Feuilleté d’asperges basse température

Asperges, parmesan, œuf brouillé et saumon, voici un quarté gagnant! Alors à vos fourneaux et vous allez vous ravir vos petites papilles avec ce Feuilleté d’asperges cuites basse température!

Feuilleté d’asperges basse température

Pour plus de renseignements sur la cuisson sous vide basse température 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

Ingrédients pour le Feuilleté d'asperges basse température (4 personnes)

- 250 g de pâte feuilletée du commerce, ou mieux, réalisez-la vous même: ce ne sera que meilleur! Pour la recette facile de la pâte feuilletée cliquez ici.
- 20 asperges vertes ou blanches. Vous pouvez tout à fait réaliser la recette en mélangeant asperges blanches et vertes

Pour les œufs brouillés

- 50 g de parmesan râpé
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 5 œufs
- 4 tranches de saumon fumé
- sel, poivre

Pour le coulis de persil

- un demi oignon blanc
- une botte de persil plat
- sel et poivre

Pour la présentation

- parmesan en morceau (de manière à en faire des copeaux pour la présentation)

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

- 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

- Si vous utilisez des asperges blanches pelez-les: 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. Petite astuce: ne jetez pas les pelures d’asperges. Vous pouvez les utiliser pour en faire une délicieuse soupe…Si vous utilisez les asperges vertes il n’est pas nécessaire de les peler. Coupez juste l’extrémité filandreuse. Réservez.

Pelez les asperges blanches

Pour le coulis de persil

- Épluchez l’oignon. Vous n’en utiliserez qu’une moitié. Ciselez-le et faites le revenir dans un peu de beurre jusqu’à ce qu’il soit translucide. Salez et poivrez.

Faites revenir l’oignon dans une poêle avec un peu de beurre

- Faites blanchir le persil pendant 3 mn dans de l’eau bouillante.

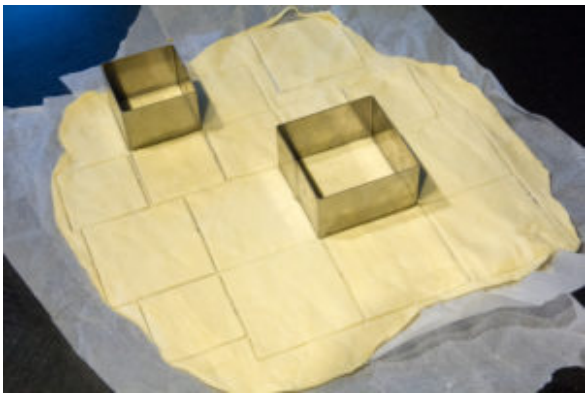
faire blanchir le persil

- Versez le persil **bien égoutté**, l’oignon revenu, 2 cuillerées à soupe d’eau de cuisson dans un blender et mixez jusqu’à obtention d’une crème la plus lisse possible. Si le mélange est trop épais rajoutez un peu d’eau de cuisson du persil ou une touche de crème fraîche liquide. Salez. Réservez (on peut la préparer la veille). Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d’un tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux

Mixez le persil

Pour le feuilletage

- Découpez la pâte feuilletée à l’aide d’emporte pièce. J’ai utilisé deux emportes pièces de taille différente: le plus grand pour la base du feuilleté et le plus petit pour réaliser un chapeau…Il vous faudra donc deux carrés de pâte pour chaque feuilleté, un grand et un plus petit.



Découpez la pâte feuilletée
à l’aide d’emporte pièce

- Disposez les pièces de pâte feuilletée sur une surface anti adhésive. Et dorez à l’aide d’un pinceau avec un peu d’œuf battu. Enfournez à 180° pendant 20 mn. Réservez.

Dorez à l’aide d’un pinceau

Pour la garniture

- Prélevez des lanières de parmesan sur le morceau de parmesan. Réservez.

Prélevez des lanières de parmesan

- Coupez les tranches de saumon fumé en petits morceaux.

Coupez les tranches de

saumon fumé

Cuisson des asperges

- Mettez les asperges sous vide avec une noix de beurre, une pincée de sel et de poivre. Cuisez les asperges sous vide basse température au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 90° pendant une heure.

Mettez les asperges sous vide avec une noix de beurre

Les œufs brouillés

- Quand vos carrés de feuilletage sont cuits ainsi que les asperges, battez les 5 œufs et ajoutez le parmesan râpé, la crème fraîche épaisse, sel et poivre. Mélangez bien et faites cuire à la poêle avec un peu de beurre: mélangez en permanence pour obtenir des œufs brouillés bien moelleux.

Feuilleté Asperges

Dressage

Il ne reste plus qu’à dresser. Repassez les feuilletés au four à 100° pendant 5 mn. Faites réchauffer le coulis de persil et montez les feuilletés: sur le grand carré déposez des œufs brouillés cuits au dernier moment et des petits morceaux de saumon fumé. Puis disposez 4 asperges chaudes et recouvrez du petit carré de feuilletage. Terminez par une asperge et quelques lanières de parmesan… Puis versez un peu de coulis de persil autour des feuilletés.

Feuilleté Asperges

Feuilleté d’asperges basse température

Feuilleté d’asperges basse température

Pizza au barbecue

Savez-vous qu'en dehors des traditionnelles brochettes et grillades de viande on peut cuisiner bien d'autres plats au barbecue y compris des gratins ou des desserts comme des tartes? Ce weekend ce sera Pizza au barbecue!

Une autre idée originale au barbecue?

Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym

Brochettes de caille au barbecue, gratin de courgette et fenouil au curry

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 Academy. 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 sympathique 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/

Ingrédients pour une pizza

- une pâte à pizza (si vous voulez la faire maison vous trouverez la recette en cliquant ici)
- de la sauce tomate (pour la recette de la sauce tomate

cliquez ici). Si vous faites de la sauce tomate maison, faites -la réduire d’un tiers pour qu’elle soit un peu plus épaisse et nappe bien le fond de votre pizza.
- une aubergine
- deux boules de mozzarella
- 10 tranches fines de chorizo piquant
- trois tranches de jambon blanc
- du thym ou encore mieux de l’origan
- une dizaine de champignons de Paris
- du basilic
- huile d’olive
- sel et poivre

Matériel

- un barbecue évidemment! La cuisson de la pizza se fait à 210° : il est donc préférable d’avoir un thermomètre intégré dans le couvercle de votre barbecue…
- une pierre à pizza: elle est **indispensable**. Vous devrez la faire chauffer dans le barbecue avant de déposer la pizza à cuire dessus. Il est indispensable que la pierre soit très chaude pour que la pizza soit « saisie » . La pâte sera ainsi bien croustillante.

