

# Mousseline de barbue aux crevettes grises (terrines)

Aujourd'hui je vous propose une jolie et gourmande terrine de la mer, facile à réaliser que vous dégusterez avec un salade en entrée. Régalez-vous donc avec cette Mousseline de barbue aux crevettes grises.



Mousseline de barbue aux crevettes grises

## Matériel

- un moule à cake en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake  
Silicone Terre Cuite

un bon mixeur ( Thermomix par exemple). Vous pouvez en trouver  
en cliquant [ici](#).

- facultatif: un tamis qui vous permettra d'avoir une texture encore plus fine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



De Buyer - Tamis inox 4 Mailles Interchangeables 0.5-1-2-3 mm  
- Diamètre 21 cm - Hauteur 6 cm - 4605.21

## **Ingrédients pour une terrine (moule à cake)**

- 250 g de filet de barbu ( ou tout autre poisson plat sole, sole limande, etc)
- 250 g de crème fraîche liquide très froide
- 150 g de crevette grises décortiquées
- une cuillère à café de curry en poudre
- deux blancs d'œuf
- sel et poivre
- deux citrons jaunes ou verts ( zeste et pulpe)

## **Préparation**

- Mixez les filets finement avec les blancs d'œuf et la poudre de curry. Puis ajoutez la crème fraîche bien

froide. Mixez de nouveau. Si vous possédez un tamis ,  
passez la préparation au tamis pour plus de finesse et  
onctuosité. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez les filets finement  
avec les blancs d'œufs

- Mélangez les crevettes grises à la farce de poisson.



Mélangez les crevettes à la  
farce

- Versez dans votre moule à cake et cuisez au four au bain  
marie à 160° pendant 25 mn à 30 mn.



Versez dans votre moule à cake et cuisez au four au bain marie à 160° pendant 20 mn.

- Laissez refroidir et démoulez. Décorez avec des quartiers de citron et leur zeste. Servez avec une salade bien croquante , type Iceberg.



Mousseline de barbu aux crevettes grises



---

# Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

Je vous propose pour ce menu de fêtes 2024 une entrée festive: une royale de moule qui va enchanter vos papilles et vos invités. Vous pouvez également servir ces royales en amuse bouche.



Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

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

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

## « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



## Ingrédients pour 5 personnes

- 700 g de moules avec coquilles ( il vous faudra environ 300 g de moules cuites décortiquées pour la recette)
- un oignon
- deux gousses d'ail
- deux petites branches de céleri
- 20 g de beurre
- 115 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- 130 g de crème fraîche liquide
- 30 g du jus de cuisson des moules
- 5 noix de Saint Jacques
- sel et poivre

# Matériel

- des ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Vivilineneu Moules à Soufflé en Porcelaine Crème Brulée  
Ramequin Coupelle à Dessert Moule à Dessert Moules à Pâté  
6PCS, Diamètre 10cm (Coloré)

# Préparation

- Ciselez l'oignon et l'ail. Coupez les branches de céleri en petits morceaux. Faites revenir l'ensemble avec le beurre.





Faites revenir l'ensemble avec le beurre

- Ajoutez les moules et cuisez à couvert pendant environ 6 minutes, en remuant de temps à autre pour obtenir l'ouverture des moules. Décortiquez les moules après cuisson. Réservez quelques moules: elles serviront pour le dressage.



Décortiquez les moules après cuisson

- Mixez finement **250 g** de moules cuites avec les 115 g de blanc d'œuf et 30 g de jaune d'œuf, les 130 g de crème fraîche et 30 g de jus de cuisson des moules. Rectifiez l'assaisonnement. Filtrez la préparation pour ôter toutes les particules qui pourraient encore rester. Versez dans vos ramequins de présentation. Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin. Enfournez à

110° au bain marie pendant 25 à 30 minutes selon les fours. Vous pouvez préparer la royale le matin pour le soir et l'enfourner pour la cuire une demi heure avant de servir...



Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin

- Servez chaud en après avoir dressé quelques moules restantes sur chaque ramequin.



royale de moule

---

# Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon (recette menu Thermomix)

Voici une recette comme je les aime, une Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon, un plat menu où tout cuira en même temps sans surveillance; et qui en plus sera super bon et facile à réaliser grâce à votre chef en cuisine , le Thermomix!



Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon ( recette menu Thermomix)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous [amazonproducts asin= »B09KDYMDV6" hide\_title= »1 »]

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minute**

**Difficulté: facile**

# Ingrédients pour 4 personnes

Pour la crème d'artichaut

- 60 g d'oignon
- 500 g de fonds d'artichauts congelés ou frais
- 10 g d'huile d'olive
- 400 g de bouillon de légumes (400 g d'eau et un 1/2 cube de marmite de bouillon Knorr)
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour les boulettes saumon

- 30 g d'échalote
- le zeste d'un citron jaune
- 15 g feuilles d'estragon
- 500 g de saumon frais, en cubes
- du sel

## Matériel

- une râpe Microplane, idéale pour zester ultra finement vos agrumes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazonproducts asin= »B09BB2141J » hide\_title= »1"]

## Préparation

- Commencez par préparer les boulettes. Zestez le citron avec votre râpe Microplane. Réservez.





zestez votre citron

- Versez les zestes de citron dans le bol avec les 30 g d'échalote et les feuilles d'estragon. Mixez 5 sec/vitesse 5. Salez et poivrez à votre convenance. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le saumon dans le bol; **mixez 2 s/vit 5**. Réservez et nettoyez le bol. Préparez des boulettes en les roulant entre les paumes des mains puis les déposer sur le plateau vapeur. Réservez le plateau au frais.



Façonnez les boulettes de saumon

- Placez 60 g d'oignon et 10 g d'huile d'olive dans le bol et mixez 5 s/vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Cuire 5 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 500 g de fonds d'artichauts et 400 g de bouillon de légume dans le bol.

- Cuisez 18 min/Varoma//vitesse 1
  - Placez le plateau contenant les boulettes de saumon dans le Varoma et cuisez encore 6 mn/Varoma//vit 1
  - Réservez les boulettes de côté. Ajoutez 15 cl de crème fraîche liquide au contenu du bol et mixez 30 s/ vit 10 . rectifiez l'assaisonnement
  - Versez la crème d'artichaut dans les assiettes puis ajoutez les boulettes de saumon. Vous pouvez saupoudrer le tout de feuilles d'estragon ciselées et zester un autre citron par dessus pour amener une touche de saveur supplémentaire.
- 

## **Œuf d'hiver parfait basse température (recette basse température)**

Cette recette d'Œuf d'hiver basse température m'a été inspirée par une recette du chef Alain Passard. Dans cette recette le chef cuisine l'œuf au plat plutôt que basse température: en fait vous pouvez cuisiner l'œuf comme bon vous semble: basse température, au plat, poché...Mais avec la cuisson basse température votre jaune sera ultra crémeux et tellement bon; il se mariera avec volupté à la vinaigrette pour sublimer le butternut !



Œuf d'hiver parfait 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.

## Matériel

- un set d'emporte pièce , très utile aussi bien pour la cuisine que la pâtisserie; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

# Ingrédients pour 4 personnes

- un butternut
- 4 tranches de pain de mie
- jus de volaille réduit (prenez du fond de volaille et faites-le réduire)
- 25 g d'huile d'olive
- 25 g de soja sucré
- 20 g de vinaigre de riz
- graines de sésame grillé
- poivre sichuan
- petites pousses (cresson, petits pois, etc... à votre choix)

## Préparation

- Faites réduire votre fond de volaille et ajoutez-y le poivre sichuan; réservez.



Laissez cuire quelques minutes et réduire le jus de poulet

- Coupez 4 tranches de votre butternut (sur le haut, là où vous ne trouverez pas de pépin).





Coupez 4 tranches de votre butternut

- Disposez une feuille de papier cuisson dans le fond de votre poêle et versez-y un filet d'huile d'olive. Placez vos tranches de butternut et faites-les revenir de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Salez et poivrez.



Faites revenir les tranches de butternur

- En fin de cuisson emporte piecez 4 rondelles dans chacune des tranches. Réservez.



En fin de cuisson emporte  
piecez 4 rondelles dans  
chacune des tranches

- Faites de même avec les tranches de pain de mie: emporte  
piecez 4 rondelles dans chacune des tranches et faites  
les revenir avec un peu de beurre sur les deux faces  
pour les dorer. Réservez.



Faites de même avec les  
tranches de pain de mie

- Réalisez la vinaigrette avec l'huile d'olive, le soja  
sucré, du vinaigre de riz et les graines de sésame  
grillées. Réservez.



### Réalisez la vinaigrette

- Cuisez les œufs selon la méthode que vous avez choisie: basse température au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur ( 65° pendant une heure) ou au plat, à la poêle ou poché. Le principal est votre jaune soit bien coulant.

