Oeuf basse température à la niçoise

Et voici une nouvelle recette d'œuf parfait basse température que j'ai mariée avec mes saveurs d'enfance du pays niçois. Si vous n'avez pas le matériel pour cuire basse température, cette recette est également réalisable avec des œufs pochés!

Si vous désirez plus d'informations et de recettes spécifiques à la cuisson 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

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

Oeuf basse température à la niçoise

Difficulté: facile

Ingrédients: pour 4 personnes

- 4 œufs
- 200 g de tomates
- un oignon blanc
- une courgette
- une ou deux gousses d’ail selon vos goûts
- quatre cuillerées à soupe de crème fraiche épaisse
- du basilic pistou (c’est un basilic avec de toutes petites feuilles)
- 2 tranches de pain de mie
- une gousse d’ail épluchée

basilic pistou

Matériel

Pour plus de précisions sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

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.

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

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

Préparation:

- Commencez par cuire les œufs au bain marie à basse température (62.5°) à l’aide votre thermoplongeur. La cuisson durant une heure, vous avez le temps de préparer la garniture pendant ce temps.

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

Préparez maintenant la petite ratatouille:

- Coupez les oignons en tout petits dés (2 mm ou 3 mm de côtés).

Coupez l’oignon

- Faites revenir l’oignon dans une poêle avec un peu d’huile d’olive. Cuire 5 mn à feu doux: ils doivent rester translucides.

Faire revenir l’oignon

- Coupez la courgette en tout petits dés et rajoutez les aux oignons. Cuire 5 mn.

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

- Coupez les tomates en quatre et ôtez les graines. Puis coupez-les en tout petits dés comme les autres légumes. Ajoutez les tomates au mélange oignons et courgettes. Cuire 3 mn. Les légumes doivent rester croquants. Réservez.

Mélangez tous les légumes

Il ne vous reste plus qu’à préparer vos mouillettes:

- Toastez vos deux tranches de pain de mie et coupez les en mouillettes. Frottez chaque mouillette avec la gousse d’ail.

Frottez chaque mouillette avec la gousse d’ail.

Dressage:

- Dans une assiette creuse, déposez une ronde de ratatouille et déposez en son centre une cuillerée de crème fraîche épaisse.

- Puis cassez l’œuf par dessus. Rajoutez la mouillette et quelques brins de basilic pistou. Vous n’avez plus qu’à vous régaler…

Oeuf basse température à la niçoise

Les Scotch Eggs au coeur coulant

Très connu dans les pays anglo saxons, Les Scotch Eggs (œuf écossais) sont un plat britannique composé d’un œuf cuit au cœur d’une boule de garniture de chair à saucisse, panée et frite. On le mange chaud ou froid notamment au cours d’un pique-nique. Il est malheureusement à peu près inconnu en France: c’est pourtant un plat qui ravira vos enfants et vos ados et même les adultes seront comblés. Servis avec une petite sauce et une salade cela en fait un plat du soir apprécié par toute la famille. Un point important: le jaune doit rester coulant: respectez bien les temps de cuisson et le trempage des œufs dans l’eau glacée!

Les Scotch Eggs au coeur coulant

Ingrédients (pour 4 personnes):

Pour les boulettes

- 4 œufs
- 400 g de mélange de viande hachée (veau, agneau, porc..)
- une belle cuillerée de moutarde
- deux gousses d’ail écrasées
- une petite botte de persil haché
- sel, poivre
- un grand bol rempli d’eau froide et de glaçons pour stopper la cuisson des oeufs

Pour la panure

- deux œufs entiers battus
- de la farine
- de la chapelure

Pour la sauce

- deux cuillerées à soupe tahini (pâte de sésame au rayon exotique de votre super marché)
- deux cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- du jus de citron selon votre goût
- de la ciboulette
- sel, poivre

Pour l’accompagnement

- de la roquette
- des mini tomates
- quelques tranches fines de lard revenus à la poêle et bien croustillantes

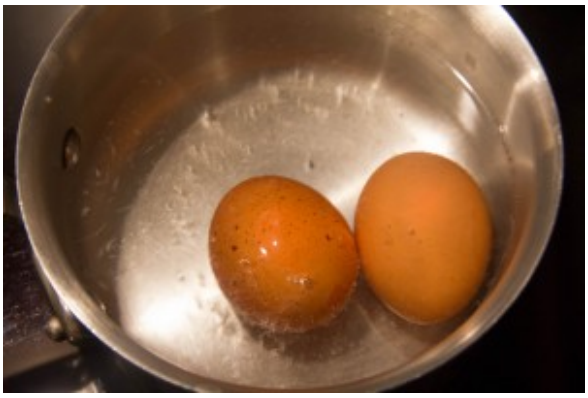
Préparation

- Dans un grand plat, mélangez la viande avec le persil haché, l’ail écrasé, la moutarde, sel et poivre à votre convenance.

Mélangez la viande aux ingrédients

Bien mélanger

- Faites chauffer une casserole d’eau et à ébullition plongez-y les œufs pour 6 minutes de cuisson.



Cuire les œufs 6 mn

- Pendant la cuisson des œufs, préparez un bain glacé avec de l’eau froide et des glaçons.

Préparez un bain glacé

- Au bout des 6 mn de cuisson, plongez les œufs dans le bain glacé.

Plongez les œufs dans le bain glacé

- Puis écalez les œufs (ôtez leur coquille). Et farinez les œufs écalés.

Farinez les œufs écalés

- Étalez 90 g de viande sur du film alimentaire.

Étalez 90 g de viande sur du film alimentaire

- Posez un œuf fariné au centre de la viande et à l’aide du film alimentaire, rabattez la viande tout autour de l’œuf de manière à l’envelopper complètement. Puis tournez-le dans vos mains pour en faire une boulette bien ronde et régulière. Réservez les boulettes au fur et à mesure sur une grille ou une assiette farinée.

Posez l’œuf sur la viande

Réservez les boulettes au

fur et à mesur

- Préparez les différents ingrédients de la panure: œufs battus, farine et chapelure.

Préparez les différents ingrédients de la panure

- Puis farinez la boulette, passez la ensuite dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.

Farinez une boulette

Plongez la boulette farinée dans l’œuf battu

Puis passez la boulette dans la chapelure

- Faites chauffer un bain d’huile et plongez-y les boulettes. Cuisez les 3 mn en le retournant à mi cuisson.

Plongez la boulette dans l’huile chaude

- Égouttez sur du papier absorbant et réservez-les au four à 120 ° en attendant d’avoir cuit toutes les boulettes.

Égouttez sur du papier absorbant

- Faites revenir les tranches de lard à la poêle pour qu’elles soient bien croustillantes.

Faites cuire les tranches fines de lard pour qu’elles soient bien croustillantes

- Préparez la sauce de la salade en mélangeant tous les ingrédients (tahini, crème fraîche, jus de citron, ciboulette hachée, sel, poivre)

Préparez la sauce

Dressage

Dans l’assiette disposez un peu de salade (roquette), des mini tomates, quelques tranches de lard. Déposez par dessus un œuf que vous couperez en deux pour que l’on puisse découvrir le jaune coulant. Assaisonnez de sauce au tahini. Vous n’avez plus qu’à croquer!

Les Scotch Eggs au coeur coulant

Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes

Cette recette d'Oeuf parfait est une merveille d'onctuosité…Profitez de la pleine saison des cèpes pour goûter cette crème de parmesan accompagnée d'un délicat œuf parfait, crémeux et fondant. Sinon utilisez des cèpes déshydratés que vous tremperez préalablement dans de l'eau tiède.

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.

Cette recette peut se faire également avec des œufs pochés si vous n’avez pas la possibilité de cuire les œufs à basse température.

Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes

Ingrédients pour l’Oeuf parfait (pour 6 personnes)

- six gros cèpes
- parmesan râpé pour les tuiles;;un œuf par personne
- piment d’Espelette
- un oignon
- 400 g de parmesan en morceaux pour la crème de parmesan (200 g et 200 g)

- 80 g de parmesan râpé pour la tuile
- 1/2 l de crème liquide entière
- 1/2 l de lait
- 1/4 l de bouillon de volaille.

Ingrédients

Matériel:

Pour plus de précision sur la cuisine sous vide cliquez ici.

Il faut impérativement être équipé d’un thermoplogeur pour cette recette car l’œuf est extrêmement sensible aux variations de chaleur: les modes de cuisson traditionnels ne pas assez stables en température. Toutefois **vous pouvez remplacer l’œuf basse température par un œuf poché**.

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.

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

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

- Saupoudrez sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive (type silpat) les 80 g de parmesan râpé. Enfournez à 180° pendant 10 à 12 mn suivant le four. Surveillez bien la cuisson de manière à éviter la surcuisson qui donne un goût amer.

Tuile de parmesan

- Sortez le parmesan du four et laissez refroidir. Puis rompez la plaque de parmesan de manière à obtenir de grands morceaux irréguliers. Réservez.

<u>Puis préparez vos cèpes:</u>

- Nettoyez les cèpes à l'aide d'une petite brosse. Puis coupez les cèpes en tranches.

Coupez les cèpes en tranches

- Faites les revenir dans une poêle avec une belle noix de beurre. Salez en fin de cuisson et ajoutez une belle pincée de piment d'Espelette. Réservez.

