Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Cette semaine, après vous avoir proposé mon menu de Noël, je viens déposer en cadeau au pied de votre sapin un petite recette gastronomique surprise, très facile à faire et toujours appréciée! Voici donc le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin qui va vous régaler!

Les carpaccio de Saint Jacques sont souvent à la carte des grands chefs. Je vous conseille d'ailleurs de regarder l'émission » Les carnets de Julie » avec Julie Andrieu de ce samedi 23 décembre 2017 sur France 3 car le chef Thierry Marx va vous proposer un superbe menu de Noël dont l'entrée est… un carpaccio de Saint Jacques et billes de yuzu!

Le caviar citron pouvant être difficile à trouver, vous pouvez donc le remplacer par des billes de yuzu ou du zeste de citron vert. Bonne fêtes à tous!



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Ingrédients pour le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin (4 personnes)

- 12 noix de Saint Jacques
- une demi courgette
- de la salicorne ou passe pierre: c’est une plante maritime qui ressemble à une algue. Vous en trouverez facilement chez votre poissonnier ou au rayon poisson des supermarchés.
- une bonne huile d’olive bien fruitée
- du vinaigre parfumé au citron: choisissez un vinaigre qui contient de la pulpe de fruit et dont la consistance est beaucoup plus épaisse qu’un vinaigre habituel. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez commander en cliquant ici.
- 3 citrons caviar, des billes de yuzu (pour en trouver

cliquez ici) ou à défaut du citron vert. Le citron caviar est un agrume étonnant, renfermant de petites billes translucides et croquantes. Ce caviar végétal est intéressant en gastronomie car ses petites perles éclatent en bouche et laissent échapper un goût vif et citronné avec de légères notes de pamplemousse. On le trouve dans les épicerie fines comme la Grande Épicerie à Paris mais vous pouvez demander à votre légumier de vous en commander.
- poivre
- fleur de sel

Préparation

- Coupez la courgette en deux: vous n'en utiliserez que la moitié. Puis coupez-la en quatre dans le sens de la longueur et ôtez les graines qui se trouvent au centre. Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes).



Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes)

- Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise.



Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise

- Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l’huile d’olive et le vinaigre de citron. Poivrez et salez (attention le passe pied est déjà salé donc goûtez avant de rectifiez…). Votre tatare marin est prêt.



Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l’huile d’olive et le vinaigre de citron

- Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines.



Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines

- Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère.



Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère

- Mélangez les petits grains de citron avec un peu d’huile d’olive. Si vous n’avez pas trouvé de citron caviar, à la place zestez un ou deux citron vert dans l’huile d’olive.



Mélangez les petits grains de citron avec un peu d’huile d’olive

- Il ne vous reste plus qu’à disposer des tranches de Saint Jacques en rosace et à poser au milieu une belle cuillerée de tartare marin. Puis versez un filet d’huile d’olive et citron caviar sur les Saint Jacques. Finissez avec un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre…Une entrée raffinée tout en fraîcheur!



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

Voici une nouvelle recette que le chef Philippe Etchebest a réalisée dans son émission « Cauchemar en cuisine ». Le chef cuit ce Magret de canard farci enroulé dans une crépine directement à la poêle et les légumes de façon classique. Vous pouvez donc opter pour cette cuisson traditionnelle si vous ne possédez pas de matériel de cuisson basse température. Personnellement j'ai préféré cuire aussi bien le magret que les légumes en cuisson sous vide basse température et le résultat en vraiment top. C'est un vrai plat de fête et comme toutes les recettes du chef un concentré de bonheur…

Pour plus d'explications sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez ici.



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici

- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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



Et retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour le Magret de canard farci: pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 4 tranches de foie gras de canard d'une épaisseur de 2 cm

Pour la garniture

- une courge butternut

- 4 pommes de terre
- une belle poignée de girolles
- une petite échalote

Pour la sauce

- une grosse cuillerée à soupe de miel
- 5 cl de bon vinaigre de vin rouge
- 20 cl de fond de veau
- 5 cl de cognac
- une grappe de raisin blanc (prenez des raisins sans pépins, c'est plus agréable à la dégustation…)
- sel et poivre

Matériel

- une cuillère parisienne (facultatif: si vous n'en possédez pas coupez les pommes de terre et butternut en dés de 2 cm sur 2 cm). Vous pouvez en trouvez ici:
- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Je vous conseille la marque Anova mais vous pouvez trouver d'autres thermoplongeurs en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouvez ici:
- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**

Préparation

Commencez par les légumes.

Pour la garniture

- Épluchez les pommes de terre. Détaillez avec une cuillère parisienne chaque pomme de terre pour former des petites boules. Pour ne rien perdre utilisez les restes de pomme de terre pour faire de la purée…
- Faites de même avec la butternut que vous aurez préalablement coupée en tranches de 2,5 cm ‘épaisseur. Pour ne rien perdre utilisez les restes de butternut pour faire une soupe…
- Mettez les pommes de terre et butternut sous vide avec une noisette de beurre (soit dans deux sachets différents soit tout ensemble, cela n’a pas d’importance).
- Cuisez-les à l’aide du thermoplongeur pendant une heure à 90°.
- Nettoyez les girolles. Faites revenir une petite échalote ciselée dans une poêle avec du beurre et ajoutez les girolles. Salez qu’en fin de cuisson. Réservez.

Pour la viande

- Coupez les foie gras en tranche de deux cm d’épaisseur.Salez et poivrez.
- Puis faites-les revenir à la poêle pour les dorer.
- Pendant la cuisson du foie gras ôtez le gras des magrets.
- Coupez les magrets en deux en « portefeuille ».

- Insérez deux tranches de foie gras par magrets et refermez.
- Posez le magret sur l’extrémité d’un film alimentaire et roulez-le de manière à obtenir un « boudin » bien serré. Pour éviter que ce boudin ne se défasse je vous conseille de le filmer une deuxième fois.
- Mettez les deux magrets sous vide.
- Cuisez-les à l’aide du thermoplongeur à 58° pendant 35 mn.

Pour la sauce

- Faites réduire le miel et le vinaigre jusqu’à obtenir un mélange sirupeux. Attention surveillez bien la cuisson car cela brûle vite…
- Ajoutez le fond de veau et le cognac puis les grains de raisin. Continuez la cuisson pour faire réduire l’ensemble de 2/3. Rectifiez l’assaisonnement.

