Roulé de poisson, mayonnaise estragon

Roulé de poisson, mayonnaise estragon

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poireaux

Pour le saumon

- 120 g de saumon
- deux grandes feuilles d’algues Nori
- 10 cl de soja sucré
- une cuillérée à soupe de vinaigre de riz

Pour la farce de poisson

- 300 g de filet de limande sole
- 40 g de blanc d'œuf
- 300 cl de crème liquide entière bien froide
- 6 g de sel
- une cuillérée à soupe de curry
- 40 g de courgette épépinée
- 40 g de carotte

Pou la mayonnaise à l'estragon

- deux jaunes d'œuf
- une cuillérée à soupe de moutarde
- une cuillérée à café de vinaigre blanc
- 15 g de feuilles d'estragon frais
- 150 ml d'huile neutre (colza par exemple)
- 50 ml d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Détaillez les 40 g de courgette et de carotte en fine brunoise (en tout petits dés). Cuisez-les à la vapeur pendant 5 minutes (à partir de l'émission de vapeur). Réservez.

Taillez carotte et courgette en fine brunoise

- Coupez les limandes soles en morceaux. Placez-les dans

votre mixeur avec le sel, le curry et les blancs d'œufs. Mixez finement puis ajoutez rapidement la crème toujours en mixant. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais pendant une heure. Si vous désirez une farce encore plus fine vous pouvez passer cette préparation au tamis.

Passez le tout au travers d'un tamis fin.

- Ajoutez la brunoise de carotte et courgette au mélange précèdent. Réservez au frais.

Ajoutez la brunoise de carotte et courgette

- Détaillez le saumon en grosses lamelles de 2 à 3 cm de côté. Faites -les mariner pendant une heure avec le soja sucré mélangé au vinaigre de riz.

Faites mariner le saumon

- Placez le saumon sur les feuilles de nori et roulez-le à l’intérieur. Réservez.

Roulez le saumon dans la feuille de Nori

- Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur. Nettoyez bien les feuilles et blanchissez-les 3 minutes dans de l’eau bouillante.

Coupez les poireaux en deux

dans le sens de la longueur

- Puis plongez-les dans un bain d’eau froide pour stopper la cuisson. Etalez les feuilles de poireaux sur un linge propre pour en ôter l’humidité.

Etalez les feuilles de poireaux sur un linge propre

- Disposez les lamelles de poireaux sur l’extrémité d’une grande feuille de film alimentaire en les faisant se superposer. Puis disposez la farce fine tout du long et placez le saumon enveloppé de feuille de nori par dessus.

Disposez la farce fine le long des poireaux et placez le saumon enveloppé de feuille de nori par dessus

- Roulez bien serré de façon à former un beau boudin. Cuire vapeur pendant 20 minutes ou sous vide à 58° pendant 1 heure. Puis placez au frais, toujours dans le film alimentaire ou le sac sous vide pendant toute une nuit.

Roulez bien serré de façon à former un beau boudin

- Le jour même montez la mayonnaise: mixez finement l'huile neutre, l'huile d'olive et les feuilles d'estragon: fouettez les jaunes avec la moutarde et le vinaigre. Ajoutez progressivement l'huile à l'estragon en un très fin filet tout en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement.

Montez la mayonnaise à l'estragon

Dressage

- Ôtez le film alimentaire qui enveloppe le roulé. Coupez des tranches à l’aide d’un couteau fin et bien tranchant à lame lisse. Servez avec la mayonnaise.