Faites les revenir dans une poêle avec une belle noix de beurre

La cuisson des œufs

- Plongez vos œufs dans votre cuve remplie d'eau et réglez votre thermoplongeur à 63°. Dés que la température est atteinte comptez 1 heure de cuisson. Vous pouvez sans problème laisser les œufs dans le bain marie une demi heure de plus pour les maintenir à température en attendant de les servir en baissant de un degré la température de cuisson. C'est l'avantage de ce mode de cuisson: la température idéale de cuisson atteinte votre aliment ne cuira pas plus: il est simplement gardé au chaud!

Comptez 1 heure de cuisson

Pendant la cuisson des œufs préparez la crème de parmesan.

Cette recette de crème de parmesan est grandement inspirée

d’une des recettes cultes du chef Stéphan Jégo du restaurant parisien » L’ami Jean » dont vous trouverez la vidéo complète à la fin de cet article.

- Coupez tout le parmesan en petits morceaux (les 400 g)

Coupez le parmesan en petits morceaux

- Épluchez les oignons et coupez les en lamelles.

Émincez les oignons.

- Faire suer l’oignon dans une cocotte. Il ne faut pas qu’il colore: il doit être translucide.

Faire suer les oignons dans une cocotte

- Ajoutez la **moitié** du parmesan (200g) et le thym. Le parmesan ne doit pas attacher. Faire revenir légèrement.

Ajoutez le parmesan

- Mouillez avec le lait, la crème fraîche liquide et un quart de litre de bouillon de poule. Amenez à une légère ébullition pendant quinze minutes.

Mouillez avec le lait, la

crème fraîche liquide et un quart de litre de bouillon de poule

- Mixez le tout.

Mixez le tout

- Puis rajoutez le reste de parmesan (les 200 g restants). Laissez fondre le parmesan et remixez. Rectifiez l’assaisonnement en sel si besoin (le parmesan est déjà bien salé) et ajoutez le piment d’Espelette. Passez l’ensemble au chinois. Réservez au chaud.

Passez l’ensemble au chinois

Dressage:

- Versez la crème de parmesan dans un bol et déposez des

lamelles de cèpes réchauffés par dessus.

Versez la crème de parmesan dans un bol

- Cassez l’œuf au dessus du bol et déposez le délicatement sur la crème de parmesan.

Cassez l’œuf au dessus du bol et déposez le délicatement sur la crème.

Posez une très belle tranche de cèpe, la tuile de parmesan et saupoudrez de piment d’Espelette. c’est prêt!

Décorez avec une tuile de parmesan et une belle lamelle d cèpes

Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes

Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes

La recette originale de la crème de parmesan de Stephane Jégo en vidéo

---

Mon Sukiyaki revisité (fondue japonaise au bœuf, nouilles et légumes)

Le sukiyaki est une sorte de fondue japonaise. Une marmite spéciale, en fonte, appelé sukiyaki-nabe est placé au centre de la table avec la sauce warishita (mirin , saké, soja, et sucre). Chacun fait cuire les aliments de son choix dans la marmite (nouille de konjac, chou chinois, champignons, tofu, tranches fines de bœuf) puis les trempe dans un petit bol individuel dans lequel un œuf a été cassé et battu. Le sukiyaki est très apprécié par les Japonais, c'est un plat de famille très gustatif.

Je vous le propose ici revisité en plats individuels. C'est un plat qui remporte toujours énormément de sucés à la maison! Pour vous procurer les ingrédients japonais qui vous manquent voici l'adresse d'un site de vente en ligne: **Kioko** (seulement en France).

Mon Sukiyaki revisité (fondue japonaise au bœuf, nouille et légumes)

Ingrédients: pour 4 personnes

- 400 g de carpaccio de bœuf non assaisonné
- 4 jaunes d'œuf
- 200 g de nouilles de konjac cuites (vous pouvez en trouver parfois au supermarché au rayon asiatique ou de régime)
- 300 g d'oignons
- quelques cébettes (petits oignons jeunes)
- shitakés frais ou déshydratés (champignons japonais)
- un chou chinois
- un peu d'huile de sésame
- graines de sésame

Ingrédients

Pour la marinade:

- une cuillerée à soupe de soja sucré
- trois cuillerée à soupe de soja
- deux cuillerée à soupe de mirin
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- 4 cuillerées à soupe de saké

Ingrédients

Préparation:

- Commencez par réhydrater les shitakés dans de l’eau chaude si vous n’en avez pas trouvé de frais.

Réhydratez les shitakés

- Coupez les oignons finement. Réservez.

Épluchez l’oignon très finement

- Ciselez les jeunes oignons. Réservez.

Ciselez les cébettes

- Coupez la moitié du chou chinois en fines lamelles. Réservez.

Coupez le chou chinois en fines lamelles

- Grillez les graines de sésame à sec dans une poêle. Réservez.

Torréfiez les graines de sésame

- Coupez les tranches de carpaccio en lamelles. Réservez au frais.

Coupez les tranches de carpaccio en lamelles

- Coupez les shitakés en lamelles après les avoir égoutté si vous les avez réhydratés.

Coupez les shitakés en

lamelles

- Faites les revenir dans une autre poêle avec un peu de beurre. Réservez les.

Faites les revenir avec un peu de beurre.

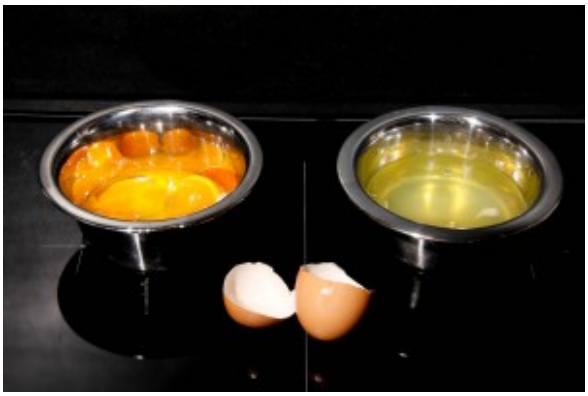
- Faire revenir les oignons dans une poêle avec un peu de beurre.

Faire revenir les oignons dans une poêle

- Préparez la marinade et en fin de cuisson versez les **trois quart** de la marinade sur les oignons. Amenez à ébullition et coupez le feu. Ajoutez les lamelles de viande, les shitakés puis le chou. Mélangez bien et couvrez en attendant que vous réchauffiez les nouilles.

- Faites cuire les nouilles si vous n’avez pas acheté des nouilles précuites ou bien réchauffez les nouilles pré cuites au micro onde. Ajoutez quelques gouttes d’huile de sésame et mélangez bien.

- Clarifiez les œufs pour ne garder que les jaunes (un par personne).



Clarifiez les oeufs

Dressage:

- Dressez des nouilles au fond du bol individuel.

Dressez des nouilles au fond du bol individuel

- Disposez par dessus la poêlée de viande, champignons, chou et oignons.

Disposez par dessus la poêlée de viande, champignons, chou et oignons.

- Versez un jaune d’œuf et saupoudrez de graines de sésame et cébette. Rajoutez un peu de marinade que vous avez réservée. C’est prêt! A déguster avec des baguettes en faisant beaucoup de bruit et en aspirant les pâtes (à la mode japonaise!).

Versez un jaune d’œuf et saupoudrez de graines de sésame et cébette.

Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama

J’ai récemment eu l’occasion de déguster une repas sublime au restaurant Bon Bon de Bruxelles. Je vous en parlerai bientôt plus longuement; j’en suis revenue sur un petit nuage avec plein d’idée de recettes. Voici la première! Le chef nous a proposé un œuf basse température, merveille de douceur et de saveur. J’ai donc essayé de le reproduire au plus proche…C’est délicieux, délicat et succulentissime. Alors régalez vous avec cet Oeuf parfait basse température, crème de chou fleur et tarama…

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.

Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama

Ingrédients: pour 6 personnes

- un petit chou fleur
- un oignon jaune
- 300 ml de lait
- un œuf par personne
- du tarama (chez votre poissonnier)
- un pot d’œufs de truite. Le chef a utilisé du caviar à la place des œufs de truite.
- sel, poivre et une pointe de curry
- quelques pousses de shiso pour le dressage

Ingrédients

Matériel:

Pour plus de précision sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici

- Il faut impérativement être équipé d’un thermoplogeur pour cette recette car l’oeuf est extrêmement sensible aux variations de chaleur: les modes de cuisson traditionnels ne pas assez stables en température. Toutefois vous pouvez remplacer l’œuf basse température par un œuf poché.
    - un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

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

- Un siphon (facultatif)

Préparation:

- Plongez vos œufs dans votre cuve remplie d’eau et réglez votre thermoplongeur à 63°. Dés que la température est atteinte comptez 1 heure de cuisson. Vous pouvez sans problème laissez les œufs dans le bain marie 15 mn de plus pour les maintenir à température en baissant de un degré la température de cuisson. C’est l’avantage de ce mode de cuisson: la température idéale de cuisson atteinte votre aliment ne cuira pas plus: il est simplement gardé au chaud!

Comptez 1 heure de cuisson

Pendant la cuisson des œufs préparez la crème de choux fleur.

- Pelez l’oignon et détaillez le en rondelles.

Émincez l’ oignon.