Finitions

- En fin de cuisson sortez les billes de pommes de terre et butternut des sachets. Faites revenir les billes de pomme de terre dans du ghee (ou beurre clarifié) jusqu’à ce qu’elles prennent une jolie coloration dorée.
- Placez les billes de butternut dans un plat: faites-les réchauffer au micro onde au dernier moment.
- Pendant que les pommes de terre sont en train de dorer sortez les magrets du sachet et coupez-les en tranches épaisses. Puis faites-les revenir **sur la tranche** dans une poêle bien chaude pour en dorer le pourtour.

Il ne reste plus qu’à dresser.

Dressage

Déposez trois tranches de magret en diagonale dans l'assiette et disposez les billes de pomme de terre et butternut tout autour. Nappez les magrets de sauce et disposez les girolles autour des magrets.

Et maintenant on se régale…

Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo (petite revisite pour les fêtes…)

Quoi de plus classique que les noix de Saint Jacques à l'ail et au persil! Je vous en livre cette semaine une version revisitée encore plus goûteuse! Une très belle entrée pour votre réveillon…

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici…

Ingrédients pour 4 personnes (pour une entrée)

- 12 belles noix de Saint Jacques
- fleur de sel
- piment d'Espelette

<u>Pour la purée de persil</u>

- 2 gros bouquets de persil plat

- 5 cl de fumet de poisson
- 5 cl de crème fraîche liquide

Pour la crème d'ail

- 15 gousses d'ail
- 25 cl de crème fraîche liquide
- deux œufs entiers
- sel

Pour la garniture (chips de chorizo)

- une douzaine de tranches de chorizo

Matériel

- film alimentaire
- 4 petits cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de haut. Vous pouvez en trouvez ici:

Préparation

Pour les chips de chorizo

- Posez les tranches de chorizo sur une plaque anti adhésive et mettre au four à 90° pendant 2 à 3 heures. Elles doivent être craquantes. Réservez.

Pour la purée de persil: on peut la préparer la veille et la réchauffer le jour même.

- Dans une petite sauteuse faites revenir l'oignon avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Dans une casserole d'eau bouillante faites blanchir le persil équeuté pendant 4 à 5 mn puis le refroidir dans de l'eau glacée (vous garderez ainsi sa belle couleur verte). Égouttez le persil mais gardez un peu d'eau de cuisson.

- Versez le persil blanchi, les oignons, le fumet de poisson et la crème liquide dans le blender et mixez plusieurs minutes jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse possible. Si elle n'est pas assez liquide ajoutez un peu de liquide de cuisson du persil. Rectifiez assaisonnement selon votre goût. Réservez.
- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d'un tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux.

Pour la crème d'ail

- Pelez les gousses d'ail.
- Placez les gousses d'ail dans une petite casserole et recouvrez-les à hauteur avec la crème liquide. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les gousses soient tendres. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Mixez les gousses sans le liquide de cuisson (crème) et ajoutez les œufs entiers. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.
- Filmez vos cercles par dessous à l'aide du film alimentaire. Posez les cercles sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive.
- Versez la préparation à l'ail dans les cercles et enfournez à **80**° pour 20 à 25 minutes.
- Réservez au frais sans les démouler pour les remettre au four 10 mn à 80° au dernier moment ou cuisez-les juste au dernier moment: elles doivent être prêtes quand la cuisson des Saint Jacques est terminée (donc attention au timing). Démoulez-les en vous aidant d'un couteau très fin et souple (couteau à filet de sole).

Cuisson des saint jacques

Elle est à faire au dernier moment. Pensez à réchauffer votre

purée de persil (sur le feu ou au micro onde) et les crèmes d’ail avant de cuire vos Saint Jacques.

- Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle et faire revenir les Saint Jacques deux minutes de chaque côtés. Assaisonnez avec le piment d’Espelette et la fleur de sel.

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de purée de persil au milieu de l’assiette et disposez par dessus la crème d’ail démoulée.
- Posez trois saint jacques par assiette et disposez les chips de chorizo; un peu de fleur de sel sur les Saint Jacques et vous pouvez vous régaler…J’ai rajouté tout autour quelques chips d’oignon que l’on trouve facilement dans le commerce.

Croquants gourmands au saumon

J’aime bien surprendre dés l’apéritif… Rien de mieux pour ouvrir l’appétit de vos invités que de belles bouchées appétissantes et gourmandes. Alors régalez-les avec ces croquants gourmands à la mousse de saumon! Ces petits croquants peuvent être servis également lors d’un buffet, un apéritif dînatoire ou même en entrée (dans ce cas réalisez des rectangles de brick plus grands).

Et pour d’autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici…

Ingrédients pour environ 12 Croquants gourmands

- 40 g de saumon fumé
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 25 g de mascarpone (pour une meilleure tenue de la chantilly)
- une cuillerée à café de jus de citron
- poivre moulu (j'ai utilisé du poivre Voatsipériféry que vous pouvez acheter en ligne en cliquant ici). Mais vous pouvez choisir le poivre qui vous convient le mieux.
- des feuilles de brick
- un peu de beurre (ou mieux du ghee, c'est-à-dire du beurre clarifié que l'on trouve dans les épiceries indiennes. Il a l'avantage de supporter de hautes températures sans brûler et il est moins gras que l'huile. Si vous avez du mal à en trouver, il est facile de le faire soit même: voir la vidéo en fin d'article)
- une petite boite d'oeuf de saumon ou de truite
- quelques brins de ciboulette

Matériel

- un mixeur
- du film alimentaire
- une poche à douille jetable et une douille de votre choix. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

- Coupez le saumon fumé en tout petits morceaux.
- Portez à ébullition la crème et le saumon fumé.
- A ébullition coupez le feu. Filmez et laissez retomber en température: cela va permettre de mieux infuser et de

pas perdre d’arômes. Mettez au frais jusqu’à ce que la crème soit bien froide. Vous pouvez préparer cette »infusion » la veille et la garder au frais toute la nuit pour terminer la recette le lendemain.