Préparation

- Coupez la mozzarella en tranches. Réservez.
- Nettoyez et tranchez les champignons.
- Faites revenir les champignons à la poêle avec un peu d’huile d’olive. Salez et poivrez en fin de cuisson. Je préfère pré cuire les champignons car si vous les mettez crus sur la pizza ils seront desséchés par ce mode de cuisson.
- Coupez l’aubergine en tranches.

- Cuisez les tranches d’aubergine à la poêle avec un peu d’huile d’olive. Si vous ne voulez pas que votre aubergine n’absorbe trop d’huile lors de sa cuisson à la poêle n’hésitez pas à précuire les tranches 15 mn à la vapeur. Vous diminuerez ainsi considérablement la quantité d’huile utilisée sans en altérer le goût. Égouttez-les sur du papier absorbant. Salez et poivrez.
- Coupez le jambon et le chorizo en petits morceaux. Tous les ingrédients sont prêts.
- Préparez votre barbecue en cuisson indirecte (les deux bacs de braises doivent être placées sur les côtés en dessous de la grille).
- Faites chauffer la pierre à pizza: placez-la sur la grille bien au milieu des deux bacs de braises.
- Puis refermez votre barbecue et attendez qu’il arrive à 210°.
- Pendant ce temps étalez la pâte à pizza et étalez une belle cuillerée à soupe de sauce tomate dessus.
- Puis disposez tous les éléments de la garniture: chorizo, jambon, aubergine, champignons, mozzarella, origan…Vous pouvez disposer un papier cuisson sous la pizza pour la glisser plus facilement sur la pierre.
- Quant le barbecue est bien chaud déposez la pizza sur la pierre à pizza, refermez et laissez cuire environ 15 à 20 mn.
- La pizza est cuite! Parsemez de feuilles de basilic, un peu d’huile piquante et à table!

Tartelettes printanières aux petits pois et espuma au chorizo

Cette délicieuse recette printanière est grandement inspirée de celle du chef Nicolas Masse du restaurant « La grand'Vigne », deux étoiles. Je l'ai repensée en fonction de mes goûts en remplaçant la compoté d'oignon et l'émulsion à l'ail confit proposées par le chef par une crème d'ail et un espuma au chorizo . Vous pouvez découvrir la recette originale du chef sur l'excellent magazine Thuries gastronomie n° 291, magazine que je recommande grandement à tous les passionnés de cuisine.

Ces Tartelettes printanières se servent tout juste tièdes.

Ingrédients pour 4 Tartelettes printanières

Pour la pâte brisée: pour 4 tartelettes

- 125 g de farine tamisée
- 90 g de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- une grosse pincée de sel
- un jaune d'œuf
- 25 g de lait à température ambiante

Pour la purée de petit pois

- 160 g de petits pois écossés (poids net sans les gousses)
- un oignon blanc
- 1 dl de bouillon de légumes
- une belle noix de beurre

Pour les petits pois entiers

- 250 g de petits pois écossés (toujours poids net sans les gousses!): il vous faut donc 410 g de petits pois écossés au total pour la recette
- une cuillerée à soupe d’huile d’olive
- sel et poivre blanc

Pour la purée d’ail

- 80 g d’ail frais (environ 10 à 12 grosses gousses)
- environ 30 cl de lait pour la cuisson des gousses d’ail
- sel

Pour l’espuma au chorizo

- 25 cl de crème fraîche liquide pour l’espuma de chorizo
- 80 g de chorizo

Pour le dressage

- quelques petites fleurs comestibles (par exemple de ciboulette ou de thym)
- quelques petits dés de chorizo

Matériel

- Facultatif: un siphon d’un demi litre pour l’espuma et deux cartouches (ou un siphon d’un quart de litre et une cartouche). Vous pouvez trouver cet article en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d’information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.
- des petits cercles à tarte de 10 cm de diamètre et 2 cm et demi de haut comme ceux de la photo ci-dessous.

Préparation

La pâte brisée

- Tamisez la farine et versez-la dans le bol de votre robot. Ajoutez le beurre, le sel, le lait et le jaune d'œuf.
- Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Retirez -la du bol et formez un gros pâton. Mettez la pâton au frais pendant 2 heures.
- Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm et détaillez des cercles. Puis foncez vos cercles à tarte préalablement posés sur un papier cuisson ou un silpat. Coupez à ras à l'aide d'un petit couteau l'excédent de pâte et remettez au froid pendant 1 heure. N'oubliez pas de piquer le fond des tartes avec une fourchette.
- Enfournez les tartelettes à 180° pendant 12 à 15 mn. Après refroidissement ôtez délicatement les cercles.
- Réservez sur une grille. Attention: les rebords des tartelettes sont fragiles donc on les manipule avec une spatule sans toucher les bords!

La purée de petit pois et les petits pois entiers

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

- Émincez l'oignon.

- Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un peu de beurre et ajoutez **160 g de petits pois** et le fond de volaille (réservez les 250 g de petits pois restants).

Laissez cuire à feu doux pendant 15 mn puis mixez bien le tout. Au besoin rajoutez un morceau de beurre pour bien lisser le mélange. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

- Mélangez le restant des petits pois (250 g) avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre blanc. Réservez.

La crème d'ail:

- Épluchez l'ail: il vous faut environ 10 gousses pour obtenir 80 g.
- Dans une casserole versez le lait puis vos gousses d'ail: le lait doit affleurer le dessus des gousses donc prenez une petite casserole pour ne pas utiliser trop de lait. Cuire à **feu doux** environ 20 minutes (attention au débordement du lait hors de la casserole). Quand les gousses sont bien tendres retirez-les du lait. L'ail ainsi cuit n'aura pas les inconvénients digestifs de l'ail frais et il perd son côté piquant sur le plan gustatif.
- Égouttez et mixez les gousses d'ail: au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson. Salez et réservez. Cette petit crème d'ail est absolument délicieuse et se marie particulièrement bien avec l'agneau…

L’espuma au chorizo

- Coupez le chorizo en tranches puis en petits dés. Réservez quelques dés pour la décoration.
- Dans une casserole, versez la crème liquide et le chorizo. Amenez à ébullition et coupez de suite le feu. Filmez la casserole avec du film alimentaire et laissez infuser une dizaine de minutes. Puis filtrez pour ne garder que la crème.
- Versez la crème dans votre siphon et fermez-le avec le bouchon. Introduisez une ou deux cartouche de gaz selon le volume de votre siphon: à savoir deux cartouches pour un siphon d’un demi litre ou d’un litre ou une cartouche pour un siphon d’un quart de litre. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau. Réservez au frais. Pour plus de renseignement sur l’utilisation des siphons cliquez ici.

