

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 magazine 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](#).



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

Ingrédients (6 personnes)

Pour le pain de sole

- 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



Ingrédients

Pour la sauce:

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



Ingrédients

Pour le beurre blanc:

- 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.



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]

- 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**"



Home de Multivac

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



Aicok Cuisinier 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

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



moulin à
légume



Tamis

Préparation:

Pour le pain de sole

Vous pouvez le préparer la veille.

- Mixez les filets de sole.



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.



Passez la chair de poisson au tamis

- 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.



Ajoutez les jaunes d'œufs à la chair de poisson et mélangez bien

- Puis rajoutez le beurre pommade (ramolli) et le sel et mélangez bien.



Puis rajoutez le beurre pommade

- Terminez par la crème et mélangez bien.



- Mettez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.



Mettez la préparation dans une poche à douille

- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie aplatissez les tranches de pain de mie une à une: elles seront ainsi plus fines.



Aplatissez les tranches de pain

- Filmez le fond de votre terrine avec un film alimentaire.



Filmez votre terrine

- 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.



Puis terminez par une couche de pain

- Rabattez les cotés du film alimentaire sur le dessus de la terrine. Emballez la bien.



Rabattez les cotés du film alimentaire

- 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).



Taillez le pain de sole en tranches d'un centimètre

Pour le fumet de poisson:

- Coupez et nettoyez le poireau.



Coupez et nettoyer le poireau

- Ôtez le pied de 4 ou 5 champignons. Nettoyez et coupez les champignons en tranches.



Nettoyez et coupez les champignons

- Pelez et tranchez grossièrement l'oignon.



Emincez les oignons.

- 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.



Démarrez le fumé de poisson

- Mouillez avec le vin blanc et l'eau et cuire à frémissements pendant 25 mn.



Cuire à frémissements

- Filtrez. Le fumet de poisson est prêt. Réservez au frais.



Filtrez

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.



Cuire les asperges à la vapeur

- Passez les dans une poêle avec un peu de beurre. Réservez.



Passez les dans une poêle
avec un peu de beurre

- Nettoyez et coupez le reste des champignons en trois morceaux.



Coupez les champignons en
trois

- 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.



Faire revenir les champignons avec un peu de beurre

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



Coupez le cresson en lanières

Toutes 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°.



Colorez à l'huile d'olive
les tranches côté pain de
mie

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

- Coupez le beurre en petits morceaux (taille d'une noix).



Coupez le beurre en morceaux

- Épluchez l'échalote et coupez la en fine brunoise (petits cubes). Il vous en faut 60 g.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- 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**. Dès que le dernier morceau de beurre a fondu retirez du feu.



Ajouter le beurre par petits morceaux

- 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.



Beurre blanc

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.



Coupez chaque tranche de pain de sole en deux

- Dressez les tranches en décalé et debout dans l'assiette.



Dressez les tranches dans l'assiette

- Puis disposez harmonieusement les asperges et champignons devant les tranches de pain de sole



Puis disposez harmonieusement les asperges et champignons devant les tranches de pain de sole