- Quand la préparation est bien froide mixez-la.
- Dans un bol versez le mascarpone , le jus de citron, le poivre et la préparation à base de saumon et montez-le tout en chantilly.
- Versez le tout dans une poche à douille et réservez au frais.
- Découpez les feuilles de brick en rectangles (3 cm sur 4 cm).
- Appliquez le ghee ou le beurre fondu sur les deux faces des rectangles de brick à l’aide d’un pinceau. Puis déposez une autre plaque ou un autre silpat sur les feuilles de brick: cela permettra aux petites rectangles de rester bien plats pendant la cuisson.
- Passez les feuilles de brick au four à 180° pendant environ 12 mn. Puis ôtez la plaque que vous avez mise par dessus et continuez la cuisson encore deux ou trois minutes. Surveillez la cuisson: les feuilles sont très fines…Elles doivent être dorées mais pas brûlées. A la sortie du four laissez-les retomber à température ambiante. Vous dresserez la mousse un heure avant de servir.
- Pour le montage: **vous aurez besoin de trois petits rectangles par croquant**. Pochez de la mousse sur deux rectangles. Superposez-les puis coiffez le tout du dernier petit rectangle.
- Ciselez un ou deux brins de ciboulette. Puis déposez quelques œufs de saumon et des petits brins de ciboulette sur chaque croquant. Présentez sur un joli

plat….

Vous allez adorer!

Le beurre clarifié ou Ghee: comment le préparer…

https://www.youtube.com/watch?v=FHQuCx3nChE

Foie gras au vin rouge et épices fruitées

Une idée de foie gras pour les fêtes qui seront vite là ou juste pour se faire plaisir! On change un peu en le faisant pocher basse température avec des épices et du vin rouge… Pas besoin de matériel spécifique basse température pour cette cuisson! Vous n'aurez besoin que d'un petit thermomètre de cuisson pour surveiller la température de cuisson et bien sûr d'une terrine. Vous allez vous régaler avec un beau foie gras marbré et superbement parfumé…

Cette terrine se prépare 5 jours à l'avance, le temps de laisser le foie gras maturer au frais après cuisson.

Vous aimez le foie gras et vous désirez d'autres recettes? **Toutes les autres recettes de foie gras** (entrées et plats): cliquez **ici**



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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

Ingrédients pour une terrine de Foie gras au vin rouge et épices fruitées

- deux foies gras de canard ou d'oie d'environ 450 g: les foies vont légèrement réduire à la cuisson et donc il en rentrera deux dans une terrine de 0.6 l
- 2 litres de vin rouge
- 2 étoiles de badiane
- un bâton de cannelle
- le jus de 2 oranges et leur zeste
- une cuillerée à café de poivre Sichuan ou Timut
- sel et poivre pour le foie: les proportions de sel et de poivre sont importantes. Respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en

fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients et pour cela d’utiliser une petite balance de précision qui pèse au gramme prés.

sel: comptez 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie

Matériel

- un thermomètre de cuisson: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous
- une terrine de 0.6 l. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

- Sortez les foies deux heures à l’avance du frigo: ils doivent être à température ambiante pour les déveiner. **C’est un détail important** car sinon le foie sera trop dur et cassant: il doit avoir la texture d’une pâte à modeler pour le dénerver facilement.Séparez les deux lobes et ôtez sur chacun d’eux la veine principale.
- Zestez les oranges au dessus de la casserole dans laquelle vous avez versé le vin rouge.
- Pressez les oranges et ajoutez le jus au vin rouge ainsi que les épices.
- Portez à ébullition. Coupez le feu et filmez avec du film alimentaire ou couvrez la casserole avec un couvercle pour éviter l’évaporation. Laissez infuser 15 mn.
- Enlevez le film alimentaire et reportez le vin à ébullition. Plongez le foie dans le vin et baissez le feu à feu très doux: la température doit être de 65°

minimum et de 75 degré maximum , d’où l’intérêt de surveiller la température avec le thermomètre. Laissez pocher pendant 12 mn puis arrêtez la cuisson.

- Laissez retomber à température ambiante. Égouttez les foies, salez et poivrez et placez-les dans une terrine . Versez un peu de vin de cuisson dessus.
- Si vous n’avez pas de plaque en céramique (généralement vendue avec les terrines) coupez un bout de carton à la dimension du dessus de la terrine. Enveloppez-le avec du film alimentaire et placez-le au dessus du foie.
- Puis placez un poids par dessus; cela permet de compresser un peu le foie pour faire remonter la graisse à la surface. Versez la graisse qui ressort dans un petit bol: il faut laisser un peu de graisse dans la terrine. Surtout ne jetez pas la graisse du foie mais filtrez-la et gardez-la au frais: c’est délicieux pour faire revenir des pommes de terre!
- Placez la terrine au frais. Laissez maturer 5 jours au frais. Puis dégustez avec un bon pain et un peu de confiture d’oignons et de figues par exemple.

Queues de langouste basse température et son tartare d’avocat, courgette,

coriandre

Nous voilà déjà début novembre et les fêtes de fin d'année se profilent à l'horizon. Je publierai bientôt mon menu de Noël mais dés cette semaine je vous propose, et ce jusqu'à la fin de l'année, des recettes festives bien gourmandes. On commence dés aujourd'hui avec ces Queues de langouste basse température servies en entrée sur un lit de tartare avocat et courgette bien relevé…Bon appétit!

Si vous ne possédez pas de matériel pour la basse température pas de panique: vous pouvez cuire vos queues de langouste au court bouillon enrichi d'un bouquet garni et quelques échalotes. Plongez-y les queues dés ébullition, et laissez cuire à frémissement environ 8 mn. Mais il y a une très grosse différence de texture entre cette cuisson traditionnelle et la cuisson basse température, c'est pourquoi je conseille très souvent cette dernière!

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici

- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles queues de langouste
- 300 g d’avocat (environ 3 avocats selon le calibre)
- 100 g de courgette
- 60 g d’oignon rouge
- un petit bouquet de feuilles de coriandre fraîches
- un petit piment oiseau: pour les amateurs de sensations fortes mais **attention** ces petits piments sont assez forts et à employer avec parcimonie. Ce sont surtout les graines qui sont très puissantes en bouche. Donc deux précautions: ôtez bien les petites graines et manipulez ces piments avec des gants car leur substance irritante

reste sur les doigts assez longtemps même si vous vous lavez les mains! Et détaillez-les vraiment en tout petits morceaux pour éviter de se retrouver avec un morceau trop gros en bouche…
- sel et poivre

Pour la vinaigrette

- 5 g de soja sucré
- le jus d'un 1/2 citron vert et son zeste
- 10 g de vinaigre parfumé au citron: choisissez un vinaigre qui contient de la pulpe de fruit et dont la consistance est beaucoup plus épaisse qu'un vinaigre habituel. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez commander en cliquant ici.
- 35 g d'huile d'avocat
- 5 g de sauce soja salée

Pour la mayonnaise

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 20 cl d'huile de pépin de raisin
- une cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 2 jaunes d'œuf
- poivre (poivre long, piment d'Espelette à votre choix) et sel

Pour les chips de chou frisé

- deux ou trois feuilles de chou frisé ou chou kale
- huile d'olive
- sel et poivre

Matériel

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

- un emporte pièce rectangulaire pour le montage du tartare
- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver d'autres marques en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

On commence par préparer **les queues de langouste**.