### Dressage

- Réchauffez votre jus de volaille réduit. Cassez les œufs ( un après l'autre ) dans des petits ramequins individuels ( **un par ramequin**).
- Dressez une tranche de pain; disposez par dessus une tranche de butternut et placez l'œuf. par dessus. Nappez avec le jus de poulet réduit. Versez un peu de vinaigrette au soja tout autour et ajoutez les petites pousses.



Œuf d'hiver parfait basse température

---

## **Carpaccio fruité betterave et céleri (recette Basse température)**

Un carpaccio végétal , où les légumes sont cuits basse température, le tout relevé par une vinaigrette à la mangue. Un plat végétarien absolument délicieux! Et la basse température pour une cuisson parfaite qui va sublimer les saveurs...

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse



température cliquez [ici](#).



Carpaccio fruité betterave et céleri (recette Basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.



Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

## Matériel

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



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

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



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

- Une mandoline pour trancher finement et régulièrement vos tranches de betterave et céleri. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo :



Masthome Mandoline Inox Professionnelle, Mandoline de Cuisine Multifonction à Epaisseur de Tranche Réglable, avec Protège Main et Gants de Sécurité Acier inoxydable Noir

- Un emporte-pièce pour découper vos tranches en cercles réguliers. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo :



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

## Ingrédients pour 4 personnes

Pour les betteraves et céleri: il vous faudra acheter deux belles betteraves rouges et un céleri boule; vous en aurez de trop pour la recette mais vous pourrez les restes pour d'autres recettes:

- Vous n'aurez pas besoin de toute les betteraves pour cette recette mais seulement 250 g de betterave rouges cuites basse température (voir préparation ci-dessous). Gardez le reste pour accompagner un poisson par exemple.
- Vous n'aurez pas besoin de tout le céleri pour cette recette mais seulement 250 g cuits basse température

(voir préparation ci-dessous): vous pouvez préparer une mousseline avec le restant le cuisant dans du lait puis l'égoutter et le mixer avec 5% de son poids en beurre.

- huile et vinaigre d'agrumes

Pour la vinaigrette

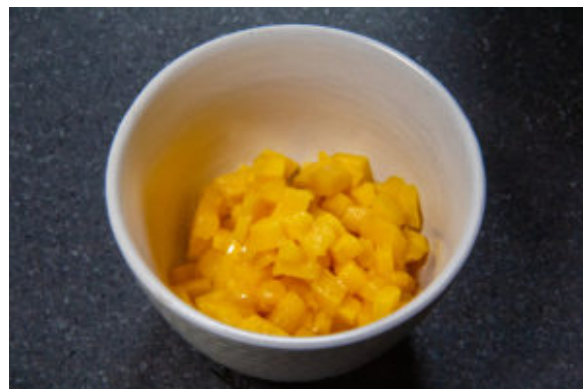
- 40 g de mangue
- 20 g d'huile de noix
- 15 g d'huile de pépin de raisin
- 15 g de vinaigre de riz
- Sel et Poivre Sichuan

Pour le dressage

- Ciboulette ou feuille de coriandre ciselée
- Une pomme granny
- quelques dés de mangue supplémentaires coupés en petits morceaux
- quelques morceaux de noix pour amener un peu de croquant

## Préparation

- Pelez la mangue et tranchez-la. Taillez une tranche de mangue en petits dés. Réservez.



Taillez une tranche de mangue en petits dés

- Préparez la vinaigrette: mixez tous les ingrédients (40



g de mangue, 20 g d'huile de noix, 15 g d'huile de pépin de raisin, 15 g de vinaigre de riz) et assaisonnez en sel et poivre Sichuan en fin de mixage. Réservez.



Préparez la vinaigrette à base de mangue

- Coupez de fines tranches de pommes avec la mandoline et coupez les tranches en petits dés ; mélangez avec un peu de jus de citron et réservez.



Pelez et ôtez le cœur des deux pommes. Coupez-les en très fine brunoise

- Pelez le céleri et tranchez-le à l'aide votre mandoline en fine tranches de 2 mm d'épaisseur . Puis à l'aide de votre emporte-pièce taillez des ronds bien réguliers.



Taillez des ronds bien réguliers

- Assaisonnez les tranches avec un peu d'huile et de vinaigre d'agrumes. Placez le sous vide.