  Si vous n’avez pas de siphon montez la crème infusée au

chorizo bien froide en chantilly. réservez-la au frais en attendant de servir.

Tous les éléments sont prêts.

Dressage

- Garnir les fonds de tarte avec un peu de purée d’ail.
- Puis ajoutez une couche de purée de petit pois.
- Puis disposez par dessus les petits pois, des dés de chorizo et quelques petites fleurs de ciboulette.
- Disposez les tartelettes dans les assiettes et ajoutez l’espuma au chorizo à l’aide de votre siphon. Si vous n’avez pas de siphon déposez une cuillerée de chantilly à côté de la tarte. Comme j’ai utilisé les petits pois de mon jardin j’ai ajouté en décoration des pousses de petits pois…

Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

Voici une recette que vous pouvez servir soit comme une entrée pleine de fraîcheur soit en fin de repas car elle marie subtilement fromage et dessert fruité. La mousse de chèvre, présentée dans une corolle croquante comme une petite tartelette, est délicatement parfumée au thym et les billes de melon amènent une petite pointe de douceur relevée par un léger assaisonnement. En plus c'est une recette sans difficulté technique!

Petite astuce: la Mousse de chèvre au thym peut commencer à être préparer la veille: elle sera encore plus parfumée!

Ingrédients pour la Mousse de chèvre au thym (6 personnes) :

Pour le melon

- un beau melon
- sel
- une noix de beurre
- poivre long moulu: c'est un poivre très parfumé mais qui ne se broie pas avec un moulin (il est trop dur). Il faut donc le pulvériser dans un petit mixeur et le conserver moulu dans une boîte hermétique. Vous pouvez aussi choisir à la place du poivre du timut qui a un petit parfum d'agrume…

Pour le chèvre

- 160 g de chèvre frais
- quatre belles branches de thym frais
- 160 g de crème liquide entière
- sel

- des feuilles de pâte filo (une à deux par personne en fonction de leur grandeur)
- beurre
- quelques feuilles d’épinards ou de salade pour la présentation si vous servez ce plat en entrée

Matériel

- un siphon. Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

Pour le melon

- Coupez le melon en deux et ôtez les graines.
- Prélevez des billes de melon à l’aide de la cuillère parisienne. Réservez les billes au frais.

Pour le chèvre:

- Faites chauffer le chèvre avec la crème et le thym. Puis quand le mélange est chaud, ôtez du feu et recouvrez de film alimentaire. Laissez infuser 20 mn.
- Au bout des 20 mn filtrez la préparation , mixez-la rapidement juste pour qu’elle soit bien fluide, rectifiez l’assaisonnement et réservez au frais.
- Quand la crème est bien froide versez la dans votre siphon (pour tout connaitre sur la bonne utilisation d’un siphon cliquez ici). Vous pouvez préparez cette crème au thym la veille: dans ce cas laissez-la au frais toute la nuit sans ôter le film alimentaire de la

casserole et filtrez-la juste avant de la verser dans votre siphon.

On s’occupe maintenant des feuilles de filo.

- Beurrez les feuilles de pâte filo à l’aide d’un pinceau.
- Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés. Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours.

Finitions et dressage

- Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre , sel et poivre long. Le but n’est pas de les faire cuire mais juste de les tiédir et de les enrober de beurre assaisonné.

Il ne reste plus qu’à dresser: disposez un petit panier en pâte filo et remplissez-le de mousse de chèvre; saupoudrez de quelques petits feuilles de thym frais. Disposez des billes de melon tout autour ainsi que quelques feuilles d’épinards…Et on se régale!

Elégantes tartelettes de foie de volaille, coeur mangue et oignon

Aujourd’hui je vous propose une entrée que vous pouvez également servir en apéritif ou lors d’un buffet. J’ai voulu rendre plus élégante la traditionnelle mousse de foie de volaille. L’insert à la mangue et oignon se marie à la

perfection avec les foies et permet d’en atténuer le goût un peu fort qui déplaît à certains…On dirait presque du foie gras!

Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé mou
- un œuf et une cuillerée à soupe rase d’eau (battez-les ensemble: vous n’en utiliserez peut-être pas toute la quantité donc ajoutez progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d’humidité de votre farine).

Pour la mousse

- 250 g de foie de volaille
- 300 ml de vin blanc sec
- 80 g de beurre pommade (bien mou mais pas fondu)
- 100 g de crème fraîche épaisse bien froide
- 1 cuillère à soupe de Cognac
- sel
- poivre du moulin
- noix de muscade
- un peu de gelée de coing et un peu d’eau

Pour la purée d’oignon et de mangue

- un oignon
- 1/2 mangue

Pour les noix:

- des noix de pécans caramélisées dans du sirop d’érable. Pour la recette cliquez ici

Matériel:

- un emporte pièce rond de 6,5 cm de diamètre (pour détourer vos sablés à la sortie du four afin qu'ils aient tous le même diamètre). Si vous pâtissez ou cuisinez beaucoup n'hésitez pas à vous équiper d'un lot d'emporte pièces de différents diamètres. C'est très utile! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- moules à demi sphère de 3 cm de diamètre
- moules à demi sphère de 5 cm de diamètre

Préparation:

Pour les noix:

- Pour la recette cliquez ici

Pour la purée d'oignon mangue

- Faites revenir à feu doux l'oignon ciselé jusqu'à ce qu'il soit bien fondant. Puis ajoutez la mangue coupée en petits dés. Cuire encore 10 minutes à petit feu. Salez et poivrez.
- Petite astuce: vous pouvez préparer l'oignon classiquement en faisant revenir doucement les oignons émincés avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre, comme décrit ci-dessus. Mais il existe un moyen plus facile d'en réaliser sans avoir à en surveiller la cuisson ni jamais les brûler. Pour la recette cliquez

ici.

- Mixez le tout et versez la purée d'oignon mangue dans vos moules demi sphère de **3 cm** de diamètre . Lissez le dessus et laissez prendre au congélateur.

Pour la pâte

- Dans le bol du robot versez la farine que vous aurez tamisée.
- Rajoutez le beurre ramolli à la farine. Mélangez bien.
- Battez l'œuf avec l'eau et ajoutez ce mélange à la préparation précédente. N'oubliez pas : vous n'en utiliserez peut-être pas toute la quantité donc ajoutez progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d'humidité de votre farine.
- Mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.
- Versez votre préparation sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à bien l'amalgamer. Travaillez lentement de manière à ne pas chauffer la pâte et obtenir un mélange homogène. Puis formez une boule et emballez-la dans du film alimentaire. Placez au moins une heure au réfrigérateur.

- Étalez la pâte et détaillez des ronds avec l'emporte pièce. Déposez-les fonds de tartelettes sur du papier cuisson. Recouvrez le tout d'un feuille de papier cuisson et d'une plaque. remettez au froid pendant 30 mn. Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn suivant les fours. Réservez sur une grille.