- Détaillez le choux fleur en sommités.

Détaillez le chou fleur blanc en petites sommités

- Faites revenir les oignons dans une grande casserole

avec un peu de beurre pendant environ 10 mn.

Faites revenir les oignons

- Ajoutez les sommités de chou fleur et versez le lait. Cuire à feu doux 25 mn. Le chou fleur doit être bien tendre.

Mouillez avec le lait

- Avec une écumoire prélevez le chou fleur.

Avec une écumoire prélevez le chou fleur

- Mixez le finement sans rajouter de liquide. Vous pouvez maintenant l’assaisonner: sel, poivre et éventuellement une pointe de curry.

Le crème de chou fleur est prêt

Dressage:

- Dans le fond d’un joli bol déposez une petite cuillerée à café de tarama.

Déposez une petit cuillerée à café de tarama

- Sortez les œufs du bain marie et cassez les dans une assiette creuse. Servez vous d’une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.

Cassez les dans une assiette creuse

- Servez vous d’une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.

Servez vous d’une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.

- Recouvrez de crème de chou fleur tiède. Si vous désirez une crème encore plus aérienne, utilisez un siphon pour le dressage de la mousse. Vous pourrez ainsi gardez votre mousse au chaud jusqu’au moment de la servir. Pour en savoir plus sur l’utilisation de préparations chaudes au siphon, cliquez ici.

Recouvrez de crème de chou fleur tiède.

- Puis posez une cuillerée à café rase d’œufs de truite (ou de caviar pour un jour de fête).

Puis posez une cuillerée à café rase d’œufs de truite

- Terminez par une pousse de shiso. Vous avez plus qu’à déguster: vous serez au paradis des gourmets…

Oeuf parfait basse

température, crème de choux
fleur et tarama

Je ne résiste pas à l’envie de vous monter l’œuf parfait du chef Christophe Hardiquest servi dans sa coquille…Le chef a utilisé du caviar à la place des œufs de truite de mon interprétation.

Oeuf parfait, chou fleur,
tarama et caviar

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be

Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

La dernière recette pour les fêtes 2014: le Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température! Elle m’a été inspirée par un plat servi au Noma, meilleur restaurant au monde en 2010, 2011, 2012 et 2014 par la revue « Restaurant », revue britannique destinés aux chefs cuisiniers. Cette revue publie tous les ans un classement des « 50 meilleurs restaurants au monde » en s’appuyant sur les votes de 837 chefs, restaurateurs, critiques et amateurs.

Le Noma est dirigé par le chef René Redzepi et se situe à Copenhague (Danemark). Je vais bientôt publier un article sur ce restaurant exceptionnel où j’ai eu le plaisir de déjeuner récemment.

La recette originale est beaucoup plus compliquée: les pommes de terres sont infusées à la rose et le jus d’accompagnement est très complexe car élaboré par fermentation de graines à partir d’une bactérie spéciale… Impossible à réaliser chez soi!

L’originalité de cette recette tient dans la cuisson du Jaune d’œuf cuit basse température. Sa texture sera extrêmement crémeuse contrairement à un jaune d’œuf cuit traditionnellement qui sera assez sec.

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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Jaune d’œuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

Ingrédients pour le Jaune d’œuf crémeux (4 personnes)

- 4 œufs (un jaune par personne)
- 4 grosses pommes de terre
- mélange de graines (tournesol, courge, sésame,pignon etc)
- 6 branches de thym frais
- beurre

Pour la sauce:

- 2 échalotes
- 150 gr de foie gras frais
- 2 dl de fond de veau
- 2 dl de crème fraîche liquide
- sel, poivre

Ingrédients

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.

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

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

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

- 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

1/La sauce

- Coupez grossièrement 150 gr de foie gras.

Coupez grossièrement 200 gr de foie gras.

- Ciselez finement les 2 échalotes.

Ciselez les échalotes

- Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre.

Faites revenir l’échalote dans un peu de beurre

- Ajoutez le foie gras.

Ajoutez le foie gras

- Puis ajoutez le fond de veau (2 dl). Réduisez le mélange de moitié.

Puis ajoutez le fond de veau. Réduire le mélange de moitié.

- Ajoutez enfin la crème (2 dl) et faites encore réduire d’un tiers.

Rajoutez la crème

- Rectifiez l’assaisonnement si nécessaire. Mixez avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce. Réservez.

Mixer avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce.

2/ La garniture

- Pelez les pommes de terre.

Épluchez les pommes de terre

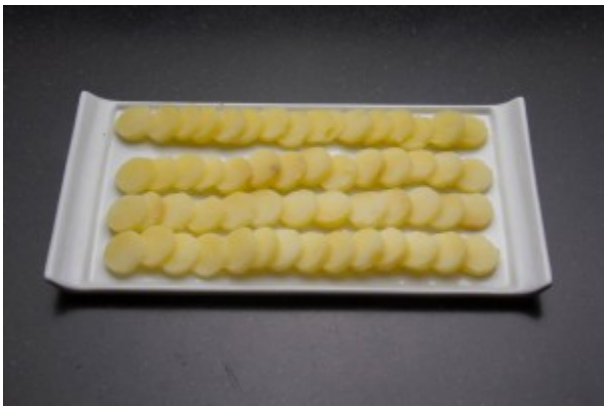
- Placez les dans votre sachet avec une noix de beurre et 4 branches de thym et faite le vide dans le sachet.

Mettre les pommes de terre sous vide

- Gardez deux branches de thym dont vous prélèverez les petites feuilles. Réservez les pour le dressage.

Prélevez les feuilles de thym

- Puis cuire les pommes de terre en basse température à 90° pendant une heure. Si vous n’avez pas la possibilité de cuire sous vide basse température vous pouvez cuire les pommes de terre dans un fond de volaille .
- Les pommes de terre cuites, coupez les en tranches d’environ 2 mm; puis à l’aide d’un emporte pièce découpez des petits ronds dans chaque tranche. Réservez à température ambiante. Le diamètre de mon emporte pièce est de 1 cm 5 (un petit tuyau acheté au magasin de bricolage et coupé à la longueur voulue…)



- Placez les graines environ 10 mn au four à 180° pour les colorer. Réservez.

Torréfiez les graines au four

3/ La cuisson de l’œuf

- Un petit conseil: avant de commencer la cuisson des œufs, n’oubliez pas de faire chauffer vos assiettes de présentation à 60° au four.
- Chauffez votre cuve à 68° à l’aide de votre thermoplongeur.

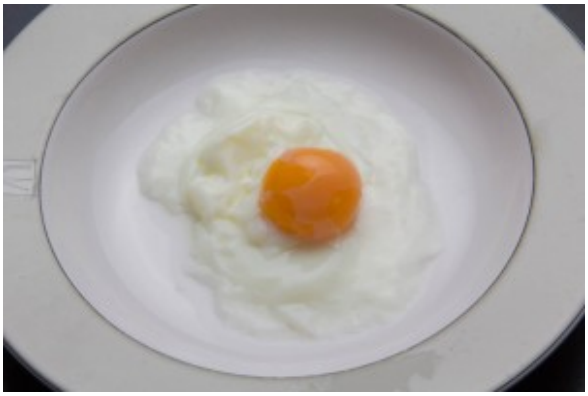
- Placez les œufs dans la cuve dés que l’eau atteint 68° et faire cuire les œufs pendant 28 mn à cette température.
- Si vous n’avez pas la possibilité de cuire les œufs basse température (pour cela il vous faut absolument un thermoplongeur…) vous pouvez remplacer le jaune d’œuf par un œuf de caille poché.

Dressage

- Réchauffez légèrement la sauce. Elle doit être tiède. Réchauffez également les rondelles de pommes de terre qui doivent être également tiédies.
- Versez en un belle cuillère dans chaque assiette.

- Dressez une rosace de pommes de terre en laissant un cercle au centre de manière à pouvoir y verser le jaune d’œuf.

- Cassez la coquille et versez l’œuf dans un plat; enlevez le blanc autour du jaune.



Séparez le jaune du blanc

- Déposez délicatement un jaune au milieu de chaque rosace à l’aide d’une petite cuillère.

- Saupoudrez des graines torréfiées et de feuilles de thym.

Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

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

L’œuf parfait est un œuf cuit à une température constante de 64°. C’est une merveille d’onctuosité…Les Japonais , si raffinés, l’ont bien compris puisque cette technique de cuisson leur est connue depuis très longtemps: les œufs sont cuits dans l’eau des sources d’eau chaude naturelles et sont appelés « onsen tamago » c’est à dire œuf des sources (tamago=oeuf et onsen= source thermale naturelle d’eau chaude).

Le jaune est à la fois crémeux, fondant, une texture particulière très différente du jaune d’œuf de l’œuf mollet. Le blanc est tout juste cuit, translucide et semi liquide mais n’a pas cette texture gluante qu’on lui connait lorsque qu’il n’est pas tout à fait cuit. Le résultat est incomparable avec toute autre forme de cuisson des œufs que vous pouvez connaitre.

Cette recette basse température d’Oeuf crémeux nécessite cette fois un matériel spécial… cependant avec énormément de patience vous pouvez vous approcher du résultat en utilisant un thermomètre de cuisson et votre four, ou un thermomètre de cuisson et une cuisson à la casserole mais n’oubliez pas que ce sont des méthodes hautement empiriques et que vos résultats ne seront certainement pas toujours constants… c’est du vécu! (voir plus bas les explications dans le chapitre « Matériel et techniques »).

