

Mousseline de flétan et poivron

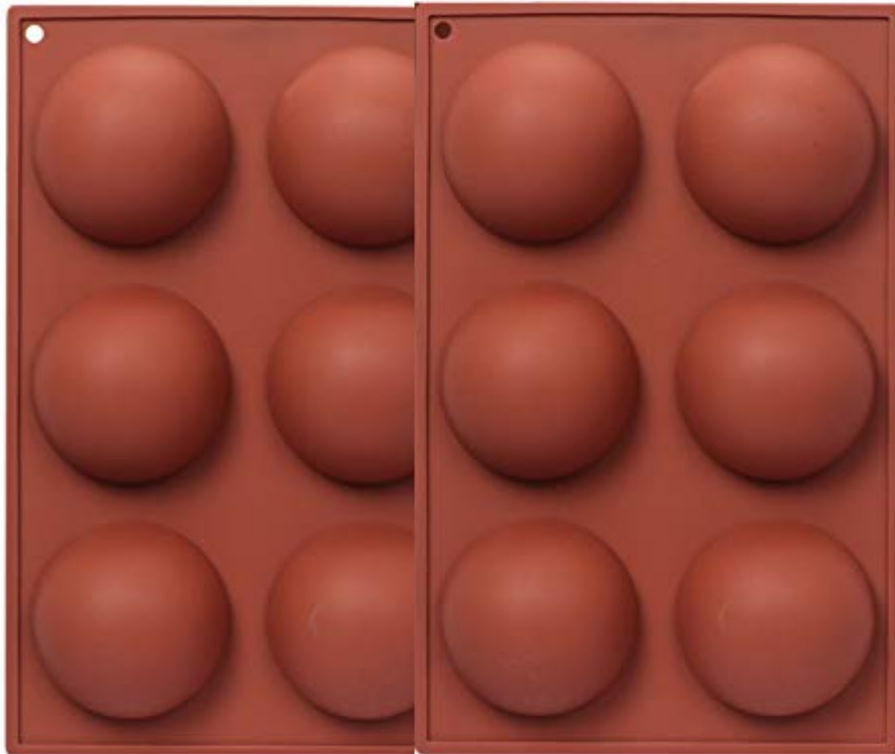
Encore un dernier parfum d'été avec cette jolie entrée que vous pouvez également servir en plat.



Mousseline de flétan et poivron

Matériel

- moules demi sphere anti adhésif. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FYY 2 pièces Moules à bonbons et chocolat silicone à 6 trous en forme de demi-sphère, pour chocolats, gâteaux, gelée, pudding, fondants en silicone antiadhésif pour la cuisson de au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

- 50 cl de lait entier
- 50 g de beurre
- 65 g de farine tamisée
- 50 g de jaune d'œuf
- 350 g de filet de flétan
- 100 g de beurre pommade
- 3 œufs
- une cuillère à soupe de poudre de curry
- sel et poivre

Pour la garniture et la sauce

- 3 poivrons
- 100 g d'échalote
- 4 gousses d'ail
- 50 ml de vinaigre balsamique blanc (vous en trouverez un excellent en cliquant [ici](#))
- 200 ml de bouillon de dashi (dans les épiceries asiatiques ou cliquez [ici](#))
- sel et poivre
- quelques feuilles de coriandre et quelques crevettes grises

Préparation

- Faites chauffer le lait et les 50 g de beurre. Quand le beurre est fondu ajoutez la farine tamisée et mélangez continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Puis hors feu ajoutez les 50 g de jaune d'œuf. Réservez.



Hors feu ajoutez les 50 g de jaune d'œuf

- Mixez finement le poisson avec 100 g de beurre pommade, les 3 œufs entiers et le curry.



Mixez finement le poisson

- Mélangez les deux préparations. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et curry.



Mélangez les deux préparations

- Remplissez vos moules avec la mousseline et faites cuire au bain marie au four à 180° pendant 40 minutes.



Remplissez vos moules avec la mousseline

- Pendant ce temps préparez la garniture et la sauce. Détaillez les poivrons en morceaux.



Coupez les poivrons rouges en brunoise

- Ciselez l'échalote.



Émincez finement les échalotes

- Faites revenir l'échalote avec un peu d'huile d'olive. Puis ajoutez les poivrons. En fin de cuisson déglacez avec le vinaigre. Salez et poivrez. Prélevez 200 g de poivron et réservez le reste pour le dressage.



Préparez les poivrons

- Mixez les 200 g de poivron avec 200 ml de bouillon dashi. Votre sauce est prête. Réservez.



Mixez les 200 g de poivrons
avec 200 ml de bouillon
dashi

- Sortez les mousselines du four et laissez-les retomber en température. Démoulez délicatement les mousselines en vous aidant d'un plat que vous poserez sur les moules et que vous retournerez d'un coup.



Démoulez délicatement les mousselines

Dressage

- Versez un peu de sauce au fond de l'assiette et posez une mousseline par -dessus. Répartissez un peu de poivrons tout autour et décorer avec des feuilles de coriandre et quelques crevettes grises.