Pour la mousse

- Versez le vin blanc dans une casserole et amenez-le à ébullition. Plongez les foies de volaille dans le vin et cuire 6 mn à feu moyen.
- Égouttez les foies (vous n'aurez pas besoin du vin pour le restant de la recette). Mixez finement les foies encore chauds avec la crème fraîche, le beurre, le cognac, la noix de muscade, sel et poivre.
- Remplissez à moitié de mousse vos moules demi sphère de **5 cm** de diamètre en prenant soin de bien remonter sur les bords. Puis insérez une demi sphère d'oignon mangue encore congelée à l'intérieur de chacun. .
- Finissez de remplir et lissez le dessus et laissez prendre au congélateur. Les demi sphères bien congelées, vous allez maintenant les rendre bien brillantes avec la gelée de coing.
- Faites chauffer trois cuillerées à soupe de gelée de coing dans une petite casserole avec une à deux cuillerées à soupe d'eau. Il faut obtenir un mélange

bien fondu.

- Démoulez et posez les demi sphères encore congelées sur une grille et versez doucement la gelée chaude et liquide sur chacune pour les rendre bien brillantes.

Montage:

- Déposez une demi sphère sur chaque fond de tartelette en vous aidant d'une spatule.
- Puis disposez une noix de pécan sur chacune…Mettez au frais encore deux heures, le temps que les foies décongèlent complètement.

Vos délicieuses tartelettes aux foies de volailles, mangue oignon sont prêtes.

La pissaladière autrement

Cette semaine hommage à Nice vers qui se tournent toutes nos pensées aux regards des événements dramatiques du 15 juillet…

Tout le monde connait la pissaladière, spécialité de Nice composée d'une pâte à pain recouverte d'un lit d'oignons cuits à feu très doux. Je vous en propose ici une revisite ,

non pas avec des oignons mais avec du fenouil. Cette pissaladière est moins sucrée et plus parfumée grâce au goût anisé du fenouil.

Ingrédients

Pour la pâte à pain (si vous ne désirez pas la faire vous même, utilisez une pâte à pizza du commerce).

- 300 g de farine
- 12 cl d'eau à température ambiante
- 30 g de levure boulangère
- 6 g de sel
- 20 g d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe de graine de fenouil

Pour la garniture

- 3 beaux fenouils
- un petit oignon
- huile d'olive
- des petites olives de Nice

Pour mon « pissala » revisité

- 3 filet d'anchois
- une gousse d'ail
- deux cuillerées à soupe d'huile d'olive
- deux ou trois cuillerées à soupe d'olives noires dénoyautées

Préparation

<u>La pâte à pain</u>

- Tamisez la farine.

- Délayez la levure dans 20 cl d'eau tiède (ne dépassez pas 30°). Mélangez bien.

- Versez la farine, le sel et les graines de fenouil dans le bol.
- Pétrir pendant 15 minutes à petite vitesse. Ajoutez progressivement la levure délayée et l’huile d’olive.
- La pâte doit se décoller des parois du bol. Filmez et réservez au frais.

Pour la garniture

- Émincez finement l’oignon.
- Émincez le fenouil en fines lamelles.
- Cuire à feu doux l’oignon et le fenouil pendant environ deux heures: les légumes doivent être compotés mais surtout pas dorés.

Le « pissala »

La pissaladière est traditionnellement assaisonnée avec du « pissala » c'est-à-dire une purée d'anchois et de sardine typique de la région, assez difficile à trouver si vous n'habitez pas la région. Le goût de cette préparation est assez fort. Je lui préfère une purée d'olive et d'anchois dont voici ma recette:

- Mixez tous les ingrédients du pissala finement. Vous devez obtenir la texture d'une crème épaisse: au besoin rajoutez de l'huile d'olive pour obtenir la consistance souhaitée. Réservez.
- Abaissez la pâte et posez un cercle par dessus. A l'aide d'un couteau coupez tout autour du cercle et ôtez le surplus de pâte: vous obtenez une abaisse bien ronde et bien nette.

- Étalez le pissala sur la pâte à l'aide d'un pinceau et disposez la compoté de fenouil par dessus.

- Puis enfournez à 190° pendant 25 minutes. Je dispose les olives sur la pissaladière dix minutes avant la fin de la cuisson: cela évite qu’elles se dessèchent au cour de la cuisson.

Il n’y a plus qu’à se régaler!

Comment faire une bonne socca

à la maison

La socca se présente sous la forme d'une grande et fine galette à base de farine de pois chiche cuite dans un four à pizza sur une grande plaque ronde en cuivre étamé. Une fois cuite, la galette a une couleur dorée et même légèrement brûlée par endroits. A Nice, dans la vieille ville, des marchands ambulants la cuisent sur place et la vendent dans de traditionnels cônes en papier, par exemple sur le marché du Cours Saleya avec la célèbre Thérésa, sympathique figure de la ville.

La socca se déguste chaude, si possible juste à la sortie du four, assaisonnée de poivre. Elle se mange avec les doigts. C'est idéal pour l'apéritif ou en accompagnement d'un barbecue.

Matériel:

- une grande plaque ronde spéciale socca ou à défaut un grand plat en aluminium pour quiche ou pizza

Ingrédients: pour une grande plaque ronde de 30 cm de diamètre

- 150 g de farine de pois chiche tamisée
- 3 cl d'huile d'olive bien fruitée et 1 cl pour huiler la plaque
- 45 cl d'eau
- une cuillerée à café rase de sel fin
- poivre du moulin

Préparation:

- Faites chauffer le four à 190°. Huilez la plaque avec 1 cl d'huile d'olive. Quand le four est à bonne température placez-y la plaque huilée directement sur la sole du four (le plancher de votre four). Il est **important** que la plaque soit bien chaude quant vous y

verserez la pâte!

- Versez la farine de pois chiche tamisée dans un grand bol et ajoutez progressivement l'eau et l'huile avec un fouet; il ne doit pas y avoir de grumeaux. N'oubliez pas de saler la pâte.
- Versez la pâte dans une grande bouteille vide (c'est plus facile pour verser la préparation sur la plaque chaude dans le four…) et versez la préparation sur votre plaque sur une épaisseur de 3 mm maximum.
- Laissez cuire environ 15 à 20 mn (surveillez la cuisson: suivant les fours le temps de cuisson sera plus ou moins long…). En fin de cuisson passez la plaque sous le grill une à deux minutes.
- Vous n'avez plus qu'à poivrer généreusement et découper la socca en petits morceaux. Régalez-vous: vous allez voir c'est addictif!