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.

Cette recette peut se faire également avec des œufs pochés si vous n’avez pas la possibilité de cuire à basse température.

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

Difficulté: moyenne

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 œufs: les œufs doivent être à température ambiante. Pensez à les sortir deux heures avant la cuisson.
- 3 oignons
- 80 g d’ail frais (environ 10 à 12 grosses gousses)
- 30 cl de lait pour la cuisson des gousses d’ail
- 25 cl de crème fraîche liquide pour l’espuma de chorizo
- 80 g de chorizo
- pain de mie pour les mouilletttes
- pignons
- sel, poivre, huile d’olive

Ingrédients

Matériel et techniques:

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.

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

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

Vous pouvez utilisez deux autres méthodes suivantes mais c’est à vos risques et périls… sinon des œufs mollets conviendront parfaitement.

- Vous pouvez cuire vos œufs au bain marie dans une petite casserole et vous aider d’un thermomètre de cuisson de manière à rajouter de l’eau pour que l’eau de cuisson ne dépasse surtout pas les 63 °… mais c’est une méthode assez contraignante qui nécessite que vous soyez extrêmement vigilant pendant au moins une heure!
- Vous pouvez aussi faire cuire les œufs au bain marie au four; mais pour cela il vous faut d’abord étalonner votre four avec un thermomètre de cuisson. En effet les

températures que vous programmez ne sont pas toujours les températures exactes que vous obtiendrez à l'intérieur du four…sauf avec des fours de précisions qui coûtent assez chers. Par exemple avec le mien si je tourne le bouton sur 70° la température interne du four est de … 52°. Donc j'ai du faire plusieurs essais: et c'est en mettant le bouton à 105° que j'obtient une température relativement constante de 63°/64° dans mon bain marie. Petite précision: ma sonde trempe dans l'eau du bain marie et je dépose les œufs (sortis 2 heures avant du frigo) dans le bol contenant l'eau lorsque les 64 ° sont atteints. L'eau va alors redescendre en température puis remonter. Compter alors une heure et 15 mn de cuisson. Dans tous les cas avec ces deux méthodes je vous conseille de faire des tests pour bien maîtriser la cuisson car le secret de la recette est vraiment qu'il ne faut pas dépasser 63° sinon le jaune d'œuf va coaguler. Des deux méthodes « empiriques », c'est à mes yeux celle-ci la plus fiable.

Préparation:

1/La cuisson des œufs

Cuire vos œufs dans un bain marie à 62.5° . Le temps de cuisson est d'une bonne heure et vous pouvez les laisser plusieurs heures ainsi et les sortir quand vous voulez les utiliser. Attention: les œufs doivent être complètement recouverts d'eau lors de la cuisson.

comptez 1 heure de cuisson pour les oeufs

2/Le confit d'oignon:

- Épluchez l'oignon et détaillez le en tout petits dés.

Coupez l'oignon très finement

- Faire revenir les dés d'oignons à feu doux dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Les oignons doivent être bien compotés (environ 20 mn de cuisson douce). Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez.

Oignons compotés

3/ La crème d'ail:

- Épluchez l'ail: il vous faut environ 10 gousses pour obtenir 80 g.

Épluchez l’ail

- Dans une casserole versez le lait puis vos gousses d’ail. 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.

Cuire l’ail à feu doux dans le lait

- Mixer les gousses: au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson. Salez et réservez.

4/L’espuma au chorizo

- Coupez le chorizo en tranches puis en petits dés. Réservez-en quelques-uns pour la décoration.

Coupez le chorizo

- Dans une casserole, versez la crème liquide, le chorizo. Amenez à ébullition et coupez de suite le feu. Laissez infuser une dizaine de minutes.

Infusez le chorizo dans la crème chaude..

- Versez le mélange dans un mixeur et mixez finement. Passez la crème au chorizo au tamis (passoire fine ou chinois).

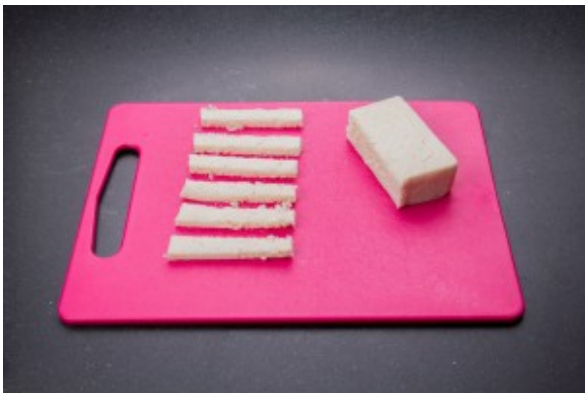
Passez le mélange crème/chorizo mixé

- Juste avant de servir chauffer la crème de chorizo et la mixer à l’aide d’un mixeur plongeant: le but est d’obtenir de jolies bulles bien mousseuses sur le dessus.

Mixer la crème avec un mixeur plongeant

5/Les mouillettes

- Coupez les tranches de pain de mie en bâtonnets (comptez deux ou trois bâtonnets par personnes).



Coupez les mouillettes

- Faire revenir les mouillettes dans une belle noix de beurre à la poêle pour les dorer sur les deux cotés.

Bien griller les mouillettes

6/ Les pignons et le chorizo

- Faire revenir les pignons à sec dans une poêle pour les rendre bien croquants.

Griller les pignons à sec

- Faire de même avec quelques dés de chorizo.

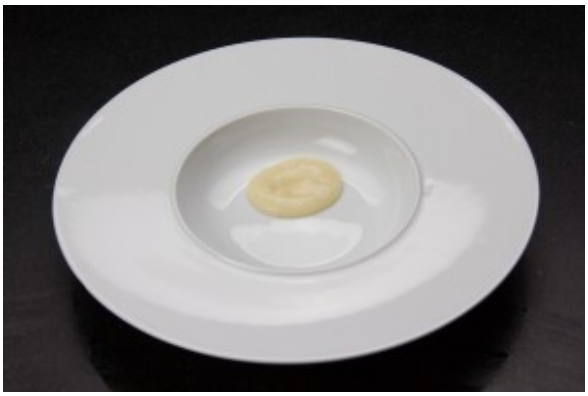
Faire revenir les dés de chorizo

Dressage:

- Réchauffez les oignons, la crème d'ail au micro-onde. Réchauffez la crème au chorizo et la mixer au mixeur plongeant (voir plus haut) pur lui donner une consistance mousseuse.
- Pour bien vous organiser, réunissez sur le plan de

travail tous les éléments du dressage: pignons, mouillettes, crème au chorizo émulsionnée, crème d'ail, oignons, dés de chorizo.

- A l'aide d'une cuillère déposez une belle noix de purée d'ail que vous étalez avec le dos de la cuillère de manière à faire un « nid » pour l'œuf.



Déposez une cuillerée de crème d'ail dans l'assiette

- Mettez une cuillère d'oignons juste à côté.

Déposez une cuillerée d'oignon à côté

- Sortez l'œuf du bain marie et tapez le sur une surface plane et ouvrez le en deux au dessus de l'assiette de manière à le poser sur la purée d'ail.

Posez délicatement l’œuf sur le nid d’ail.

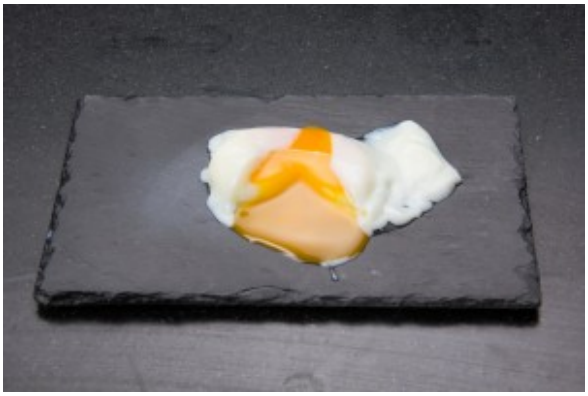
- Puis dressez l’émulsion de crème de chorizo. Saupoudrez de pignons et de dés de chorizo. Posez les mouillettes et dégustez enfin cet œuf parfait!

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

Essai de cuisson d’œufs parfaits

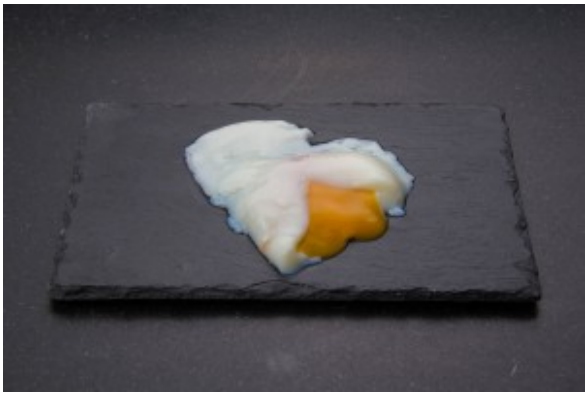
Regardez bien les photos suivantes d’œufs cuits à différentes températures… Je les ai ouverts avec un couteau pour que vous puissiez mieux apprécier la texture du jaune en fonction des différentes températures de cuisson. Vous pouvez déjà voir qu’avec un ou deux degrés de variation la texture est très différente!