Mousseline de flétan et poivron

Cabillaud basse température, sauce vierge à la grenade, petits pois verveine

Un recette tout en fraîcheur avec un cabillaud parfaitement cuit grâce à la cuisson sous vide basse température.



Cabillaud Basse température, sauce vierge à la grenade, petits pois verveine

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température.

Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of -Tome 4« et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 5 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.



Tomes 1, 2, 3, 4, 5

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5, cliquez [ici](#)

Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine 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 en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur 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

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le cabillaud

- cabillaud: comptez 110 g par personne si vous servez ce plat en entrée ou 180 g si vous le servez en plat
- un filet d'huile d'olive
- le zeste d'un citron

Pour la sauce vierge

- 20 g d'oignon rouge
- 100 g d'huile olive

- 60 g de grains de grenade
- 80 g de mini tomate
- le jus et le zeste d'un demi citron
- la chair d'un demi citron jaune
- des feuilles de coriandre
- sel et poivre

Pour la purée petits pois, verveine

- 250 g de petits pois frais écosés
- 8 g de feuilles de verveine
- 50 g de chèvre frais
- 20 g d'huile olive
- une cuillère à café de vinaigre de riz
- sel et poivre

Préparation

- Ecossez les petits pois et versez-les dans une casserole d'eau bouillante. Laissez cuire environ 10 minutes et égouttez. Mixez les petits pois avec les feuilles de verveine, le chèvre, l'huile d'olive et le vinaigre de riz. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.



Cuisez les petits pois

- Préparez la sauce: ouvrez et détaillez la grenade: pour en ôter facilement les graines commencer par faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du

pédoncule, comme sur la photo.



Faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du pédoncule

- Puis ôtez le chapeau avec le pédoncule.



Puis ôtez le chapeau de la grenade

- Vous pouvez voir que les graines sont séparées en segments de peau blanche (5 à 6 par grenade). Coupez alors l'extérieur de la grenade au niveau de chaque segment sans aller trop profondément.



Coupez alors la grenade au niveau de chaque segment

- Puis avec les doigts ouvrez la grenade. Les segments se détachent alors facilement. Il ne reste plus qu'à prélever les graines.



Puis avec les doigts ouvrez la grenade

- Ouvrez les mini tomates en 4 et ôtez les graines. Coupez les tomates en petite brunoise (petits dés).



Coupez les mini tomates en
fine brunoise

- Réalisez une brunoise avec l'oignon rouge.



Épluchez l'oignon rouge,
coupez-le en deux et
réalisez une fine brunoise

- Prélevez la chair d'un demi citron.



Prélevez la chair d'u demi
citron

- Prélevez les feuilles de coriandre.



Prélevez les feuilles de coriandre

- Dans un bol mélangez l'oignon rouge, la chair de citron, la brunoise de tomate, les grains de grenade avec l'huile d'olive, les feuilles de coriandre, le jus de citron et son zeste. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.



Préparez la sauce vierge

- Versez quelques gouttes d'huile d'olive sur les morceaux de cabillaud et zestez un citron par dessus. Placez les morceaux de poisson dans un sac sous vide et cuire sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 10 minutes.



Mettez le cabillaud sous vide

Dressage

- Réalisez une ou deux quenelles de purée de petits pois légèrement tiédie et déposez-les dans l'assiette. Versez une cuillère de sauce vierge et posez un morceau de cabillaud par-dessus.



Cabillaud Basse température, sauce vierge à la grenade, petits

pois verveine

Mousse glacée litchis et gingembre (recette Thermomix)

Un sublime dessert, réalisé en moins de 10 minutes! C'est possible grâce à ce robot extraordinaire qu'est le Thermomix...



Mousse glacée litchis et gingembre (recette Thermomix)