Placez les tranches de céleri sous vide

- Pelez les betteraves. Comme pour le céleri tranchez-les à l'aide de votre mandoline en fines tranches de 2 mm d'épaisseur. Puis à l'aide de votre emporte-pièce taillez des ronds bien réguliers. Mettez-les betteraves sous vide avec un peu d'huile et de vinaigre d'agrumes. Cuisez le céleri et les betteraves sous vide basse température dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 86° pendant 1 h 30.



Mettez-les betteraves sous vide avec les framboises

- . Salez et poivrez betteraves et céleri. Réservez au frais.



A la fin de la cuisson coupez les betteraves en tranches

- Ciselez la ciboulette ou la coriandre finement.



Prélevez les feuilles de

coriandre et ciselez-les.

### Dressage

- Disposez les tranches harmonieusement dans l'assiette et versez la vinaigrette par-dessus. Puis parsemez de dés de pommes, de dés de mangue, de morceaux de noix et de coriandre.



Carpaccio fruité betterave et céleri (recette Basse température)

---

# Cassolette de moules,



# courgette et fenouil

Petite inspiration du jour... J'avais envie de moules marinières et finalement j'ai réalisé des moules parfumées au fenouil avec un petit croquant de courgettes en cassolette. Un pur petit bonheur!

Vous pouvez les servir en entrée ou en plus petite proportion dans des verrines pour l'apéritif...



Cassolette de moules, courgette et fenouil

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon nouveau livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vient de sortir.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.





## Matériel

- un évide légumes ou fruits: ce petit ustensile est très pratique en cuisine pour ôter les graines ou le cœur d'un légume, d'un fruit. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

## Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de moules cuites et décortiquées: vous pouvez utiliser des moules surgelées ( Picard) ou tout simplement ouvrir vos moules fraîches à la vapeur. Dès qu'elles sont ouvertes, ôtez-les de leur coquilles et utilisez-les pour la recette.
- 30 g d'échalote
- 10 g de fenouil en poudre; si vous n'en trouvez pas déjà moulu , mixez finement des graines de fenouil.
- 50 ml de vin blanc sec
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 200 g de courgette
- tomates séchées à l'huile (si vous voulez les réaliser maison [cliquez ici](#))

- un petit bouquet de persil
- une cuillère à soupe de parmesan
- un jaune d'œuf
- sel et poivre

## Préparation

- Coupez la courgette et ôtez les graines à l'aide d'un cuillère ou d'un évide légume. Coupez la courgette en petite brunoise (petits dés d'un demi millimètre).



Coupez la courgette en petite brunoise

- Ciselez l'équivalent d'une belle cuillère à soupe de persil. Coupez les tomates séchées à l'huile en petits morceaux. Epluchez et ciselez l'échalote.



Émincez finement les échalotes

- Faites revenir l'échalote avec un peu de beurre, le fenouil en poudre et le vin blanc jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez-y les dés de courgette. Poursuivez la cuisson environ 8 minutes à feu doux.



Ajoutez les dés de courgette

- Puis ajoutez vos moules décortiquées au mélange précédent avec la crème fraîche, le parmesan et le jaune d'œuf (qui sert à bien lier la sauce).



Puis ajoutez vos moules décortiquées au mélange précédent

- Poursuivez la cuisson 4 minutes à feu doux et terminez en ajoutant au dernier moment les tomates séchées à l'huile. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Ajoutez au dernier moment  
les tomates séchées à  
l'huile

- Il ne reste plus qu'à remplir vos petites cassolettes ou vos verrines. Servez immédiatement ou réchauffez au four à 50° pendant 15 minutes.



Remplissez vos verrines



---

# Tarte fine courgette, pistou

Une superbe tarte ultra gourmande! Non seulement elle va provoquer un « Waouh » général mais elle est tout simplement sublime, à la fois croquante et moelleuse.



Tarte fine courgette, pistou

# Matériel

- Un cercle à tarte d'environ 20 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo. J'ai utilisé un cercle à tarte carré qui est plus original pour cette recette.



