Omelette japonaise ou Dashi Maki Tamago de mon amie Misako

L’omelette , tout le monde connait! mais connaissez-vous l’omelette japonaise ou Dashi Maki Tamago? Contrairement à nous qui n’y mettons que des œufs, les ingrédients diffèrent légèrement dans cette recette nippone car les japonais y ajoutent du dashi (bouillon de bonite), de la sauce soja, du saké…

Son secret est qu’elle est préparée comme une fine crêpe que l’on enroule sur elle même puis on rajoute une autre fine crêpe que l’on roule avec la précédente et ainsi de suite. Le résultat est d’une légèreté exceptionnelle. Je vous confie aujourd’hui la recette personnelle de mon amie japonaise Misako!

Les japonais préparent cette omelette avec une poêle carré qui est difficile à trouver en Europe ; mais vous pourrez la réaliser également avec une bonne poêle antiadhésive ronde.

Où vous pouvez commander la poêle carrée sur Internet (cliquez sur la photo ci-dessous)

SPORWAY Poele Omelette Japonaise, Tamagoyaki Poêle Rectangulaire, Poele Rectangulaire Japonaise, Revêtement antiadhésif Poêle à Omelette avec Spatule en Silicone et Pinceau à Huile (Noir)

Omelette japonaise ou Dashi Maki Tamago de mon amie Misako

Ingrédients pour 3 personnes

- 6 œufs
- 1 g de dashi
- 8 g de saké de cuisine
- 1 g de sucre en poudre
- 3 g de sauce soja
- 50 ml d’eau

des petits herbes ciselées pour la présentation (persil, ciboulette, cresson…)

Préparation

- Mélangez tous les ingrédients (sauf les petites herbes).

Mélangez tous les ingrédients

- Huilez le fond de votre poêle et faites chauffer à feu doux; versez une fine couche du mélange dans la poêle.

Versez une fine couche du mélange dans la poêle

- Quand la crêpe est prise, roulez-la sur elle même à l’aide d’une spatule.

Quand la crêpe est prise,

roulez-la sur elle même à l’aide d’une spatule

- Puis positionnez la crêpe roulée sur le côté de la poêle et recommencez: versez une fine couche du mélange dans la poêle et prenant soin qu’il passe sous la crêpe roulée de manière à « s’attacher » à la crêpe lors de sa cuisson.

Puis positionnez la crêpe roulée sur le côté de la poêle et recommencez

- Recommencez l’opération jusqu’à épuisement du mélange.

Recommencez l’opération jusqu’à épuisement du mélange.

- Déposez la crêpe sur un plat et coupez la en tranches.

Déposez la crêpe sur un plat
et coupez la en tranches

- Et servez immédiatement avec des herbes ciselées.

Omelette japonaise ou Dashi Maki Tamago de mon amie Misako

Beignets de crevette sans friture

Ces petits beignets peuvent être servis en apéritifs, comme entrée ou également en accompagnement d'un plat de poisson. Ils sont faciles, rapides à réaliser.

Beignets de crevette sans friture

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**.

Ingrédients pour environ 8 beignets

- 25 g de farine
- 2 blancs d’œuf
- 25 g de beurre fondu
- 4 grosses crevettes crues décortiquées (environ 60 g)
- épices selon votre goût: curry , paprika, mélange spécial pour crevette (Girofle et Cannelle)
- sel, poivre

Matériel

- un silpat: tapis de cuisson anti adhésif

Backhaus ® Tapis de Cuisson Anti-Adhérent en Silicone et Fibre de Verre [Lot de 2], Feuille de Cuisson et Pâtisserie de Standard Restauration

Préparation

- Coupez très finement les crevettes en tartare.

Coupez très finement les crevettes en tartare

- Fouettez la farine et les blancs d’œuf. Ajoutez le beurre fondu et les épices puis le tartare de crevette crues. Mélangez bien. Rectifiez l’assaisonnement.

