

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

Soufflé de courgette et bleu (ou comment réussir un beau soufflé)

Un beau soufflé, cela rencontre toujours un franc succès. Mais c'est une recette un peu technique: je profite donc de cet article pour vous en proposer une recette un peu moins classique que le traditionnel soufflé au fromage et surtout vous expliquer comment le réaliser facilement.

Pour la recette version Thermomix cliquez [ici](#)



Soufflé de courgette et bleu (ou comment réussir un beau soufflé)

Matériel

- un moule à soufflé (21 cm de diamètre). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Pyrex - Bake & Enjoy - Moule à Soufflé en Verre Ø 21 cm

- un évide légume ou fruits. 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

- 250 g de courgette épépinés
- 60 g d'échalote
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 250 ml de lait
- 100 g de fourme d'Ambert
- 4 œufs (jaune et blancs séparés)

Préparation

- Beurrez le fond et les parois de votre moule à l'aide d'un pinceau en lissant du bas vers le haut. Saupoudrez de farine. Inclinez le plat un peu dans tous les sens et retournez le plat pour en ôter le trop plein. Ne touchez pas l'intérieur du moule avec vos doigts.

Réservez.



Préparez votre moule

- Coupez les courgettes en 4 dans le sens de la longueur et ôtez les graines avec un creuse légume. Coupez-les en morceaux et hachez-les finement au couteau ou à l'aide d'un mixeur.



Ôtez les graines des courgettes

- Pelez et ciselez l'échalote. Faites-la revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Ajoutez les courgettes quand les échalotes sont translucides et cuisez encore 5 minutes. Réservez.



Ajoutez les courgettes

- Faites fondre les 50 g de beurre dans une casserole. Ajoutez les 50 g de farine et laissez cuire une à deux minutes en mélangeant bien au fouet.



Laissez cuire une à deux minutes

- Ajoutez alors les 250 ml de lait toujours en mélangeant au fouet. Puis ajoutez les 100 g de fromage coupé en petits morceaux .



Ajoutez le lait puis le
fromage

- Laissez cuire environ 10 minutes à feu doux. La préparation doit épaissir.



La préparation doit épaissir

- Débarrassez dans un plat et laissez retomber en température. Ajoutez alors les courgettes.



Ajoutez alors les courgettes

- Puis les 4 jaunes d'œufs.



Puis les 4 jaunes d'œufs

- Battez les blancs en neige: ils ne doivent pas être cassants mais avoir la consistance d'une mousse à raser.



Montez les blancs

- Incorporez les blancs à la préparation de base.



Incorporez les blancs à la préparation de base

- Versez le tout dans votre moule. Creusez un sillon avec le bout d'une cuillère tout autour du soufflé : cela lui permettra d'encore mieux gonfler. Enfournez à 190° pendant 40 minutes. N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson.



Versez le tout dans votre moule

- Servez immédiatement à la sortie.



soufflé courgette et bleu

Verrine crabe et saumon

Voici une recette de Verrine crabe et saumon que vous pouvez servir aussi bien en amuse bouche qu'en entrée, et surtout très facile à réaliser. Et en plus elle est rapide à faire et surtout excellente...

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



Verrine crabe et saumon

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! »



Ingrédient pour 5 à 6 verrines

- 150 de saumon frais
- 150 g de crabe cuit (120 pour le mélange et 30 g pour le dressage)
- 100 g de fromage frais
- 20 cl de crème liquide entière
- le jus et le zeste d'un citron vert
- une cuillère à café de paprika
- ciboulette ou cebette
- œuf de saumon ou lump

Matériel

- de jolies verrines: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Durobor 549/25 Atoll Amuse-Bouche Bol 250ml, 6 boules, sans repère de remplissage

- une râpe Microplane qui vous permettra de zester ultra finement vos agrumes. 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

Préparation

- Cuisez le saumon vapeur ou à la poêle en évitant une surcuisson. Réservez-le au frais.
- Montez la crème au fouet. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Puis mixez le saumon , 120 g de crabe , les 100 g de fromage frais, la cuillère à café de paprika, le jus du citron vert et son zeste à l'aide de votre Microplane.



Zestez le citron sur le mélange avec votre Microplane

- Mélanger dans un récipient la crème battue et le mélange précédent à l'aide d'une maryse ou d'un fouet à main (pas électrique). Rectifiez l'assaisonnement.



Mélangez la crème battue et le mélange précédent

- Remplissez vos verrines; saupoudrez d'un peu de paprika et ajoutez un peu de ciboulette et les œufs de lump.



Verrine crabe et saumon

Saint Jacques en habit rouge

Un mariage peu commun mais très gourmand! Ces Saint Jacques en habit rouge sont un plat de menu de fêtes original et très gouteux, un mariage terre mer très réussi!

