougins que j'ai fait mon premier stage de cuisine.

Beaucoup de chefs prestigieux ont officié dans ses cuisines sous sa direction : David Bouley, Daniel Boulud, Alain Ducasse, Jacques Chibois, Serge Chollet, Gilles Goujon, Denis Fétisson, Jacques Maximin, Daniel Rozier (chef pâtissier à l'Amandier) et bien d'autres.

En 2003, Roger Vergé se retire des fourneaux et cède Le Moulin de Mougins à Alain Llorca, jeune chef prometteur qui officiait alors au Negresco à Nice.

En 2006, La première édition du Festival international de la gastronomie et des arts de vivre de Mougins lui rend hommage pour sa contribution à la ville de Mougins et à la gastronomie.

Source: Wikipédia

Gratin poire et pamplemousse au romarin

C'est la pleine saison des poires. Aussi je vais vous proposer un dessert facile et surtout original: l'association insolite de la poire et du pamplemousse. La douceur des poires est réveillée par le peps du pamplemousse et le romarin amène le lien entre les deux fruits. Le romarin est une herbe aromatique que j'aime beaucoup et qui se marie parfaitement en dessert avec les fruits en amenant une saveur peu commune.

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 3 œufs
- 120 gr de crème fraîche épaisse
- 120 gr de beurre pommade (sorti du frigo 30 mn avant le début de la recette)
- 150 gr de poudre d'amande (pour varier les plaisirs vous pouvez également utiliser de la poudre de noisette)
- 150 gr de sucre glace
- 2 belles poires
- 2 pamplemousses roses
- 1 cuillerée à soupe de romarin **frais** haché menu

Préparation:

- Préchauffez votre four à 220 °.
- Dans un premier temps il faut peler à vif les pamplemousses: pour cela coupez les deux extrémités.
- Puis à l'aide d'un petit couteau qui coupe bien ôtez la peau du pamplemousse de manière à à mettre la chair à vif.
- Puis, toujours à l'aide du petit couteau, prélevez chaque petit quartier en prenant soin d'ôter toute trace de la membrane blanche qui l'entoure. Réservez.
- Pelez les poires.
- Coupez les en quatre et enlevez la partie qui contient les pépins.
- Coupez encore chaque morceaux en deux.
- Faire revenir les quartiers à feu doux dans une noix de beurre quelques minutes. Réservez.
- Hachez très finement les brins de romarin. Si vous faites de trop gros morceaux ce sera désagréable à la dégustation.
- Mélanger avec une maryse (spatule) le sucre glace et le beurre ramolli (pommade).
- Ajoutez les 3 œufs (préalablement battus), la crème fraîche, la poudre d'amande et le romarin haché. Bien mélanger.
- Dans des coupelles supportant la chaleur du four, versez une à deux belles cuillerées de cette préparation. Évitez soigneusement de mettre de la préparation sur les bords du bol car si la préparation est blanchâtre lorsqu'elle est crue et donc ne se voit pas, cuite elle prendra une couleur marron foncée qui ne sera pas très

jolie ni très nette sur les bords! Puis disposez harmonieusement par dessus les tranches de poire et les quartiers de pamplemousse.

- Enfournez 10 à 15 mn à 220°. Ce temps est donné à titre indicatif donc, attention la première fois que vous réalisez ce dessert, surveillez le temps de cuisson qui peut être différent d'un four à l'autre.
- Ce dessert doit être servi chaud pour développer toutes ses saveurs! Le voici à sa sortie du four.
- Vous pouvez l'accompagner de tuiles aux amandes qui apporteront la touche croquante. Elles sont si faciles à faire en suivant la recette de Christophe Michalak: remplacez juste la noix de coco par de la poudre d'amande et le tour est joué!
- Et découvrez tous mes autres desserts à l'assiette en cliquant **ici**.

Cette recette participe au concours « Défi agrumes» .