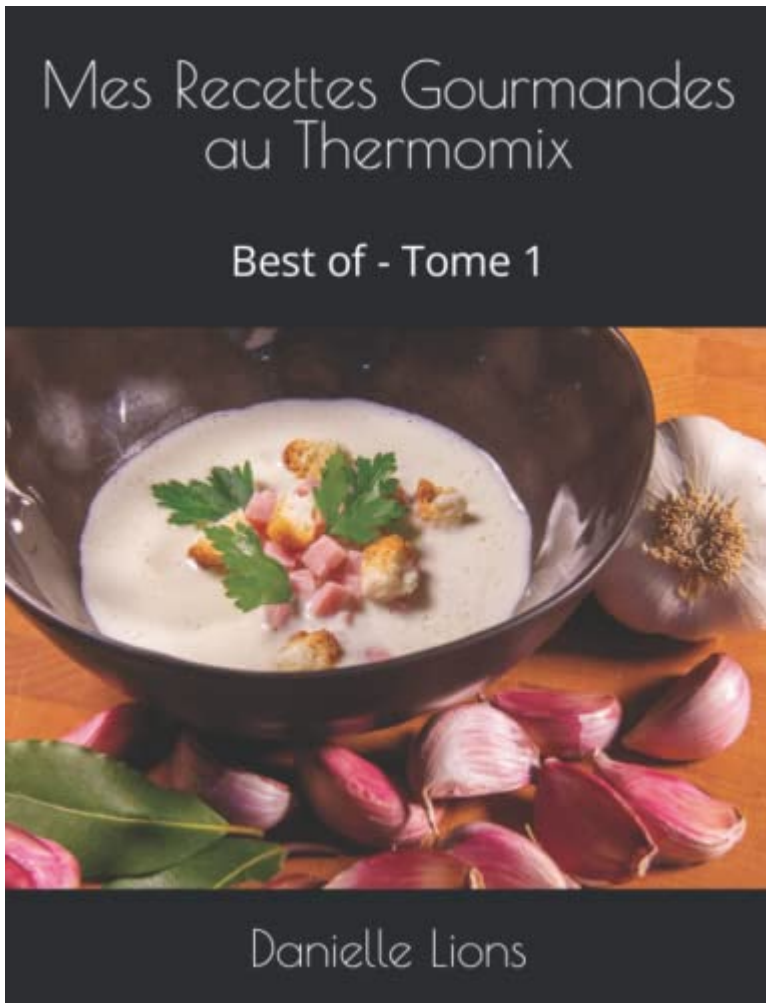
Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un merveilleux sorbet...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 8 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de sucre en poudre
- 250 g de litchis frais et décortiqués que vous aurez préalablement surgelés
- 1 blanc d'œuf
- suivant votre goût, 5 à 10 g de gingembre confit au sucre (vous en trouverez dans les épicerie asiatiques ou bio)

Préparation

- Coupez le gingembre confit en petits morceaux.



Coupez le gingembre

- Versez le sucre semoule dans le bol et mixez 15 secondes /vitesse 10.
- Ajoutez les 250 g de litchis congelés, le blanc d'œuf et le gingembre confit déjà coupé en petits morceaux. Placez le couvercle sur le bol **sans** le gobelet doseur et insérez la spatule dans l'orifice du couvercle.
- Tout en maintenant la spatule mixez 40 sec/vitesse 5. Ôtez la spatule.
- Placez le fouet et fouettez 3 min/vitesse 4.
- Servir tout de suite et décorez avec des tranches fines de gingembre confit.



Mousse glacée litchi et gingembre confit

Tatin de tomate et polenta

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



Tatin de tomate et polenta

Matériel

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



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

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



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

Ingrédients pour une tarte de 16 cm sur 16 cm

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

Pour les tomates

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

Préparation

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



Faites chauffer le lait

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



Mélangez la polenta

continuellement

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



La polenta forme une boule

- Hors feu ajoutez alors le parmesan à la polenta.



Hors feu ajoutez alors le parmesan à la polenta

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



Puis ajoutez le jaune d'œuf
à la polenta

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



Versez la polenta dans
votre moule

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



Plongez les tomates dans l'eau bouillante

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



Coupez les tomates en deux

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



Conservez quelques morceaux
de peau de tomate

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



Enfournez les peaux de
tomate à 90 degrés

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



Ajoutez le beurre au caramel

- Ajoutez les feuilles du thym citron.



Ajoutez le thym au caramel

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



Chemisez le moule

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



Disposez les demi tomates

sur le fond

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



Réinsérez le carré de polenta dans le moule

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



Tatin de tomate et polenta



Tatin de tomate et polenta

Beignets de fleur de courgette (recette de Thierry Marx)

C'est bientôt la fin des vacances et des dernières fleurs de courgette. En promenade au merveilleux marché provençal du vieux Valbonne dans les Alpes maritimes j'ai trouvé ces petits diamants qui n'attendaient qu'à être cuisinés. Alors si ce n'est pas déjà fait on en profite vite en réalisant de délicieux beignets que vous servirez en apéritif ou en entrée!



fleur de courgette

Cette recette du chef Thierry Marx est tiré du livre « Plats de chefs à la maison » d'Annabelle Schachmes qui rassemble les plus belles recettes de chef créées à la maison, pour ceux qui aiment cuisiner... à la maison ! Vous y trouverez 80 recettes simples et gourmandes de chefs prestigieux.

Les droits d'auteur de ce livre seront versés au Groupement National des Indépendants Hôtellerie & Restauration dans le but d'aider plus spécifiquement les restaurateurs et les futurs restaurateurs ainsi que les apprentis que la crise du COVID-19 et le confinement ont particulièrement impactés. Pour commander le livre cliquez [ici](#).