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



Saint Jacques en habit rouge

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 à 5 saint jacques par personne
- huile d'olive
- crème de raifort (en supermarché)
- 130 g d'oignon
- 20 g de beurre
- 500 g de betteraves crues
- 350 g de bouillon de légumes
- sel
- poivre
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 5 g de vinaigre de framboise
- 2 g de cumin en poudre
- 100 g de crème fraîche épaisse et 50 g supplémentaire pour le dressage mélangé avec 8 g de raifort (quenelles au raifort)

- ciboulette

Préparation

- Faites mariner les saint jacques avec un filet d'huile d'olive et un peu de raifort (selon votre goût).



Faites mariner les Saint
Jacques

- Épluchez les betteraves. Coupez-les en petits dés. Réservez.



Coupez les betteraves en
petits dés

- Ciselez l'oignon. Faites le revenir avec 20 g de beurre jusqu'à ce qu'il soit bien translucide. Réservez.



Ciselez l'oignon

- Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson pendant 10 minutes; puis ajoutez **le bouillon de légume** , la muscade, **le vinaigre et le cumin** et cuire 20 min jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites. Réservez quelques morceaux de betteraves à l'aide d'une petite passoire (environ 200 g) ; ils serviront pour le dressage. Mixez les morceaux restants avec 100 g de crème épaisse. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Mixez les betteraves

- Pour la cuisson des Saint Jacques: passez-les dans une poêle ou un grill bien chaud 30 secondes de chaque côté.



Cuisson des Saint Jacques

Dressage

- Versez la crème de betterave dans les assiettes et disposez les Saint Jacques par-dessus. Vous pouvez rajouter une petite quenelle de crème épaisse mélangée avec une pointe de raifort (selon votre goût) par dessus et quelques brins de ciboulette.



Saint Jacques en habit rouge

Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Un délicieuse entrée de fête que ce Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras qui va régaler toute la tablée!

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



Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Matériel

- une râpe Microplane : elle vous permettra de râper très finement votre fève de tonka qui se liera alors parfaitement et uniformément aux pommes de terre. Vous pouvez en commander 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

- et si vous ne trouvez pas de fève tonka vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



25g de fèves de Tonka entières du Brésil - fèves de Tonka aromatiques de qualité A, sans additifs - emballées dans un emballage biodégradable

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les champignons

- 120 g d'échalotes
- Quelques feuilles de persil
- 2 gousses d'ail
- 20 g de vin blanc
- 40 g de beurre
- 300 g de champignons frais (pleurotes, cèpes...) nettoyés
- 20 g de crème liquide entière

Pour les pommes de terre

- 600 g de pommes de terre farineuses, épluchées et coupées en dés (0,5 cm)
- 600 ml de lait
- 30 g de beurre salé
- 1/2 fève tonka râpé à l'aide de votre râpe Microplane ou de la noix de muscade
- 4 tranches de foie gras frais
- persil ciselé

Préparation

- Râpez une fève tonka avec votre râpe Microplane. Réservez.



Râpez finement la fève Tonka

- Ciselez l'échalote, l'ail et le persil finement.



Ciselez l'échalote

- Faites revenir les 120 g d'échalote, le persil, l'ail dans une poêle avec et 20 g de vin blanc et 40 g de beurre. Puis ajoutez les 300 g de champignons et continuez la cuisson. Puis ajoutez les 25 g de crème liquide et poursuivez la cuisson encore la cuisson 2 mn. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez de côté.



Puis ajoutez la crème aux champignons

- Versez les 600 g de dés de pommes de terre, les 600 ml de lait dans une casserole et versez la 1/2 fève tonka que vous avez préalablement râpée avec votre Microplane. Cuisez doucement jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. A la fin de la cuisson vous devez pouvoir planter très facilement la pointe d'un couteau dans vos dés de pommes de terre. Si ce n'est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Ajoutez les 30 g de beurre et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en procédant en deux ou trois fois pour obtenir un mélange homogène. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant

- Pendant la cuisson des pommes de terre poêlez 4 tranches de foie gras dans une poêle. Réservez au four à 60°.



- Servez le cappuccino dans les bols; ajoutez les champignons et la tranches de foie gras par dessus. Saupoudrez de persil haché.



Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Winter pie

Une bonne tarte d'hiver comme on les aime: revigorante et goûteuse, délicieuse pour une petite soirée cocooning servie avec une petite salade.