De Buyer - Cercle à tarte carré VALHORNA en inox perforé - 20 x 20 x 2 cm - Fabriqué en France, Technologie AIR SYSTEM, Micro-Perforations pour Cuisson Rapide et Homogène pour Résultats Croustillants

- Une mandoline: très pratique pour réaliser de grandes bandes de courgettes de la même épaisseur et bien régulières Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



MASTERTOP Mandoline de Cuisine Réglable et Professionnelle, Coupe-Légumes Multifonctions en Acier Inoxydable, avec Lame Tranchante Intégrée, Mandoline Japonaise pour Tranche, Julienne et Gaufre

## Ingrédients pour une tarte ( 5/6 personnes )

- 250 g de pâte feuilletée ( vous pouvez prendre une pâte du commerce mais si vous pouvez la réaliser vous même vous verrez que c'est bien meilleur!). Pour la recette de la pâte feuilletée cliquez [ici](#)
- 2 courgette jaunes
- 2 courgettes vertes

Pour la crème de fromage frais:

- 175 g de fromage à tartiner type Philadelphia
- 250 de fromage blanc
- une cuillère à soupe de zaatar ( épice libanaise que vous trouverez en épicerie spécialisée; si vous n'en trouvez pas , vous pouvez y mettre un peu de curry, du thym ou du fenouil en poudre; laissez parler votre créativité!)

Pour le pistou

- 2 gousses d'ail
- les feuilles d'un gros bouquet de basilic
- 40 g de pignons
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 belles cuillères à soupe de parmesan
- sel
- poivre

## Préparation:

Pour le pistou:

- Dans une poêle faire torréfier à sec les pignons. Réservez -en 20 g pour le dressage.



Faire revenir les pignons dans une poêle

- Mettez tous les ingrédients dans le mixeur( pignons, basilic, huile, ail, parmesan) à l'exception du sel et du poivre. Vous rectifierez l'assaisonnement à la fin: en effet le parmesan est déjà bien salé.



Mixer tous les ingrédients

- Mixer et conservez dans un récipient hermétique au frais. Le pistou se conserve ainsi 3 à 4 jours.

Pour la crème de fromage frais:

- Mélangez tous les ingrédients et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.



Mélangez tous les ingrédients et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Pour la tarte



- Etalez votre pâte feuilletée et foncez votre cercle à tarte avec.



Foncez votre cercle à tarte

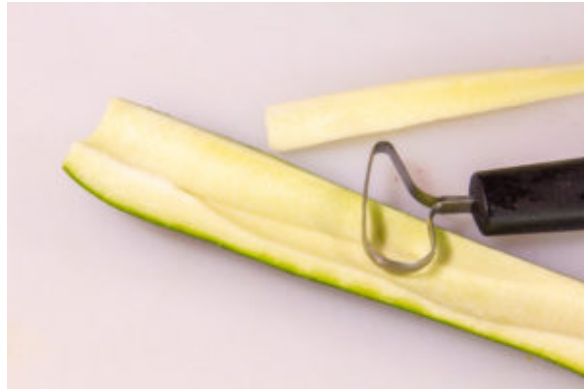
- A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte. Piquez le fond de tarte avec une fourchette. Replacez au frais (frigo) pendant 30 mn. Positionnez une feuille de papier cuisson et versez vos billes en céramique par-dessous. Enfournez à 200° pendant 15 mn. Puis ôtez les billes ( attention c'est chaud!) et continuez la cuisson encore 10 mn. La pâte doit être dorée uniformément. Réservez sur une grille jusqu'à complet refroidissement.



A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte

Pour les courgettes

- Coupez les courgettes en deux. Ôtez les graines.



Ôtez les graines des courgettes

- Coupez des bandes fines de courgette à l'aide de votre mandoline. Faites-les revenir très rapidement d'un seul côté dans une poêle avec un peu d'huile et du sel. Réservez au fur et à mesure.



Faites revenir rapidement les lamelles de courgettes dans une poêle

## Dressage

- Une demi heure avant de servir (si vous montez la tarte trop tôt la crème au fromage va détremper la pâte qui sera moins croustillante), étalez la crème au fromage sur la pâte à l'aide d'une petite cuillère et disposez les tranches de courgette en alternant les couleurs (verte et jaune).



Étalez la crème au fromage sur la pâte à l'aide d'une petite cuillère et disposez les tranches de courgette en alternant les couleurs

- Puis pochez à l'aide d'une poche à douille de longue bande de pistou. Si vous n'avez pas de poche servez le pistou dans un petit pot à part. Saupoudrez de pignons grillés que vous avez réservés.



Tarte fine courgette, fromage frais, pistou

---

# **Gaspacho Fraicheur concombre ananas**

Une délicieuse petite soupe bien fraîche et veloutée pour une belle soirée d'été C'est un plat qui a toutes les qualités : gouteux, frais, sain, facile et rapide à réaliser sans cuisson et plein de bonnes vitamines ! Il vous faudra un blendeur de qualité ou encore mieux un Thermomix pour obtenir un superbe velouté.

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).