Crème anglaise sous vide inratable

C'est un réel avantage que d'utiliser la cuisson sous vide pour la crème anglaise: votre crème sera beaucoup plus parfumée et vous obtiendrez un excellent résultat sans avoir à surveiller **du tout** la cuisson. Et même plus besoin de tourner sans cesse la cuillère dans la casserole!

De plus elle inratable puisque maintenue au degré près à sa bonne température de cuisson soit 81°. Que d'avantages...

Si vous possédez pas l'équipement sous vide basse température retrouver la recette classique en images pas à pas en cliquant **ici**.



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

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

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

Difficulté: facile

Ingédients:

- jaune d'œuf
- lait
- gousse de vanille
- sucre en poudre

Je ne mets pas les quantités mais voici les proportions selon la quantité de crème que vous désirez obtenir: compter pour chaque 10 cl de lait (donc environ 10 cl de crème anglaise)

un jaune d'œuf et 10 gramme de sucre. Donc si vous désirez par exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 50 cl de lait, 5 jaunes et 50 grammes de sucre...Facile à retenir comme proportions! J'utilise une gousse de vanille par 1/2 litre de crème anglaise.

Matériel:

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous:

Vous ne pourrez pas utiliser votre machine à mettre sous vide pour cette recette car la préparation à mettre dans le sachet est complètement liquide (à moins de posséder une sous videuse à cloche type Home de Multivac): l'appareil va aspirer le liquide et vous allez le « noyer ». Il vous faudra donc utiliser la méthode que je vous propose dans le déroulé de la recette. Pour cela il vous faudra:

- des sacs zippés: sachets de conservation des aliments que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches). Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!

Préparation:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.



- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre et les grains de vanille.
- Versez le lait (pas besoin de le chauffer) sur les jaunes et mélangez bien.
- Puis versez le mélange dans votre sachet: pour plus de facilité placez le sachet dans un récipient un peu haut.
- Fermez le sachet selon la technique suivante pour en extraire le maximum d'air. Dans l'exemple de la vidéo je mets sous vide un morceau de saumon mais le principe est exactement le même quelque soit l'aliment que renferme le sachet: en trempant le sachet dans l'eau vous chassez l'air de ce dernier. Je vous conseille de fermer le sachet au 3/4 puis de fermer le dernier quart lorsque le sachet est presque immergé et que le maximum d'air est sorti du sachet.

Vous n'avez plus qu'à plonger le sachet dans votre bain de cuisson préalablement chauffé (à 82°) pendant 12 mn; dès que les 82° sont atteints et votre crème est prête! Facile non?

Crème anglaise traditionnelle

La crème anglaise est une base incontournable en pâtisserie. C'est vraiment dommage de l'acheter toute faite car celle que vous préparerez chez vous sera incomparablement meilleure! Contrairement à ce que l'on croit elle est facile à faire et demande juste 10 mn d'attention lors de la cuisson. Et vous ne pourrez plus la rater en regardant la petite astuce à la fin de cet article! Découvrez aussi aujourd'hui dans l'article **Crème anglaise sous vide irratable** une autre manière de la préparer.

Ingrédients pour environ 3 dl :

- 3 jaunes d'œuf
- 30 grammes de sucre
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille

Les proportions de la crème anglaise sont assez facile à retenir. Si vous désirez en faire une plus grosse quantité retenez qu'il faut compter pour chaque dl de lait (donc environ 1 dl de crème anglaise) un jaune d'œuf et 10 grammes de sucre. Donc si vous désirez par exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 5 dl de lait, 5 jaunes et 50 grammes de sucre...Facile à retenir comme proportions! J'utilise une gousse de vanille par 1/2 litre de crème anglaise.

Préparation:

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez en les petites graines.



- Faire chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- 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.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez 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 82°. 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.



ASTUCE !

Si malgré tout vos efforts vous avez trop fait cuire votre crème et que de petits grains d'œuf coagulé sont apparus... Pas de panique, il existe un moyen très simple de rattraper cette catastrophe: il suffit de mixer votre crème dans un blendeur ou à l'aide d'un mixeur plongeant: elle redeviendra toute lisse.