Winter Pie

Matériel

- J'ai utilisé un moule à tarte Tatin anti adhésif de 24 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



DE BUYER -8320.24 -moule a tarte tatin choc extreme ø 24

Ingrédients

Pour la pâte

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 10 cl de lait entier

Pour la farce

- 60 g d'oignon
- 60 g d'échalote
- une gousse d'ail
- une noix de beurre
- 50 g de foie de volaille
- 150 g de cuisse de canard confite

- 100 g d'aiguillette de canard
- 50 g de porc haché
- un œuf
- 30 ml de cognac
- une douzaine de tranches de magret fumet dont vous aurez ôté le gras
- une poire
- sel et poivre

Préparation

- Commencez par préparez la pâte. Mélangez la farine avec le beurre à l'aide de votre robot pour la sabler puis ajoutez progressivement le lait. Façonnez deux pâtons (2/3 pour le fond de tarte et 1/3 pour l'abaisse de dessus). Réservez au frigo le temps de préparer la farce.



Façonnez deux pâtons

- Ciselez l'oignon et l'échalote. Faites-les revenir avec la gousse d'ail râpée dans une poêle avec du beurre. Déglacez avec le cognac. Réservez.



Faites revenir l'oignon et l'échalote doucement

- Mixez les 50 g foies hachés grossièrement avec la chair des cuisses de canard, les aiguillettes et le haché de porc. Mélangez avec les oignons et l'œuf entier. Salez et poivrez. Réservez.



Préparez la farce

- Abaissez les deux pâtons à la taille de votre moule. Disposez la première abaisse de pâte dans le fond du moule et ôtez le surplus de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Disposez l'abaisse de pâte dans votre moule

- Epluchez la poire et coupez-la en lamelles.



Coupez la poire en lamelles

- Remplissez le moule avec la farce. Disposez par dessus les tranches de magret fumé et les tranches de poire.



Remplissez le moule avec la farce

- Puis posez par dessus la deuxième abaisse de pâte et soudez bien les bords tout autour. Battez un jaune d'œuf avec une petite cuillerée à café d'eau et passez ce mélange à l'aide d'un pinceau sur le dessus.



Soudez bien les bords tout autour

- Enfournez à 180° pendant 1 heure.



Enfounez à 180° pendant 1 heure

- Et il ne reste plus qu'à déguster tout chaud , servi avec une bonne salade!



Winter Pie

Velouté de moules au safran

Pour bien commencer un petit repas en famille ou entre amis je vous propose un délicieux velouté de moules parfumé au safran. Un régal dont vous me donnerez des nouvelles!

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



Velouté de moules au safran

Ingrédients pour 4 personnes

- 1,5 kg de moules
- une petite branche de céleri (20 g)
- 70g de carotte
- 80 g de blanc de poireau
- 70 g d'oignon
- 80 g de fenouil
- 2 gousses d'ail
- 250 g de pommes de terre
- 10 g d'huile d'olive
- Une dizaine de pistils de safran
- Coriandre ou persil
- Bouillon dashi ou fumet de poisson
- 15 – 20 cl de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Préparation

- Faites cuire les moules vapeur après les avoir lavées de manière à ce qu'elles s'ouvrent. Filtrez le jus que les moules auront rendu et gardez-le de côté.



Faites cuire les moules vapeur après les avoir lavées de manière à ce qu'elles s'ouvrent.

- Puis décortiquez les moules en gardant 3 à 4 par personne avec leur coquille pour le dressage. Réservez.



Puis décortiquez les moules

- Coupez les légumes et pommes de terre en brunoise c'est à dire en petits dés (cèleri, carottes, pommes de terre, fenouil, oignon , poireau).



Coupez les légumes en brunoise

- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte. Ajoutez les légumes en brunoise , les pommes de terre et les 2 gousses d'ail et faites revenir 10 mn à feu doux.



Ajoutez les légumes en brunoise et les 2 gousses d'ail

- Réservez de côté 3 cuillérées à soupe de cette brunoise.



Réservez de côté 3 cuillérées à soupe de cette brunoise.

- Ajoutez dans la cocotte du dashi ou fumet de poisson à hauteur. Cuisez 25 mn à couvert : les pommes de terre doivent être bien cuites.



Ajoutez dans la cocotte du dashi ou fumet de poisson à hauteur

- Mixez les moules décortiquées avec les légumes et leur bouillon et les pistils de safran. Au besoin rajoutez un peu de jus de moule filtré. Ajoutez la crème, mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Servez avec la brunoise de légumes que vous avez réservée, un peu de coriandre ou persil ou feuille de fenouil et dressez les moules avec leur coquille que vous avez réservées.



Velouté de moules au safran

Salade Japonaise aux aubergines

J'adore les aubergines et malheureusement elles sont souvent cuisinées à l'huile; comme elles ont tendance à en absorber beaucoup le résultat est un plat assez gras.