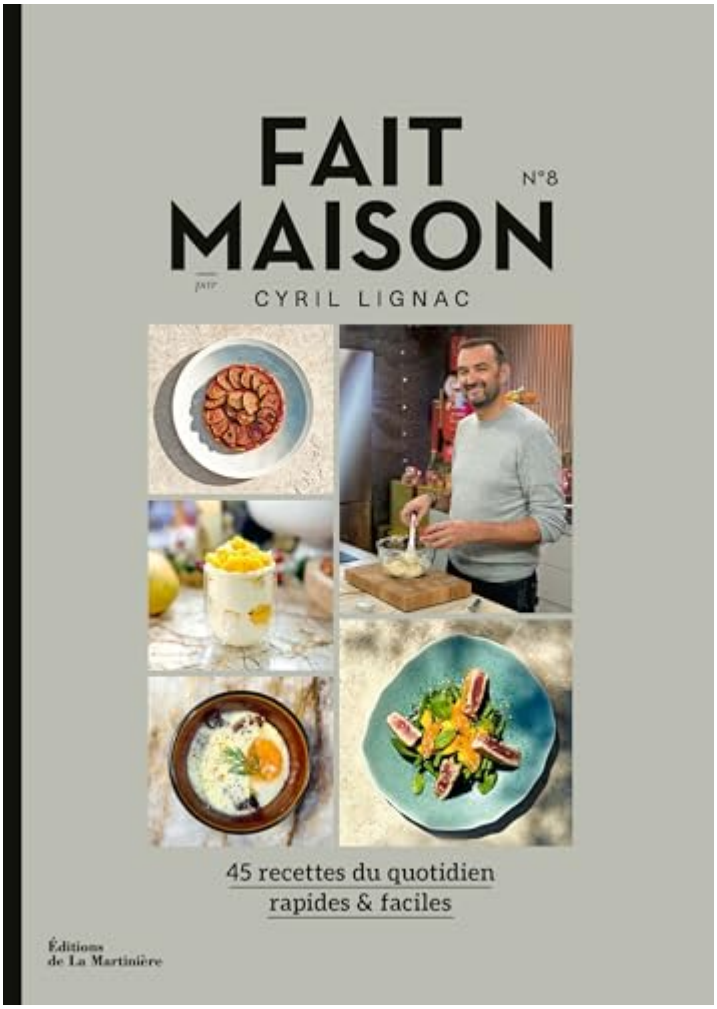
Roulé de poisson, mayonnaise estragon

Tatin d’aubergine

Cette excellente recette solaire de Tatin d’aubergine est inspirée du livre du chef Cyril Lignac « Fait maison N°8 ». cette série est une mine d’idées , de recettes faciles qui vont pepser votre quotidien!

Tatin d’aubergine

Si vous désirez acquérir un des livres de la série cliquez sur la photo ci dessous



Fait maison n°8

Matériel

- un moule à tarte tatin; vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous

BAUMALU - Moule à Tarte Tatin - Acier Inoxydable, Revêtement Anti-Adhérent 3 Couches - Tous Feux dont Induction - Triple Fond Diffuseur - Ø24cm, Argenté

Ingrédients pour une tarte

- 3 aubergines
- une pâte feuilletée
- huile d’olive
- sel et poivre
- 150 g de fromage de chèvre
- 2 gousses d’ail
- 120 g de tomates confites à l’huile
- 10 g d’épices fines herbes et citron que vous pouvez trouver sur l’excellent site d’épice Girofle et cannelle en cliquant ici
- le jus d’un citron jaune

Préparation

- Coupez les aubergines en rondelles. Faites-les cuire à feu doux dans une poêle avec de l’huile d’olive. Salez poivrez et réservez. Disposez les tranches d’aubergine dans votre moule.

Disposez les tranches d’aubergine dans votre moule

- Mixez les 2 gousses d’ail avec les tomates confites, le fromage de chèvre frais et les épices. Ajoutez-y le jus de citron. Posez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et étalez-le mélange précèdent dessus.

Posez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et étalez-le mélange chèvre et tomate dessus

- Posez la pâte feuilletée dessus, le côte tartiné sur les aubergines. Piquez la pâte avec une fourchette et enfournez à 190° pendant 30 mn.

Posez la pâte feuilletée dessus, le côte tartiné sur les aubergines

- Et on déguste avec une belle salade!

Tatin d’aubergine

Mousseline de barbue aux crevettes grises (terrine)

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

Mousseline de barbue aux crevettes grises

Matériel

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

Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake Silicone Terre Cuite

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

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

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

Ingrédients pour une terrine (moule à cake)

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

Préparation

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

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

Mixez les filets finement avec les blancs d’œufs

- Mélangez les crevettes grises à la farce de poisson.

