Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)

Le porc ardennais est une viande de porc légèrement salé et fumé qui, cuit sous vide, est d’une tendreté exceptionnelle. Le fenouil l’accompagne tout en délicatesse et l’orange amène ce petit côté salé sucré qui lui va si bien. Ce Porc Ardennais, fenouil confit et orange se sert tiède.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)

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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici
- Pour le tome 6 cliquez ici

Matériel

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

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

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

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

- une mandoline pour réaliser les fines tranches de fenouil ; vous pouvez aussi les réaliser avec un couteau bien tranchant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

Myiosus Mandolines de Cuisine, Mandoline Cuisine en Inox à Épaisseur de Tranche Réglable, Mandoline Professionnelle pour Légumes, Julienne, Faire des Frites, avec Gant Anti Coupure

- Une microplane, râpe ultra performante qui vous permettra d’obtenir un zeste extrêmement fin parfait, ultra fin et surtout sans aucune trace de zist – la partie blanche sous le zeste de votre agrume- qui est très amère. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

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

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de médaillons de porc d’environ 2 cm d’épaisseur

Pour la marinade de la viande

- Le zeste et le jus d’un citron jaune et d’une orange
- 3 gousses d’ail
- 45 g d’huile d’olive
- les feuilles d’une branche de romarin
- poivre du tymut

Pour la garniture

- 3 fenouils

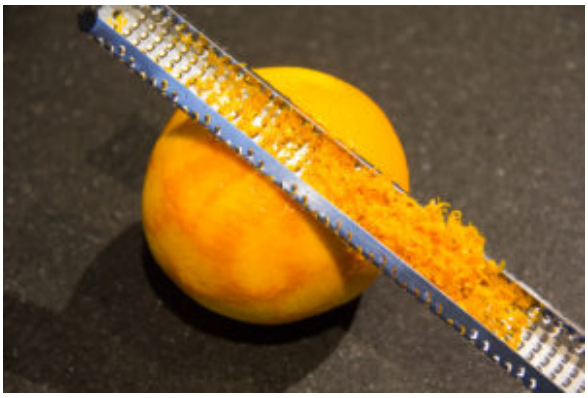
- 20 g d’huile d’olive
- 35 g de jus d’orange
- 10 g de soja sucré
- 2 oranges taillées en suprême et le jus d’une orange
- quelques feuilles de fenouil frais que vous prélèverez sur les fenouils et que vous réserverez pour le dressage

Pour la vinaigrette

- 6 g de poudre de fenouil
- 30 g d’huile d’olive
- 5 g de Vinaigre balsamique blanc
- 10 g Citron confit
- 5 g feuilles de menthe fraiche
- Sel et poivre du Timut

Préparation

- Zestez au-dessus d’un petit bol à l’aide de votre râpe Microplane le zeste de l’orange et du citron jaune. Puis pressez le citron et l’orange pour en obtenir le jus.



Zestez l’orange et le citron

- Préparez la marinade : versez le jus du citron et le jus de l’orange ainsi que leur zestes dans votre mini mixeur avec les 3 gousses d’ail, les feuilles de romarin frais et les 45 g d’huile d’olive. Mixez finement.

Préparez la marinade

- Placez la viande dans un plat et versez la marinade dessus. Filmez et placez au frais au minimum 2h , une nuit c’est l’idéal.

Placez la viande dans un plat et versez la marinade dessus

- Préparez la vinaigrette : versez 6 g de poudre de fenouil, 30 g d’huile d’olive, 5 g de vinaigre balsamique blanc , 5 g de feuilles de menthe fraiche et 10 g de citron confit dans votre mini mixeur. Mixez finement et réservez après avoir rectifié l’assaisonnement en sel et poivre.

Préparez votre vinaigrette

- Avec un couteau ôtez l’écorce de l’orange à vif : il ne doit plus y avoir de parties blanches ou de peau sur votre orange. Puis prélevez les suprêmes (les quartiers d’orange qui seront sans « peau ». Réservez.

Prélevez les suprêmes

- Prélevez quelques feuilles fines des fenouils et réservez-les de côté.

Prélevez quelques feuilles

fines des fenouils

- Coupez les fenouils en lamelles à l’aide d’un couteau bien aiguisé ou d’une mandoline.

Détaillez les fenouil en tranches

- Coupez 4 tranches de fenouil en tout petits dés que vous réserverez crus pour le dressage.

Coupez 4 tranches de fenouil en tout petits dés

- Mélangez les 20 g d’huile d’olive, les 40 g de jus d’orange et 10 g de sauce soja sucrée dans un petit bol. Préchauffez votre four à 160°. Placez les tranches de fenouil sur une surface anti adhésive: à l’aide d’un petit pinceau enduisez les tranches de fenouil que vous aurez placées sur une surface anti adhésive du mélange

que vous venez de préparer. Enfournez à pendant 20 mn. Retournez les tranches à mi cuisson. Puis gardez au chaud à 50°.

A l’aide d’un petit pinceau enduisez les tranches de fenouil

- Pendant ce temps égouttez les morceaux de viande ; filmez-les avec du film alimentaire (cela évitera au peu de marinade qui reste d’être aspirée par votre sous videuse). Placez dans les sachets et mettez-sous vide. Cuisez au bain marie sous vide à l’aide de votre Thermoplongeur 20 mn à 68°.

Placez le porc sous vide

Dressage

- Coupez les tranches de porc finement.