On néglige souvent la cuisson vapeur pour ce légume: la salade d'inspiration japonaise que je vous propose aujourd'hui est une recette sans cuisson à l'huile, tout en légèreté et saveur du pays du soleil levant!

Cette recette nécessite des ingrédients d'origine japonaise que vous pourrez trouver dans une épicerie asiatique ou commander en ligne en cliquant sur les liens que je mets à votre disposition dans les ingrédients.

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



Salade Japonaise aux aubergines

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 belles aubergines selon leur grosseur
- 2 gousses d'ail
- 5 à 15 g de gingembre frais selon votre goût
- 20 g d'huile de sésame
- 5 g de miel
- un oignon jeune (cebette)
- des cacahuètes salées
- graine de sésame noir

- 30 g de dashi. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



Shimaya Dashi S-10, 3.5-Ounce Units (Pack of 10)

- 10 g de miso. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



TANOSHI - Pâte Miso pour Soupes et Plats Salés - 1 Gourde Refermable de 150 g

- 30 g de vinaigre de riz; Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



TANOSHI - Vinaigre de Riz - Idéal pour Assaisonner Salades, Marinades et Riz Sushi - 360 ml

Préparation

- Coupez les aubergines en deux puis en petits dés de 2 cm de côté. Cuisez-les vapeur 20mn.



Coupez les aubergines en

deux puis en petits dés de 2
cm de côté

- Ciselez l'oignon jeune et réservez.



Ciselez les oignons jeunes

- Préparez la sauce. Mixez les autres ingrédients: les 2 gousses d'ail, 5 à 15 g de gingembre frais selon votre goût, 20 g d'huile de sésame, 5 g de miel et les 30 g de dashi. Réservez la sauce.



Préparez la sauce

- Quand les aubergines sont cuites (elles doivent être tendres) laissez-les s'égoutter ans une passoire le temps qu'elles refroidissent. Mélangez-les avec la sauce et servez avec l'oignon jeune ciselé, quelques graines de sésame noir et les cacahuètes.



Salade Japonaise aux aubergines

Gaspacho Melon concombre, chips de bacon

Le gaspacho, un grand classique de l'été mais cette fois-ci un peu plus étonnant que la version classique et surtout très rafraichissant comme on les aime. C'est un plat qui a toutes les qualités : gouteux, frais, sain, facile et rapide à réaliser sans cuisson et plein de bonnes vitamines !

Vous le réaliserez d'autant plus facilement avec un Thermomix

et vous obtiendrez une texture beaucoup plus velouté qu'avec un mixeur classique.

Pour plus de renseignements sur le Thermomix et la recette adaptée à ce fantastique robot culinaire cliquez [ici](#).



Gaspacho Melon concombre, chips de bacon

Ingédients pour 4 personnes

- Un melon (environ 600 g de chair coupée grossièrement en morceau)
- 120 g de concombre épluché et épépiné
- 150 g de tomates
- 2 gousses d'ail
- 4 g de feuilles d'estragon ou encore mieux de l'agastache anisée (dans les jardinerie et à planter sur votre balcon ou jardin : elle repousse tous les ans et ne demande pas beaucoup de soins). Cette dernière donne un goût anisé très fin

- 15 g d'huile d'olive (une bonne !)
- 10 g de vinaigre balsamique blanc
- Quelques tomates cerises de différentes couleurs
- Des petits oignons jeunes
- Quelques tranches de bacon

Matériel

- un évide légume, très pratique pour ôter les graines du melon, concombre, courgette etc..



Triangle 72 092 45 00 dénoyateur de fruits et légumes

Préparation

- Faites griller les tranches de bacon dans une poêle pour les rendre bien crispies. Réservez.



Faites griller les tranches de bacon

- Ôtez la peau du melon et coupez-les en 8 morceaux. Réservez.



Ôtez la peau du melon et coupez-les en 8 morceaux

- Pelez environ 1/4 de votre concombre et ôtez les graines. Vous devez avoir environ 120 g de concombre.



Ôtez les graines du

concombre

- Coupez les jeunes oignons en 2 ou 4 selon leur grosseur. Réservez.



Coupez les jeunes oignons en 2 ou 4 selon leur grosseur

- Coupez les tomates cerises en 4 . Réservez.



Coupez les tomates cerises en 4

- Versez les morceaux de melon dans le bol avec le concombre, les 150 g de tomate, les deux gousses d'ail, les feuilles d'estragon ou d'agastache, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique blanc. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement. Servez avec les tomates cerises dans de grand bol en parsemant le gaspacho de bacon et d'oignon jeunes.



Gaspacho melon concombres