- Terminez en dressant la sauce au beurre blanc



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

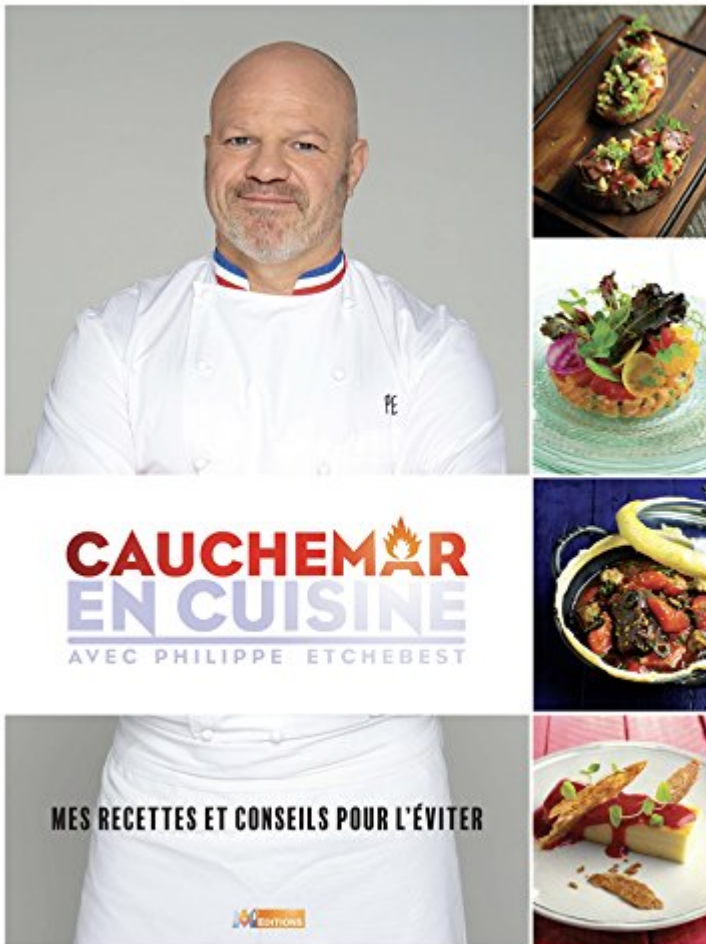
On ne présente plus Philippe Etchebest, chef au combien talentueux et sympathique, bien sur étoilé, meilleur ouvrier de France, animateur de l'émission « Duel en cuisine ». Bref un pur concentré de talent!

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).



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

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:



Cauchemar en cuisine

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



Ingrédients

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.



Découpez le feuilletage en ronds à l'aide d'un emporte pièce

- Disposez l'ensemble des découpes sur une plaque anti adhésive allant au four.



Disposez l'ensemble des découpes sur une plaque 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.



Recouvrez la plaque d'un autre plaque

2/Pour la compote:

- Râpez l'équivalent d'une cuillerée à café de gingembre frais. Réservez.



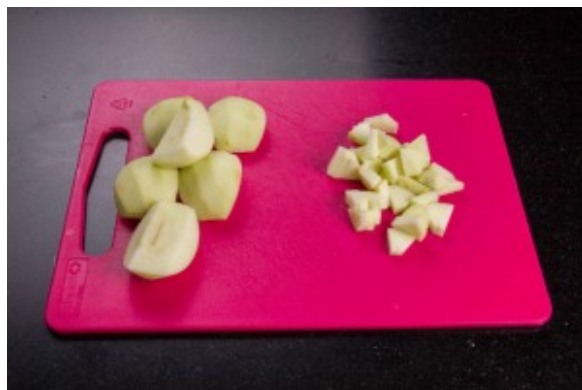
Râpez le gingembre

- Épluchez les pommes.



Épluchez les pommes

- Coupez les pommes en quartiers puis en petits cubes.



Coupez les quartiers 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.



Émincez l'échalote.

- Versez les échalotes et le champagne dans une casserole.

Laissez réduire de moitié à feu doux.



Laissez réduire

- Ajoutez la crème et la moutarde. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Réservez.



Ajoutez la crème et la moutarde

4/Pour le boudin:

- Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.



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.



Faites revenir les tranches à la poêle juste pour les dorer un peu

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.



Tartinez chaque disque de compote de pomme

- Puis disposez les tranches de boudin en rosace sur la compote. Enfournez de nouveau pour 5 mn à 160°.



Puis disposez les tranches de boudin en rosace sur la compote

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de sauce au fond de l'assiette.



Déposez la 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.



Disposez par dessus une tartelette de boudin

Le saviez-vous?

L'histoire du boudin blanc est récente puisqu'il n'apparaît sous sa forme actuelle qu'au XVII^e 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 crêpine 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 crêpine 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

Pain de viande sur son lit de pak choi

Facile et rapide à faire, le pain de viande est un classique de la cuisine du nord de la France et de la Belgique. C'est un plat familial savoureux que l'on peut manger froid ou chaud, qui ne demande pas de connaissance ou technique compliquées.

