

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.

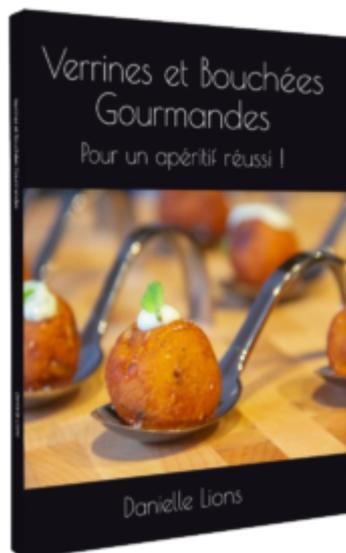


Royale de moule et céleri aux Saint Jacques

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 céleri
- 20 g de beurre
- 115 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- 130 g de crème fraîche 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 céleri 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.



royale de moule

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 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 [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 fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour les boulettes saumon

- 30 g d'échalote
- le zeste d'un citron 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 côté. Ajoutez 15 cl de crème fraîche 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 insérez 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!).



Œuf d'hiver parfait basse température (recette basse température)

Cette recette d'Œuf d'hiver basse température m'a été inspirée par une recette du chef Alain Passard. Dans cette recette le chef cuisine l'œuf au plat plutôt que basse température: en fait vous pouvez cuisiner l'œuf comme bon vous semble: basse température, au plat, poché...Mais avec la cuisson basse

température votre jaune sera ultra crémeux et tellement bon; il se mariera avec volupté à la vinaigrette pour sublimer le butternut !



Œuf d'hiver parfait 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, 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

- un set d'emporte pièce , très utile aussi bien pour la cuisine que la pâtisserie; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

Ingrédients pour 4 personnes

- un butternut
- 4 tranches de pain de mie
- jus de volaille réduit (prenez du fond de volaille et faites-le réduire)
- 25 g d'huile d'olive
- 25 g de soja sucré
- 20 g de vinaigre de riz
- graines de sésame grillé
- poivre sichuan
- petites pousses (cresson, petits pois, etc... à votre choix)

Préparation

- Faites réduire votre fond de volaille et ajoutez-y le poivre sichuan; réservez.



Laissez cuire quelques minutes et réduire le jus de poulet

- Coupez 4 tranches de votre butternut (sur le haut , là

où vous ne trouverez pas de pépin).



Coupez 4 tranches de votre butternut

- Disposez une feuille de papier cuisson dans le fond de votre poêle et versez-y un filet d'huile d'olive. Placez vos tranches de butternut et faites-les revenir de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Salez et poivrez.



Faites revenir les tranches de butternut

- En fin de cuisson emportez 4 rondelles dans chacune des tranches. Réservez.



En fin de cuisson emporte
piecez 4 rondelles dans
chacune des tranches

- Faites de même avec les tranches de pain de mie: emporte
piecez 4 rondelles dans chacune des tranches et faites
les revenir avec un peu de beurre sur les deux faces
pour les dorer. Réservez.



Faites de même avec les
tranches de pain de mie

- Réalisez la vinaigrette avec l'huile d'olive, le soja
sucré, du vinaigre de riz et les graines de sésame
grillées. Réservez.



Réalisez la vinaigrette

- Cuisez les œufs selon la méthode que vous avez choisie: basse température au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur (65° pendant une heure) ou au plat, à la poêle ou poché. Le principal est votre jaune soit bien coulant.

Dressage

- Réchauffez votre jus de volaille réduit. Cassez les œufs (un après l'autre) dans des petits ramequins individuels (**un par ramequin**).
- Dressez une tranche de pain; disposez par dessus une tranche de butternut et placez l'œuf. par dessus. Nappez avec le jus de poulet réduit. Versez un peu de vinaigrette au soja tout autour et ajoutez les petites pousses.



Œuf d'hiver parfait basse température

Brioche Vatrouchka

La Vatrouchka est un dessert russe, le plus souvent une sorte de brioche garnie de fromage blanc pressé que l'on déguste soit nature, soit aromatisée (avec des fruits secs, de la vanille, des fruits rouges ou confits, des graines de pavots...). On peut également réaliser ce dessert comme une tarte: on verse alors l'appareil sur un fond de pâte feuilletée ou sablée.

Je vous la propose en petites brioches parfumées au citron.



Brioche Vatrouchka

Matériel

- un tapis de cuisson anti adhérent: il vous facilitera la vie et réutilisable à souhait, il vous évitera d'utiliser du papier cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Backhaus ® Tapis de Cuisson Anti-Adhérent en Silicone et Fibre de Verre [Lot de 2], Feuille de Cuisson et Pâtisserie de Standard Restauration

- emporte pièce rond de 5 cm pour détailler de belles brioches régulières: toujours utiles, il est judicieux en cuisine d'en posséder un lot de différents diamètres. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte
pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie
Cutter

- un robot pâtissier qui vous permettra de pétrir votre
pâte.