Comment réussir une excellente (pâte à) pizza maison

Comment réussir une excellente (pâte à) pizza maison? Le secret de la pizza c'est sa pâte…La réaliser n'est vraiment pas difficile et vous pourrez non seulement faire d'excellentes pizzas maison mais également de délicieux hot-dogs dont je vous donnerai le secret la semaine prochaine!

La garniture est à préparer selon votre goût: une base de sauce tomate indispensable, des champignons frais, des légumes

confits à l'huile (aubergines, poivrons, tomates…) ou des légumes frais, le ou les fromages de votre choix, des fruits (ananas par exemple), des restes de viande, du jambon cru ou cuit, du chorizo, des petits morceaux de saucisse, du saumon fumé, de la crème fraîche… Bref tous les petits restes du frigo seront les bienvenus sur votre pizza.

Ingrédients pour une pizza (quatre parts)

Pour la pâte à pizza:

- 280 g de farine tamisée (160 g et 120 g)
- 1 cuillerée à soupe rase de sel
- un cuillerée à café d'huile d'olive
- un cuillerée à café rase de miel
- un demi paquet de levure de boulanger fraîche
- eau: 50 ml et 125 ml

Pour la garniture (c'est un exemple…à vous de faire marcher votre imagination)

- dans tous les cas: une bonne sauce tomate.Pour la recette cliquez **ici**
- trois boules de mozzarella
- des tranches fines de jambon cru
- des légumes confits dans l'huile (artichaut, aubergines, tomates)
- quelques feuilles de salade (à déposez sur la pizza à la sortie du four)

Préparation de la pâte à pizza:

La pâte à pizza doit être préparée deux à trois heures à l'avance, idéalement deux jours avant son utilisation.

- Mélangez 50 ml d'eau légèrement tiède (attention pas au dessus de 30° sinon vous allez « tuer » la levure) avec le miel et la levure.

- Dans un grand bol versez 160 g farine avec le mélange précédent (eau, miel, levure). Rajoutez 125 ml d'eau et mélangez énergiquement (avec un robot c'est mieux) pendant au moins 5 mn. Laissez reposer à température ambiante 40 mn .
- Ajoutez alors les 120g de farine tamisée restante, le sel et l'huile et mélangez de nouveau. La pâte doit être homogène et se détacher des parois de la cuve.
- Couvrir la pâte de film alimentaire au contact (pour éviter que la pâte ne sèche en surface) et laissez pousser deux heures à température ambiante. La pâte doit avoir doublé de volume.
- Vous pouvez maintenant utiliser la pâte mais je vous conseille de la mettre au frais et de l'utiliser 24 à 48 h après: elle sera bien meilleure. Si vous la mettez au frais, sortez la du frigo 1 heure avant utilisation.
- Pour abaisser la pâte commencez à le faire avec le plat de la main puis aidez vous d'un rouleau à pâtisserie. Lorsque vous lui avez donné la forme que vous désirez, placez la sur une surface anti adhésive (silpat ou feuille de papier cuisson).

Préparation de la pizza et secret d'une bonne cuisson:

Le petit secret de cuisson: préchauffez le four à 240° ainsi que la plaque sur laquelle vous allez déposer la pizza: c'est important car la pizza est habituellement cuite dans un four à pizza et donc déposée directement sur une pierre très chaude. Enfournez sur un plaque froide ferra que votre pizza manquera grandement de croustillant….

- Après avoir étalé la pâte sur la surface anti adhésive recouvrez la surface de sauce tomate. Disposez par dessus les ingrédients que vous avez choisis (ici légumes confits dans l'huile, tranches fines de jambon cru et mozzarella).

- Glissez alors le support anti adhésif qui supporte la pizza sur la plaque du four qui est déjà à 240° et enfournez immédiatement pour 15 à 20 mn. Surveillez bien la fin de cuisson (le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre).

Et voilà votre pizza maison bien croquante!

Tatin d'endives aux pommes d'après une recette d'Alain Passard « L'endive fait une fleur à la tatin «

Voici une jolie petite tartelette salée inspiré d'une recette du chef Alain Passard, chef trois étoiles, intitulée « L'endive fait une fleur à la tatin » (voir la vidéo de la recette originale en fin de page). Je n'aime pas trop l'amertume de l'endive: j'ai donc ajouté à la recette initiale des lamelle de pommes qui adoucissent l'ensemble.

Vous pouvez les servir à l'apéritif, en entrée, accompagnées d'une salade de mâche au magret fumé ou tout simplement en accompagnement d'une viande blanche .

Ingrédients: pour environ une douzaine de mini tartelettes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- sucre glace

- 4 grosses endives
- une pomme
- un citron vert
- beurre

Matériel:

- Moules anti adhésif

Préparation:

- Préchauffez votre four à 220°.
- Coupez la pointe des endives et taillez les chacune en trois tronçons au dessus du trognon que vous n'utiliserez pas.
- A l'aide d'un couteau qui tranche bien ou d'une mandoline coupez quelques tranches tranches fines de pomme (une à deux par tartelette).
- Coupez chaque tranche en trois lamelles.
- Saupoudrez les moules de sucre glace et déposez un petit morceaux de beurre dans chaque empreinte. Déposez y également une rondelle de feuilles d'endives et insérez dans ces feuilles des lamelles de pomme.

- Recouvrez chaque moule ou empreinte d’une rondelle de pâte feuilletée.
- Enfournez à 220° pendant 15 à 20 minutes. Sortez la plaque du four et attendez quelques minutes avant de retourner les tartelettes.
- Dressez et râpez un peu de zeste de citron vert par dessus.

Voici la recette originale d’Alain Passard en vidéo:

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

Terrine de poulet à l’estragon et tomates séchées

Et voici comme promis la recette de ma terrine au poulet. Très fraîche elle est toujours appréciée lors des belles soirées d’été entre copains. En plus vous pouvez la préparer la veille, donc plus rien à faire le jour même! La vinaigrette tomatée est originale et apporte la petite touche fraîche.

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 de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Ingrédients:

Pour la terrine:

- 200 g de poulet (à hacher) et un blanc de poulet (à détailler en lanières)
- 200 g de haché (porc/veau)
- un citron (le jus et le zeste)
- 2 oeufs
- un petit oignon
- une belle échalote
- un poivron rouge
- 60 g de tomates séchées et confites dans l'huile
- 1 cl de vin blanc
- une cuillerée à soupe de curry

- 100 g de crème liquide
- estragon
- sel, poivre
- une crépine à demander à votre boucher: la crépine est la membrane qui entoure les viscères du cochon. Très fine et translucide elle est utilisée pour maintenir les pâtés, terrines, paupiettes. N'oubliez pas de la rincer à l'eau fraîche et froide avant de l'utiliser.