Mélangez les crevettes à la farce

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

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

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

Mousseline de barbue aux crevettes grises

Tarte fine courgette, pistou

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

Tarte fine courgette, pistou

Matériel

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

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

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

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

Ingrédients pour une tarte (5/6 personnes)

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

Pour la crème de fromage frais:

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

Pour le pistou

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

Préparation:

Pour le pistou:

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

Faire revenir les pignons dans une poele

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

Mixer tous les ingrédients

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

Pour la crème de fromage frais:

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

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

Pour la tarte

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

Foncez votre cercle à tarte

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

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

Pour les courgettes

- Coupez les courgettes en deux. Ôtez les graines.

Ôtez les graines des courgettes

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

Faites revenir rapidement les lamelles de courgettes dans une poële

Dressage

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

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

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

Tarte fine courgette, fromage frais, pistou

Winter pie

Une bonne tarte d’hiver comme on les aime: revigorante et goûtue , délicieuse pour un petite soirée coconing servi 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 cuillérée 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.

Enfournez à 180° pendant 1 heure

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

Winter Pie

Terrine de lapin aux fruits secs (Recette basse température)

Une délicieuse terrine de lapin dont les saveurs vont être sublimées par la cuisson basse température. A servir avec une salade bien assaisonnée et quelques pickles!

La recette se commence la veille car le lapin doit mariner.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX (cuisson vapeur) **cliquez ici.**

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

Terrine de lapin aux fruits secs (Recette basse température)

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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Matériel

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

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

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en

cliquant sur la photo ci-dessous:

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

- une terrine en silicone pour faciliter le démoulage. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

De Buyer - Moule à cake en acier antiadhésif - 15 x 7,5 x 4,8 cm - 4715.15

Ingrédients (terrine dimensions ci-dessus)

- 550 g de râble de lapin (demandez à votre boucher de vous donner également les rognons)
- 25 g de calvados
- 75 g de vin blanc type muscat
- 2 gousses d’ail
- 2 g de romarin en poudre (si vous n’en trouvez pas dans le commerce passez quelques branches au four à 120° pendant 10 minutes et prélevez les feuilles que vous mixerez finement)
- 50 g d’échalote

- 150 g de haché de porc
- un œuf
- 35 g de pistaches
- 40 g d’abricots secs
- 40 g de pruneaux d’Agen dénoyautés
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les râbles de lapin en petits dés; placez-les dans un plat avec les rognons, l’ail, le romarin en poudre, le calvados et le vin blanc. Mélangez bien et placez au frais jusqu’au lendemain.

Faites mariner les dés de lapin

- Coupez les fruits secs, abricots et pruneaux en petits dés et faites-les mariner avec un peu de calvados. Placez au frais jusqu’au lendemain.

Faites mariner les fruits secs

- Le jour même ciselez 50 g d’échalote. Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle jusqu’à ce qu’elle soit translucide. Salez et poivrez. Réservez.

Ciselez l’échalote finement et faites-la revenir avec une noix de beurre à la poêle

- Réservez environ 100 g de dés de lapins marinés de côté et mixez le reste avec la viande hachée, les deux gousses d’ail de la marinade et le jus de la marinade, l’œuf . Puis ajoutez les fruits secs et les pistaches et les dés de lapins que vous aviez réservés: mélangez bien le tout. Rectifiez l’assaisonnement. Versez cette préparation dans votre moule anti adhésif ou des ramequins individuels . Lissez bien le dessus. Placez la terrine sous vide et cuisez sous vide basse température au bain marie à 68° pendant 1h30.

Versez cette préparation dans votre moule anti adhésif

- Démoulez et laissez retomber en température. Placez au frais 24 h. Vous pouvez colorer un peu le terrine en la passant au chalumeau ou quelques minutes sous le grill. Servez avec une salade ou des pickles.