Il se marie particulièrement bien avec la ratatouille dont vous trouverez la recette en cliquant [ici](#) pour découvrir la recette de la vraie ratatouille niçoise.

Aujourd'hui je vous le présente sur une salade de choux pak choi (petit chou chinois) agrémenté d' une sauce au soja et sésame...pour varier les plaisirs.



Pain de viande sur son lit de pak choi

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 6 personnes):

1/ pour le pain de viande:

- 1 kg haché (porc et veau)
- 2 oignons
- 3 tranches de pain de mie
- un peu de lait (pour humecter le pain)
- 1 oeuf
- 100 gr de champignons (frais ou surgelés) émincés
- 2 grosses échalotes hachées
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de purée d'ail (ou deux grosses gousses d'ail hachées finement)



Ingrédients pain de viande

2/pour la salade pak choi

- 8 choux pak choi



Choux pak choi

et pour la sauce mélangez tous les ingrédients suivants:

- 1 cuillerée à soupe de sauce soja salée
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame
- des graines de sésame
- un zeste de citron vert



Ingrédients sauce

Matériel:

- un moule antiadhésif pour faciliter le démoulage

Préparation:

- Trempez le pain dans un peu de lait: il faut qu'il soit bien imbibé.



Trempez le pain dans le lait

- Nettoyez les champignons et les émincer finement.
- Épluchez et émincez l'oignon.



Emincez les oignons.

- Faire de même avec les deux échalotes.



Émincez l'échalote.

- Dans une poêle faire revenir les échalotes et l'oignon pendant quelques minutes. Ils doivent devenir

translucides. Rajoutez les champignons et laissez cuire à feu doux environ 10 mn.



Faire revenir les oignons, échalotes et champignons

- Mixer grossièrement la préparation (champignons, oignons et échalotes).



Mixer

- Dans un grand récipients mélangez tous les ingrédients: pain, mélange champignon oignon échalote, la viande haché, l'œuf, l'ail, le persil haché. Goûtez le mélange et assaisonnez selon votre goût en sel et poivre.



Mélanger tous les ingrédients

- Versez le tout dans une grande terrine (ou des moules anti adhésifs individuels) et faire cuire au four. Attention: il ne faut pas faire préchauffer votre four!



Remplir la terrine

- **Enfournez à froid** et mettez le thermostat sur 200°. Quand la température est atteinte laissez à 200° pendant 1/2 heure puis baissez à 150° pour une autre demi heure de cuisson. Si vous enfournez à 200° directement, le dessus du pain de viande sera brûlé...
- Si vous utilisez des petits moules individuels comptez un temps de cuisson inférieur: 15 mn à 200° (toujours départ four froid..) et 15 mn à 150°.
- Il ne vous reste plus qu'à démouler.



Terrine cuite

- Vous allez voir que le pain de viande a rendu du jus, du très bon jus. Il serait dommage de le perdre. Je vous conseille donc de récupérer ce jus et de le faire réduire avec quelques gouttes de vinaigre balsamique (du vrai...) au 2/3. Cela fera une réduction qui va sublimer votre plat.



Faire réduire aux 2/3 avec du vinaigre balsamique



Jus réduit

La salade pak choi:

- Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients.
- Puis coupez la base des choux pak choi.



Coupez la base des choux

- Séparez les feuilles des côtes.



Séparez les feuilles des côtes.

- Coupez les côtes en fines lamelles.



Coupez les côtes en fines lamelles

- Faire revenir les côtes dans une poêle avec un peu d'huile pendant 3 minutes.



Faire revenir les côtes dans une poêle avec un peu d'huile.

- Puis rajoutez les feuilles. Elles vont se « chiffonner » très vite: arrêtez alors la cuisson.



Ajoutez les feuilles.

- Versez dans un plat et assaisonnez avec la sauce. Il ne reste plus qu'à dresser.



Assaisonnez

Dressage :

- A l'aide d'une pipette faire un trait de réduction sur l'assiette.