- Séparez les queues des coffres. Ne jetez pas les coffres et les pattes,: ils vous serviront par exemple à réaliser un fumet de crustacés…
- Préparer une bain d'eau glacée avec des glaçons. Portez également une grande casserole d'eau à ébullition. Plongez les queues de langouste environ 1 mn 30 dans l'eau bouillante. Pourquoi? D'abord ne vous inquiétez pas ce petit bain ne va pas cuire vos langoustes mais il va permettre à la chair de se détacher en grande partie de la carapace. Vous aurez beaucoup moins de difficulté à ôter cette dernière! Au bout d'une minute trente sortez les queues et plongez-les **immédiatement dans l'eau glacée**. Cela stoppe la cuisson.
- Coupez la carapace par en dessous à l'aide d'une bonne paire de ciseaux et retirez la chair des queues.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients cités. A l'aide d'un pinceau badigeonnez les

queues avec un peu de vinaigrette. Réservez cette dernière.

- Mettez les queues de langouste sous vide et cuisez-les à 52° pendant 20 mn dans le bain marie à l'aide de votre thermoplongeur.

Préparer **le tartare végétal**.

- Réalisez la mayonnaise avec les ingrédients cités.
- Coupez la courgette en fine tranches; n'utilisez pas la partie centrale qui contient les graines. Puis coupez les tranches en julienne et réalisez des tout petits dés (brunoise). Réservez.
- Faites de même avec l'oignon rouge.
- Ouvrez les avocats en deux. Ôtez le noyau et à l'aide d'une cuillère prélevez la chair des demi avocats. Coupez chaque demi avocats en tranches puis en petits dés.
- Prélevez les feuilles de coriandre et ciselez-les.
- Détaillez le piment en très très fins morceaux… Je vous rappelle les principes de précautions: ces petits piments sont assez forts et à employer avec parcimonie. Ce sont surtout les graines qui sont très puissantes en bouche. Donc deux précautions: ôtez bien les petites graines et manipulez ces piments avec des gants car leur substance irritante reste sur les doigts assez longtemps même si vous vous lavez les mains! Et détaillez-les vraiment en tout petits morceaux pour éviter de se retrouver avec un morceau trop gros en bouche…
- Mélangez tous les ingrédients du tartare: avocat, courgette, oignon rouge, coriandre, piment et ajoutez les 4/5 du restant de vinaigrette et une bonne cuillerée de mayonnaise. Rectifiez l'assaisonnement.

Les feuilles de chou

- Nettoyez les feuilles et essuyez-les bien.
- Ôtez la tige centrale de la feuille.
- A l’aide d’un pinceau badigeonnez les feuilles d’huile d’olive. Disposez les feuilles dans un plat et enfournez à 180° pendant 5 à 8 mn suivant les fours. Déposez les feuilles de chou sur du papier absorbant et salez immédiatement. Puis donner un petit tour de poivre.

Dressage

- Sortez les queues de langouste de votre sachet et coupez-les en tranches d’environ 1 cm.
- Versez un peu de mayonnaise dans une poche à douille type pâtissière ou une mini poche à douille (marque Lékué) pour réaliser de jolis points de mayonnaise dans votre assiette.
- Montez le tartare dans votre emporte pièce et lissez le dessus.
- Disposez une queue de langouste par dessus et laquez le dos de la langouste avec la vinaigrette restante.
- Ajoutez les feuilles de chou croustillantes.
- Puis disposez des points de mayonnaise et des petites feuilles de coriandre.

Et voila une très belle entrée de fête qui ravira vos invités!

Roulés de bœuf aux cèpes

Une recette extra pour une entrée tout en douceur et en fraîcheur…Voici l'inspiration du chef Phillipe Meyers du restaurant étoilé du même nom à Braine l'Alleud (Belgique)! C'est un petit bonheur!

Et n'oubliez pas que le chef organise tous les mois des ateliers de cuisine dans son restaurant: pour les inscriptions rendez-vous sur son site en cliquant ici.

Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de bœuf maturé coupé en fine tranches (comme du jambon cru coupé fin). Demandez à votre boucher de vous tranchez la viande si vous n'avez pas de trancheuse!
- 350 g de cèpes frais. En période de fêtes n'hésitez pas à rendre la recette encore plus festive en y ajoutant de la truffe soit en copeaux (posés sur le rouleau de bœuf) soit en brunoise dans le mélange champignon échalote…
- 30 g de beurre
- une gousse d'ail
- une échalote
- du persil plat
- sel et poivre
- huile d'olive aux truffes

Pour la mayonnaise

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1/4 de litre d'huile de pépin de raisin
- une cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 3 jaunes d'œuf
- poivre (poivre long, piment d'Espelette à votre choix) et sel

Matériel

- du film étirable
- une pipette Lekue pour faire de joli points de mayonnaise sur votre assiette. Vous, pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

- Commencez par préparez une mayonnaise avec les ingrédients indiqués. Réservez dans un pipette. Réservez au frais.
- Nettoyez les cèpes avec un pinceau; réservez-en quelques uns et coupez les autres en fine brunoise.
- Hachez l'échalote et l'ail finement.
- Hachez le persil finement.

Dans une poêle faites fondre le beurre et ajoutez la brunoise d'échalote et d'ail. Laissez cuire 3 mn et ajoutez les cèpes.

- Puis ajoutez les cèpes. Laissez fondre le tout.
- En fin de cuisson salez et poivrez et ajoutez le persil haché.
- Mixez très légèrement la préparation aux champignons en fin de cuisson et réservez au frais.
- Étalez les fines tranches de viande sur du film étirable de manière à former un beau rectangle.
- Puis déposez votre mélange cèpes échalote refroidi sur la viande comme sur la photo.
- Roulez la viande en enfermant les champignons et serrez bien de manière à obtenir une ballottine bien lisse.