Terrine de lapin aux fruits secs (Recette basse température)

Tarte estivale aux asperges

Miam c’est la saison des asperges! On en profite pour réaliser une belle entrée pour une soirée entre amis!

Cette recette est bien meilleure si vous utilisez une pâte feuilletée maison; pour une recette de pâte feuilletée ultra facile cliquez ici.

Tarte estivale aux asperges

Matériel

- un « cercle » à tarte carré de 20 cm sur 20 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Lacor 68240 Cercle Carre pour Pâtisserie 20 X 20 cm

- une spatule coudée. Toujours super utile en cuisine et pâtisserie! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

GreeSuit Spatules Coudées à Patisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

Ingrédients pour 6/8 personnes

- 250 g de pâte feuilletée
- environ 450 g d’asperges vertes (j’ai utilisé des petites asperges)
- 250 g de ricotta
- 2 œufs
- 40 g de parmesan râpé
- J’ai parfumé ma préparation avec de l’ail des ours séché (quantité souhaitée) mais vous pouvez également la parfumer avec des épices comme du curry ou des zestes de citron finement râpés). Pour trouver de l’ail des ours cliquez ici.

Préparation

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

Foncez votre cercle à tarte

- A l’aide d’un couteau coupez le trop plein de pâte. Replacez au frais (frigo).

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

- Coupez l’extrémité un peu dure des asperges et précuisez-les à la vapeur pendant 10 minutes. Réservez.

Coupez les queues des asperges vertes

- Dans un bol mélangez tous les ingrédients (ricotta, parmesan, œufs, épices ou ail des ours).

Mélangez tous les

ingrédients

- Versez ce mélange sur la pâte et disposez les asperges bien alignées par-dessus.

Versez ce mélange sur la pâte et disposez les asperges

- Enfournez 25 à 30 minutes à 200 °. A la sortie du four passez un petit couteau à lame fine tout autour de la tarte pour faciliter son démoulage. Utilisez votre spatule coudée pour déplacer la tarte sur le plat de présentation.

Enfournez 25 à 30 minutes à 200 °

Tarte estivale aux asperges

Tatin d’oignon et thym

Une belle tarte de saison avec des oignons confits comme je les aime et une touche subtile de thym qui en font une entrée très sympathique. A servir avec une salade bien assaisonnée qui amènera une touche d’acidité à la douceur de ce plat.

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

- un pinceau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

saizone Pinceaux à pâtisserie Brosse à Poils naturels Brosse à Huile de Cuisine avec Manche en Bois de hêtre et Corde à Suspendre

Ingrédients

- 250 g de pâte feuilletée Pour la recette de la pâte feuilletée cliquez ici ou si vous avez un Thermomix optez pour la pâte ultra facile en cliquant ici
- environ 500 g d’oignon coupés en deux
- 30 g de beurre
- 10 g d’huile d’olive
- 25 g de sucre
- 8 g de feuilles de thym frais
- 20 g de vinaigre balsamique blanc
- une cuillerée à soupe de moutarde

Préparation

- Epluchez les oignons et coupez-les en deux.

Epluchez les oignons et coupez-les en deux

- Faites fondre le beurre dans la poêle avec une cuillérée à soupe d’huile d’olive. Posez les oignons dans la poêle coté coupé vers le bas.

Posez les oignons dans la poêle coté coupé vers le bas

- Laissez-les cuire. En fin de cuisson le dessous doit être bien doré.

Le dessous doit être bien doré

- Réalisez un caramel léger avec le sucre. Déglacez avec le vinaigre et ajoutez les feuilles de thym. Otez du feu.

Réalisez un caramel léger avec le sucre

- Versez le caramel dans votre moule à tatin et placez les oignons dans le plat à tatin côté doré vers le bas.

Placez les oignons dans le plat côté doré vers le bas

- Etalez la pate à la forme de votre moule et badigeonnez-la de moutarde avec un pinceau. Retournez-la en la positionnant sur les oignons. Enfournez à 180° pendant 30 mn.