Faire un trait de réduction

- Dressez la salade à l'aide d'un cercle.



Dressez la salade

- Tranchez le pain de viande en tranches épaisses. Puis coupez chaque tranche en carré.



Tranchez la terrine

- Dressez la tranche sur l'assiette.



Déposez la tranche de pain de viande

- Pour terminer faire un trait de réduction sur la tranche de pain de viande et saupoudrez de graines de sésames.



Terminez par un trait de réduction sur la terrine et parsemez de graines de sésames

- C'est prêt.



C'est prêt

Terrine de boudin, chutney de mangue et carottes

J'adore le boudin que je cuisine le plus souvent de manière très classique avec des pommes. Voici une recette plus originale inspirée par Marc Boissieux , Master chef 2013. Dans la revue Master Chef il nous propose un pudding de boudin , langoustines et chutney de mangue qui m'a mis l'eau à la bouche.

Je l'ai simplifié pour en faire un plat moins gastronomique et plus familial mais toujours très goûteux. Tout le monde à la maison a adoré...En plus vous pouvez tout préparer la veille ce qui est pratique si vous voulez avoir plus de temps à passer avec vos invités.



Décorez l'assiette avec des points ou traits de coulis

Ingrédients (terrine de 8/10 personnes):

1/Pour le pudding de boudin

- 300 g de boudin noir
- 150 g de crème fraîche
- 150 g de lait
- 100 g de pain de mie
- 150 g d'œuf
- sel, poivre



Ingrédients pour la terrine

2/Pour la garniture d'accompagnement:

- 50 g de sucre
- 2 étoiles de badiane
- une pincée de raz el hanout
- 20 cl de vinaigre de mangue (c'est un vinaigre un peu sirupeux et plus épais qu'un vinaigre ordinaire, contenant de la pulpe de mangue; vous en trouverez dans les épiceries fines)
- 2 belles mangues
- 5 ou 6 carottes
- beurre
- sel, poivre



1 Ingrédients pour la garniture

Matériel:

- une terrine (de préférence anti adhésive en silicone: vous n'aurez pas de problème au démoulage)
- une pipette
- des cercles de forme rectangulaire pour faciliter le dressage

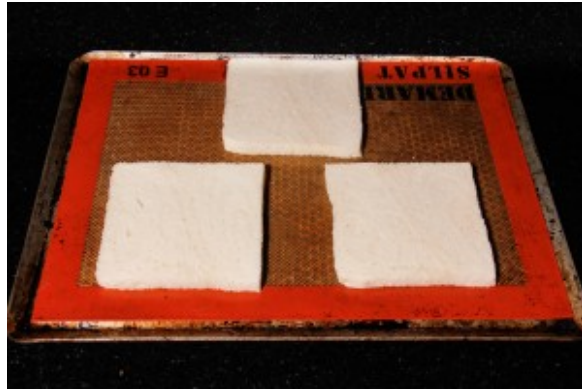


Matériel

Préparation:

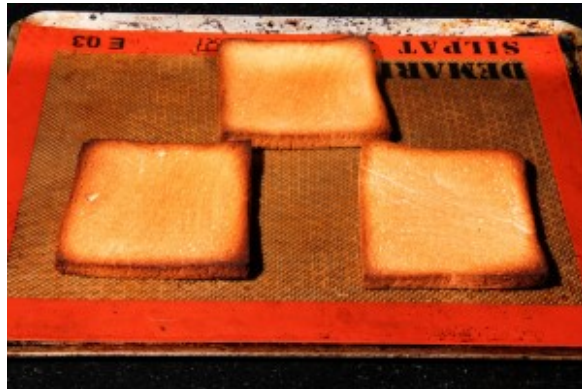
1/ Pour la terrine de boudin

- Commencez par sécher le pain: déposez le sur votre plaque de four et enfournez pour environ 10 mn à 200°.



Enfournez le pain de mie

- Le pain doit être doré mais pas brûlé!



Pain de mie bien doré

- Ôtez la peau du boudin.