Plats de Chefs à la maison

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



Ingrédients pour 4 personnes

- 16 fleurs de courgette
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 33 cl d'eau glacée
- Huile d'arachide ou de colza
- Sel et poivre

Préparation : 5 min (+cuisson 10 à15 minutes)

- Préparez la pâte à frire: commencez par battre les œufs pour qu'ils moussent un peu, puis passez-les au chinois.
- Ajoutez la farine et mélangez.
- Ajoutez 1 pincée de sel et l'eau bien glacée, puis mélangez jusqu'à obtenir la texture d'une pâte à crêpes.
- Trempez les fleurs de courgette dans la pâte, égouttez bien puis faites-les frire dans l'huile (neuve) d'arachide ou de colza à 150 °C. Laissez-les 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés et croustillants.
- Déposez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.
- Assaisonnez de sel et de poivre immédiatement après les avoir sortis du bain d'huile, et servez aussitôt.

Recette extraite de l'ouvrage *Plats de chefs à la maison !* d'Annabelle Schachmes chez Solar éditions (18€)

Financiers ananas confit et coco

Qui n'aime pas les financiers, ces petites bouchées gourmandes qui accompagnent si bien un thé ou un café? J'ai eu envie de les réinventer en y associant un petit souvenir de mon enfance passée en Afrique: de l'ananas et de la noix de coco.

Le financier est une pâtisserie ultra facile à réaliser en peu de temps et ne demande aucun savoir ou technique particulière. Il est moelleux et savoureux ... Vous avez envie de vous régaler? Alors vite à vos fourneaux!



Financiers ananas confit et coco

Ingrédients pour environ 12 financiers

- 50 g de noix de coco en poudre
- 45 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 90 g de blanc d'œuf
- 60 g de beurre fondu (noisette)
- des copeaux séchés de noix de coco

Pour l'ananas confit

- 180 g de tranches d'ananas frais
- 30 g de sucre semoule
- 15 cl de rhum

Matériel

- J'ai utilisé des moules ronds en silicone de 5,3 cm de diamètre et de 3 cm de profondeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lékué Moule silicone, Noir, 1 - Pack

Préparation

- Découpez l'ananas en toute petite brunoise tout petits dés.



Détaillez l'ananas en petite brunoise

- Dans une poêle versez le rhum et le sucre; laissez légèrement caraméliser et ajoutez les dés d'ananas. Laissez caraméliser l'ananas. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.



Laissez caraméliser l'ananas

- Faites fondre le beurre à feu doux et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne « noisette »: après avoir fondu le beurre va commencer à mousser. Puis il commence à émettre un petit bruit: on dit qu'il « chante »... Il va prendre une belle couleur dorée et vous allez sentir une odeur de noisette. Ôtez du feu, filtrez et laissez refroidir à température ambiante.



Beurre noisette

- Dans un grand bol versez toutes les poudres à savoir noix de coco, sucre glace tamisé, farine tamisée.



Dans un grand bol versez toutes les poudres

- Battez légèrement les blancs pour qu'ils deviennent mousseux et incorporez-les au mélange des poudres. Mélangez bien.



Incorporez les blancs

légèrement battus

- Incorporez alors le beurre noisette qui est maintenant à température ambiante.



Incorporez le beurre noisette

- Versez la préparation dans vos moules au 3/4 de la hauteur. Puis, à l'aide d'une petite cuillère déposez un peu d'ananas au centre: il faut former un petit dôme.



Ajoutez l'ananas dans la préparation

- Puis disposez tout autour de l'ananas des copeaux de noix de coco. Enfournez à 180° pendant environ 20 à 25 minutes selon les fours.



Disposez les copeaux de noix
de coco

Vous pouvez vous inspirer de la recette en utilisant également des fruits de saison: pommes confites et amandes, poires et noisette et petits copeaux de chocolat, bananes et noix de coco, etc...



Financiers ananas confit et coco



Financiers ananas confit et coco

Moules au curry rouge et coriandre (recette Thermomix)

Une délicieuse recette de moules, réalisée simplement et parfaitement grâce à votre Thermomix ...



Moules au curry rouge et coriandre (recette Thermomix)