Oeuf à 62°: le jaune est coulant. Il commence à coaguler.



Oeuf à 62°5: le jaune est collant et onctueux

63°: jaune crémeux à souhait…mais ne se « répand pas « ; pourtant il n’est pas dur!



64°: jaune crémeux à souhait…

Oeuf à 65°: le jaune a coagulé mais n’est pas dur ni sec.

Oeuf à 65°: le jaune a coagulé mais n’est pas dur ni sec

Pour en savoir plus: Hervé This vous explique plus précisément les phénomènes physiques et chimiques de la coagulation des oeufs:

L’œuf cuit à 65 ° C
« Quand les cuisiniers font cuire un œuf mollet, poché ou dur, ils le plongent dans de l’eau bouillante, donc à 100 °C, et se demandent combien de temps ils doivent le laisser. En tant que scientifique, je me pose la question suivante : à quelle température un œuf cuit-il ? La cuisson d’un œuf est en effet plutôt une question de température qu’une question de temps, tout simplement parce que le blanc et le jaune d’œuf contiennent de l’eau et des protéines qui coagulent sous l’action de la chaleur. Les protéines sont comme de minuscules pelotes repliées sur elles-mêmes qui se déroulent, pour chaque sorte, à une température bien précise : 61 °C, 68 °C, 70 °C… Quand elles sont déroulées, elles s’associent en un réseau qui ressemble à un filet de pêcheur où sont dispersées (comme le seraient des poissons) d’autres molécules de protéines, d’eau, etc. Plus la température augmente, plus les types de protéines déroulées sont nombreux et plus le réseau du filet se resserre. Ainsi dans le blanc d’œuf, composé de 90 % d’eau et de 10 % de protéines variées, c’est à 61 °C que la première protéine (l’ovotransferrine) commence à se dérouler et à former un filet très fragile. A 70 °C exactement, une autre

sorte de protéine se déroule et renforce le premier filet. Le gel formé est plus dur. A mesure que la température augmente, de plus en plus de filets viennent se former et à 100 °C les œufs finissent par être caoutchouteux. Le jaune se comporte un peu comme le blanc, mais la première transformation importante se fait à 68 °C. Fort de ces constations, je me suis alors demandé ce qui se passe quand on met des œufs dans un four à 65 °C. Comme cette température est supérieure à 61 °C (température de première coagulation des protéines du blanc) mais inférieure à 68 °C (première coagulation des protéines du jaune), on obtient des œufs étranges dont le blanc est pris mais délicat et dont le jaune est resté liquide avec son goût de jaune frais. »

Pour réaliser un œuf cuit à 65 °C

– Utiliser un four, un bain-marie ou un bain de cuisson à basse température dont la température doit être nécessairement supérieure à 61 °C et inférieure à 68 °C. Vous pouvez mettre autant d'œufs que vous le voulez.

– Laisser les œufs chauffer doucement au moins pendant une heure. Vous pouvez en effet les laisser plusieurs heures ainsi et les sortir quand vous voulez les utiliser.

– Les écaler comme des œufs durs, mais avec beaucoup de précaution. Ils sont très fragiles.

Vous verrez que des résultats différents arrivent à 61 °C, 62 °C, 63 °C, 64 °C, 65 °C, 66 °C… Ce serait trop long d'entrer dans les détails théoriques. A vous d'expérimenter.

Emission « Dans la peau d'un chef » Demi-lunes de pommes

de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

Cuisiner avec un grand chef est le rêve de tous les passionnés de cuisine! C’est donc pour cela que j’ai donc finalement décidé de m’inscrire au casting de l’émission de Christophe Michalak « Dans la peau d’un chef ».

Sur le plateau

Je n’y croyais pas beaucoup et quelle fut ma surprise d’être retenue après le casting!

Le principe de l’émission était le suivant: dirigés chacun par un professionnel, les candidats devaient réaliser un plat traditionnel pour deux personnes, avec pour seule aide les consignes de leurs chefs respectifs (Christophe Michalak pour l’un et un chef invité pour l’autre). Ces derniers n’avaient ni le droit d’intervenir dans la préparation du plat, ni la possibilité de le goûter. Un jury composé de deux bloggeurs connus notaient les plats à l’aveugle.

Me voilà donc dans les studios d’enregistrements pour apprendre avec surprise que le concept de l’émission avait complètement changé! Toujours deux candidates et deux chefs mais sur le fond, ce n’était plus la même chose: le chef invité nous prépare un plat de sa spécialité que nous devront chacune reproduire à l’identique en 40 mn! Waouh!

Christophe Michalak et le chef invité retiennent le plat qui se rapproche le plus de l’original. Gros challenge.

Au début j’ai ressenti une déception car je m’était inscrite

juste dans l’esprit de cuisiner aux côtés d’un grand chef. Mais finalement ce fut une très chouette expérience et un réel plaisir que de refaire le plat du très talentueux Eric Guérin chef étoilé que j’admire énormément.

Eric Guerin

Sa cuisine est subtile, inventive et allie les saveurs de la terre et de la mer. Chaque assiette est un poème visuel car Éric Guérin commence toujours par dessiner ses plats avant de les réaliser (son établissement: Hôtel restaurant « La mare aux oiseaux » à Saint Joachim, http://www.mareauxoiseaux.fr/sommaire/)

Le chef nous a donc préparé le plat suivant « Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes » d’Eric Guérin dont vous trouverez la recette ci-dessous ainsi que le déroulé de la recette en vidéo.

Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

La vidéo de l’émission:

Ingrédients

2 grosses pommes de terre (samba)
8 crevettes roses
20 cl de bouillon de volaille
1 citron vert
1 barquette d’oxalys
Noisettes torréfiées
Lait de poule
15 cl de bouillon de volaille
2 jaunes d’œufs
5 cl d’huile de noisette
5 cl de crème liquide
Assaisonnement: Poivre du moulin, huile d’olive, fleur de sel de Guérande et Oyster sauce

Réalisation

1/Pour les pâtes à ravioles
Faire des lamelles fines de pomme de terre à la mandoline: elles doivent être transparentes!
Mettre un peu de bouillon dans un poêle, une petite pointe de beurre
Les pocher et les laisser cuire dans le bouillon; elles doivent être al dente.
Filmer 2 fois une assiette
Puis égouttez les ravioles et les disposer sur le film

2/ Pour la farce
Couper les pommes de terre en petits dés réguliers
Mettre dans un poêle le bouillon de poule, du beurre, sel et poivre
Ajouter les pommes de terre, cuire comme un risotto
Réserver dans un saladier

3/Pour les crevettes
Tailler en fines lamelles les crevettes, bien sortir les

boyaux
Tailler des petits dés réguliers et réservez en quelques unes pour le dressage
Mettre dans un petit bol, ajouter un filet d’huile d’olive, remuer et poivrer

4/ Pour la sauce
Mettre le bouillon de poule, 15 cl d’huile de noisette, crème liquide et jaune d’œufs dans bac verseur
Mixer le tout
Ajouter du poivre, du sel et l’Oyster sauce, mixer

5/Montage
Égoutter les dés pommes de terre, mélanger les avec les dés de crevettes
Poser le mélange sur une raviole et poser au dessus une autre raviole
Poser les ravioles sur une assiette de dressage
Ajouter les crevettes sur les ravioles
Ajouter des petites noisettes
Zester le citron vert
Mettre l’herbe oxalys

Ajouter la sauce entre les ravioles à l’aide d’ une bouteille de dressage au dernier moment (une pipette fera très bien l’affaire).

Dégustez! C’est délicieux.

N’hésitez pas à vous inscrire au casting: c’est une expérience très enrichissante.

Tweet d’Eric Guérin

Ravioles de foie gras, bouillon thai et perles d’œuf basse température

Dans cette recette de Ravioles de foie gras, bouillon thai et perles d’œuf basse température, le bouillon de parfumé au gingembre, citronnelle et feuille de combava, amène la fraîcheur qui balance le côté gras du foie. Il est plus judicieux d’utiliser un bouillon fait maison que de choisir la facilité avec un bouillon cube acheté en magasin. Il est facile à réaliser et vous y gagnerez énormément en saveur.
La recette peut vous paraître longue en lecture car j’essaie de donner un maximum d’explications.
Les perles d’œuf sont réalisées avec une cuisson basse température. Elles donnent de l’onctuosité et une touche d’originalité au plat mais vous pouvez faire le choix de ne pas les ajouter si vous n’êtes pas équipé d’un appareil de cuisson basse température: en effet le contrôle précis de cette dernière est indispensable pour la réalisation des perles.

C’est lors d’un échange avec Florent Ladeyn, finaliste Top Chef, que cette recette est née. C’est en effet le chef qui m’a enseigné cette technique des perles d’œuf. Merci encore à Florent pour tous ses conseils!