Pour ceux qui pâtissent utilisez la même technique que le roulage d'une bûche ou d'un gâteau roulé…Réservez au frais. Si votre film étirable n'est pas assez large pour contenir toutes vos tranches faites deux boudins au lieu d'un.

- Découpez les cèpes que vous avez réservez en tranches fines.

Dressage

Il ne reste plus qu'à dresser.

- Coupez votre boudin en morceau **sans ôter le film étirable. Vous enlèverez ce dernier quand vous aurez tranché toutes vos parts…**
- Disposez les tranches de cèpes comme un carpaccio. Assaisonnez avec quelques gouttes d'huile de truffes et un peu de sel. Puis disposez des points de mayonnaise tout autour… Et on se régale!

Rouleaux de printemps acidulés au crabe et céleri croquant

Les rouleaux de printemps sont des entrées très fraîches dont j'ai eu envie de revisiter la garniture qui est souvent peu plate en goût : vermicelles de riz, salade, carottes crues, crevettes non assaisonnés. C'est généralement la sauce qui relève le tout.

Je vous propose une garniture totalement différente, originale, plus relevée, acidulée et tout aussi croquante qui va ravir vos petites papilles gourmandes. Vous pouvez servir ces rouleaux de printemps en entrée mais ils feront un apéritif très sympathique!

Ingrédients pour environ 15 rouleaux

- des feuilles de riz pour rouleaux de printemps d'environ 20 cm de diamètre
- deux cuillerées à soupe de mayonnaise maison
- une cuillerée à café de curry
- une pomme granny smith
- un céleri rave: vous n'utiliserez pas tout le céleri mais juste quelques tranches (100 g). Vous pouvez cuire le restant dans un peu de lait et mixer le céleri avec une noix de beurre (sans le lait) pour obtenir une délicieuse purée…
- 150 g de chair de crabe
- de la menthe fraîche

Pour la sauce

- un centimètre de racine de gingembre fraîche
- 15 cl de sauce soja sucrée
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz

Préparation

- Ajoutez une cuillerée à café de curry à la mayonnaise. Réservez au frais.
- Ciselez les feuilles de menthe (environ une belle cuillerée à soupe) et gardez une vingtaine de petites feuilles entières pour le « roulage » des rouleaux de printemps.

- Détaillez le crabe en petit morceaux. Réservez quelques morceaux entiers également pour le « roulage » des rouleaux de printemps.
- Ôtez la peau du céleri rave.
- Coupez le céleri en tranches de 2 à 3 mm d’épaisseur.
- Puis détaillez les tranches en bâtonnets puis en petite brunoise.
- Plongez la brunoise de céleri deux minutes dans de l’eau bouillante puis égouttez-la.
- Coupez la pommes en fines tranches comme pour le céleri.
- Détaillez les tranches de pomme en julienne (fins bâtonnets) puis en brunoise comme le céleri.
- Mélangez le céleri, la pomme, les miettes de crabe avec la mayonnaise.
- Ajoutez les feuilles de menthe ciselées. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Maintenant on farcit les feuilles de riz.

- Trempez les feuilles de riz pendant une minute dans de l’eau tiède. Procédez feuille par feuille.
- Déposez la feuille de riz sur un chiffon propre puis placez une cuillerée à soupe de garniture sur la feuille et commencez à la rouler bien serrée.
- Rabattez les côtés de la feuille de riz sur le rouleau.
- Puis déposez un petit morceau de crabe et une ou deux feuilles de menthe sur le dessus du rouleau.
- Finissez de rouler le rouleau bien serré. Réservez au fur et à mesure dans un plat.

On finit avec la sauce

- Râpez un centimètre de la racine de gingembre.
- Versez le soja sucré, le gingembre râpé et le vinaigre de riz dans une petite casserole. Faites réduire la sauce d'un 1/4.
- Versez la sauce dans des petits ramequins individuels et servez avec les rouleaux de printemps.

Et voilà une belle entrée fraîche et élégante!

Crevettes tigre basse température, melon et petits pois

Aujourd'hui tout en profitant des derniers petits pois du potager, je vous propose une recette inspirée du chef Alain Dutournier qui, lors de la chronique culinaire de Louise Petitrenaud de Télématin de la semaine dernière, a évoqué et revisité un souvenir culinaire de son enfance à base de melon. Tout cela avait un petit air très très gourmand!

En voici ma version basse température que je pense assez proche de celle proposée par le chef…(malheureusement les proportions et ingrédients ne sont pas communiqués lors de l'émission).

Ces Crevettes tigre basse température, melon et petits pois sont une entrée très agréable, originale et bien fruitée. Et les crevettes cuites basses températures sont absolument divines…



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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

Ingrédients pour 3 personnes

- 9 crevettes Tigre
- 180 g de petits pois écossés

Pour la marinade des crevettes

- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- une cuillerée à café de vinaigre de riz
- du lemon pepper
- sel

Pour le chutney et les billes de melon

- 1 cm de racine de gingembre frais
- un gros melon
- 1 dl de vinaigre de riz
- 100 g de cassonade

- une cuillère à soupe de coriandre en poudre
- un clou de girofle écrasé
- une cuillère à soupe rase de citron confit au sel
- une cuillère à soupe de curry

Il vous restera du chutney car il ne vous en faut que qu'une ou deux cuillerées pour la recette; il se garde parfaitement au frigo dans une boite hermétique pendant 15 jours et vous pouvez le servir en condiment avec de la viande grillée, du poulet…

Pour le jus de persil

- une botte de persil plat et 20 g de feuilles de coriandre fraîche. Gardez quelques petites feuilles de coriandre en plus pour la décoration.
- sel
- une cuillerée à soupe de crème fraîche liquide

Matériel

Pour plus de renseignement sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez ici.

- des petites brochettes en bois.
- un thermoplongeur. Vous en trouverez en cliquant sur l'image ci-dessous ou en commander sur le site d'Anova:

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

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en

cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

Pour le chutney

- Prélevez des billes de melon à l’aide de la cuillère parisienne. Réservez les billes au frais.
- Prélevez et coupez en brunoise ce qui reste du melon.
- Hachez le citron confit.
- Versez le melon haché, le citron confit, le vinaigre de riz, la cassonade, la coriandre en poudre, le clou de girofle écrasé, le curry dans une casserole. Laissez confire à feu doux pendant environ 40 mn puis réservez.

Pour les petits pois

- Écossez les petits pois et plongez-les dans l’eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.