Pour la vinaigrette tomatée:

La vinaigrette est très simple à réaliser: il vous suffit de mixer les tomates au mixeur et de rajouter l'huile, le vinaigre. Salez et poivrez, c'est prêt!

- une douzaine de mini tomates
- une cuillerée à soupe d'huile d'olive
- une cuillerée à café de vinaigre balsamique
- sel, poivre

Matériel

- 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:
- 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:

- Coupez le blanc de poulet en lanières.
- Faites mariner les lanières de poulet avec la crème, le jus du citron et le curry au moins deux heures au frais (une nuit, c’est encore mieux).
- Si ce n’est déjà fait, hachez les 200 g de poulet ainsi que les 200 g de porc avec mixeur ou mieux un hachoir . Mélangez et réservez au frais.
- Coupez le poivron en petits dés.
- Égouttez les tomates et coupez-les en petits dés. Réservez-en quelques unes entières pour le dessus de la terrine.
- Détachez les feuilles de quelques branches d’estragon et émincez-les.
- Épluchez l’échalote et émincez-la finement en petits dés.
- Faites de même avec l’oignon.
- Dans une poêle faites revenir les échalotes, l’oignon, le poivron et les tomates confites. Déglacez en fin de cuisson avec un peu de vin blanc. Salez et poivrez.
- Dans un grand bol, mélangez les viandes hachées, la compotée de poivron, oignon, échalote, tomates. Rajoutez l’estragon et les deux œufs. Salez et poivrez.
- Zestez un citron dans la marinade de poulet.

- Tapissez le fond de votre terrine de crépine.
- Tapissez le fond de la terrine des tomates confites que vous avez réservées.
- Versez la moitié du mélange haché dans la terrine et égalisez avec une spatule. Déposez les lamelles de poulet mariné par dessus.
- Puis rajoutez la moitié restante du mélange de viande hachée. Égalisez le dessus avec une spatule. Puis refermez le dessus de la terrine en rabattant la crépine.

Pour la cuisson deux méthodes:

- la traditionnelle: au bain marie au four à 150° pendant 1 heure 30
- sous vide basse température: mettre la terrine sous vide. Cuire à 68° pendant deux heures avec votre thermoplongeur.

- La cuisson terminée, laissez la terrine refroidir. Démoulez-la et déposez-la sur un plat qui passe au four. Enfournez quelques minutes sous le grill pour dorer le dessus. Vous pouvez également la dorer à la poêle sur toute ses faces.

Dressage:

Servez la terrine tiède avec la vinaigrette tomatée et quelques pousses de salade.

Terrine de porc et foie gras, pistaches et abricots

L'été va bientôt pointer son nez avec ses barbecues et grandes tablées entre amis. Quoi de mieux qu'une terrine pour un banquet ou un buffet! Voici cette succulente Terrine de porc succulente agrémentée de foie gras que vous pouvez réaliser soit en sous vide basse température soit de manière traditionnelle par une cuisson au four.

Je vous proposerai bientôt une autre terrine à base de poulet, tomates confites et poivrons servie avec une sublime vinaigrette à la tomate…

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici.**

Pour plus de renseignements sur la cuisson sous vide basse température 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

Ingrédients

- 350 g de haché de porc (échine, gorge)
- 100 g de veau (épaule)
- 2 gousses d'ail
- thym citron frais (environ 3 cuillerées à café)
- 1 belle échalote
- 2 œufs
- 30 g de noisettes
- 30 g de pistaches

- 60 g abricots secs
- 3 cuillerées à soupe de cognac ou armagnac
- 4 escalopes de foie gras de canard crues
- sel, poivre
- de la crépine: la crépine est la membrane qui entoure les viscères du cochon. Très fine et translucide elle est utilisée pour maintenir les pâtés, terrines, paupiettes. N'oubliez pas de la rincer à l'eau fraîche et froide avant de l'utiliser.

Matériel

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous; pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- 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:

- 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

- Coupez la viande (porc et veau) en morceaux. Et si ce n’est pas déjà fait, hachez les viandes avec mixeur ou mieux un hachoir si vous en avez un . Mélangez et réservez le haché au frais.
- Torréfiez les noisettes et pistaches au four (180° quelques minutes). Surveillez bien la cuisson pour ne pas les faire brûler.
- Écrasez grossièrement les noisettes et pistaches refroidies. Pour plus de facilité enfermez les dans un sac plastic et écrasez les avec un rouleau à pâtisserie.
- Coupez les abricots secs en petits morceaux.
- Épluchez l’échalote et émincez la en petits cubes.
- Effeuillez le thym citron.
- Épluchez l’ail.
- Mettez dans un grand bol l’échalote, le thym et le cognac. Râpez l’ail au dessus.
- Ajoutez les 2 œufs, les noisettes, les pistaches, les morceaux d’abricot, la viande hachée, 2 cuillerées à café de sel et quelques tours de moulin à poivre. Bien mélanger et réservez au frais.
- Saisir les escalopes de foie gras à la poêle 2 mn de chaque côté. Salez et poivrez.
- Tapissez le fond de votre terrine de crépine.
- Versez la moitié du mélange viande hachée dans la terrine et égalisez avec une spatule. Déposez les tranches de foie gras par dessus.
- Puis rajoutez la moitié restante du mélange de viande. Égalisez le dessus avec une spatule. Puis refermez le

dessus de la terrine en rabattant la crépine.

- Pour la cuisson deux méthodes:

– la traditionnelle: au bain marie au four à 150° pendant 1 heure 30

– sous vide basse température: mettre la terrine sous vide. Cuire à 68° au bain marie pendant deux heures et demi avec votre thermoplongeur.

- La cuisson terminée laissez la terrine refroidir. Démoulez la et déposez la sur un plat qui passe au four. Enfournez quelques minutes sous le grill pour dorer le dessus. Vous pouvez également la dorer sur toutes ses faces dans une poêle.

- Servez la terrine légèrement tiède avec une salade et un chutney au citron (voir la recette ci dessous).

Le petit plus:

Je la serre avec un chutney au citron et cardamome, une épice qui amène de la fraîcheur (attention le goût est assez fort).

Voici la recette:

Enveloppez trois citrons jaunes bio chacun dans du papier aluminium. Les cuire au four 1 heure à 200°. Puis ouvrez les citrons en deux et prélevez en la chair (ôtez les pépins). Versez la pulpe dans une petit casserole avec un cuillerée à soupe de Limoncello (alcool italien au citron), une cuillerée à café de sucre et les graines de 5 gousses de cardamome. Cuire deux à trois minutes. C'est prêt.

Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno

On ne présente plus Yannick Alleno, un de nos chefs les plus réputés à l'étranger (trois étoiles excusez du peu!). Lors de son passage à l'émission Top chef 2015 ce maestro des fourneaux nous a présenté un pain de sole qui m'avait vraiment donné l'eau à la bouche. Quelle bonheur d'en découvrir la recette dans son magasine Yam de ce mois ci!

Et après un petit tour chez mon poissonnier voici cette petite perle qui va ravir vos papilles! Elle est un peu technique mais le résultat vaut vraiment le détour.

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 de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Ingrédients (6 personnes)

<u>Pour le pain de sole</u>

- 750 g de filets de sole (demandez à votre poissonnier les chutes et parures de poissons plats pour le fumet de poisson: soles, turbot, barbue…)
- 180 g de jaune d'œuf
- 8 g de sel
- 375 g de beurre pommade (ramolli)
- 375 de crème fraîche liquide entière
- tranches de pain de mie sans croûte

<u>Pour la sauce:</u>

Il va vous falloir réaliser un fumet de poisson. Si vous

n’avez pas le temps vous pouvez utiliser un fumet du commerce (rayon bouillon cube): ce sera malgré tout un peu moins goûteux qu’avec un fumet maison…Le fumet de poisson va servir à monter la sauce au beurre beurre blanc. Vous allez obtenir plus de fumet qu’il ne vous en faut pour la recette. N’hésitez pas à le congeler: il sera tout prêt pour la prochaine fois!

- 500 g de parure de poisson (tête, arrête centrale, la queue et petits morceaux de chair…mais pas les viscères)
- 1 dl de vin blanc
- 1/2 litre d’eau
- un oignon
- un blanc de poireau
- 5 champignons de Paris
- une branche de thym
- quelques grains de poivre

<u>Pour le beurre blanc:</u>

- 40 g de fumet de poisson
- 60 grammes d’échalote
- une petite botte de cresson
- 25 g de vinaigre
- 250 g de beurre **froid et coupé en petits morceaux**

Pour la garniture

- des minis légumes si vous en trouvez ou des asperges, champignons, oignons jeunes… à votre goût
- beurre

Il suffit de préparer les légumes : les peler et bien nettoyer la base près des feuilles. Puis les faire cuire dans un peu d'eau et du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Aujourd'hui j'ai choisi des mini asperges et des champignons de Paris.

Matériel:

Vous pouvez cuire votre pain de sole au four basse température, à la vapeur ou opter pour une cuisson sous vide basse température avec thermoplongeur.

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

Il vous faut également un tamis. Si vous n'en avez pas un moulin à légume et sa grille fine fera l'affaire.

Préparation:

Pour le pain de sole

Vous pouvez le préparer la veille.

- Mixez les filets de sole.
- Passez la chair mixée au tamis ou au moulin à légume: c'est une opération qu'il ne faut pas négliger car vous ôterez ainsi toutes les petits filaments qui restent dans le poisson mixé. La finesse de la préparation n'en sera que meilleure. Remettez le poisson au froid 15 mn.
- Dans un bol froid (mettez le au frigo 15 mn avant ou faites un bain marie froid avec de l'eau et des glaçons dans lequel vous le plongerez) ajoutez les jaunes d'œuf et mélangez bien.
- Puis rajoutez le beurre pommade (ramolli) et le sel et mélangez bien.
- Terminez par la crème et mélangez bien.

- Mettez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.
- A l’aide d’un rouleau à pâtisserie aplatissez les tranches de pain de mie une à une: elles seront ainsi plus fines.
- Filmez le fond de votre terrine avec un film alimentaire.
- Découpez les tranches de pain à la taille des cotés de votre terrine. Il faudra peut être deux tranches pour faire toute la longueur ou le fond de la terrine: ajustez les bien. Tapissez les bords de la terrine de tranches de pain de mie.

- Puis déposez la farce dans la terrine à l’aide de la poche à douille.

- Puis terminez par une couche de pain de mie pour la fermer comme un sarcophage.
- Rabattez les cotés du film alimentaire sur le dessus de la terrine. Emballez la bien.
- Pour la cuisson vous avez plusieurs options selon votre équipement:

-Four classique: au bain marie à 85° pendant 45 mn

-Four vapeur: 85° pendant 45 mn

-Sous vide basse température: mettez la terrine sous vide et cuire à 85° pendant 45 mn.

- La cuisson terminée mettre au frais. Démoulez la terrine quand elle est complètement refroidie. Vous

pourrez alors taillez le pain de sole en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Vous devrez poêler les tranches juste avant de servir (voir plus bas).

Pour le fumet de poisson:

- Coupez et nettoyez le poireau.
- Ôtez le pied de 4 ou 5 champignons. Nettoyez et coupez les champignons en tranches.
- Pelez et tranchez grossièrement l'oignon.
- Coupez les parures de poissons en morceaux.
- Faire fondre un peu de beurre dans une casserole. Ajoutez les parures. Cuire quelques minutes sans coloration. Ajoutez l'oignon, le poireau, les champignons, le thym et quelques grains de poivre.
- Mouillez avec le vin blanc et l'eau et cuire à frémissements pendant 25 mn.
- Filtrez. Le fumet de poisson est prêt. Réservez au frais.

Vous avez obtenu plus de fumet qu'il ne vous en faut pour la recette: n'hésitez pas à le congeler: il sera tout prêt pour la prochaine fois!

Pour les légumes:

- Cuire les asperges à la vapeur: elles doivent être encore un peu croquantes.
- Passez les dans une poêle avec un peu de beurre. Réservez.
- Nettoyez et coupez le reste des champignons en trois morceaux.
- Les faire revenir avec un peu de beurre et une échalote émincée. Salez qu'en fin de cuisson: si vous salez les

champignons en début de cuisson ils rendront de l'eau. Réservez.

- Coupez le cresson en lanières: vous allez en avoir besoin pour le beurre blanc, à monter au dernier moment.

Toute les préparations sont prêtes.

Les deux dernières préparations sont à effectuer au dernier moment en particulier le beurre blanc qui est une sauce délicate **qui ne souffre pas d'être réchauffée.**

Chauffez votre four à 80°.

- Après avoir tranché le pain de sole, colorez à l'huile d'olive les tranches **côté pain de mie**. Réservez au fur et à mesure dans le four à 80°.

Pour la sauce au beurre blanc: **à monter au dernier moment**

- Coupez le beurre en petits morceaux (taille d'une noix).
- Épluchez l'échalote et coupez la en fine brunoise (petits cubes). Il vous en faut 60 g.
- Versez l'échalote émincée dans une casserole avec le fumet (40 g), le vinaigre (25 g). Laissez réduire à sec (il ne doit rester que très peu de liquide et les échalotes ne doivent pas brûler).