Mélangez l’ensemble des ingrédients

- Disposez des petits tas de cette préparation sur votre silpat et lissez-les pour qu’ils soient assez fins. Enfournez à 175° environ 10 à 15 minutes (selon les fours et l’épaisseur).

Disposez des petits tas de cette préparation sur votre silpat

- Servez-les avec une petite mayonnaise maison aromatisée avec de la pâte de curry rouge…

Beignet de crevette sans friture

Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)

Le porc ardennais est une viande de porc légèrement salé et fumé qui, cuit sous vide, est d’une tendreté exceptionnelle. Le fenouil l’accompagne tout en délicatesse et l’orange amène ce petit côté salé sucré qui lui va si bien. Ce Porc Ardennais, fenouil confit et orange se sert tiède.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)

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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici
- Pour le tome 6 cliquez ici

Matériel

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

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

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

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

- une mandoline pour réaliser les fines tranches de fenouil ; vous pouvez aussi les réaliser avec un couteau bien tranchant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

Myiosus Mandolines de Cuisine, Mandoline Cuisine en Inox à Épaisseur de Tranche Réglable, Mandoline Professionnelle pour Légumes, Julienne, Faire des Frites, avec Gant Anti Coupure

- Une microplane, râpe ultra performante qui vous permettra d’obtenir un zeste extrêmement fin parfait, ultra fin et surtout sans aucune trace de zist – la partie blanche sous le zeste de votre agrume- qui est très amère. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

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

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de médaillons de porc d’environ 2 cm d’épaisseur

Pour la marinade de la viande

- Le zeste et le jus d’un citron jaune et d’une orange
- 3 gousses d’ail
- 45 g d’huile d’olive
- les feuilles d’une branche de romarin
- poivre du tymut

Pour la garniture

- 3 fenouils

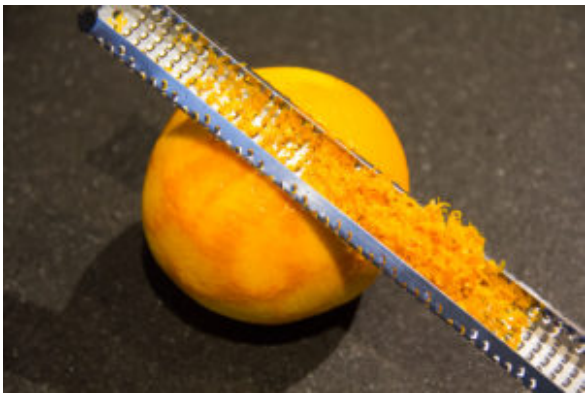
- 20 g d’huile d’olive
- 35 g de jus d’orange
- 10 g de soja sucré
- 2 oranges taillées en suprême et le jus d’une orange
- quelques feuilles de fenouil frais que vous prélèverez sur les fenouils et que vous réserverez pour le dressage

Pour la vinaigrette

- 6 g de poudre de fenouil
- 30 g d’huile d’olive
- 5 g de Vinaigre balsamique blanc
- 10 g Citron confit
- 5 g feuilles de menthe fraiche
- Sel et poivre du Timut

Préparation

- Zestez au-dessus d’un petit bol à l’aide de votre râpe Microplane le zeste de l’orange et du citron jaune. Puis pressez le citron et l’orange pour en obtenir le jus.



Zestez l’orange et le citron

- Préparez la marinade : versez le jus du citron et le jus de l’orange ainsi que leur zestes dans votre mini mixeur avec les 3 gousses d’ail, les feuilles de romarin frais et les 45 g d’huile d’olive. Mixez finement.

Préparez la marinade

- Placez la viande dans un plat et versez la marinade dessus. Filmez et placez au frais au minimum 2h , une nuit c’est l’idéal.

Placez la viande dans un plat et versez la marinade dessus

- Préparez la vinaigrette : versez 6 g de poudre de fenouil, 30 g d’huile d’olive, 5 g de vinaigre balsamique blanc , 5 g de feuilles de menthe fraiche et 10 g de citron confit dans votre mini mixeur. Mixez finement et réservez après avoir rectifié l’assaisonnement en sel et poivre.