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

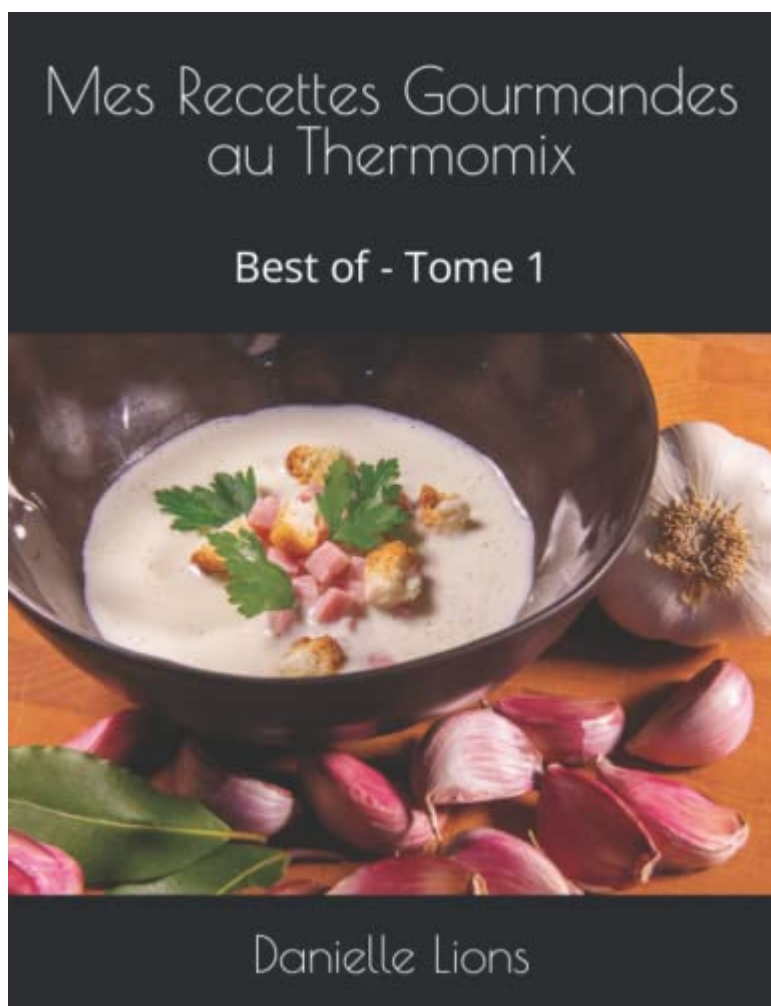
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous

proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 2 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 2,5 kg de moule (ce plat est une entrée donc on compte environ 600 g de moule par personne)
- 2 belles échalotes
- 2 gousses d'ail
- 10 g de beurre
- 25 g de pâte de curry rouge
- 2 g de feuilles de kaffir ou combava sèches (au rayon asiatique de votre super marché)
- 2 tiges de citronnelle
- 350 g de bouillon dashi ou de fumet de poisson; le bouillon dashi est un bouillon japonais réalisé à base de bonite . Vous en trouverez en cliquant [ici](#).
- 10 g de vinaigre de riz. Vous en trouverez en cliquant [ici](#).
- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de lait de coco
- Quelques brins de coriandre pour la présentation: prélevez les feuilles et ciselez-les.

Préparation

- Epluchez les 2 échalotes et les 2 gousses d'ail. Placez-les dans le bol avec les 2 g feuilles de kaffir, les tiges de citronnelle et mixez 5 secondes/vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez les 10 g de beurre, les 10 g de vinaigre de riz et les 25 g de pâte de curry rouge; mijotez 5 mn/ 98°/ vit 0,5.
- Placez les moules dans l'ensemble Varoma en les répartissant sur les deux étages.
- Ajoutez les 350 g de bouillon dashi dans le bol et

placez l'ensemble Varoma contenant les moules sur le couvercle.

- Faites cuire 12 mn/ Varoma/ vit 0,5.
- Réservez les moules dans un récipient.
- Versez le bouillon du bol au travers d'une passoire pour en ôter tous les petits morceaux de feuille de combava et de citronnelle. Remplacez le bouillon filtré dans le bol, ajoutez les 3 jaunes d'œuf et le lait de coco. Placez le fouet dans le bol et cuire pendant 8 minutes/ vit 3,5/ 85°.
- Pendant la cuisson de la sauce, ôtez le dessus de coquille de chaque moule et placez les demi coquilles restantes contenant les moules dans votre plat de présentation. Ciselez les feuilles de coriandre.
- En fin de cuisson ôtez le fouet et mixez la sauce 20 secondes/ vit 10. Votre sauce est prête: versez-la sur vos moules. Saupoudrez de feuilles de coriandre ciselées et servez immédiatement.



Moules au curry rouge et coriandre (recette Thermomix) au curry

rouge

Crushed and grilled potatoes

Aujourd'hui un petit recette toute simple de tous les jours, afin de préparer les pommes de terre autrement. Vous allez régaler tout le monde dans la famille, aussi bien les grands que les petits! Elle se réalise avec des petites pommes de terre donc choisissez une variété adaptée.

Je me suis inspirée d'une recette présentée par le critique gastronomique François -Régis Gaudry dans l'émission Top Chef « Les duels ».



Crushed and grilled potatoes

Ingrédients

- petites pommes de terre variété grenailles ou rattes (comptez 5 à 6 pommes de terre par personnes)
- huile d'olive
- origan
- emmental ou gouda râpé
- sel et poivre

Préparation

- Mélangez un peu d'huile d'olive avec l'origan, du sel et poivre.



Mélangez huile d'olive et origan

- Lavez les pommes de terre mais gardez leur peau. Cuisez-les vapeur pendant 20 minutes. Puis à l'aide d'un petit rouleau à pâtisser ou tout simplement le dessous d'un verre, aplatissez-les d'un coup sec. Disposez-les sur une surface anti adhésive. Puis badigeonnez les pommes de terre avec le mélange huile origan.



Badigeonnez les pommes de terre

- Passez -les pommes de terre au four sous le grill pendant 10 minutes (à environ 10 à 12 cm en dessous du grill). Puis retournez les pommes de terre à l'aide d'une spatule et repassez un peu du mélange huile origan. Repassez sous le grill pendant 8 minutes. Ajoutez le fromage râpé et ré enfournez 1 à 2 minutes.