- Haussez alors le feu pour maintenir une légère ébullition et ajouter le beurre par petits morceaux au fur et à mesure sans **jamais arrêter de fouetter vigoureusement.** Dés que le dernier morceau de beurre a fondu retirez du feu.
- Vous pouvez soit passer la sauce pour retirer les échalotes, soit les garder. Personnellement j'aime beaucoup l'échalote alors je mixe le tout et je réserve dans un thermos pour garder la sauce au chaud sans qu'elle ne tranche.
- Ajoutez le cresson.

Pour ceux et celles qui n'ont jamais monter un beurre blanc voici une vidéo de l'Atelier des Chefs qui vous montre comment réaliser un beurre blanc:

Dressage:

- Réchauffez les asperges et les champignons.
- Coupez chaque tranche de pain de sole en deux.
- Dressez les tranches en décalé et debout dans l'assiette.
- Puis disposez harmonieusement les asperges et champignons devant les tranches de pain de sole
- Terminez en dressant la sauce au beurre blanc

Vous n'avez plus qu'à déguster…

Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest

On ne présente plus Philippe Etchebest, chef au combien talentueux et sympathique, bien sur étoilé, meilleur ouvrier de France, animateur de l'émission « Duel en cuisine ». Bref un pur concentré de talent!

C'est lors d'une de ses émissions culinaires que le chef nous a présenté cette recette, destinée à l'un des restaurant qu'il coachait. Comme dit le chef, elle est simple et bonne. J'ajouterais qu'elle extrêmement savoureuse, facile à faire et très jolie à servir. On peut la préparer à l'avance, ce qui est bien pratique lors d'un repas de réveillon et vous pouvez la rendre encore plus festive en ajoutant des pelures de truffes ou une truffe entière (coupée en fines lamelles intercalées avec les tranches de boudin blanc).

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:

Difficulté: facile

Ingrédients: (pour 4 personnes)

- 2 beaux boudins blancs
- de la pâte feuilletée
- un peu de persil plat haché

Pour la compote de pomme :

- 3 pommes granny smith
- une cuillerée à café de gingembre râpé
- 2 cuillerées à soupe de cassonade
- 2 gr de 5 épices
- 10 cl de vinaigre de cidre
- une pincée de sel et une pincée de piment d’Espelette

Pour la sauce:

- 2 grosses échalottes
- 1 petite bouteille de champagne (il vous en faut 15 cl)
- 15 cl de crème fraîche
- une cuillerée à soupe de moutarde à l’ancienne

Matériel:

- un emporte pièce rond d’environ 12 cm de diamètre

Préparation:

1/Commencez par découper et cuire le feuilletage.

- Découpez le feuilletage en plusieurs ronds à l’aide d’un emporte pièce d’environ 12 cm de diamètre.
- Disposez l’ensemble des découpes sur une plaque anti adhésive allant au four.
- Recouvrez la plaque d’un autre plaque anti adhésive (type silpat) pour éviter que la pâte feuilletée ne

gonfle. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn (surveillez la coloration de votre pâte en cours de cuisson pour qu'elle soit dorée). Réservez après cuisson.

2/Pour la compote:

- Râpez l'équivalent d'une cuillerée à café de gingembre frais. Réservez.
- Épluchez les pommes.
- Coupez les pommes en quartiers puis en petits cubes.
- Faire revenir les dés de pommes dans un peu de beurre. Puis déglacez avec le vinaigre de cidre. Laissez compoter 5 mn à feu doux puis ajoutez les épices (5 épices, gingembre, piment d'Espelette, sel). Poursuivez la cuisson à feu doux pour obtenir une belle compote. Réservez.

3/Pour la sauce:

- Épluchez et émincez très finement les échalotes.

- Versez les échalotes et le champagne dans une casserole. Laissez réduire de moitié à feu doux.
- Ajoutez la crème et la moutarde. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Réservez.

4/Pour le boudin:

- Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.
- Faites revenir les tranches à la poêle avec une noix de beurre juste pour les dorer. Égouttez les sur du papier absorbant pour en ôter le gras. Réservez.

Finition:

Tous vos éléments sont prêts: il ne reste plus qu'à les assembler.

- Réchauffer la sauce et la compote à feu doux ou au micro onde.
- Tartinez chaque disque de feuilletage de compote de pomme.
- Puis disposez les tanches de boudin en rosace sur la compote. Enfournez de nouveau pour 5 mn à 160°.

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de sauce au fond de l'assiette.
- Disposez par dessus une tartelette de boudin et saupoudrez de persil. Il n'y a plus qu'à servir.

Le saviez-vous?

L'histoire du boudin blanc est récente puisqu'il n'apparaît sous sa forme actuelle qu'au XVIIe siècle. Il semble pourtant remonter au Moyen Âge où l'on avait l'habitude de manger avant

le repas de Noël une bouillie faite de lait, de mie de pain, de graisse, de fécule, et parfois de morceaux de jambon ou de volaille bouillis. Mais ce n'est qu'au siècle des Lumières qu'un cuisinier, resté anonyme, eut l'idée de servir cette préparation en la rendant plus consistante, dans du boyau de porc afin qu'elle soit digne d'être servie à des tables nobles lors du repas de Noël.

Le boudin blanc est fait à base de viande blanche. Il est généralement préparé selon les proportions 70 % de maigre et 30 % de gras. Le hachis est fait de viande blanche, de gras de porc ou de veau, parfois de poisson, de lait, d'œufs, de crème, de farine ou de mie de pain et d'épices, mis dans un boyau et cuit. Le boudin blanc « classique », de porc, de veau ou de volaille est présenté en portion de 12 à 15 cm. Il est embossé dans des boyaux de porc.

Il en existe différentes variétés selon les régions. Pour exemple:

-le boudin blanc catalan, dans les Pyrénées-Orientales, contient des œufs
-le boudin blanc havrais, de couleur jaune clair, est sans maigre de porc, avec du gras de porc, du lait, des œufs, de la mie de pain et de la farine. Une recette inventée dit-on par les moines privés de viande le vendredi
-le malsat, boudin blanc de pays dans le Sud-Ouest a une longueur de 3,5 à 4 cm, est dans du boyau de bœuf
-le boudin à la Richelieu, à la volaille, peut-être truffé, est dans une crépine de porc
-le boudin blanc de Rethel (Ardennes), titulaire d'une indication géographique protégée (IGP)8, est fabriqué sans produit amylacé
-la bougnette de Castres (Tarn), avec du porc et des œufs, est emballée dans une crépine et cuite au four
-le coudenou de Mazamet (Tarn), est avec moitié couennes et panade d'œufs
-le blanquicos spécialité pied-noire, contient des oeufs

Source: Wikipédia