Coupez les tranches de porc finement

- Disposez-les dans l’assiette avec les tranches de fenouil, les dés de fenouil crus et les suprêmes d’orange. Arrosez avec la vinaigrette. Disposez quelques feuilles de menthe fraiche et des petites feuilles de fenouil frais par-dessus. Et éventuellement quelques pignons ou noix fraiches.

Porc Ardennais basse température, fenouil confit et oranges (recette cuisson sous vide basse température)

Délicieux café chocolat

Ce Délicieux café chocolat est un gâteau un peu technique mais tellement bon!

Délicieux café chocolat

Ingrédients pour le Délicieux café chocolat (moule à manqué de 20 cm de diamètre et 10 cm de haut)

Pour la meringue

- 80 g de blanc d’œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous

TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit chocolat

- 30 g de cacao en poudre tamisé
- 120 g de sucre semoule
- 90 g de farine tamisée
- 140 de blancs d’œuf
- 100 g de jaune d’œuf
- 80 g de beurre

Pour la crème au beurre chocolat café

- 2,5 dl de lait entier
- 40 de chocolat noir
- une pincée de sel
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d’œuf
- une demi fève tonka râpée

- une cuillerée à soupe rase d’extrait de vanille liquide (ou vous pouvez faire infuser une gousse de vanille dans votre lait)
- 200 g de beurre pommade (à température ambiante et travaillez le à la fourchette pour qu’il soit mou car si le beurre est trop froid, il va grainer)

Pour le sirop

- 20 cl de sucre de canne
- si vous désirez parfumer votre sirop ajoutez-y 10 cl de Kahlua ou de Baileys (liqueur de café)

Pour les décors en chocolat

- chocolat noir à pâtisser. Pour les secrets des décors en chocolat cliquez ici.

Matériel

- un moule à manqué à charnière d’environ 20 cm de diamètre et 10 cm de haut

De Buyer - Moule à manqué démontable en acier antiadhésif - Diamètre 20 cm, hauteur 6,5 cm - 4844.20

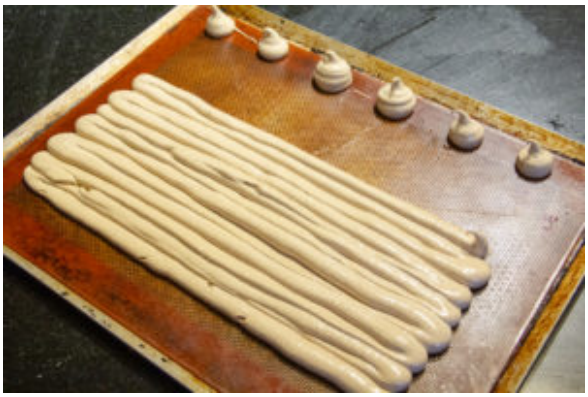
Préparation

- Pour la meringue : sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blanc commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l’extrait de café toujours au fouet rapidement. La meringue se conserve très bien et longtemps dans une boite hermétique à température ambiante: j’ai ai toujours de prête à l’avance à la fois nature (dans ce cas même recette mais sans extrait de café) et au café. Pour la décoration du gâteau j’ai

mélangé les deux variétés pour avoir un plus joli visuel.

Intégrez l’extrait de café aux bancs d’œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur le gâteau. Vous pouvez aussi réaliser des minis meringues… qui se conserveront tout au aussi bien. C’est toujours pratique d’en avoir à l’avance…



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie réalisez de fines brisures avec une partie de votre meringue. Réservez dans une boite hermétique.

Réalisez de fines brisures avec la meringue

- **Pour le biscuit chocolat**: faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.

Faites fondre le beurre

- Battez les jaunes avec le suce semoule jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Bûche Moka

- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté. Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés.

Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés

- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser un peu ferme. S'il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté…

Montez les blancs avec le sucre semoule

- Ajoutez les blancs délicatement au mélange précédent. Commencez par intégrer 1/4 des blancs en neige pour détendre l'appareil au chocolat. Puis intégrez délicatement le restant des blancs.

Ajoutez les blancs délicatement

- Préparez votre moule: déposez une feuille de papier cuisson sur le fond et clipez le moule. Beurrez et farinez-le.

Beurrez et farinez le moule

- Versez la pâte dans le moule et enfournez à 180° pendant 30 à 35 minutes. Le gâteau est cuit quand vous pouvez y planter une lame de couteau et que celle-ci en ressort propre.

Versez la pâte dans le moule

- Démoulez et laissez refroidir complètement à température ambiante: le gâteau doit être complètement refroidi quand vous le découperez et que vous étalerez la crème au beurre dessus.

Démoulez et laissez refroidir

- **Pour la crème au beurre**: au fond d’un grand récipient déposez le chocolat noir, râpez la fève tonka et ajoutez l’extrait de vanille

Déposez le chocolat noir, râpez la fève tonka et ajoutez l’extrait de vanille

- Faites chauffez le lait mais il ne doit pas bouillir.

Faites chauffer le lait

- Battez les jaunes et le sucre jusqu’à blanchiment.

Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Quand le lait est bien chaud versez-le sur les jaunes et mélangez bien. Remettez sur le feu et laissez cuire à feu doux tout en remuant constamment. La crème doit napper la spatule. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.

La crème anglaise est prête

- Versez alors la crème sur le chocolat; attendez quelques minutes et mélangez bien. Laissez refroidir en pensant à mélanger de temps à autre.