Gaspacho Fraicheur concombre ananas

**Pour la recette version Thermomix cliquez ici.**

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante: [gourmantissimes.com](mailto:gourmantissimes.com)

## **Matériel**

- un évideur à légume; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous





Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 400 g d'ananas frais coupé en morceaux
- 750 g de concombre épluché et dont vous aurez ôter les graines
- 8 glaçons
- un beau bouquet de coriandre
- sel et poivre du timut ! le poivre du timut est en réalité un faux poivre , plutôt une baie qui amène de la fraîcheur mais attention n'en mettez pas de trop . Vous pouvez en trouver dans les épiceries fines ou en cliquant [ici](#).

# Préparation

Ôtez l'écorce de l'ananas et coupez le en quartiers

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut ( côté feuilles) et le bas de l'ananas.



Coupez le haut et la base de l'ananas

- Coupez les cotés de l'ananas en prenant bien soin d'enlever tous les « yeux » de ce dernier.



Coupez les cotés de l'ananas

- Vous pouvez alors choisir la façon de tailler votre ananas: quartiers, petits dés, tranches ...Pour cette recette taillez-le en quartiers.



Taillez des tranches fines dans l'ananas

- Ôtez également la partie centrale du fruit qui est beaucoup plus dure. Gardez un petit morceau que vous allez couper en fine brunoise qui vous servira pour le dressage. Réservez.



Taillez l'ananas en brunoise

- Faites de même avec les concombres: épluchez-les. Coupez-les en deux et ôtez les graines centrales. Gardez un petit morceau que vous allez couper en fine brunoise qui vous servira pour le dressage.



Épluchez le concombre et ôtez les graines du milieu

- Placez les 400 g de chair d'ananas, les 750 g de concombre, les 8 glaçons et les feuilles du bouquet de coriandre (gardez en quelques-unes pour le dressage) dans votre blender. Mixez finement. Il ne reste plus qu'à servir bien frais, saupoudré de la brunoise de d'ananas, de concombre et de quelques feuilles de coriandre.



Gaspacho Fraicheur concombre ananas

---

# Velouté chou rouge et pommes

Aujourd'hui je vous propose un sublime et irréaliste Velouté chou rouge et pommes réalisé très facilement. La couleur va beaucoup amuser vos enfants ( ainsi que les grands) et leur apprendre à aimer un légume que l'on mange peu souvent, ce qui est bien dommage.

**Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).**



Velouté chou rouge et pommes

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 90 g d'oignon



- 3 gousses d'ail râpées
- 350 g de chou rouge
- 10 g d'huile d'olive
- 120 g de pomme granny smith et quelques tranches supplémentaires coupées en tous petits dés
- le jus d'un citron
- 500 g de bouillon de légumes
- sel et poivre

## Préparation

- Ciselez l'oignon.



Ciselez l'oignon

- Faites le revenir avec un peu d'huile d'olive et l'ail râpé.



Faites revenir l'oignon avec un peu de beurre

- Ciselez les 350 g de chou en tranches fines.



Coupez le chou rouge en tranches

- Ajoutez-le aux oignons avec les 120 g de pomme épluché et coupés en morceaux . Mouillez avec 500 ml de bouillon de légume. Cuisez à feu doux à couvert pendant 20 mn puis mixez le tout. Salez et poivrez à votre convenance.



Mixez le tout

- Réalisez une fine brunoise de pommes avec quelques tranches fines; réservez ces dés de pommes en les mélangeant avec du jus de citron pour qu'ils ne s'oxydent pas.



Coupez la pomme en très fine brunoise

- Servez dans vos assiettes et ajoutez les petits dés de pommes que vous avez réservés.



Velouté chou rouge et pommes



---

# Ravioles forestières à l'ail des ours

C'est la pleine saison de l'ail des ours et il se marie parfaitement avec les champignons. J'ai donc réalisé cette semaine des délicieuses ravioles à base de ces deux ingrédients. Un petit bonheur de printemps!