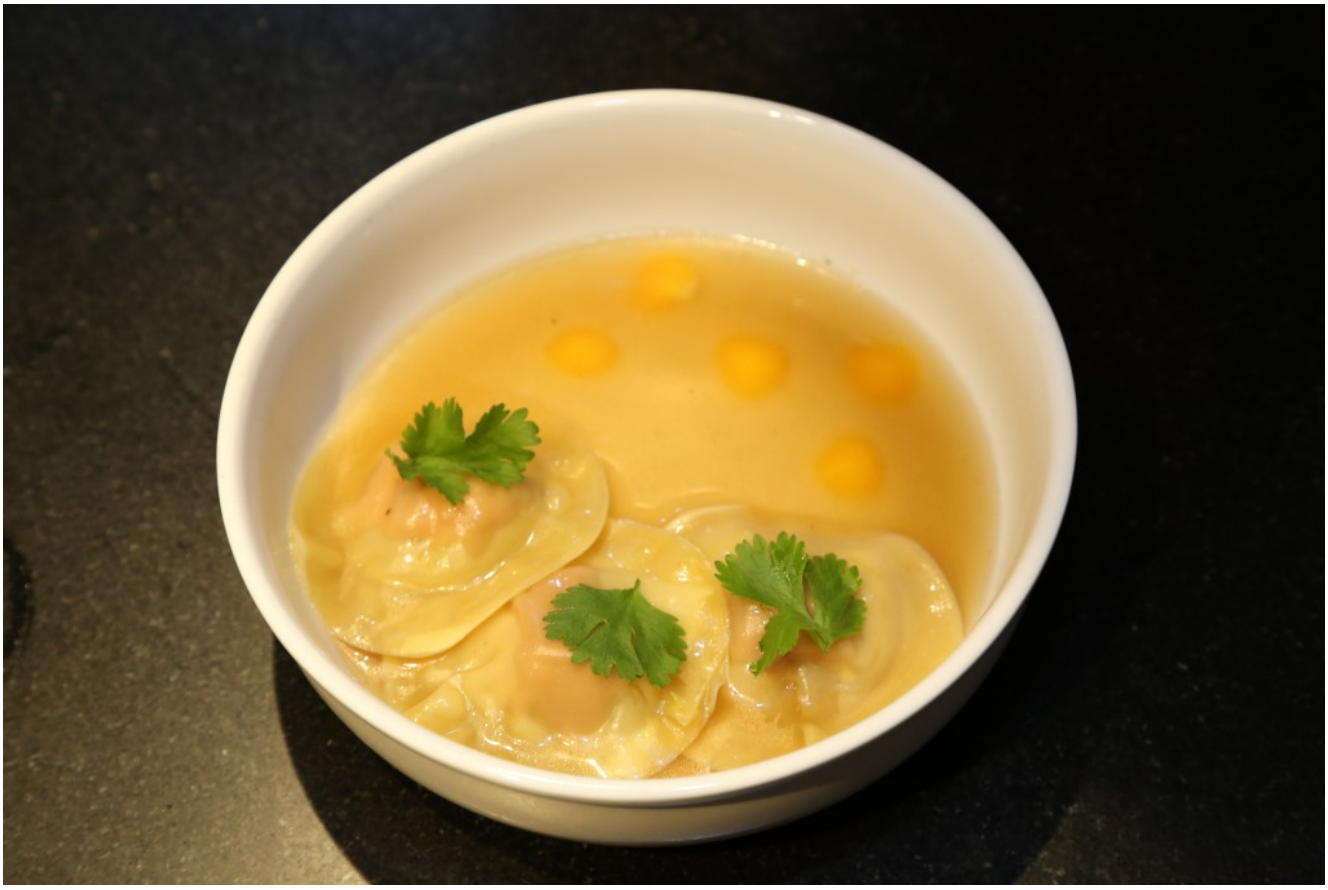
Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici.**

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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



Ravioles de foie gras , bouillon thai et perles d’œuf

Difficulté: technique surtout pour les perles d’œuf

Ingrédients (pour 4 personnes):

Pour les ravioles

- 4 tranches de foie gras de canard frais d’environ 1 cm d’épaisseur
- un sachet de pâte à ravioles type wonton (chez les épiceries asiatiques)
- 2 jaunes d’œuf

Pour le fond de volaille:

- 3 carottes
- un oignon moyen
- 5 brins de persil
- 1 petit poireau
- une branche de céleri
- 8 ailes de poulet
- 5 bâtons de citronnelle
- 6 feuilles de combava
- gingembre (environ 3 cm pour la cuisson du bouillon et 4 tranches fines pour la finition)
- sel
- poivre

liste des ingrédients

Pour les perles d’œuf (facultatif):

- 4 jaunes d’œufs
- sel
- poivre
- 1/2 c à c d’huile d’olive

ingrédients et matériel pour les perles d’oeuf

Matériel particulier:

- 2 emporte-pièces de forme ronde (un petit pour souder la raviole et un plus grand pour la découpe)

2 tailles différentes pour les emportes-pièce

- un petit pinceau

Spécialement pour les perles d’œufs:

- un petit sac zippé
- un appareil de cuisson basse température type « Sousvidesuprême »

Préparation:

La veille

Commençons par le fond de volaille que vous préparerez la veille afin de pouvoir le dégraisser correctement après une nuit au frais.

- Épluchez carottes et oignons.Taillez grossièrement les légumes: carottes, poireau, branche de céleri et l’oignon. Passez le poireau, céleri et persil sous l’eau froide pour enlever toute particule de terre.

Taillez grossièrement les légumes

- A l’aide d’un petit couteau ôtez la peau du gingembre. Coupez les tiges de citronnelle en fins tronçons ainsi que le gingembre.

Coupez la citronnelle et le gingembre

- Dans un faitout déposez les ailes de poulet et recouvrir à hauteur d’eau froide non salée.

Recouvrir les ailes d’eau froide non salée

- Amener à ébullition puis baisser le feu à frémissement.
- Les premières minutes écumez régulièrement avec une petite écumoire fine les impuretés qui vont se former à la surface.

Écumez à l’aide d’une écumoire fine les impuretés qui se forment à la surface du bouillon

- Ajoutez les légumes: persil, poireau, carottes, oignon, branche de céleri .

Versez les légumes

- Cuire à feu doux 1h30.
- Ne salez pas votre bouillon car en réduisant il va concentrer son goût et vous ne maîtriserez pas sa concentration en sel: vous salerez en toute fin de préparation lorsque vous le réchaufferez pour le servir.
- A la fin de la cuisson retirez à l’aide d’une pince les ailes de poulet du bouillon. Elles ne seront pas utilisées pour le restant de cette recette: vous pouvez récupérer la chair qui se détache d’ailleurs très facilement pour une autre utilisation (en salade par exemple avec une mayonnaise, avocat et pamplemousse).

Ôtez les ailes de poulet

- Passez le bouillon au travers d’un chinois pour le séparer des légumes qui n’ont plus d’utilité.

Filtrez le bouillon

- Reversez le dans une casserole et le réduire à feu vif d’un tiers de son volume. Ajoutez alors la citronnelle, les feuilles de combava et le gingembre et poursuivre la cuisson à feu doux 15 mn.

Remettre sur le feu avec les herbes thai

- Réservez dans un bol (en conservant citronnelle, gingembre, combava) et mettez au frigo toute une nuit. Le lendemain vous verrez que tout le gras est remonté à la surface et vous pourrez alors l’enlever à l’aide d’une petite cuillère. Il reste alors le bouillon dégraissé qui a pris l’aspect d’une gelée.

le lendemain ôtez la graisse formée sur le dessus du bouillon devenu gélatineux

Le jour même

Préparation des ravioles et des perles d’œufs:

Pour les perles d’œuf

- Fouettez 4 jaunes d’œuf avec sel, poivre et huile et versez le tout dans un sac zippé que vous fermerez non pas avec une machine sous vide (vos jaunes liquides seraient aspirés par l’appareil) mais avec la méthode d’immersion suivante (voir vidéo ci dessous) pour en chasser le maximum d’air. Cliquer ici pour plus d’explication sur la cuisine sous vide basse température.