Versez la crème sur le chocolat

- Versez le beurre pommade dans votre cuve et et fouettez

pas trop vite. Versez doucement votre crème anglaise au chocolat par dessus. Il faut fouettez assez longtemps pour que la crème prenne. Si jamais elle devenait granuleuse il faut chauffer **légèrement** la cuve de votre batteur au chalumeau (il faut bien sûr qu'elle soit en acier…et non en plastic) ou alors il faut ajouter un petit peu d'eau tiède et continuer à fouetter plus vivement. Réservez au frais le temps que votre gâteau ait complètement refroidi.

Réalisez la crème au beurre

- Réalisez le sirop en faisant chauffer le sirop de sucre de cannes et l'alcool que vous avez choisi. Ôtez du feu à ébullition. Réservez.

Préparez un sirop

Dressage

- Le gâteau refroidi tranchez-le en trois dans l’épaisseur à l’aide d’un grand couteau (type couteau à pain)

Tranchez le gâteau en trois dans l’épaisseur

- Punchez les trois parties du gâteau avec le sirop. Puis étalez de la crème au beurre sur le premier disque. Recouvrez du second disque et faites de même. Terminez en déposant par dessus le troisième disque.

Puis étalez la crème au beurre

- Recouvrez l’ensemble du gâteau avec le restant de crème. Lissez bien.

Recouvrez l’ensemble du gâteau avec le restant de crème

- Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat: j’ai réalise des petites branches en chocolat (pour apprendre à en faire cliquez ici) et utilisé des mini billes de meringues chocolatées que vous trouverez dans le commerce. Remettez au frais et il ne reste plus qu’à vous régaler.

Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat

- Remettez au frais et il ne reste plus qu’à vous régaler.

Délicieux café chocolat

Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Cette sublime Mousse de gruyère, façon soufflé léger peut être servie en amuse bouche lors d’un apéritif dinatoire ou en entrée. Pour réaliser cette recette il faut que vous soyez équipé d’un siphon. Pour plus d’information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Et si vous êtes fatigué 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

- 250 g de crème fraiche liquide entière
- 250 g de gruyère râpé
- 50 ml de vin blanc
- 1 g de gélatine
- eau froide
- poivre et noix de muscade
- parmesan râpé
- noisettes (environ 30 g)

Matériel

- Il va vous falloir un siphon (un litre) ; vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous. Les meilleurs siphons sont ceux de la marque ISI, ils vous donneront entière satisfaction. Pour plus d’information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

ISI CB502 Siphonà crème

Préparation

- Torréfier les noisettes au four 8 mn à 180°.

Torréfiez les noisettes à 180° pendant 10 mn

- Réalisez les tuiles de parmesan: déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive en formant soit des petits cercles soit des petits rectangles.

Déposez quelques cuillerées à café de parmesan râpé sur une feuille de papier cuisson anti adhésive

- Enfournez à 180° pendant 8 m. Puis réservez les tuiles à température ambiante (si vous les préparez la veille mettez-les dans une boite hermétique pour éviter leur ramollissement).

Les tuiles de parmesan sont prêtes

- Humidifiez la demi feuille de gélatine dans de l’eau froide.

Faire tremper la gélatine

- Versez la crème et le vin blanc dans une casserole et ajoutez les 250 g de gruyère râpé; cuire à feu doux et mélangez bien jusqu’à ce que le gruyère ait bien fondu.

Versez la crème et le vin blanc dans une casserole et ajoutez les 160 g de gruyère râpé; cuire à feu doux

- Ajoutez la gélatine ramollie et égouttée; mélangez bien ou passez au mixeur plongeant. Assaisonnez avec le poivre et la noix de muscade. Filtrez la préparation et réservez. La préparation peut vous paraitre assez épaisse et élastique mais passée au siphon elle sera ultra légère.

Filtrez le mélange

- Versez de la préparation au fromage dans votre siphon; percutez deux cartouches de gaz . Placez le siphon au bain marie (feux doux) pendant 10 mn. Attention le siphon va chauffer également donc enveloppez-le d’un torchon pour ne pas vous bruler quand vous l’utiliserez.

Versez la crème dans un siphon

Dressage

- Pochez la mousse dans vos contenants. Saupoudrez de noisettes grillées et disposez la tuile de parmesan.

Mousse de gruyère, façon soufflé léger (recette au siphon)

Gaufres maison

Quoi de plus régressif qu’une bonne gaufre avec de la chantilly… Tellement gourmand qu’elles ne font jamais long feu. Alors à vos gaufriers et on prépare ses Gaufres maison!

Gaufres maison

Ingrédients pour environ 15 gaufres

- 250 g de farine tamisée
- 20 g de levure fraîche
- une cuillerée à soupe de lait
- 120 g de sucre semoule
- 125 g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- une pincée de sel
- facultatif: du sucre perlé

Matériel

- un gaufrier est bien sûr indispensable. Vous pouvez en trouver en cliquant ici. Le gaufrier de la marque Tefal est très bien car on peu acheter des plaques complémentaires pour faire par exemple des gaufres

fines, des paninis, des madeleines, des bricelets, des beignets, des croques monsieurs…

Tefal Croque gaufres et sandwiches, 2 jeux de plaques inclus, Rangement facile, Nettoyage facile, Indicateur de chauffe, revêtement antiadhésif, Snack Collection SW853D12

Préparation

- Faites légèrement tiédir le lait et délayez la levure dedans.

Délayez la levure dans un peu de lait

- Versez tous les ingrédients de la pâte **sauf le beurre** dans le bol de votre robot et mélangez le tout. Puis ajoutez le beurre mou et bien mélanger. Laissez la pâte lever pendant 3 heures si possible entre 30 et 35°.