Placez la pâte sur le oignons

- A la sortie du four attendez quelques minutes et retournez la tarte sur votre plat de présentation. Servez avec une salade bien assaisonnée. Et pour un peu plus de gourmandise vous pouvez placer quelques copeaux de fromage de chèvre par dessus!

Tatin de tomate et polenta

Encore un petit air d’été avec cette recette de Tatin de tomate et polenta!

Tatin de tomate et polenta

Matériel

- un cadre à pâtisserie carré d’environ 20 cm sur 20 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BESTONZON Moule à gâteau rectangulaire réglable en acier inoxydable - Outil de cuisson

- deux grandes spatules coudées pour vous aider à déplacer le gâteau de polenta sans le casser…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

BrilliantDay Spatules Coudées à Pâtisserie, Lot de 3, Glaçage Coudée Spatule en Acier Inoxydable Spatule de Cuisine avec Poignée pour la Cuisson et la Décoration de Gâteau Sup

Ingrédients pour une tarte de 16 cm sur 16 cm

- 140 g de polenta
- 500 g de lait
- 70 g de parmesan
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 gousse d’ail
- sel et poivre
- une à deux cuillerées à soupe d’huile d’olive
- un œuf (jaune et banc battu): il vous en faudra 45 g

Pour les tomates

- 7 tomates Roma
- 50 g de sucre en poudre
- 20 ml de vinaigre balsamique
- 20 g de beurre
- 4 belles branches de thym citron
- sel et poivre

Préparation

- Pour la polenta: elle se commence la veille car il faut qu’elle soit bien froide et bien prise pour que sa découpe soit nette. Râpez deux gousses d’ail dans le lait et faites chauffer le lait.

Faites chauffer le lait

- Quand le lait est bien chaud versez la polenta en pluie avec une 1/2 cuillerée à café de sel. Mélangez continuellement.

Mélangez la polenta

continuellement

- Elle va se « dessécher » et finir par former une masse qui se détache de la paroi.

La polenta forme une boule

- Hors feu ajoutez alors le parmesan à la polenta.

Hors feu ajoutez alors le parmesan à la polenta

- Puis ajoutez l’œuf préalablement fouetté avec une fourchette ainsi que l’huile d’olive. Mélangez bien l’ensemble et rectifiez l’assaisonnement.

Puis ajoutez le jaune d'œuf à la polenta

- Versez la polenta dans votre moule (sur une épaisseur d'environ 2 à 3 cm maximum) en prenant soin de le filmer auparavant avec du film alimentaire par en-dessous. Lissez bien le dessus et mettez au frais en filmant aussi le dessus au contact avec du film alimentaire. Laissez 12 heures au frais.

Versez la polenta dans votre moule

- Pelez et épépinez les tomates: pour cela retirez le pédoncule et inciser le haut la tomate avec un petit couteau. Plongez-les 30 secondes dans l'eau bouillante.

Plongez les tomates dans l’eau bouillante

- Puis plongez-les immédiatement dans de l’eau froide. Ôtez alors la peau qui s’enlève alors facilement avec un petit couteau et coupez-les en deux pour ôter les pépins.

Coupez les tomates en deux

- Conservez quelques morceaux de peau de tomate que vous allez huiler légèrement et saler.

Conservez quelques morceaux de peau de tomate

- Enfournez les peaux à 90° pendant environ 30 minutes: elles doivent être croustillantes. Réservez dans une boîte hermétique.

Enfournez les peaux de tomate à 90 degrés

- Préparez le caramel: faites chauffer le vinaigre et le sucre. Vous devez obtenir un caramel puis hors feu ajoutez le beurre et mélangez bien jusqu’à complète dissolution de celui-ci.

Ajoutez le beurre au caramel

- Ajoutez les feuilles du thym citron.

Ajoutez le thym au caramel

- Démoulez votre polenta: pour vous aider passez un couteau fin sur les bords. Réservez. Nettoyez votre moule et chemisez-le par en-dessous avec du papier aluminium.

Chemisez le moule

- Disposez les demi tomates sur le fond et nappez avec le caramel.