Ajoutez le fromage râpé et ré enfournez 2 minutes

- Servez tout chaud avec une bonne viande ou une salade.



Crushed and grilled potatoes

Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Lors de la dernière saison Top Chef 2021 le chef triplement étoilé et meilleur ouvrier de France Eric Fréchon a proposé une recette étonnante à base d'un œuf cuit par congélation pendant 24 heures et servi avec une crème de chou-fleur.

Cette recette, tout en simplicité, à servir en entrée m'a donné envie et j'ai tenté de la refaire...Le jaune de l'œuf , après congélation se transforme en une sorte de boule très

crémeuse dont la consistance rappelle celle d'une pâte de fruit. Le blanc n'est pas utilisé pour cette recette: vous pouvez l'employer pour une recette sucrée ou tout simplement une omelette faite rien qu'à base de blancs dans laquelle vous rajouterez des oignons, des lardons, un reste de pommes de terre sautées, des poivrons selon votre inspiration...



Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Matériel

- une râpe micro plane. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: cette râpe est la plus efficace et elle est utilisée par les professionnels.



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un excellent mixeur: pour tous renseignements sur le Thermomix cliquez [ici](#)
- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



EasyCake | Spatule à Pâtisserie Coudée en INOX | Réussir
Glaçage et Lissage Gateaux | Matériel Professionnel |
Entretien et Lavage Facile | Lot de 3 | Satisfait Ou Remboursé
30j

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 200 g de chou-fleur
- 20 g de beurre
- sel et poivre
- 35 g de truite fumée (le chef utilise du haddock)
- 100 g d'œuf de truite (le chef utilise du caviar)

Pour la tuile à l'encre de sèche:

- 80 g d'eau
- 20 g de farine
- 30 g d'huile

- 2 g d'encre de seiche (chez votre poissonnier)

Préparation

- La veille placez vos 4 œufs (avec leur coquille) au congélateur. Le jour même sortez vos œufs du congélateur une heure avant de servir. Plongez-les quelques minutes dans un bol d'eau pour que la coquille puisse s'enlever facilement. Puis déposez les œufs encore congelés sans coquille dans un récipient. Quand le blanc est redevenu liquide, prélevez les jaunes qui ne se casseront pas: ils forment alors une jolie bille moelleuse.



Déposez les œufs encore congelés sans coquille dans un récipient

- Pour les tuiles d'encre de sèche: mixez tous les ingrédients (attention l'encre de seiche tache énormément!). Puis versez en une petite quantité dans une poêle bien chaude: laissez cuire jusqu'à ce que la tuile forme des petits trous. Décollez-la avec une spatule coudée et réservez.



Préparez les tuiles d'encre
de seiche

- Détaillez le chou fleur en sommités ; gardez-en une ou deux pour les râper à cru lors du dressage sur vos assiettes. Faites cuire vapeur 200 g de sommités de chou-fleur. Puis mixez-les finement en ajoutant 20 g de beurre et les 35 g de truite fumée.



Détaillez le chou fleur
blanc en petites
« florettes » ou sommités

Dressage

- Disposez un trait de purée de chou-fleur dans l'assiette. A côté, dressez quelques œufs de truite à l'aide d'un petit emporte pièce et posez le jaune confit par-dessus. Râpez un peu de chou-fleur cru par dessus

l'ensemble et posez une tuile dans l'assiette.



Œuf et chou-fleur façon Eric Frechon: une recette 3 étoiles hyper simple!

Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

Une fois n'est pas coutume. Voici un dessert basse température: cette cuisson douce va permettre de cuire les abricots tout en conservant une belle tenue de ce fruit si fragile à la cuisson et surtout d'en concentrer le goût.



Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of -Tome 4« et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 5 » . Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.



Tomes 1, 2, 3, 4, 5

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5, cliquez [ici](#)

Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine 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 en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser 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 mixeur à herbe (pour le sucre de romarin). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Mini-hachoir 50g 220w - 855306

- des petits cercle de présentation pour former les biscuits



Cercles De Présentation,4 Emporte-Pièces Ronds Avec Poussoir - Acier Inoxydable,Moule à Cake DIY Moule à Gâteau Nourriture Cuisson Présentation Anneaux

- une spatule coudée pour déplacer les petits biscuits



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

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les abricots

- 8 abricots: ne les prenez pas trop mûrs
- une noix de beurre
- 5 % du poids des abricots en sucre

Pour le coulis de fraise

- 450 g de fraises
- 40 g de sucre en poudre
- une branche de romarin frais

Pour les biscuits

- 200 g de spéculos ou de sablés (pour la recette des sablés maison cliquez [ici](#))
- 65 g de beurre

Pour le sucre au romarin

- 30 g de sucre
- 5 g de feuille de romarin frais

Pour le dressage

- quelques petites fraises fraîches

Préparation

- Commencez par préparer le sucre au romarin: mixez finement sucre et feuilles de romarin. Réservez dans un petit pot hermétique.