Versez tous les ingrédients de la pâte sauf le beurre dans le bol de votre robot et mélangez le tout

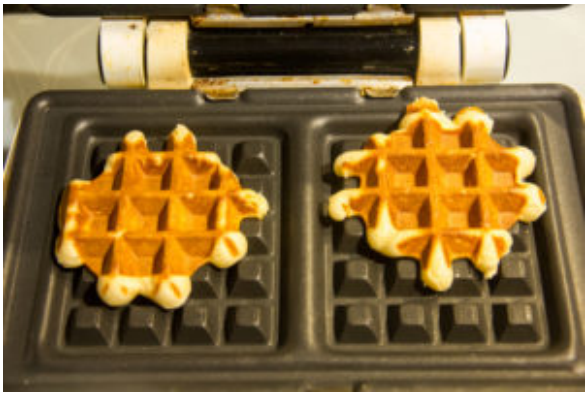
- Formez alors des petites boules de pâte : en fonction de la grandeur des plaques de votre gaufrier compter environ 30 à 40 g par petite boule. Si vous le désirez vos pouvez rouler vos boules dans du sucre perlé avant de les faire cuire. Vous aurez ainsi des petits morceaux de sucre croquants qui rendront vos gaufres encore plus gourmandes.

Formez alors des petites boules de pâte

- Faites chauffer le gaufrier et cuisez vos gaufres…Environ 2 à 3 minutes de cuisson.

Faites chauffer le gaufrier et cuisez vos gaufres

- Vos gaufres doivent joliment dorées!



Vos gaufres doivent joliment dorées

- Il ne vous reste plus qu’à dresser joliment vos gaufres et de la servir en les accompagnant d’un peu de chantilly…Miam!

Gaufres maison

Gaufres maison

Dip tout radis

Vous pouvez également servir cette petite entrée lors d’un apéritif. Elle est tout en fraîcheur et se réalise très rapidement. En plus d’être délicieuse c’est une recette économique car vous utiliserez toutes les parties du radis!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ICI

Cette recette a été proposée par le critique culinaire François Régis Gaudry dans l’émission « Le chef des chefs » sur M6.

Dip tout radis

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

- une grosse botte de radis; assurez-vous que les fanes soient bien vertes et fraîches
- 50 g de crottin de chèvre ; ne le prenez pas trop affiné car son goût l’emportera sur l’ensemble
- 30 g de noix
- 10 à 20 cl d’huile de noix
- le jus d’un demi citron vert
- une gousse d’ail
- sel et poivre

Préparation

- Séparez les radis des fanes et nettoyez-les. Réservez.

Séparez les radis des fanes
et nettoyez-les

- Rincez les fanes sous l’eau et égouttez-les. Placez les fanes dans le bol du mixeur avec les 30 g de noix, les 50 g de crottin de chèvre, 10 cl d’huile de noix, le jus du demi citron vert. Mixez finement. Puis ajoutez progressivement les 10 cl d’huile de noix restante jusqu’à obtenir un beau « pistou ».

Mixez finement le « pistou »

- Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.
- Servez tout frais avec les radis!

Dip tout radis

Pasteis de nata

Ces petites tartelettes Portugaises sont mondialement connues. Elles sont un pur produit gourmand à base de pâte feuilletée et de crème à l'œuf. La recette est jalousement gardée secrète et vous ne trouverez jamais l'originale; pour avoir eu la chance de goûter ces délices dans la non moins célèbre boutique de Lisbonne, j'ai essayé de réaliser ces Pasteis de nata au plus proche du souvenir de ma dégustation.

Ces tartelettes sont cuites dans des petits moules spéciaux mais vous pouvez tout à fait utiliser vos propres moules à tartelettes. Je réalise les miennes dans un moule à tartelettes en silicone (Moule 12 Tartelettes FLEXIPAN® ORIGINE).

Pasteis de nata

Ingrédients pour une quinzaine de Pasteis de nata

- 250 ml de lait entier
- 30 g de maïzena tamisée
- 150 g de sucre
- une lamelle de zeste de citron sans la partie blanche
- 55 ml d’eau
- 10 cl de fleur d’oranger
- 20 ml de rhum
- 90 g de jaunes d’œuf
- 250 g de pâte feuilletée du commerce ou maison. Pour la recette de la pâte feuilletée maison cliquez ici.

Préparation

- Faites chauffer le lait et portez-le à ébullition.

Faites chauffer le lait

- Versez le lait chaud sur la maïzena tamisée et mélangez bien.

Versez le lait sur la maïzena

- Remettez le mélange sur le feu et faites épaissir tout en mélangeant continuellement.

Remettez le mélange sur le feu

- Le mélange doit avoir épaissi.

Le mélange doit avoir épaissi…

- Passez le mélange au tamis.

Passez le mélange au tamis

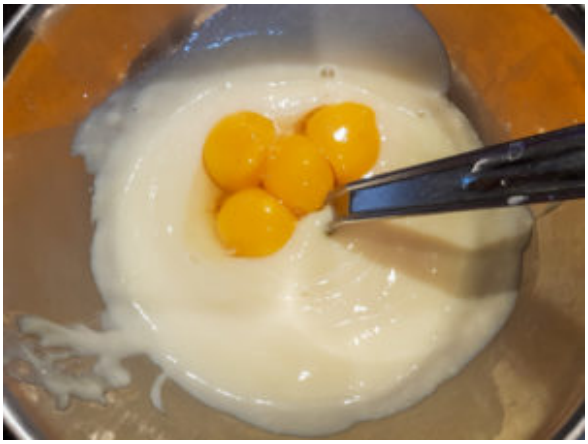
- Faites chauffer le rhum, l’eau, le sucre le morceau de zeste de citron. Portez le tout à ébullition: le sirop doit atteindre 105°.