Disposez les demi tomates

sur le fond

- Réinsérez le carré de polenta dans le moule au dessus des tomates en vous aidant avec deux grandes spatules coudées. Enfournez 15 mn à 200°.

Réinsérez le carré de polenta dans le moule

- Laissez bien refroidir avant de retourner le tout sur une assiette de présentation. Huilez légèrement le dessus avec de l’huile d’olive, un peu de fleur de sel et saupoudrez de feuilles de thym frais. Ajoutez les chips de peau de tomates que vous planterez dans la tatin juste avant de servir pour la décoration. Servez avec une salade fraîche agrémentée d’olives noires…

Tatin de tomate et polenta

Tatin de tomate et polenta

Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Une belle semaine de soleil en perspective! Que diriez-vous d’une terrine bien fraiche aux aubergines pour accompagner votre barbecue?

Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Matériel

- un mixeur plongeant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Taurus Robot 600 Plus Inox - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 600W, 20 vitesses réglables + Turbo, anti-éclaboussures, bol mesureur, bol hachoir et Fouet

- une terrine en silicone (18 cm de long/ 11 cm de large / 7 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Boxiki Kitchen Moule à Pain Antiadhésif en Silicone avec Cadre en Acier - Parfait pour la Cuisson de Pain de Banane, de Pain de mie, de Quatre-quarts et de Viande Hachée

Ingrédients pour une terrine (j’ai utilisé une terrine de 18 cm L/11 cm l/7 cm h)

- deux aubergines
- deux boites poivrons rouges ou 3 poivrons frais dont vous aurez ôté la peau (ébouillantez-les dans l’eau pendant 20 minutes, puis enlevez la peau et ôtez les pépins).
- 125 ml de coulis de tomate (maison c’est tellement meilleur: pour la recette cliquez ici)
- 120 g de miettes de thon au naturel

- 15 g de feuilles de basilic frais
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc
- gélatine 6 g (3 feuilles)
- huile d’olive
- sel et poivre

Préparation

- Taillez les aubergines en lamelles fines.

Taillez les aubergines en lamelles fines

- Passez-les à la poêle avec de l’huile d’olive l’huile. Elles doivent être tendres. Salez et poivrez.

Passez les aubergines à la poêle

- Coupez les poivrons en lamelles.

Coupez les poivrons en lamelles

- Humidifiez la gélatine en la plongeant dans de l'eau froide pendant 10 minutes.

Faire tremper la gélatine

- Réchauffez la sauce tomate maison. Ajoutez la gélatine égouttée et les feuilles de basilic. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre et ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc. Mixez finement.

Mixez la sauce finement

- Dressez la terrine. Procédez par couches successives que vous recouvrirez chacune au fur et à mesure avec le coulis de tomate: poivron, thon, aubergines, poivron, etc.

Dressez la terrine

- Laissez au frais toute une nuit.

Laissez reposer la terrine

- Servez avec une bonne salade et vos viandes grillées au barbecue!

Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

---

Tatin d’échalotes confites

J’ai découvert la gourmandise des échalotes confites quand ma mère préparait un gigot au four; elle disposait toujours des échalotes tout autour de la pièce de viande qui cuisaient doucement dans le jus rendu par cette dernière… C’était un pur délice!

Aujourd’hui je vous les propose servies façon tatin accompagnées d’un bleu anglais qui va venir compenser leur douceur et d’une petite salade mâche et noisette. Vous m’en direz des nouvelles!

Tatin d’échalotes confites

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

- 1 kg d’échalote
- 50 ml d’huile d’olive
- deux gousses d’ail
- 3 cuillerées à soupe de soja sucré
- une cuillerée à soupe de mirin (dans les épiceries asiatiques)
- 230 g de pâte feuilletée. Vous pouvez la réaliser vous même, c’est meilleur. Pour la recette cliquez ici.
- 100 g de stilton (fromage bleu anglais)
- 50 g de noisettes
- 3 cuillérées à soupe de sirop d’érable
- piment d’Espelette
- sel

Préparation

- Mélangez les noisettes avec le sirop d’érable , le piment et le sel. Etalez-les sur une surface anti adhésive. Enfournez à 180° pendant 10 minutes. Laissez retomber en température. Refroidies les graines doivent être bien croquantes. Placez-les dans un sac plastic et écrasez-les un peu à l’aide d’un rouleau à pâtisserie pour obtenir des éclats. Réservez.