- Chauffez la machine basse température pour 64° et

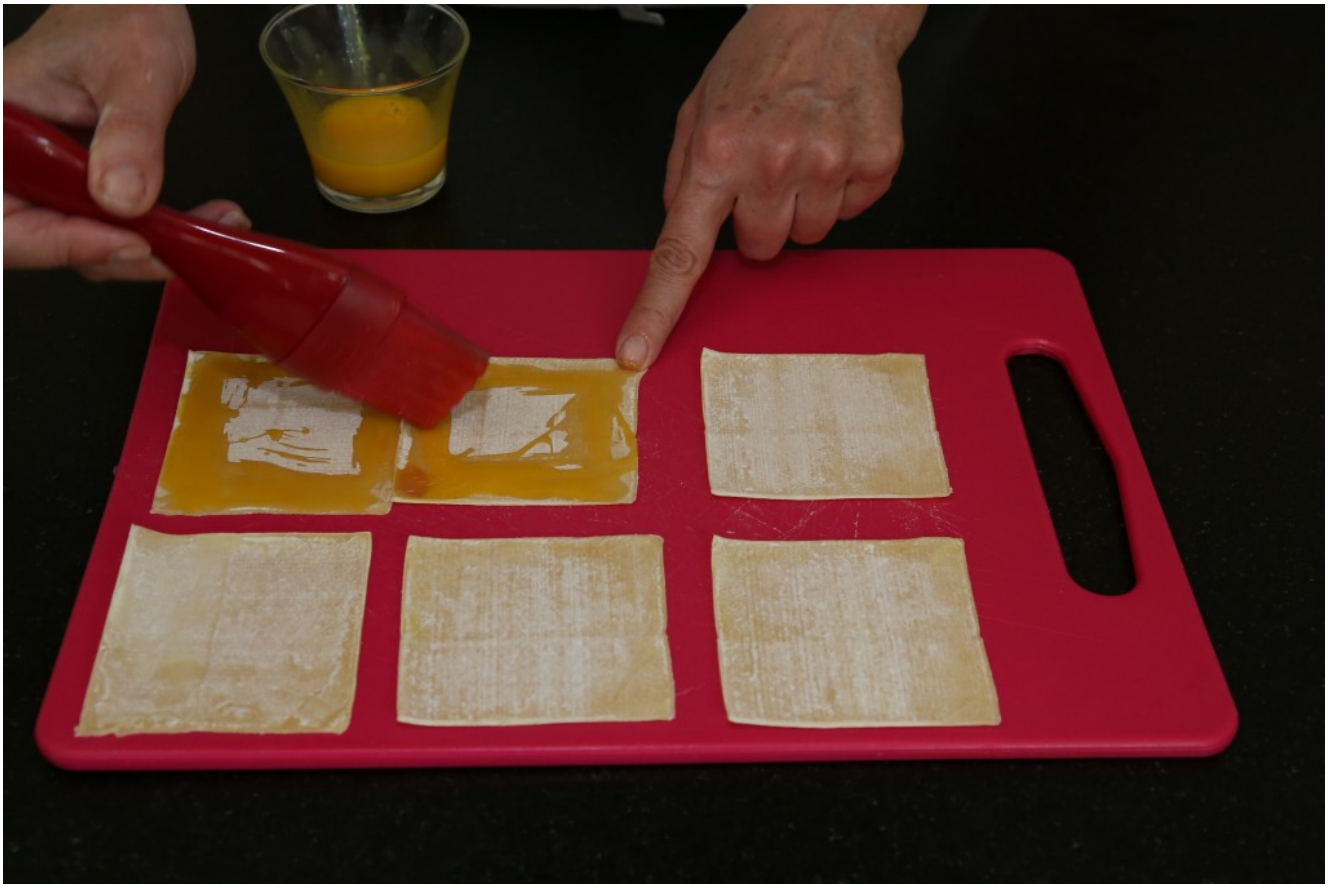
lorsque la température est atteinte plongez le sachet dans l’appareil et cuire 1 h.

Plongez le sachet dans le bain marie chauffé par le thermoplongeur

Pour les ravioles

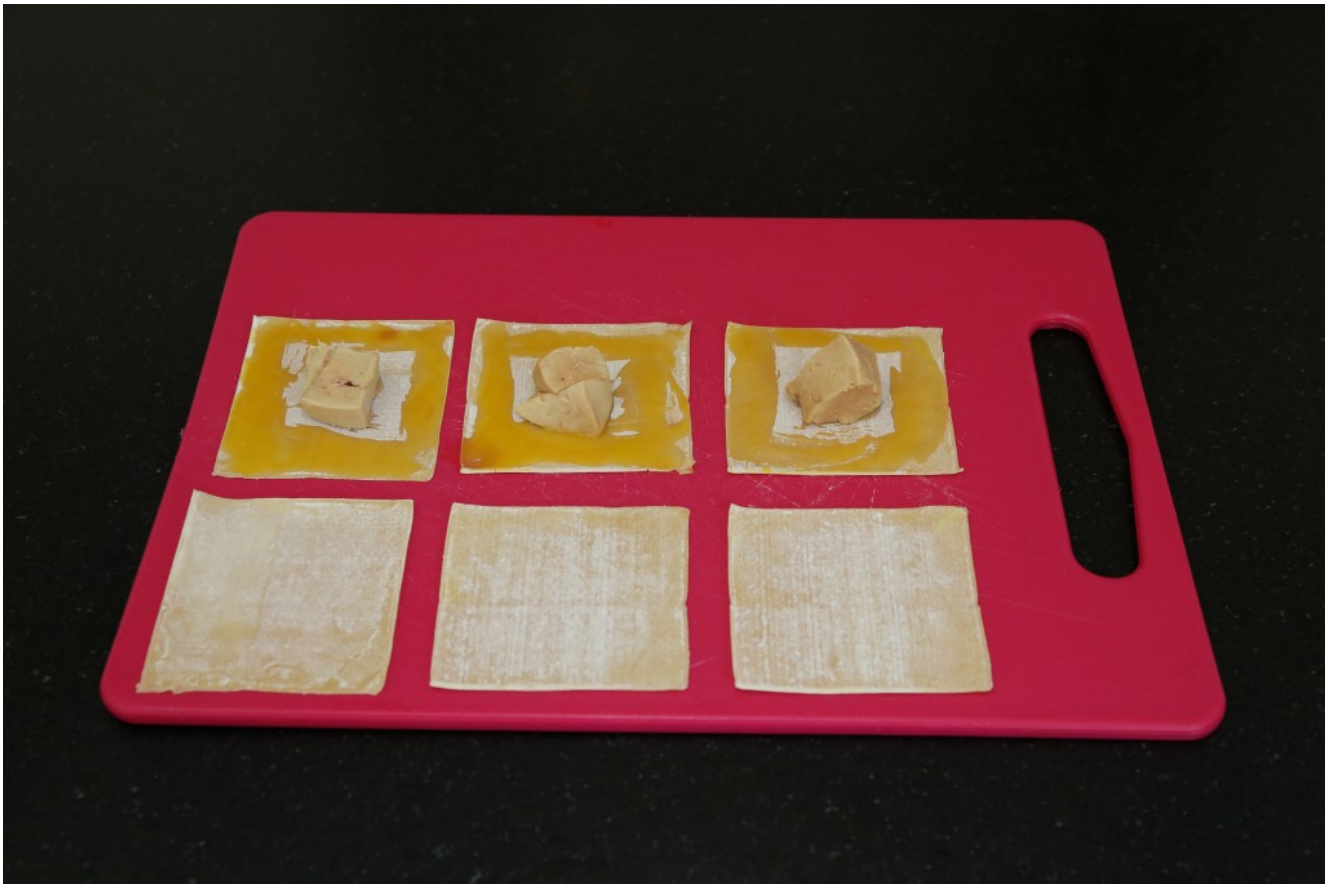
Pendant la cuisson des œufs préparez les ravioles:

- Coupez les tranches de foie gras en gros cubes. Vous utiliserez un gros cube par raviole.
- Dans un petit bol battez deux œufs.
- Déposez sur votre plan de travail les carrés de pâtes à raviole et badigeonnez les de jaune d’œuf sur le pourtour à l’aide du pinceau.



Badigeonnez le contour des ravioles

- Posez un cube de foie gras au centre de chaque raviole. Saupoudrez légèrement de sel et de poivre.



Déposez un cube de foie gras sur chaque raviole

- Recouvrir alors chaque carré par un deuxième carré de raviole et avec vos doigts tapoter pour commencer à souder en enlevant au maximum l’air à l’intérieur de la raviole.