Préparez le sirop

- Ajoutez le sirop au mélange précédent. Laissez le mélange retomber en température. Ajoutez alors la fleur d’oranger.

Ajoutez le sirop au mélange

- Incorporez les jaunes d’œuf au mélange et mélangez bien. Ôtez le morceau de zeste de citron.



Ajoutez les jaunes d’œuf

- Roulez votre pâte feuilletée sur elle-même.

Roulez votre pâte feuilletée sur elle-même

- Découpez votre pâte en tronçons d’environ deux centimètres. Puis aplatissez ces morceaux de manière à former des petits ronds de pâtes du même diamètre que vos moules.

Découpez votre pâte en tronçons

- Disposez vos pâtons dans vos empreintes. Versez la préparation à base de lait au trois quart de la hauteur de vos moules.

Disposez vos pâtons dans vos empreintes

- Enfournez à 240° pendant 15 à 20 mn selon les fours. Ne vous inquiétez pas: les pasteis vont gonfler pendant la cuisson et retombent quand on les sort du four…

Enfournez à 240° pendant 15 à 20 mn selon les fours.

Et on les déguste avec délectation…

Pasteis de nata

L’histoire de ces délicieux petits gâteaux

Au début du XIXe siècle, à Belém, près du “Mosteiro dos Jerónimos” (Monastère des Jerónimos), se trouvait une raffinerie de sucre de canne, associée à un petit magasin de commerce en tout genre. Suite à la révolution libérale de 1820, tous les couvents et monastères du pays furent fermés en 1834 le clergé ainsi que ses travailleurs expulsés.

Toutefois, afin de subsister, un des anciens occupants du Monastère décida, 1837, de vendre, dans ce même petit magasin, des tartelettes issues de la recette originale du monastère et rapidement appelées “Pastéis de Belém” (Tartelettes de Belém).

A l’époque, Belém était éloignée de Lisbonne et le parcours se faisait par bateau à vapeur. Cependant, la somptuosité du “Mosteiro dos Jerónimos” et de la ” Torre de Belém” attirait beaucoups de visiteurs qui se sont rapidement habitués à savourer les délicieuses tartelettes du Monastère.

En 1837 débuta La confection des “Pastéis de Belém” dans les installations annexes de l’ancienne raffinerie, selon l’antique “recette secrète” originaire du monastère, fut depuis, transmise aux maîtres-pâtissiers successifs et exclusivement connue de ces derniers qui continuent aujourd’hui à les confectionner de façon artisanale dans “l’Atelier du Secret”.

Cette recette reste immuable. En fait, grâce au savoir-faire de ses maîtres-pâtissiers et au choix judicieux de ses ingrédients, les “Pastéis de Belém” offrent toujours la seule et unique saveur de la pâtisserie portugaise d’autrefois.

Si vous allez à Lisbonne surtout ne manquez pas d’aller en déguster dans la très célèbre boutique:

PASTÉIS DE BELÉM • Rua de Belém nº 84 a 92, 1300 – 085

Lisboa Portugal . Pour une visite virtuelle de la célèbre boutique cliquez ici.

Pasteis de Belem

Mousseline de barbue aux crevettes grises (terrine)

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

Mousseline de barbue aux crevettes grises

Matériel

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

Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake Silicone Terre Cuite

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

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

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

Ingrédients pour une terrine (moule à cake)

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

Préparation

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

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

Mixez les filets finement avec les blancs d’œufs

- Mélangez les crevettes grises à la farce de poisson.

Mélangez les crevettes à la farce

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

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

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

Mousseline de barbue aux crevettes grises

Dos de Skrei aux tomates, sauce crémeuse à l’échalote

C’est la saison du skrei! Mais qu’est-ce donc le skrei? C’est un cabillaud qui entreprend un long voyage de plusieurs centaines de kilomètres, quittant la mer des Barents pour se rendre aux îles Lofoten, situées en Norvège dans le but de se reproduire. Seul le cabillaud capturé à ce moment précis peut être qualifié de ‘skrei’.

La qualité du skrei surpasse celle du cabillaud: il est souvent surnommé par les chefs « le roi des cabillauds » grâce à la délicatesse, la fermeté et la blancheur de sa chair. Le skrei est uniquement disponible quelques semaines par an, de janvier à fin mars…Il faut donc en profiter dés maintenant!

Je vous en propose une recette facile, très goûteuse du chef Philippe Meyers (restaurant Philippe Meyers , une étoile, à Braine l’Alleud en Belgique) que j’ai apprise lors d’un atelier « poisson » dans son restaurant. Ce plat est juste exquis…

Si vous habitez en Belgique n’hésitez pas à vous inscrire aux cours mensuels du chef qui sont une mine d’or de gourmandises et d’enseignements culinaires de qualité, ou de vous régaler à sa table! Pour vous inscrire aux cours voir l’adresse enfin d’article.

Dos de Skrei aux tomates, sauce crémeuse à l’échalote

Ingrédients: pour 4 personnes

- un beau dos de skrei d’environ 800 g, détaillé en 4 portions et sans peau
- 4 tomates
- 2 échalotes
- 50 cl de vin blanc
- 50 cl de crème fraîche liquide entière
- quelques brins de ciboulette
- sel
- poivre

Préparation

Commencez par monder les tomates (en ôter la peau et les pépins):

- A l’aide d’un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate.

A l’aide d’un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate

- Faites chauffer de l’eau. Puis pochez les tomates une minute dans l’eau bouillante.