Mixez finement sucre et
feuilles de romarin

- Mixez les sablés avec le beurre. Etalez le mélange au fond d'un petit cercle de présentation en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère ou du poussoir si vous en avez. Ôtez les cercles et placez au frais.



Formez les petits biscuits

- Coupez les abricots en deux et ôtez les noyaux. Mettez-les sous vide avec une belle noix de beurre et 5% de leur poids en sucre.



Mettez les abricots sous vide

- Equeutez et coupez les fraises en tranches et mettez-les sous vide avec le sucre et la branche de romarin. Cuisez les fraises et les abricots sous vide ensemble au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 70° pendant 20 minutes.



Mettez les fraises sous vide avec le romarin

- Après cuisson réservez les abricots: si vous ne les servez pas tout de suite, laissez-les sous vide au frais et ramenez-les à 50° (on les sert tièdes) pendant 15 minutes juste avant de servir. Mixez les fraises cuites avec leur jus de cuisson après avoir ôter la branche de romarin pour obtenir un joli coulis.



Mixez les fraises

Dressage

- A l'aide de la spatule coudée, placez un biscuit dans l'assiette. Disposez les demis abricots et versez la sauce aux fraises tout autour. Saupoudrez le sucre au romarin sur les abricots.



Abricots, fraises et romarin (recette basse température)



abricot fraises romarin BT

Gaspacho tomate ananas estragon (recette Thermomix)

L'été démarre en beauté et tout en fraîcheur avec cette recette de gaspacho fruité réalisée rapidement avec votre Thermomix, bien sûr!



Gaspacho tomate ananas estragon (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

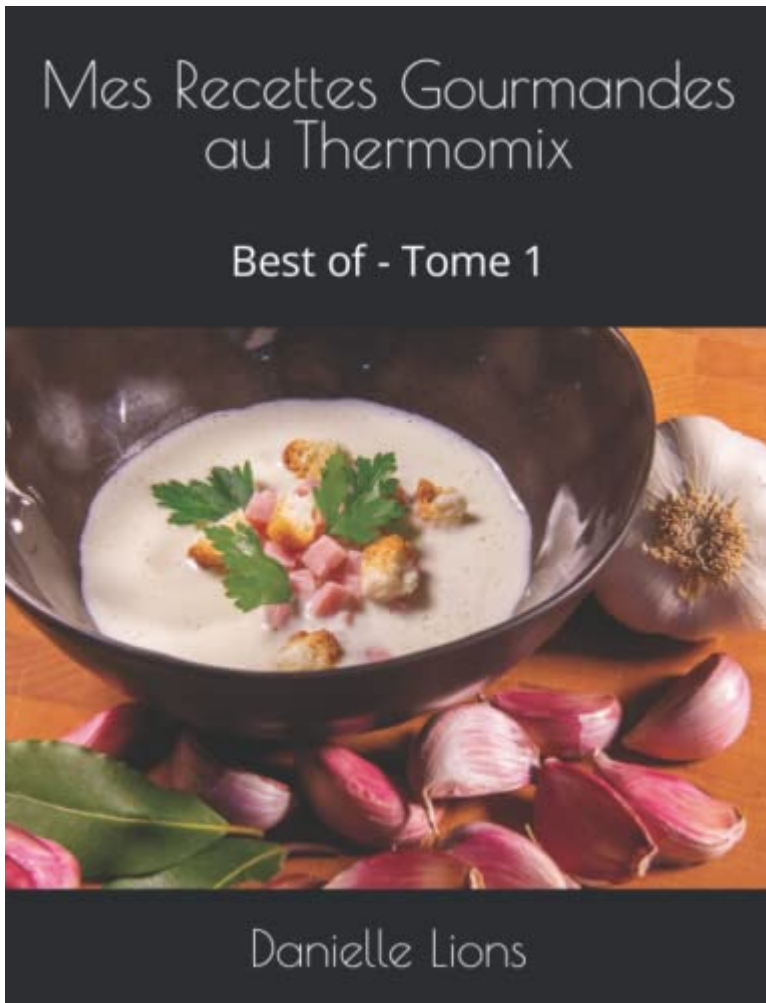
Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil qui va changer votre vie culinaire au quotidien, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet... Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 60 g d'oignon épluché
- 2 gousses d'ail
- 5 g d'huile d'olive
- 700 g de tomates ananas coupées en deux
- 250 g d'ananas frais
- 10 g de feuille d'estragon frais

- deux cuillérées à soupe de vinaigre balsamique blanc
- sel et poivre

Préparation

- Placez les 60 g d'oignon et les deux gousses d'ail dans le bol. Mixez 5 secondes/ vit 5.
- Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule. Cuisez 5 minutes/ 98°/ vit 1.
- Placez tous les autres ingrédients dans le bol. Mixez 1 min/vitesse 10.
- Servez tout de suite!