Préparez votre vinaigrette

- Avec un couteau ôtez l’écorce de l’orange à vif : il ne doit plus y avoir de parties blanches ou de peau sur votre orange. Puis prélevez les suprêmes (les quartiers d’orange qui seront sans « peau ». Réservez.

Prélevez les suprêmes

- Prélevez quelques feuilles fines des fenouils et réservez-les de côté.

Prélevez quelques feuilles

fines des fenouils

- Coupez les fenouils en lamelles à l’aide d’un couteau bien aiguisé ou d’une mandoline.

Détaillez les fenouil en tranches

- Coupez 4 tranches de fenouil en tout petits dés que vous réserverez crus pour le dressage.

Coupez 4 tranches de fenouil en tout petits dés

- Mélangez les 20 g d’huile d’olive, les 40 g de jus d’orange et 10 g de sauce soja sucrée dans un petit bol. Préchauffez votre four à 160°. Placez les tranches de fenouil sur une surface anti adhésive: à l’aide d’un petit pinceau enduisez les tranches de fenouil que vous aurez placées sur une surface anti adhésive du mélange

que vous venez de préparer. Enfournez à pendant 20 mn. Retournez les tranches à mi cuisson. Puis gardez au chaud à 50°.

A l'aide d'un petit pinceau enduisez les tranches de fenouil

- Pendant ce temps égouttez les morceaux de viande ; filmez-les avec du film alimentaire (cela évitera au peu de marinade qui reste d'être aspirée par votre sous videuse). Placez dans les sachets et mettez-sous vide. Cuisez au bain marie sous vide à l'aide de votre Thermoplongeur 20 mn à 68°.

Placez le porc sous vide

Dressage

- Coupez les tranches de porc finement.

Coupez les tranches de porc finement

- Disposez-les dans l’assiette avec les tranches de fenouil, les dés de fenouil crus et les suprêmes d’orange. Arrosez avec la vinaigrette. Disposez quelques feuilles de menthe fraiche et des petites feuilles de fenouil frais par-dessus. Et éventuellement quelques pignons ou noix fraiches.

Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)

Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Cette sublime Mousse de gruyère, façon soufflé léger peut être servie en amuse bouche lors d'un apéritif dinatoire ou en entrée. Pour réaliser cette recette il faut que vous soyez équipé d'un siphon. Pour plus d'information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Et si vous êtes fatigué 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

- 250 g de crème fraiche liquide entière
- 250 g de gruyère râpé
- 50 ml de vin blanc
- 1 g de gélatine
- eau froide
- poivre et noix de muscade
- parmesan râpé
- noisettes (environ 30 g)

Matériel

- Il va vous falloir un siphon (un litre) ; vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous. Les meilleurs siphons sont ceux de la marque ISI, ils vous donneront entière satisfaction. Pour plus d’information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

ISI CB502 Siphonà crème

Préparation

- Torréfier les noisettes au four 8 mn à 180°.

Torréfiez les noisettes à 180° pendant 10 mn

- Réalisez les tuiles de parmesan: déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive en formant soit des petits cercles soit des petits rectangles.

Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive

- Enfournez à 180° pendant 8 m. Puis réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boite hermétique pour éviter leur ramollissement).

Les tuiles de parmesan sont prêtes

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

Faire tremper la gélatine

- Versez la crème et le vin blanc dans une casserole et ajoutez les 250 g de gruyère râpé; cuire à feu doux et mélangez bien jusqu’à ce que le gruyère ait bien fondu.

Versez la crème et le vin blanc dans une casserole et ajoutez les 160 g de gruyère râpé; cuire à feu doux

- Ajoutez la gélatine ramollie et égouttée; mélangez bien ou passez au mixeur plongeant. Assaisonnez avec le poivre et la noix de muscade. Filtrez la préparation et réservez. La préparation peut vous paraitre assez épaisse et élastique mais passée au siphon elle sera ultra légère.