Puis pochez les tomates une minute dans l’eau bouillante

- Pelez les tomates et coupez-les en quatre. Ôtez les pépins. Vous obtenez quatre « pétales » par tomate.

Pelez les tomates et ôtez les pépins

- Ciselez les échalotes.

- Disposez les morceaux de cabillaud dans un plat. Recouvrez chaque morceau de quatre pétales de tomate. Salez et poivrez. Versez le vin blanc et disposez l'échalote ciselée dans le vin. Enfournez à 170° pendant 12 mn.

Disposez les morceaux de cabillaud dans un plat

- Puis récupérez le jus de cuisson dans une casserole. Ajoutez la crème et faites réduire jusqu’à ce que la sauce nappe la cuillère comme une crème anglaise. Pendant ce temps posez une feuille de papier aluminium sur le poisson et réservez au four à 60°, le temps de finaliser la sauce.

Rôti porc basse température

- Ciselez la ciboulette.

Hachez finement la ciboulette

- Ajoutez la ciboulette à la sauce. Rectifiez l’assaisonnement au besoin.

Ajoutez la ciboulette à la sauce.

Dressage

- Déposez un morceau de poisson au milieu d’une assiette creuse puis versez la sauce tout autour. Décorez avec quelques brins de ciboulette… Simple, délicieux…

Dos de Skrei aux tomates, sauce crémeuse à l’échalote

Dos de Skrei aux tomates, sauce crémeuse à l’échalote

Restaurant Philippe Meyers, une étoile

Pour la carte et les formations de cuisine cliquez ici

philippe.meyers@gmail.com
+32 2 384 83 18

6 rue Doyen Van Belle
1420 Braine L’Alleud
Belgique

Fermeture :
Le samedi midi, le dimanche, le lundi et jours fériés

restaurant Philippe Meyers

Soufflés glacés à la mandarine

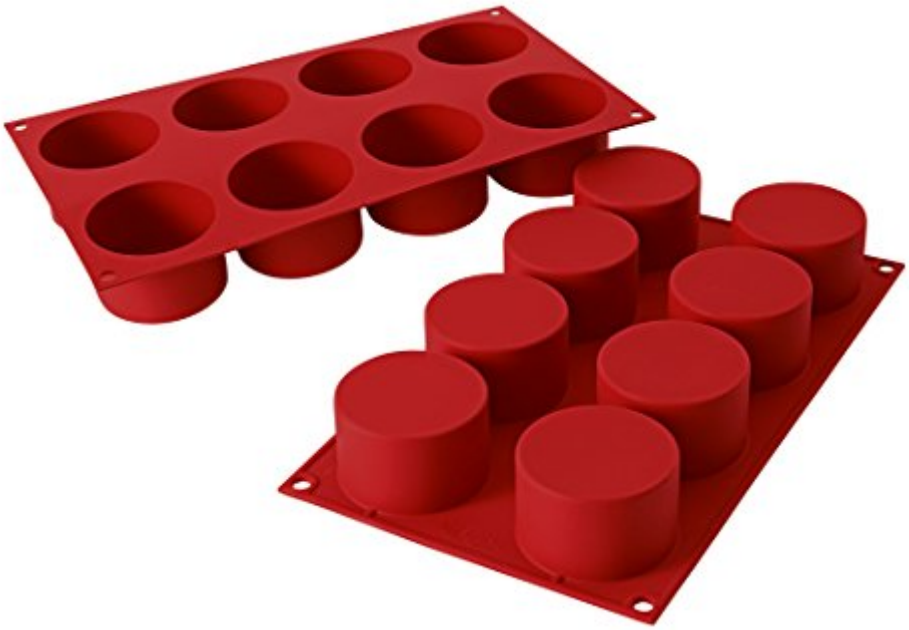
Aujourd’hui je vous propose un délicieux dessert que vous pouvez réaliser à l’avance puisqu’il faut le congeler. Ces Soufflés glacés à la mandarine demandent un peu de technique mais si vous avez les bons outils vous le réaliserez facilement. Et c’est une pure gourmandise!

souffle froid mandarine

Matériel

- moule en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant

sur la photo (6 cm de diamètre et 4 cm de profondeur).



Silikomart 26.119.00.0060 SF119 Moule Forme Cylindre 8 Cavités Silicone Terre Cuite

- du Rhodoide Transparent Pâtisserie 6 cm. Il faut que la bande dépasse de 2 cm de la hauteur de vos moules (voir la photo dans la recette). Cela va vous servir à rehausser les bords des moules. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.

Fyfjur Rodoide Transparent Patisserie, 1 Pièces Rhodoid Patisserie 6cmx10m, Colliers à Gâteau pour la Cuisson, Rouleau DAcétate pour la Décoration de Gâteaux, la Pâtisserie et la Mousse au Chocolat

- Thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.

CIRYCASE Thermometre Cuisine, Thermometre Cuisson Lecture Instantané avec 102cm Pliable Sonde, Rétroéclairage LCD & Aimant, Thermomètre Digital pour Cuisson, Viande, BBQ, Steak, Huile, Lait, Vin

Ingrédients pour 6 moules

- 3 mandarines
- 5 cl de jus de citron
- 40 g de confiture mandarine; la meilleure que je connaisse, une tuerie : vous pouvez la commander en cliquant ici
- 7 œufs (5 jaunes et 2 blancs)
- 200 g de sucre
- 300 g de crème fraiche entière
- Pour la présentation : -des feuilles de menthe, chair de fruits de la passion (un par personne)

Préparation

- Posez une bande de rhodoide dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.