Passez les noisettes au four

- Epluchez les échalotes. Déposez les échalotes entières dans un plat avec l’huile d’olive, le soja sucré, le mirin, sel et poivre. Râpez les gousses d’ail finement sur l’ensemble et mélangez bien. Enfournez à 180° pendant 40 à 45 minutes en mélangeant de temps en temps régulièrement. Rectifiez l’assaisonnement et laissez retomber à température ambiante.

Epluchez les échalotes

- Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin. Emiettez le stilton par dessus.

Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

- Etalez la pâte feuilletée à la dimension de votre moule et disposez-la par dessus les échalotes en rentrant bien les bords dans le moule. Placez au four à 180° pendant 30 minutes.

Posez la pâte par-dessus

- A la fin de la cuisson posez une assiette de service ou un plat sur votre moule et retournez pour démouler.

Saupoudrez de noisettes grillées. Servez tiède avec une bonne salade de mâche.

Tatin Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

---

Tarte aux poires, bleu d’Auvergne et noix

Une bonne petite tarte de saison , réalisée rapidement en remplaçant la pâte de base par des feuilles de brick qui amènent un côté bien croustillant…

Tarte poires, bleu d’Auvergne et noix

Matériel

- un moule à tarte anti adhésif en acier avec fond amovible

FORMEGOLOSE™, moule à tarte avec fond amovible, 28 cm, en acier avec double couche d'anti-adhérent, couleur noir

Ingrédients pour une tarte

- 3 feuilles de brick
- un peu de beurre fondu
- un peu de tapioca: le tapioca va permettre d’absorber l’humidité du mélange œuf et fromage sans en altérer le goût
- 2 poires bien fermes
- le jus d’un citron

Pour le mélange au fromage

- 150 g de crème liquide
- 200 g de bleu d’Auvergne
- un œuf
- poivre
- des noix ou des noix de pécan (40 g coupées et quelques unes pour la présentation). Vous pouvez utilisez des noix de pécan caramélisées, ce sera encore meilleur! Pour la recette cliquez ici.

Préparation

- Pelez les poires; coupez-les en deux et ôtez le cœur à l’aide d’une cuillère parisienne. Coupez les demis poires en tranches. Citronnez-les avec le jus de citron pour éviter qu’elles ne s’oxydent.

Préparez les poires

- Coupez grossièrement quelques noix. Réservez.

Concassez les noix

- Pour la préparation au fromage: dans une casserole faites fondre à feu doux le fromage dans la crème. Laissez retomber en température et hors feu ajoutez l'œuf entier. Mélangez de manière homogène et poivrez.

Ajoutez l'œuf dans le mélange

- Beurrer les feuilles de brick et les empiler dans le moule à tarte. Enfournez 5 minutes à 180°. Puis saupoudrez le fond de la tarte avec un peu de tapioca qui va empêcher aux feuilles de brick de se ramollir.

Beurrer les feuilles de brick

- Répartissez le mélange au fromage dans la tarte et disposez les tranches de poire par dessus. Beurrez légèrement avec du beurre fondu les poires qui dépassent. Saupoudrez les brisures de noix sur la tarte et disposez quelques noix entières au milieu.