- Mélangez les petits pois avec un peu d’huile d’olive, une belle cuillerée de chutney de melon, sel et poivre blanc. Réservez.

Pour les crevettes tigre

- Ôtez la carapace et la tête des crevettes tigre. Ouvrez le dos des crevettes tout du long avec un couteau afin

d’en prélever le boyau.

- Badigeonnez les crevettes avec la marinade (huile olive, vinaigre de riz, lemon pepper et sel). Laissez mariner 30 minutes au frais.
- Enfilez les crevettes sur des piques en bois de manière à ce qu’elles soient bien arrondies. C’est important car en cuisant les crevettes vont se figer dans cette position et vous pourrez alors les dresser bien droites.
- Mettez les crevettes sous vide.
- Cuire les crevettes sous vide à 52° pendant 20 mn.

Pour le jus de coriandre

- Dans une casserole d’eau bouillante faire blanchir le persil **équeuté** pendant 2 mn. Gardez un peu d’eau de cuisson.
- Verser le persil, 2 cuillerées à soupe de son eau de cuisson et la crème liquide dans le blender et mixez jusqu’à obtention d’une crème la plus lisse possible. Puis ajoutez les feuilles de coriandre fraîches. Si la sauce n’est pas assez lisse ou encore trop épaisse, rajoutez un peu d’eau de cuisson du persil. Salez et réservez. Puis passez le coulis persil au travers d’un tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux (il en reste toujours un peu).

Finition et dressage

- Faites revenir les billes de melon dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Le but n’est pas de cuire les billes mais de les tiédir légèrement.
- En fin de cuisson sortez les crevettes de leur sac et faites les revenir **rapidement** et sur toutes leurs faces dans une poêle **bien chaude**, juste pour les marquer.

Faites tiédir au micro ondes les petits pois et le jus de persil. il ne reste plus qu’à dresser.

- Disposez une ligne de coulis, une de petits pois et une de billes de melon. Posez une petite feuille de coriandre sur chaque bille de melon.
- Puis posez les crevettes tigre sur la ligne de coulis. Au besoin, pour les faire tenir bien droites coupez légèrement le dessous de la crevette.

Et voici vos fières crevettes tigre!

Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit

Par ce beau week end d’été voici une très belle et délicieuse recette de queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit. Un barbecue de fête qui amène un peu d’originalité et de gastronomie à ce mode de cuisson que nous aimons tous.

Et si vous aimez la cuisine barbecue faites-vous plaisir avec les recettes suivantes!

- Moules au barbecue, sauce crémeuse à l’ail et au thym
- Canard aux pêches version barbecue

Ingrédients: pour 4 personnes

- quatre queues de langouste

Pour la marinade des langoustes

- une huile d’olive de qualité: trois cuillerées à soupe d’huile d’olive
- sel
- poivre
- un demi jus de citron vert et son zeste râpé

Pour le beurre de tomate et citron confit

- un demi citron confit (au sel)
- 100 g de tomates confites (vous en trouvez au super marché ou si vous désirez les faire vous même cliquez ici)
- 80 g de beurre mou mais pas fondu. Sortez-le un heure avant pour le mettre à température ambiante.
- piment d’Espelette

Accompagnement

- salade de roquette et suprêmes de pamplemousse
- huile d’olive, jus de citron, sel et poivre

Préparation:

La marinade des langoustes

- Mélangez tous les ingrédients de la marinade (huile d’olive, citron vert, sel et poivre) .
- Coupez les queues de langoustes en deux.
- Badigeonnez les queues de langouste avec la marinade. Réservez au frais pendant une heure.

Le beurre de tomate et citron confit

- Mixez tous les ingrédients du beurre de tomate (beurre mou, citron confit au sel, tomates confites et piment d'Espelette).
- Déposez le beurre sur l'extrémité du film alimentaire et roulez le tout pour former un petit boudin bien serré. Réservez au frais une heure.

Préparation de la salade

- Mélangez la salade avec l'huile d'olive et un peu de citron, sel et poivre.
- Coupez les deux extrémités des pamplemousses.
- Puis ôtez l'ecorce tout autour du fruit.
- Et enfin avec un petit couteau prélevez les suprêmes.



Cuisson des langoustes

- Cuire les langoustes au barbecue: déposez-les côté chair sur la grille au dessus des braises pendant 3 minutes puis retournez les langoustes pour encore deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson donné dépend d'un barbecue à l'autre, de la hauteur de grille donc je le donne à titre informatif…

Si vous aimez cuisiner au barbecue et que vous aimeriez maîtriser ce type de cuisson n'hésitez pas à participer aux

cours de la Weber Grill Académy. Elle existe dans plusieurs pays (Belgique, France, etc…). Et pour avoir tester je recommande à mes amis belges la Weber Grill Academy de Waterloo. Superbe soirée en compagnie d'une équipe dynamique et très sympa où nous nous sommes régalés en même temps que nous avons appris beaucoup sur ce type de cuisson! Et c'est la seule académie qui vous proposera un cours de poissons au barbecue. Pour vous inscrire à Waterloo:

https://www.grillacademy.net/fr/waterloo.php

Et pour les Français:

http://www.weber.com/FR/fr/grill-academy/emplacements/

Dressage

- Disposez un lit de salade et des suprêmes de pamplemousse. Posez les queues de langouste et un peu de beurre de tomates et citron vert par dessus celles-ci. Un petit bonheur de gourmandise!

Ratatouille croquante ensoleillée

Cette ratatouille, un peu différente de la ratatouille traditionnelle, est à la fois très croquante et légère car beaucoup moins chargée en huile. En effet le mode de cuisson est différent : les légumes ne sont pas confits dans l'huile mais juste revenus à la poêle. Elle peut être servie en entrée froide, en accompagnement d'un poisson ou viande ou même en petite verrine lors d'un apéritif. On y retrouve tous les légumes de la recette traditionnelle sauf les oignons,

remplacés ici par du fenouil. Essayez-la et vous allez l’adorer!

Je n’y mets pas d’ail mais vous pouvez en ajouter une gousse, si vous le désirez, en la mixant avec l’aubergine.

Pour les puristes qui préfèrent la vraie ratatouille niçoise cliquez ici.