Ravioles forestières

**Ingrédients pour environ 20**

# ravioles (4 à 5 ravioles par personnes)

- carrés de pâte à won ton ( dans les épicerie asiatique). Il y a environ 40 carrés par paquet. Si vous désirez faire votre pâte à ravioles cliquez [ici](#).
- 500 g de champignons bruns de Paris ( 400 g pour la duxelles, 100 g pour l'infusion et 2 champignons pour la garniture)
- 6 tranches fine de lard
- deux échalotes
- 4 feuilles d'ail des ours et une dizaine de fleurs
- 25 ml de cognac
- une cuillerée à café de poudre de cèpes ou un bouchon d'arome de cèpes
- 30 ml de lait entier et 30 ml de crème fraîche liquide entière
- un jaune d'œuf
- 50 g de parmesan
- copeaux de parmesan

Pour la poudre de jambon cru

- quelques tranches fines de jambon cru: posez les tranches de jambon crus sur une feuille anti adhésive et placez-les au four à 180° pendant 10 à 15 minutes. Elles doivent être sèches en fin de cuisson. Ecrasez -les en petits morceaux croustillants ou mixez-les pour obtenir une poudre. Réservez dans une boîte hermétique.

## Préparation

- Coupez les tranches de lard en petits morceaux. Réservez.





Ravioles forestières

- Ciselez les feuilles d'ail des ours. Réservez.



Ciselez les feuilles d'ail  
des ours

- Détaillez 400 g de champignons en fines duxelles (tout petits dés).



Détaillez 400 g de  
champignons en fines  
duxelles

- Ciselez les échalotes et faites-les revenir dans une poêle avec une noix de beurre et les tranches de lard coupées. Quand les échalotes sont bien fondues ajoutez la duxelles de champignons. Laissez les champignons rendre toute leur eau. Déglacez avec le cognac ; salez et poivrez en fin de cuisson. Ajoutez le parmesan râpé et les feuilles d'ail des ours ciselées aux champignons.



Ajoutez le parmesan râpé et les feuilles d'ail des ours ciselées aux champignons

- Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble.



Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble

- Disposez les ravioles sur votre plan de travail. Déposez au milieu **de la moitié** d'entre d'elles une cuillerée à café de duxelles de champignons. A l'aide d'un pinceau

prenez le mélange jaune et blanc d'œuf sur les bords des ravioles. Il va servir à bien souder ces dernières. Recouvrez chaque raviole farcie d'un autre carré de raviole et soudez bien les bords avec vos doigts en essayant d'emprisonner le moins d'air possible. Attention: gardez une petite cuillerée à café de duxelles par convive pour le dressage.



Préparez vos ravioles

- Si désirez des ravioles rondes emportepiecez-les. Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée.



Ravioles forestières

- Faites chauffer une grande quantité d'eau et cuisez les ravioles. Comme la pâte à won ton est très fine ces ravioles cuisent très vite: environ 1 mn suffit. Sortez-les de l'eau avec une passette et posez-les sur un

chiffon propre.



Ravioles forestières

- Coupez les restants des champignons en tranches. Gardez en quelques-unes crues pour la présentation.



Coupez les restants des champignons en tranches fines

- Faites chauffer la crème et le lait. Ajoutez les tranches de champignons. Laissez infuser à feu doux une dizaine de minutes. Prélevez les champignons avec un écumoire; vous ne les utiliserez pas pour la recette. Faites réduire de moitié le mélange crème lait dans lequel vous avez fait pocher les champignons en y ajoutant la poudre de cèpes. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Il ne reste plus qu'à servir.





Ravioles forestières

## Dressage

- Disposez une petite cuillerée à café de duxelles dans l'assiette et recouvrez-la avec des lamelles de champignons crus. Placez les ravioles tout autour et versez un peu de sauce et finissez le dressage avec les copeaux de parmesan et les fleurs d'ail des ours. Saupoudrez de poudre de jambon cru.





# Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)

Le chou romanesco est un chou que j'aime beaucoup car sa saveur est plus douce que le chou blanc avec une petite pointe de noisette. Et surtout c'est une beauté de la nature : composé de fleurettes en forme de pyramide, ces dernières lui donnent un visuel fascinant appelé « fractales » en mathématiques. En effet, en zoomant sur ses pointes, on retrouve cette figure, dite « auto-similaire », avec un motif pouvant se répéter à différentes échelles.

C'est mon chouchou dans sa catégorie! Non seulement il est beau mais surtout il est délicieux! Alors régalez-vous avec cette recette de Thon basse température et son espuma de choux Romanesco.

Il vous faudra vous équiper d'un siphon pour obtenir une texture ultra nuageuse. Cependant si vous n'en avez pas, ce n'est pas un souci car dans ce cas vous aurez la texture d'une crème plutôt que d'une mousse et ce sera tout aussi goûteux.

**Pour la recette au Thermomix cliquez ici.**



Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (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.