Filtrez le mélange

- Versez de la préparation au fromage dans votre siphon; percutez deux cartouches de gaz . Placez le siphon au bain marie (feux doux) pendant 10 mn. Attention le siphon va chauffer également donc enveloppez-le d’un torchon pour ne pas vous bruler quand vous l’utiliserez.

Versez la crème dans un siphon

Dressage

- Pochez la mousse dans vos contenants. Saupoudrez de noisettes grillées et disposez la tuile de parmesan.

Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Dip tout radis

Vous pouvez également servir cette petite entrée lors d’un apéritif. Elle est tout en fraîcheur et se réalise très rapidement. En plus d’être délicieuse c’est une recette

économique car vous utiliserez toutes les parties du radis!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ICI

Cette recette a été proposée par le critique culinaire François Régis Gaudry dans l'émission « Le chef des chefs » sur M6.

Dip tout radis

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 4 personnes

- une grosse botte de radis; assurez-vous que les fanes soient bien vertes et fraîches
- 50 g de crottin de chèvre ; ne le prenez pas trop affiné car son goût l’emportera sur l’ensemble
- 30 g de noix
- 10 à 20 cl d’huile de noix
- le jus d’un demi citron vert
- une gousse d’ail
- sel et poivre

Préparation

- Séparez les radis des fanes et nettoyez-les. Réservez.

Séparez les radis des fanes
et nettoyez-les

- Rincez les fanes sous l’eau et égouttez-les. Placez les fanes dans le bol du mixeur avec les 30 g de noix, les 50 g de crottin de chèvre, 10 cl d’huile de noix, le jus du demi citron vert. Mixez finement. Puis ajoutez progressivement les 10 cl d’huile de noix restante jusqu’à obtenir un beau « pistou ».

Mixez finement le « pistou »

- Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.
- Servez tout frais avec les radis!

Dip tout radis

Mousseline de barbue aux crevettes grises (terrine)

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 cuillérée 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 barbue 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 cèleri
- 20 g de beurre
- 115 g de blanc d’œuf
- 30 g de jaune d’œuf
- 130 g de crème fraiche 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 cèleri 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.

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

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 connaitre 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 paraitre. 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 fraiche liquide entière
- sel et poivre

Pour les boulettes saumon

- 30 g d’échalote
- le zeste d’un citrons 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 coté. Ajoutez 15 cl de crème fraiche 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

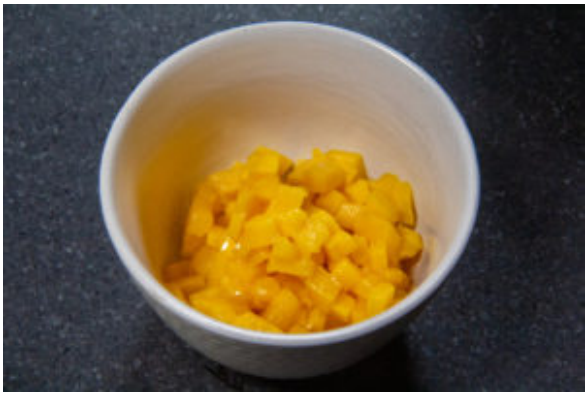
- 40 g de mangue
- 20 g d’huile de noix
- 15 g d’huile de pepin de raisin
- 15 g de vinaigre de riz
- Sel et Poivre Sichuan

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 pepin 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’agrume. Placez le sous vide.

Placez les tranches de céleri sous vide

- Pelez les betteraves. Comme pour le céleri tranchez-les 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. Mettez-les betteraves sous vide avec un peu d’huile et de vinaigre d’agrume . Cuisez le cèleri 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 fraiches à la vapeur. Dés 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 cuillérée 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 cuillérée 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 cuillérée 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 cuillerées 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 poele

- 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 poële

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).

Etalez 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 fraiche 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

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 fraicheur 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 blendeur. 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