Ingrédients: pour 6 à 8 coupes

- un petit fenouil
- une petite courgette
- un poivron rouge
- 2 tomates
- un demi citron confit au sel
- deux aubergines
- huile d’olive
- origan
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les aubergines en deux. Incisez la chair en surface à l’aide d’un petit couteau en dessinant des croisillons. Puis laquez-les d’un peu d’huile d’olive à l’aide d’un pinceau. Saupoudrez de sel , poivre et d’origan.
- Passez au four à 170° pendant 50 mn.
- A la fin de la cuisson prélevez la chair des aubergines à l’aide d’une cuillère.
- Mixez la chair des aubergines finement. Rectifiez l’assaisonnement.
- Mettez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.

- Détaillez le fenouil en fine brunoise.
- Prélevez des lamelles un peu épaisses de courgette (avec un côté peau). Coupez-les en très fine brunoise. N’utilisez pas le cœur de la courgette: cette partie contient les graines qui ne sont pas intéressantes sur le plan gustatif. Il vous en faut environ 100 g à 150 g de brunoise.
- Faites de même avec le poivron rouge: taillez-le en trés fine brunoise.
- A l’aide d’un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate.
- Plongez-les dans une casserole d’eau bouillante pendant deux ou trois minutes.
- Puis mondez les tomates: ôtez-en la peau qui doit se décoller facilement. Coupez-les en quatre et ôtez-en les graines. Comme pour les poivrons, la courgette et le fenouil coupez les tomates en toute petite brunoise.
- Pour finir faites de même avec le citron confit.
- Faites revenir les dés de fenouil dans une poêle avec de l’huile d’olive. Salez au fur et à mesure que vous ajoutez les autres ingrédients. Cuire quelques minutes.
- Puis ajoutez les dés de poivron et les dés de courgette. Cuire 5 minutes.
- Ajoutez enfin les tomates en dés et le citron confit. Cuire encore 2 à 3 minutes. Rectifiez l’assaisonnement en sel et en poivre. L’ensemble doit rester croquant.

Dressage

Tous les éléments sont prêts: il ne reste plus qu’à dresser dans vos verrines ou cocottes individuelles.

- Déposez un peu de légumes au fond de chaque verrine.
- Puis pochez la purée d'aubergine.
- Rajoutez un couche de légume. Terminez par une petite touche de purée d'aubergine et décorez avec une ou deux feuilles de basilic ou des petites feuilles de fenouil…

Oeuf parfait basse température aux asperges

La pleine saison des asperges a commencé! On en profite dés maintenant et on les marie amoureusement avec des Oeufs parfaits basse température. Si vous n'avez pas le matériel pour cuire basse température, cette recette est également réalisable plus classiquement avec des œufs pochés!

Dans cette recette vous allez travailler l'entièreté des asperges (pointes, tiges et même les épluchures) et cuisiner chaque partie de manière différente: rien ne se perd! Les pointes seront cuites vapeur, les tiges sautées et rôties à la poêle, et nous allons réaliser une délicieuse crème bien onctueuse avec les épluchures.



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

Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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

Si vous aimez les œufs basse température voici quelques propositions qui pourront aussi vous régaler. Cliquer sur le lien pour accéder à la recette qui vous intéresse:

Oeuf à la niçoise basse température

Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cépes

Oeuf parfait basse température crème de chou fleur et tarama

Oeuf crémeux basse température, confit d'oignon, crème d'ail , espuma au chorizo

Ingrédients pour l'Oeuf parfait aux asperges (4 personnes)

- 4 œufs bien frais

Pour les asperges

- 8 asperges vertes
- 8 asperges blanches
- 2 échalotes
- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 10 cl de lait entier
- sel, poivre
- huile d'olive

Pour les tuiles de parmesan

- du parmesan râpé

Pour les toast d’échalote

- un pain ciabatta ou une bonne baguette coupée en tranches
- deux échalotes
- sel, poivre
- vin blanc sec

Pour l’huile de basilic

- 30 g de basilic frais
- 60 g d’huile de pépin de raisin

Matériel

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

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant ici.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant ici.

Préparation

Pour l’huile d’herbe: cette préparation est plus facile si vous possédez un thermomix…

- Versez l’huile et les feuilles de basilic dans une casserole et faites chauffez pendant 10 mn sans dépasser 80°. Mixez finement et passez au chinois quand la préparation est tiède. Réservez dans une petite bouteille ou pipette.

Pour les tuiles de parmesan

- Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive en formant des petits cercles. Si vous désirez réaliser des tuiles bien régulières utilisez des petits cercles à entremets.
- Enfournez à 180° pendant 8 m. Puis démoulez (si vous avez utilisé les cercles) et réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boite hermétique pour éviter leur ramollissement).

Pour les toast d'échalote

- Ciselez finement deux échalotes.
- Faites revenir les échalotes avec un peu de beurre et une pincée de sel. Ajoutez 5 cl de vin blanc. Cuire à feu doux et dés que le vin blanc est évaporé renouvelez **trois fois** l'opération: on rajoute 5 cl de vin blanc et on attend qu'il soit évaporé…Coupez le feu. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel. Réservez: vous les tartinerez tièdes sur les tranches de pain au moment de servir.
- Coupez le pain que vous avez choisi en tranches et faites le revenir dans une poêle avec un peu de beurre pour dorer les tranches sur leurs deux faces. Réservez en fin de cuisson à température ambiante.

La cuisson des œufs

- Commencez par cuire les œufs au bain marie à basse température (62°) à l'aide votre thermoplongeur. La cuisson durant une heure, vous avez le temps de préparer les asperges pendant ce temps. Vous pouvez sans problème laisser les œufs dans le bain marie une demi heure de plus pour les maintenir à température en attendant de les servir en baissant de un degré la température de cuisson.



- **Si vous n’avez pas de matériel basse température,** pochez les œufs juste avant de les servir. Voici la vidéo de l’Atelier des chefs qui vous explique comment réussir vos œufs pochés:

Préparez maintenant les asperges

- Rincez les asperges à l’eau.
- Pelez les tiges des asperges blanches: tenez l’asperge bien à plat sur le plan de travail et posez l’économe à trois centimètres de la pointe puis d’un geste sec ôtez la peau sur toute la longueur. Faites de même avec les asperges vertes.
- Coupez grossièrement les épluchures des asperges blanches et vertes.
- Ciselez finement les deux dernières échalotes.



- Faites revenir les deux échalotes avec un peu de beurre.