Tomates d'été, tartare de truite, basilic

Une recette qui paraît toute simple mais qui demande un peu de travail pour une explosion de saveur! Elle est signée du chef Piet Huysentruyt, chef étoilé du restaurant Likoké à Les Vans en France. Elle se commence la veille pour obtenir une eau de tomate savoureuse et limpide...et des tomates super parfumées.



Tomates d'été, tartare de truite, basilic

Matériel

- filtre à confiture pour l'eau de tomate



Tala Kit confiture Filtration

Ingrédients pour 4 tomates

Pour l'eau de tomate: à commencer la veille

- 4 grosses tomates
- une gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- un bouquet de basilic
- sel et poivre blanc
- quelques gouttes de tabasco

Pour les tomates de présentation (à mariner pendant 8 heures dans l'eau de tomate)

- 4 grosses tomates pour la présentation
- eau de tomate préparée la veille

Pour le chutney

- une tomate
- une échalote
- une gousse d'ail
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique blanc
- une cuillerée à soupe de sucre
- sel et poivre (poivre sichuan)

Pour l'huile de basilic

- 1 dl d'huile de pépin de raisin
- une belle poignée de basilic
- une gousse d'ail

Pour le tartare

- 200 g de truite saumonée crue
- 125 g de truite saumonée fumée
- le chutney que vous avez réalisé
- sel et poivre sichuan
- une belle cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préparation

- Pour l'eau de tomate: à commencer la veille! Coupez grossièrement les 4 tomates et mixez-les avec une gousse d'ail, 4 cuillerées à soupe de ketchup et le bouquet de basilic. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Ajoutez quelques gouttes de tabasco. Vous obtenez une purée que vous allez passer au travers d'un linge pendant tout une nuit pour obtenir votre eau de tomate. Le lendemain prélevez une douzaine de cuillerées d'eau de tomate et réservez-les au frais: cette eau de tomate servira au dressage et le reste servira à faire mariner vos tomates de présentation.



Passez la purée au travers d'un tamis

- Le matin pour le soir: préparer les tomates à mariner. Émondez les tomates (les 4 pour la présentation et celle pour la brunoise du chutney): pour cela incisez en croix le dessus des tomates au niveau du pédoncule avec un petit couteau et plongez-les dans un bain d'eau bouillante pendant 30 secondes.



Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant 30 à 40 secondes

- Puis sortez les tomates et plongez-les immédiatement dans un bain d'eau froide et ôtez la peau. Réservez quelques morceaux de peau de tomate: vous allez en faire des chips. Badigeonnez les peaux de tomate d'un peu d'huile d'olive, sel et poivre. Passez au four à 180° pendant environ 10 minutes. Réservez.



Réalisez les chips de peau de tomate

- Coupez les tomates pelées au deux tiers de manière à en ôter le chapeau (côté pédoncule) et ôtez l'intérieur (graines et pulpe).



Coupez les tomates au deux tiers de manière à en ôter le chapeau

- Réservez 4 tomates évidées pour la présentation. Détaillez les chapeaux ainsi que la dernière tomate en toute petite brunoise qui vous servira pour la réalisation du chutney.



Coupez le reste des tomates
en brunoise

- Faites mariner les tomates évidées dans le reste d'eau de tomate pendant 8 heures.



Faites mariner les tomates
évidées dans le reste d'eau
de tomate

- Pour l'huile de basilic: faites chauffer l'huile, l'ail et le basilic à 70° pendant 10 minutes. Puis mixez et filtrez. Versez dans une pipette.



Filtrez l'huile de basilic

- Pour le chutney: ciselez l'échalote et la gousse d'ail. Faites revenir le tout avec un peu d'huile d'olive. Quand l'échalote est translucide ajoutez la brunoise de tomate. Laissez cuire encore 5 minutes à feu doux puis déglacez avec le vinaigre et ajoutez le sucre. Poursuivez la cuisson jusqu'à obtention d'une texture un peu épaisse. Réservez.



Réalisez le chutney

- Pour le tartare: coupez le poisson en petits dés et mélangez avec le chutney et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mélangez le poisson coupé
avec le chutney

Dressage

- Remplissez vos demi tomates avec le tartare de poisson, retournez-les en les posant sur l'assiette de présentation. Versez l'eau de tomate tout autour et posez quelques gouttes d'huile de basilic sur l'eau de tomate. Décorez avec des feuilles de basilic et les chips de tomate.



Tomates d'été, tartare de truite, basilic

Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

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



Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic

Matériel

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



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

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



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

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

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

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

Préparation

- Taillez les aubergines en lamelles fines.



Taillez les aubergines en lamelles fines

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



Passez les aubergines à la poêle

- Coupez les poivrons en lamelles.



Coupez les poivrons en lamelles

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



Faire tremper la gélatine

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



Mixez la sauce finement

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



Dressez la terrine

- Laissez au frais toute une nuit.



Laissez reposer la terrine

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



Terrine aubergine poivron et gelée au coulis de tomate et basilic