## Matériel

- une machine à mise sous vide.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement

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

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



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

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:





ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 steaks de thon d'environ 160 g chacun
- sauce soja sucrée
- vinaigre de riz

Pour l'espuma :

- 200 gr de chou-fleur romanesco
- 200 gr de pommes de terre à chair farineuse
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 150 ml de lait entier
- branches de thym frais
- pignons

# Préparation

- Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.



Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.

- Faites chauffer une casserole d'eau. Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre. Cuisez à l'eau pendant 10 mn.



Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre

- Ajoutez les morceaux de chou romanesco et cuisez encore

10 mn. Égouttez les pommes de terre et le chou-fleur, ôtez les branches de thym. Versez dans un mixeur les pommes de terre, le chou-fleur, les 150 ml de lait et les 150 ml de crème fraîche liquide. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Ajoutez les morceaux de choux romanesco

- Filtrez le mélange au travers d'une passoire fine. Puis versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon d'un 1/2 litre ou 1 litre) et mettez au frais. Gardez le siphon au chaud au bain marie à très petit feu. Pour plus d'information sur les siphons cliquez [ici](#).



Pendant la cuisson des pommes de terre et chou romanesco :

- Faites griller les pignons dans une poêle à sec.

Réservez.



Faites dorer les pignons

- Placez les steaks de thon sous vide avec un filet de soja sucré et un filet de vinaigre de riz. Faites cuire sous vide basse température au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur 52° pendant 20 mn. Quand le thon est cuit sortez-le du sachet et émettiez-le.



Mettez les steaks sous vide

## Dressage

- Pochez l'espuma dans le fond de l'assiette; ajoutez au milieu les lamelles de thon; décorez avec les petits tête de romanesco cru. Saupoudrez de pignons grillés.



espuma romanesco

---

## Dip betterave et anchois

Un dip très frais qui va vous étonner car la betterave se marie sublimement avec la framboise et l'anchois vient pepser l'ensemble!

Et pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).





Dip betterave et anchois

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

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

**« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »**



## Ingrédients pour 6/8 personnes

- 300 g de betterave ( il vous faudra au total 200 g de betteraves cuites )
- 20 g d'oignon rouge
- une douzaine de framboises
- une gousse d'ail
- 250 g de bouillon de légume
- 10 g d'huile de sésame et 10 g d'huile de pépin de raisin
- piment d'Espelette ( selon votre goût)
- 25 g d'anchois
- graines de sésame grillées

## Préparation

- Pelez et épluchez les betteraves. Coupez-les en petits dés de 2 cm de côté. Réservez.



Coupez les betteraves en petits dés

- Ciselez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir avec 10 g d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit bien translucide.



Faites-le revenir avec 10 g d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien translucide

- Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson pendant 5 minutes.



Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson

- Puis ajoutez les 250 g de bouillon de légume et la douzaine de framboise. Cuire 20 min jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites (testez avec la pointe d'un couteau).



Puis ajoutez le 250 g de bouillon de légume et la douzaine de framboise

- Filtrez en fin de cuisson. Puis mixez les betteraves/ framboises avec les anchois. Au besoin rajoutez un peu de jus filtré pour obtenir une préparation bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement en sel.





Filtrez en fin de cuisson

- Dans un petit bol mélangez l'huile de sésame, l'huile pepin de raisin et piment d'Espelette. Salez selon votre goût et réservez.



Mélangez et réservez

- Pochez la mousse de betterave dans un bol, versez dessus l'huile pimentée et parsemez de graines de sésame grillées. Servez avec des petits croutons de pain.





Dip betterave et anchois

---

## Crème de reblochon au thym

Et voilà une soupe bien revigorante par ce temps froid! Elle vous rappellera les plaisirs d'hiver gourmands à la montagne.

Pour la recette spécial Thermomix cliquez [ici](#).



Crème de reblochon au thym

## Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 reblochon coupé en morceaux
- 20 cl de crème fraîche liquide
- une gousse d'ail râpée
- 10 cl de bouillon de légume ou de vin blanc sec
- quelques brins de thym frais
- piment d'Espelette
- cerneaux de noix

### Préparation

- Coupez le reblochon en morceaux et versez le tout dans une casserole avec le thym, la crème, l'ail râpé et le bouillon de légume. Cuisez environ 10 mn à feu doux. Ajoutez le piment d'Espelette en fin de cuisson.





Faites fondre le fromage et la crème

- Versez la préparation dans les verrines. Ajoutez les cerneaux de noix et servez avec des petites tranches de pain grillées.



Crème de reblochon au thym