- Puis ajoutez les épluchures d’asperge, le lait et la crème et une pincée de sel. Cuire à feu doux pendant environ 25 mn.
- Mixez finement la préparation et passez-la au chinois. Rectifiez l’assaisonnement et réservez.
- Coupez la tête des asperges blanches et vertes.
- Cuire à la vapeur les têtes d’asperges (15 mn). Réservez.
- Coupez les tiges des asperges (vertes et blanches) en sifflets.
- Poêlez les asperges en sifflets dans un peu d’huile d’olive pendant environ 12 mn. Elles doivent rester un peu croquantes. Réservez.
- Faites de même avec les têtes d’asperges après cuisson vapeur pour juste les dorer.
- Toutes les préparations sont prêtes. Réchauffez les différentes préparations et tartinez les tranches de pain avec les échalotes.

Dressage

Versez une belle louche de crème d’asperge au fond du bol . Sortez les œufs de leur bain de cuisson puis cassez la coquille de l’œuf d’un coup sec et déposez-le délicatement au milieu de la crème d’asperge. Disposez les asperges en sifflets tout autour. Puis on place une ou deux tartines d’échalote. J’ai placé les têtes d’asperge sur l’assiette du dessous et je les ai assaisonnées avec quelques gouttes d’huile de basilic et un peu de sel. Finissez avec la tuile de parmesan dans l’assiette ou le bol , comme vous voulez. On termine en pochant quelques gouttes d’huile de basilic dans le bol. Un petit régal…

Vitello tonnato basse température

Le vitello tonnato est un plat italien que j'aime beaucoup déguster. Mais souvent la viande est beaucoup trop dure et la sauce un peu lourde. C'est pour cela que je vous propose de cuire la viande basse température pour lui conserver toute sa tendreté: essayez, vous allez voir la différence! Je le sers avec quelques pousses de jeunes salades agrémentées de suprêmes de pamplemousse qui apportent de la fraîcheur. J'utilise également un siphon pour la sauce aux câpres et anchois dans le but de l'alléger. Et je vous propose une jolie présentation! Elle change des tranches de viande tellement recouvertes à la louche de sauce que l'on ne sait même plus ce qui se cache dessous…

Si vous n'avez pas de matériel basse température vous pouvez vous approcher du résultat optimal de cuisson apporté par la basse température en cuisant votre pièce de veau tout simplement au four traditionnel à 70 ° pendant 2 heures.



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

Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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

Pour plus d'explications sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez ici.

Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

Ingrédients pour ce Vitello tonnato (8 personnes)

- un beau rôti de veau d'environ 900 g
- une gousse d'ail
- des pousses de salade (roquette, mâche, betterave…)
- des câpres à queue pour le dressage
- 100 g de thon au naturel égoutté et émietté
- un gros pamplemousse rose

Pour la sauce

- un œuf entier
- 15 cl d'huile d'arachide
- une cuillerée à café de vinaigre balsamique
- des petits câpres (une cuillerée à soupe)
- 3 filets d'anchois
- 60 g de thon au naturel égoutté et émietté (en plus des 100 g mentionnés au-dessus)
- une cuillerée à café de jus de cuisson de la viande
- sel, poivre

Matériel

- du film alimentaire
    - une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
    - un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- un siphon. Je conseille grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



Préparation

Commencez la veille pour le lendemain ou le matin pour le soir par la cuisson du veau: il faudra attendre que le rôti soit cuit puis bien refroidi pour le couper en fines tranches.

- Coupez la gousse d'ail en très fine brunoise.
- Massez le rôti de veau avec une bonne huile d'olive. Salez et poivrez.
- Posez le rôti sur l'extrémité d'une feuille de film alimentaire. Parsemez-le de brunoise d'ail.
- Roulez la pièce de viande de manière à former un beau

boudin bien serré. Faire un boudin permet à la viande de cuire en prenant une jolie forme ronde à la cuisson sous vide: vous obtiendrez ainsi de plus belles tranches à la coupe. **Attention**: **si au lieu de la cuisson sous vide, vous préférez cuire votre viande au four dans une cocotte à 70 ° pendant 2 h n'emballez surtout pas le rôti dans du film alimentaire.**

- Mettre la viande de veau sous vide et la cuire à l'aide du thermoplongeur à 63° pendant 1 heure 30.
- A la fin de la cuisson laissez la viande sous vide et mettez-la au frais. Vous la trancherez finement au dernier moment avec une trancheuse électrique ou un grand couteau très bien aiguisé.

Pour la sauce

Réalisez une mayonnaise avec **l'oeuf entier** (si si, vous pouvez tout à fait utiliser un œuf entier pour une mayonnaise!). Pourquoi me direz-vous? Comme il n'y a pas de crème dans cette préparation qui doit passer au siphon nous avons besoin d'un ingrédient qui puisse stabiliser et à emprisonner les bulles d'air à la place de la crème. Il nous faut donc des protéines: le blanc d'œuf va remplacer la crème.

- Donc montez votre mayonnaise avec une cuillerée à café de vinaigre balsamique et 15 cl d'huile d'arachide. Poivrez mais ne salez pas! Comme on va rajouter des anchois on rectifiera éventuellement en sel par la suite.
- Quand la mayonnaise est prise rajoutez 60 g de thon égoutté et émietté, les anchois et une cuillerée à café de petits câpres. Mixez très finement.
- Passez la préparation au chinois (opération **indispensable**, au risque de boucher votre siphon avec une petite particule d'aliment qui n'aurait pas été bien mixée…) et versez-la dans votre siphon.

- Versez la préparation dans votre siphon; insérez la ou les cartouches de gaz (ici c’est un siphon d’un litre : il faut donc deux cartouches). Secouez et mettez au frais. **Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.**

Il ne reste plus qu’à dresser.

Dressage:

Deux dernières préparations:

- Préparez une petit vinaigrette avec de l’huile d’olive, un peu de jus de citron et de la fleur de sel. Mélangez bien vos pousses de salade avec cette vinaigrette.
- Pelez à vif votre pamplemousse à l’aide d’un petit couteau qui coupe bien: coupez les deux extrémités du pamplemousse et ôtez l’écorce sur les côtés. Maintenant que la chair est à vif, prélevez les quartiers de manière à ne plus avoir de « peau »: on appelle cela des suprêmes.

- Disposez dans votre assiette de belles tranches de viande en rosace et coiffez l’extrémité de cette dernière avec la salade. Parsemez de câpres, de morceaux de suprêmes de pamplemousse et de miettes de thon. Façonnez un petit nid dans la salade et pochez-y la sauce à l’aide du siphon. C’est prêt, très frais et abominablement tendre et gourmand!