Débarrassez le boudin de son enveloppe

- Déposez le dans un grand bol.



Déposez le boudin dans un grand bol

- Ajoutez la crème et la lait.



Ajoutez la crème et la lait

- Puis ajoutez les œufs.



Puis ajoutez les œufs

- Mixez le tout une première fois.



Mixez le tout une première fois

- Ajoutez les toasts émiettés.



Ajoutez les toasts émiettés

- Mixez de nouveau pour incorporer le pain grillé. Vous obtenez une crème assez liquide et homogène qui ressemble à du chocolat!



Mixez de nouveau pour incorporer le pain grillé

- Versez le mélange dans une terrine et enfournez pour 1 heure à 150°.



Versez le mélange dans une terrine

- A la fin de la cuisson réservez au frais en plaçant un poids dessus pendant environ 8h (une nuit c'est parfait).



Démoulez la terrine

2/Pour la garniture:

- Épluchez les carottes.



Épluchez les carottes

- A l'aide d'un couteau ou d'une mandoline coupez les en petits dés.



Épluchez les carottes et coupez les en petits cubes.

- Déposez les carottes dans une casserole avec une noix de beurre. Faire revenir à feu doux quelques minutes. Les carottes doivent rester croquantes. Réservez.



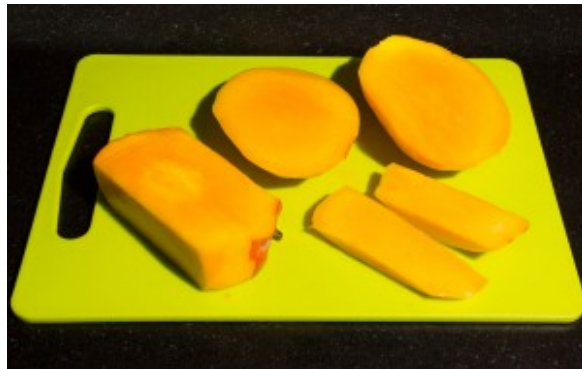
Dans une petite casserole faire revenir les dés de carotte

- Préparez les mangues: commencez par les peler.



Pelez la mangue

- Coupez la mangue de manière à dégager le gros noyau central. Puis coupez chaque morceau en tranches fines.



Coupez la mangue en tranches fines

- Détaillez chaque tranche en petits cubes. **Réservez un tiers** des cubes de mangues pour le coulis.



Puis coupez chaque tranches en petits cubes

- Dans une casserole versez les dés de mangue (donc les

2/3 de la quantité initiale), les deux étoiles de badiane, le sucre et le vinaigre de mangue. Faire revenir à feux doux pendant 10 à 15 mn. Réservez.



Mettre les cubes de mangue, le vinaigre, le sucre, la badiane, dans une casserole

- Mixer le tiers restant de mangue de manière à obtenir un coulis bien lisse.



Mixez le quart de la mangue restant

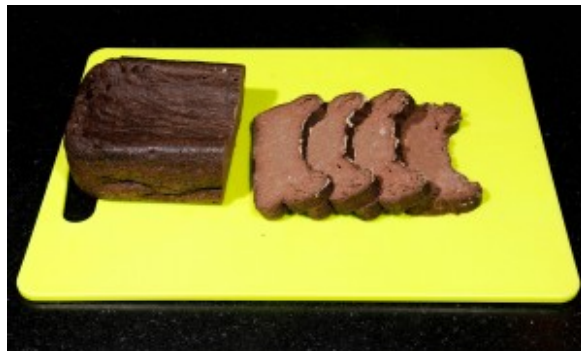
- Versez le coulis dans la pipette à l'aide d'un entonnoir. Réservez.



Versez le coulis
dans une pipette

Dressage:

- Réchauffez les garnitures (carottes et mangues) sur le feu ou au micro onde.
- Sortez la terrine du frigo et coupez-en de belles tranches (deux par personne).



Tranchez la terrine

- Faites revenir les tranches dans une noix de beurre. Salez, poivrez.