Posez une bande de rhodoide dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.

- Séparez les jaunes des blancs: vous aurez besoin de 5 jaunes et deux blancs. Montez 2 blancs en neige. Réservez.

Montez les blancs

- Montez la crème au fouet. Réservez.

Montez la crème en chantilly

- Versez les jaunes dans un grand récipient. Fouettez-les légèrement. Réservez. Versez le sucre et le jus de citron dans une casserole. Amenez à 121 °C (d'où l'utilité du thermomètre de précision).

Préparez le sirop

- Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez la confiture à ce mélange.

Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter

- Incorporez ensuite la crème fouettée au mélange précèdent et mélangez à l'aide d'une maryse. Puis incorporez enfin les blancs montés.

Incorporez ensuite la crème fouettée

- Remplissez vos moules jusqu'à hauteur et placez au congélateur pendant toute une nuit.

Remplissez vos moules jusqu'à hauteur

Dressage

- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair à l’aide d’une cuillère. Réservez.

Ouvrez et prélevez la chair des fruits de la passion

- Coupez des tranches de mandarines fraiches. Démoulez les soufflés et ôtez le rhodoide. Déposez une tranche de mandarine sur chaque soufflé et ajoutez la chair du fruit de la passion. Décorez avec quelques feuilles de menthe.

Soufflés glacés à la mandarine

Souris d’agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives

La cuisson sous vide basse température est particulièrement adaptée pour rendre vos souris d’agneau extrêmement gouteuses et tendres. Régalez-vous avec cette recette de Souris d’agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives!

N’oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four avant de servir!

Souris d’agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives BT

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, Best of – Tome 5 ».

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici

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

Matériel

- une machine à mise sous vide.

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

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:

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

- un écumoire à maille fine pour la sauce. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:

maitre chef ECUMIN007 Écumoire Inox Maille

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 souris d’agneau
- 2 gousses d’ail
- 5 cl de vin blanc
- thym et laurier
- 2 beaux oignons rouges
- 3 poivrons verts
- 120 g d’olives noires dénoyautées
- jus d’un demi citron et son zeste
- huile d’olive
- une belle noix de beurre
- un carré de chocolat noir

Préparation

La veille:

- Versez les 5 cl de vin blanc dans un petit bol et râpez deux gousses d’ail finement dans le bol à l’aide de votre râpe Microplane.

Râpez l’ail sur le bol

- Dorez les souris dans une poêle bien chaude juste pour les dorer sur toutes leur faces: le but n’est pas de les cuire mais de les caraméliser. Laisser retomber les souris en température puis mettez vos souris sous vide avec 5 cl de vin blanc, deux ou trois branches de thym, deux feuilles de laurier. Placez au frais pendant une nuit. Puis cuisez vos souris d’agneau sous vide au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 63° pendant 12h.

Placez vos souris d’agneau sous vide

- Coupez vos oignons rouges et poivrons en brunoise.

Ciselez l’oignon rouge

- Faites de même avec les olives noires.

Dénoyautez et coupez les olives noires en petits dés

- Faites revenir les oignons rouges pendant quelques minutes avec un peu d’huile d’olive.

Faites revenir les oignons rouges pendant quelques minutes avec un peu d’huile

d’olive

Ajoutez les poivrons et continuez la cuisson environ 15 mn: les poivrons doivent rester un peu croquants.

Ajoutez les poivrons

- Râpez le zeste d’un citron sur l’ensemble à l’aide de votre Microplane puis déglacez avec un peu de vin blanc et le jus d’un demi citron jaune.

Râpez le zeste d’un citron

- Ajoutez les olives et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

Ajoutez les olives

- Lorsque les souris sont cuites sortez-les du sachet et versez le jus de cuisson dans une casserole; placez les souris au four à 65° en attendant de les servir et de terminer la sauce. Chauffez le jus de cuisson de manière à le réduire des 3/4; écumez les petites particules au fur et à mesure à l’aide d’un écumoire.

Ecumez les petites particules au fur et à mesure à l’aide d’un écumoire

- Puis hors feu ajouter une belle noix de beurre et un carré de chocolat noir et mélangez jusqu’à ce que tout ait bien fondu; servez immédiatement.

Ôtez du feu et ajoutez le chocolat

Dressage

- N’oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four avant de servir
- Posez une souris au milieu de l’assiette et versez un peu de sauce dessous. Ajoutez tout autour la garniture poivron/ olives.

Souris d’agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives

---

Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

Je vous propose pour ce menu de fêtes 2024 une entrée festive: une royale de moule qui va enchanter vos papilles et vos invités. Vous pouvez également servir ces royales en amuse bouche.

Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

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 5 personnes

- 700 g de moules avec coquilles (il vous faudra environ 300 g de moules cuites décortiquées pour la recette)
- un oignon
- deux gousses d’ail
- deux petites branches de cèleri
- 20 g de beurre
- 115 g de blanc d’œuf
- 30 g de jaune d’œuf
- 130 g de crème fraiche liquide
- 30 g du jus de cuisson des moules
- 5 noix de Saint Jacques
- sel et poivre

Matériel

- des ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Vivilineneu Moules à Soufflé en Porcelaine Crème Brulée Ramequin Coupelle à Dessert Moule à Dessert Moules à Pâté 6PCS, Diamètre 10cm (Coloré)

Préparation

- Ciselez l’oignon et l’ail. Coupez les branches de cèleri en petits morceaux. Faites revenir l’ensemble avec le beurre.