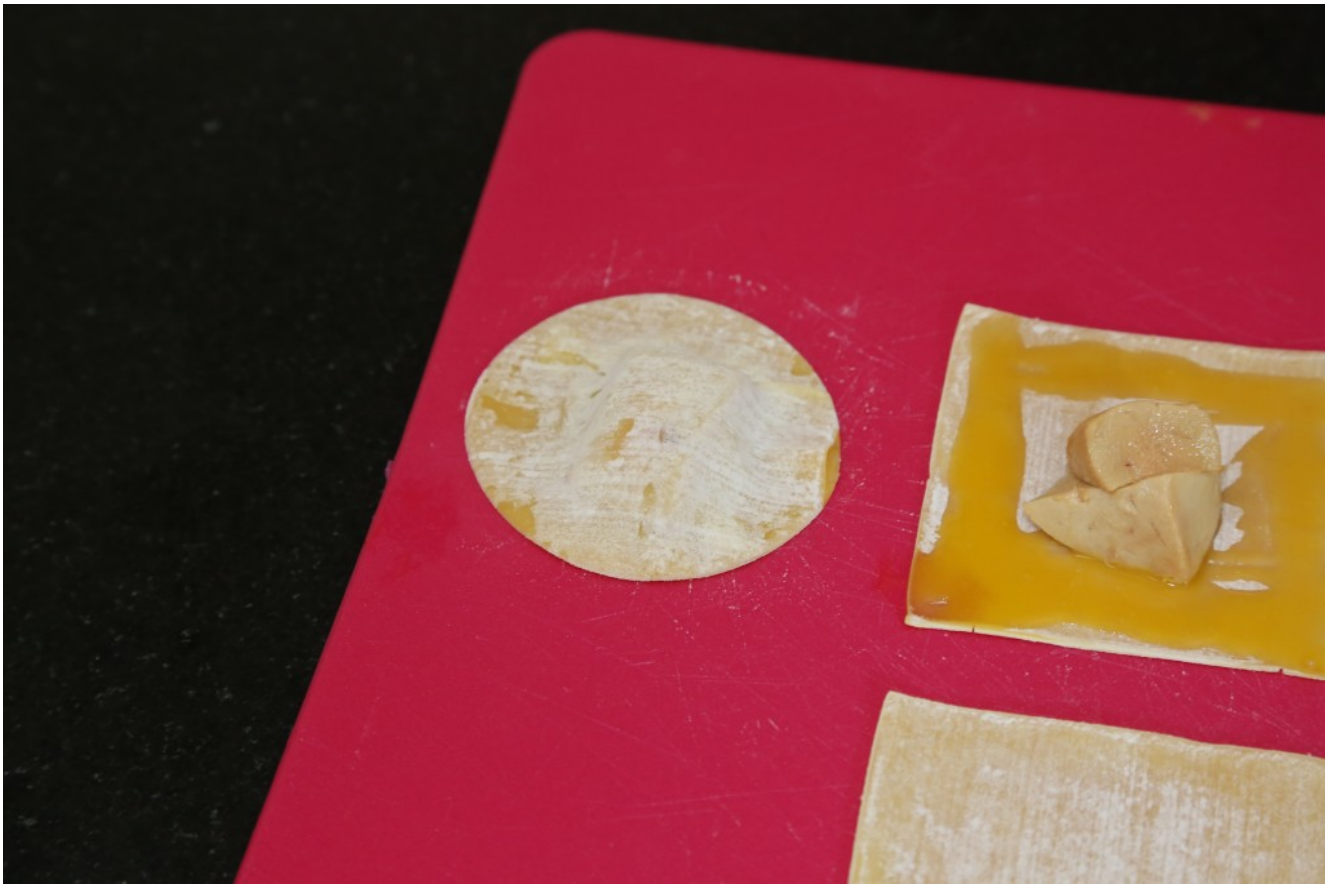
Bien chasser l’air dans chaque raviole

- Afin de bien souder les deux feuilles de ravioles utilisez un petit emporte pièce rond (utiliser le bord arrondi et non le côté coupant) en appuyant légèrement sur la pâte. Vous ne devez pas couper mais juste bien coller les deux feuilles.

Collez les deux feuilles de raviole à l’aide du petit emporte pièce

- Prenez maintenant le plus grand des emportes pièces , déposez le sur la raviole et appuyer fermement pour la découper : votre raviole est prête.

Découpez la raviole avec le grand emporte pièce



Raviole terminée

- Réservez au frais sans que les ravioles se touchent. Vous pouvez les préparez une heure à l’avance mais farinez les bien en dessous et déposez les sur un feuille de papier anti adhésif (papier cuisson..) pour qu’elles ne collent pas trop à leur support en attendant la cuisson.

Réservez les ravioles au frais sans qu’elles se touchent et farinez les bien!

Pour finir:
Taillez de nouveau un petit morceau de gingembre en tout petits dés: pelez le gingembre à l’aide d’un petit couteau puis le trancher en très fines lamelles ; couper chaque lamelle en très fins bâtonnets et émincer les bâtonnets en tout petits cubes (1 millimètre de côté tout au plus).

Tailler le gingembre en très fin petits dés

- Réchauffez le bouillon et passez le au travers d’un chinois pour en ôter la citronnelle, les feuilles de combava et le gingembre qui ont infusé toute la nuit.

Passez le bouillon préalablement réchauffé

- Rectifiez alors l’assaisonnement du bouillon avec sel et poivre et ajoutez le gingembre que vous avez coupé fraîchement en tout petits dés. Gardez au chaud .

Dressage:

- Quelques minutes avant de servir faire bouillir de l’eau salée (10 gr par litre) et cuire les ravioles (2 à 3 mn suffises).
- Retirer les à l’aide d’une écumoire.

Égouttez les ravioles

- Sortir le sachet de jaunes d’œuf de la machine basse température avec un torchon et à l’aide d’un ciseau coupez un petit coin du sachet afin de transformer ce dernier en poche à douille improvisée. Déposez dans chaque assiette des petites perles de jaune d’œuf.

Déposez dans chaque assiette des petites perles de jaune d’œuf

- Déposez trois ravioles par assiette .

3 ravioles par assiette

- Recouvrir d’une louche de bouillon chaud et décorez avec quelques feuilles de coriandre ou de persil..

Versez une louche de bouillon sur le tout et décorez avec des feuilles de coriandre

C’est prêt!

Astuces:

- N’utilisez que de la citronnelle fraîche et surtout pas en poudre.
- Vous avez ici la recette du fond de volaille classique si vous n’y ajoutez pas la citronnelle, gingembre et combava. Faites le réduire de moitié au lieu d’un tiers et vous obtiendrez une gelée plus consistante que vous pourrez congeler en petites quantités: de cette manière vous aurez toujours un bon fond de volaille à la maison!

Ravioles de chèvre , coulis de poivron jaune à l’huile d’argan de Naoëlle d’Hainaut

Ravioles chèvre-basilic, coulis de poivron jaune et huile d’argan

Un petit air d’Italie qui fera toujours l’unanimité .

La facilité d’exécution tient de l’utilisation des pâtes à ravioles asiatiques déjà toutes prêtes et faciles d’emploi .J’aime servir ces ravioles en amuses-bouche chauds (un par personne) mais c’est aussi une très bonne entrée ensoleillée.

Ingrédients pour 4 personnes (proportion pour une entrée soit 4 ravioles par convive):

pour un amuse bouche comptez une raviole par personne

- un paquet de pâte à raviolis chinois
- un ou deux jaunes d’œuf
- 250g de fromage de chèvre le plus frais possible (il faut qu’il soit moelleux)
- des jolies feuilles de basilic
- 3 beaux poivrons jaunes
- sel
- poivre
- 1 c à s rase d’huile d’argan

Matériel:

- 2 emporte-pièces de forme ronde (un petit pour souder la raviole et un plus grand pour la découpe)

2 tailles différentes pour les emporte-pièces

- un petit pinceau
- un blendeur

Préparation:

- détailler les poivrons en lamelles

couper les poivrons en lamelles

- les verser dans une casserole d’eau chaude et les cuire à feu moyen jusqu’à ce qu’ils soient bien tendres.
- égouttez les mais conserver l’eau de cuisson
- verser les dans un blender avec un peu d’eau de cuisson et mixer le tout : la préparation doit avoir la consistance d’un coulis . Si cela vous semble trop épais rajouter progressivement un peu d’eau de cuisson pour obtenir la consistance voulue. Ajoutez aussi progressivement l’huile d’argan et goûtez au fur et à mesure. La saveur de de l’huile doit être subtile sans trop prendre le dessus sur les poivrons. Réservez.
- avec une fourchette ou un petit fouet battez le chèvre pour qu’il soit bien lisse (s’il est trop épais détendez le avec de la crème fraîche liquide): il doit avoir la consistance d’une crème. Saler et poivrer à votre convenance.
- dans un petit bol battez deux jaunes d’œuf.
- déposer sur votre plan de travail les carrés de pâtes à raviole et badigeonnez les de jaune d’œuf sur le pourtour à l’aide du pinceau.

badigeonner les ravioles

- déposer alors une petite boule de chèvre au centre de la raviole puis la recouvrir d’ une belle feuille de basilic .

farcir chaque raviole

- recouvrir alors chaque carré par un deuxième carré de raviole et avec vos doigts tapoter pour commencer à souder en enlevant au maximum l’air à l’intérieur de la raviole.

Cuisine attitude

recouvrir en chassant l’air au maximun

- afin de bien souder les deux feuilles de ravioles utilisez un petit emporte pièce rond (utiliser le bord arrondi et non le côté coupant) en appuyant légèrement sur la pâte. Vous ne devez pas couper mais juste bien coller les deux feuilles.

bien souder

- prenez maintenant le plus grand des emportes pièces , déposez le sur la raviole et appuyer fermement pour la découper : votre raviole est prête.

finition de la raviole

- faire bouillir de l’eau et cuire les ravioles (2 à 3 mn suffises). Retirer les à l’aide d’une écumoire.

Dressage:

- dans une assiette creuse ou un mini bol verser un peu de coulis de poivron réchauffé et déposer dessus une raviole (pour un amuse bouche) ou 4 ravioles (pour une entrée).
- décorer avec une feuille de basilic.

Astuces:

- vous trouverez la pâte à raviolis chinois dans les épiceries asiatiques. Ces petits sachets contiennent de très fines tranches de pâte à ravioles (environ un

quarantaine par paquet) et peuvent être congelés sans problème s’ils ne le sont pas déjà lorsque vous les achetez).

- pour souder la raviole faites bien attention d’utiliser le côté arrondi du petit emporte pièce et non le coté coupant.
- lors de soudure de la raviole prenez bien soin d’emprisonner le moins d’air possible à l’intérieur.
- lorsque vous faites un coulis ou une soupe de légume ne mettez jamais tout le jus de cuisson d’un coup dans le mixer ou blender: il est toujours plus facile de rajouter du liquide progressivement pour obtenir la consistance voulue.

Le saviez-vous?

L’huile d’argan est extraite du fruit torréfié de l’arganier, arbre originaire du nord ouest de l’Afrique (Maroc , Algérie).

huile d’argan

Elle est très utilisée dans ces régions pour ses propriétés cosmétiques mais également en cuisine. Elle est rehausse la saveur des plats grâce à son petit goût de noisette. C’est une huile qui ne doit pas être utilisée à haute température.