Faire revenir les tranches dans une noix de beurre

- Dans chaque assiette posez un cercle et remplissez le avec les dés de mangue et de carotte.



Dressez les dés de mangue et carotte.

- Puis ajoutez les tranches de terrine.



Disposez une tranche de terrine

- A l'aide de la pipette déposez des points ou des lignes de coulis de mangue.



Décorez l'assiette avec des points ou traits de coulis

Et voilà!

La pizzaladière

Originnaire de Nice j'ai eu l'idée de revisiter la pissaladière de mon enfance, aux oignons si fondants et de lui amener un côté croquant grâce à la pâte au parmesan. J'ai eu envie d'y ajouter un mélange de dés de tomates et olives noires ainsi qu'un peu de mozzarella rappelant la pizza... et voici comment est né la pizzaladière!



La pizzaladière

Ingrédients (4 / 5 petites tartes individuelles):

1: la garniture

- tomates roma
- thym
- olive noire dénoyautées
- 2 boules de mozzarella
- vinaigre balsamique en crème
- sel poivre



Ingrédients garniture

2: la compotée d'oignons

- 4 beaux oignons
- huile olive
- sel
- poivre



Ingrédients compotée
d'oignons

3: pâte sablée au parmesan

- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 125 g de parmesan rappé
- 1 œuf à température ambiante



Ingrédients pâte sablée au parmesan

Matériel:

- 4 petits cercles à tarte
- papier cuisson
- rouleau pâtisserie
- ciseaux

Préparation:

1/ la garniture:

- Coupez les tomates en deux et ôtez les pépins.



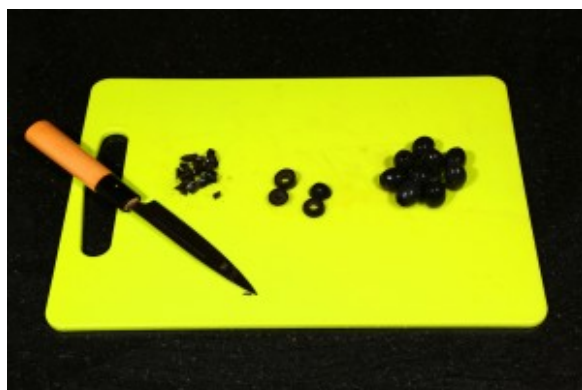
Ôtez les pépins des tomates

- Coupez les tomates en petits dés.



Coupez les tomates en petits dés.

- Faire de même avec les olives.



Coupez les olives en petits dé

- Mélanger tomates, olives, sel, poivre et thym frais.

Assaisonnez selon votre gout avec un peu de vinaigre balsamique; salez et poivrez. Réservez.



Mélangez tomates et olives avec l'assaisonnement.

- Coupez la mozzarella en tranche. Réservez.



Coupez la mozzarella en tranches.

2/ la compotée d'oignon:

- Épluchez les oignons
- Coupez les oignons en deux en prenant soins de les trancher au niveau du pédoncule. Regardez bien sur la vidéo qui suit: les couper de cette manière va vous aider à les émincer finement.
- Dans une poêle faire revenir et compoter les oignons avec de l'huile d'olive à feu très doux. Ils doivent

devenir translucides et dorés.



Oignons compotés

- Salez et poivrez. Réservez.

3/ la pâte sablée au parmesan:

- Versez le parmesan dans un grand bol.



Versez le parmesan dans un grand récipient

- Puis ajoutez le beurre ramolli. Bien mélanger soit avec une maryse ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la feuille si vous en avez un.



Ajoutez le beurre.

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l'œuf et bien mélanger.



Incorporez l'œuf.

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.



Tamisez la farine.

- Mélangez bien le tout.



La pâte est prête.

- Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.



Déposez la pâte sur une
feuille de papier cuisson.

- Recouvrez la d'une autre feuille de papier cuisson et abaissez la (aplatissez la) grossièrement sur 1 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant 30 mn: elle sera plus facile à étaler correctement si elle est déjà préformée et non en boule: le beurre durci au frigo et si vous avez fait une boule elle sera difficile à travailler.