Faites revenir l’ensemble avec le beurre

- Ajoutez les moules et cuisez à couvert pendant environ 6 minutes, en remuant de temps à autre pour obtenir l’ouverture des moules. Décortiquez les moules après cuisson. Réservez quelques moules: elles serviront pour le dressage.

Décortiquez les moules après cuisson

- Mixez finement **250 g** de moules cuites avec les 115 g de blanc d’œuf et 30 g de jaune d’œuf, les 130 g de crème fraîche et 30 g de jus de cuisson des moules. Rectifiez l’assaisonnement. Filtrez la préparation pour ôter toutes les particules qui pourraient encore rester. Versez dans vos ramequins de présentation. Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin. Enfournez à

110° au bain marie pendant 25 à 30 minutes selon les fours. Vous pouvez préparer la royale le matin pour le soir et l’enfourner pour la cuire une demi heure avant de servir…

Placez une noix de Saint Jacques dans chaque ramequin

- Servez chaud en après avoir dressé quelques moules restantes sur chaque ramequin.

Crème d’artichaut et boulettes saumon à l’estragon (recette menu Thermomix)

Voici une recette comme je les aime, une Crème d’artichaut et boulettes saumon à l’estragon, un plat menu où tout cuira en même temps sans surveillance; et qui en plus sera super bon et facile à réaliser grâce à votre chef en cuisine , le Thermomix!

Crème d’artichaut et boulettes saumon à l’estragon (recette menu Thermomix)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l’adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une 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’une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…**Pour assister aux prochains cours et connaitre 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 paraitre. J’ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous [amazonproducts asin= »B09KDYMDV6″ hide_title= »1 »]

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minute

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la crème d’artichaut

- 60 g d’oignon
- 500 g de fonds d’artichauts congelés ou frais
- 10 g d’huile d’olive
- 400 g de bouillon de légumes (400 g d’eau et un 1/2 cube de marmite de bouillon Knorr)
- 15 cl de crème fraiche liquide entière
- sel et poivre

Pour les boulettes saumon

- 30 g d’échalote
- le zeste d’un citrons jaune
- 15 g feuilles d’estragon
- 500 g de saumon frais, en cubes
- du sel

Matériel

- une râpe Microplane, idéale pour zester ultra finement vos agrumes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazonproducts asin= »B09BB2141J » hide_title= »1″]

Préparation

- Commencez par préparer les boulettes. Zestez le citron avec votre râpe Microplane. Réservez.

zestez votre citron

- Versez les zestes de citron dans le bol avec les 30 g d'échalote et les feuilles d'estragon. Mixez 5 sec/vitesse 5. Salez et poivrez à votre convenance. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le saumon dans le bol; **mixez 2 s/vit 5**. Réservez et nettoyez le bol. Préparez des boulettes en les roulant entre les paumes des mains puis les déposer sur le plateau vapeur. Réservez le plateau au frais.

Façonnez les boulettes de saumon

- Placez 60 g d'oignon et 10 g d'huile d'olive dans le bol et mixez 5 s/vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Cuire 5 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 500 g de fonds d'artichauts et 400 g de bouillon de légume dans le bol.

- Cuisez 18 min/Varoma//vitesse 1
- Placez le plateau contenant les boulettes de saumon dans le Varoma et cuisez encore 6 mn/Varoma//vit 1
- Réservez les boulettes de coté. Ajoutez 15 cl de crème fraiche liquide au contenu du bol et mixez 30 s/ vit 10 . rectifiez l’assaisonnement
- Versez la crème d’artichaut dans les assiettes puis ajoutez les boulettes de saumon. Vous pouvez saupoudrer le tout de feuilles d’estragon ciselées et zester un autre citron par dessus pour amener une touche de saveur supplémentaire.

Mousse nuageuse café vanille

Cette recette de Mousse nuageuse café vanille est un petit bijou de gourmandise. Réalisée très facilement, elle demande cependant un ustensile supplémentaire à savoir un siphon d’un litre pour rendre cette mousse ultra légère.

Pour en savoir plus sur l’utilisation des siphons cliquez ici.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Mousse nuageuse café vanille

Matériel

- un siphon: je vous conseille le Crème ISI Whipper Cream Whipper 1Ltr. Vous pouvez le trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

Siphon à crème ISI – Siphon à crème 1 l. Matériau : acier inoxydable.

Ingrédients pour 4 / 5 personnes

- 4 jaunes d’œuf
- 160 g de sucre impalpable (ou sucre glace)
- 5 g d’extrait de vanille
- 10 g d’extrait de café
- 230 g de mascarpone
- 350 g de crème liquide entière
- des éclats de meringues, de chocolat et du cacao en poudre pour le dressage

Préparation

- Versez les 230 g de mascarpone, les 350 g de crème liquide dans un bol . Fouettez de manière à bien mélanger l’ensemble. Ajoutez les 10g d’extrait de café

et les 5 g d’extrait de vanille dans le bol. Réservez au frais.

Fouettez le mélange

- Versez les 160 g de sucre en poudre dans un autre bol et fouettez jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Fouettez les jaunes et le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse

- Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule (maryse).

Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule

- Filtrez l’ensemble au travers d’une passoire et versez dans votre siphon. Vissez le bouchon et insérer deux cartouches de gaz (l’une après l’autre). Secouez le siphon et placez au frais. Pour en savoir plus sur l’utilisation des siphons cliquez ici.

Filtrez le mélange avant de le verser dans le siphon

- Juste avant de servir remplissez vos coupelles à l’aide du siphon et saupoudrez d’éclats de meringue ou de chocolat ou de la poudre de cacao dessus (ou un peu de tout pour les gourmands!).