Garnissez le fond de tarte

- Enfournez à 180° pendant 30 minutes. Servez avec une bonne salade…

Tarte poires, bleu d’Auvergne et noix

Tartinade au jambon (recette Thermomix)

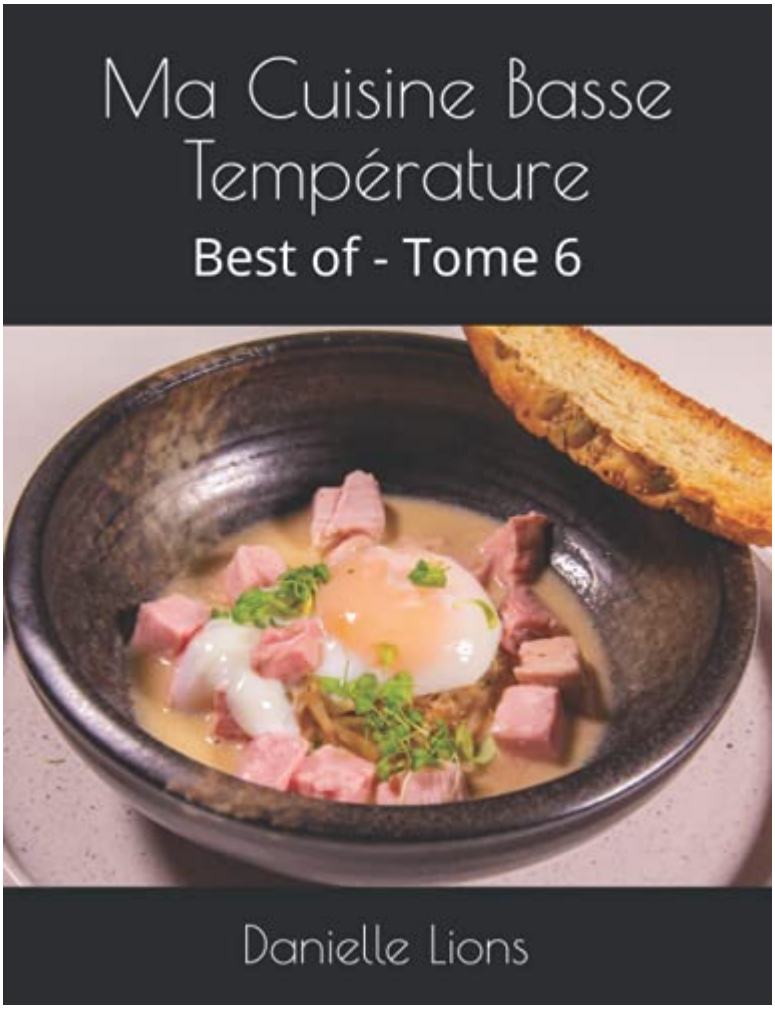
Une délicieuse mise en bouche ou une préparation gourmande à servir en tartine pour un apéro réussi. Et rien de plus simple à préparer que cette Tartinade au jambon, surtout si vous êtes équipée d’un robot de cuisine comme le Thermomix!

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez ici pour y assister!

Tartinade au jambon

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Ingrédients pour un pot de 450 ml

- 250 g d’un excellent jambon blanc: pour avoir une tartinade de qualité utilisez un bon jambon à l’os acheté chez votre boucher et non pré-tranché en grande surface
- 120 g de beurre pommade
- 3 g de poivre blanc
- 4 tranches fines de jambon cru
- cornichon (quantité souhaitée): j’en ai mis 4
- des belles tranches de pain grillées. Pour une recette de pain facile fait maison cliquez ici.

Préparation

- Placez les tranches de jambon cru sur une surface anti

adhésive et placez-les au four à 180° pendant environ 15 à 20 minutes. Tournez les tranches à mi cuisson. Refroidies elles doivent être croustillantes: si ce n’est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Réservez.

Tartinade au jambon

- Coupez les cornichons en une très fine brunoise. Réservez.

Tartinade au jambon

- Mixez le jambon et le beurre. Si vous possédez un **Thermomix** placez le jambon dans le bol et mixez 30 secondes/ vit 6. Puis ajoutez le beurre pommade et renouvelez l’opération: mixez 30 secondes/ vit 6.
- Ajoutez le jambon cru séché et émietté et la brunoise de cornichon. Mélangez avec une spatule et versez la préparation dans des petits bols de présentation. Lissez

bien le dessus et mettez au frais.
- Servez avec des belles tranches de pains grillées.

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez ici pour y assister!