Préformez la pâte.

- Préchauffer le four à 170 °. Votre pâte est maintenant bien refroidie: ce temps de pose au frais est indispensable. La pâte contient beaucoup de beurre et si vous la travaillez de suite ou par temps trop chaud sans passage au frais, elle sera trop molle.
- Sortez la pâte du frigo et abaissez la de nouveau: elle doit faire 2mm d'épaisseur.



Aplatissez sur 2 mm

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte (gardez celui du dessous qui va éviter à la pâte de se casser). A l'aide d'un des petits cercles à tarte faire 4 empreintes rondes légères juste pour marquer le diamètre sur la pâte: ne coupez pas cette dernière.



Imprimez la forme des cercles sur la pâte.



Cercles imprimés.

- Puis avec un couteau cette fois ci, découpez un cercle plus large que celui que vous avez dessiné.



Découpez avec le couteau des cercles plus grands.

- Ôter le surplus de pâte autour des empreintes que vous

venez de faire.

- Découpez le papier cuisson du dessous à l'aide d'un ciseau assez largement autour des cercles de pâtes.



Découpe du papier autour des ronds de pâte.

- Déposez les cercles de tarte sur un papier cuisson.



Déposez les cercles de tartes sur un papier cuisson.

- Saisissez la feuille de papier du dessous de votre rond de pâte (sur laquelle adhère la pâte) et renversez la délicatement sur le moule : de cette manière vous aurez plus de facilité car la pâte est assez fragile... Retirez alors doucement le papier situé maintenant sur le dessus de la pâte. Avec vos doigts moulez bien les rebords. La photo ci dessous est prise avec une autre pâte et un

cerclage différent mais le principe est le même.



Renversez la pâte sur le moule

- La pâte bien moulée, passez le rouleau à pâtisserie sur les bords pour enlever le trop plein de pâte. (Vous pouvez cuire ce reste lors d'une fournée suivante en y déposant des amandes entières ou effilées ou encore des petits dés de chorizo dessus: cela fait d'excellents petits gâteaux apéritifs).



Passez le rouleau pour ôtez le surplus de pâte

- N'oubliez pas de piquer la pâte avec une fourchette. Le mieux est de remettre un papier cuisson dessus et de verser des billes de céramique (ou des haricots blancs , pois chiche) qui éviteront à la pâte de monter pendant la cuisson.



Déposez une petite feuille de papier cuisson sur chaque tarte.



Versez les billes en céramique.

- Remettez la pâte au frigo 15 mn : toujours à cause du beurre votre pâte s'est ramollie pendant que vous la fonciez; la remettre au frais lui évitera de s'avachir sur les bords quand vous l'enfournez.
- Enfournez la pâte: cuisson à 170° pendant 15 mn.
- A la sortie du four laissez la refroidir et délicatement avec une cuillère ôtez les billes de céramiques: attention au tour des tartes: la pâte est fragile! Puis retirez aussi délicatement la feuille de cuisson.



Ôtez les billes de céramiques.



Les fonds de tartes sont prêts à être garnis.

Dressage:

- Chauffez votre four en position grill ou salamandre.
- Tapissez le fond de la tarte avec la compotée d'oignon.



Tapissez généreusement avec la compotée d'oignons.

- Puis faire un petit cercle de mélange à la tomate sur les oignons. Vous pouvez vous aider avec un plus petit emporte pièce pour faire un joli rond.



Ajoutez la garniture tomate,olive.

- Déposez une rondelle de mozza sur les tomates.



Déposez une tranche de mozzarella.

- Passez deux minutes les tartes sous le grill pour faire fondre la mozzarella.
- Décorez avec une petite cuillerée de mélange tomate

olive, des petites tranches d'olive et des feuilles de basilic. Ôtez délicatement le cercle (pour vous aider passez un couteau à lame souple entre le cercle et la tartelette).



Ôtez le cercle.

- Dressez dans l'assiette de présentation accompagné d'un trait de vinaigre balsamique.



C'est prêt!