KitchenAid Robot pâtissier multifonction - Bol en acier 4,3L - Argent 5K45SSESL

Ingrédients pour environ 20 brioches de 5 à 6 cm de diamètre

Pour la pâte à brioche

- 125 ml de lait entier
- 6 g de levure boulangère sèche
- 30 g de sucre en poudre
- 280 g de farine type T45
- 1 œuf
- 50 g de beurre salé ramolli mais pas liquide

Pour la garniture

- 100 g de ricotta

- 1 œuf
- 40 g de confiture de citron; mais vous pouvez la remplacer par n'importe quelle autre confiture à votre goût
- 20 g de farine

Dorure

- 1 jaune
- une cuillère à soupe d'eau

Préparation

- Versez dans un bol les 125 g de lait tiédi (maximum 35°), les 30 g de sucre et les 6 g de levure déshydratée. Mélangez bien et réservez à température ambiante environ 1 heure; si votre four a une fonction spéciale pour faire lever les pâtes (maximum 35 °) utilisez-la. Le mélange doit présenter des bulles en surface en fin de fermentation.



Le mélange doit présenter des bulles en surface en fin de fermentation

- Versez le mélange de fermentation dans robot de votre robot: ajoutez les 280 g farine et l'œuf ; pétrissez 5 min puis ajouter beurre ramolli et pétrissez 5 minutes de plus. Disposez dans un bol fariné.



Pétrissez et disposez la
pâte dans un bol fariné

- Faites lever à couvert pendant 1 h (maximum 35°).



Faites lever à couvert 1 h

- Dégazez la pâte, reformez une boule et laissez repousser 30 minutes à couvert (maximum 35°).



Reformez une boule et
laissez pousser 30 minutes

- Posez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Détaillez-la avec votre emporte pièce. Disposez les pâtons sur une plaque anti adhésive et laissez de nouveau pousser pendant 20 mn.



Détaillez la pâte avec votre emporte pièce

- Pendant ce temps on prépare la garniture en mélangeant tout les ingrédients de celle-ci (100 g de ricotta, 1 œuf, 40 g de confiture de citron-mais vous pouvez la remplacer par n'importe quelle autre confiture à votre goût-, 20 g de farine)
- Préchauffez votre four à 180°C. Juste avant d'enfourner utilisez le fond d'un petit verre pour former un creux au centre de chaque pâton: il faut laisser environ 0,5 cm de bordure tout autour. Remplissez le creux formé avec un peu de confiture puis recouvrez avec la garniture à la ricotta.



Remplissez le creux formé avec un peu de confiture puis recouvrez avec la garniture

- Mélangez le jaune avec l'eau pour la dorure et passez cette dernière sur les bords de chaque brioche à l'aide d'un petit pinceau. Enfournez 15 à 20 minutes selon votre four. Les brioches doivent être bien dorées à la sortie du four.



Les brioches doivent être bien dorées à la sortie du four.



Brioche Vatrouchka

Carpaccio fruité betterave et céleri (recette Basse température)

Un carpaccio végétal , où les légumes sont cuits basse température, le tout relevé par une vinaigrette à la mangue. Un plat végétarien absolument délicieux! Et la basse température pour une cuisson parfaite qui va sublimer les saveurs...

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).



Carpaccio fruité betterave et céleri (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 », « 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 Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Une mandoline pour trancher finement et régulièrement vos tranches de betterave et céleri. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo :



Masthome Mandoline Inox Professionnelle, Mandoline de Cuisine Multifonction à Epaisseur de Tranche Réglable, avec Protège Main et Gants de Sécurité Acier inoxydable Noir

- Un emporte-pièce pour découper vos tranches en cercles réguliers. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo :



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les betteraves et céleri: il vous faudra acheter deux belles betteraves rouges et un céleri boule; vous en aurez de trop pour la recette mais vous pourrez les restes pour d'autres recettes:

- Vous n'aurez pas besoin de toute les betteraves pour cette recette mais seulement 250 g de betterave rouges cuites basse température (voir préparation ci-dessous). Gardez le reste pour accompagner un poisson par exemple.
- Vous n'aurez pas besoin de tout le céleri pour cette recette mais seulement 250 g cuits basse température

(voir préparation ci-dessous): vous pouvez préparer une mousseline avec le restant le cuisant dans du lait puis l'égoutter et le mixer avec 5% de son poids en beurre.

- huile et vinaigre d'agrumes

Pour la vinaigrette

- 40 g de mangue
- 20 g d'huile de noix
- 15 g d'huile de pépin de raisin
- 15 g de vinaigre de riz
- Sel et Poivre Sichuan

Pour le dressage

- Ciboulette ou feuille de coriandre ciselée
- Une pomme granny
- quelques dés de mangue supplémentaires coupés en petits morceaux
- quelques morceaux de noix pour amener un peu de croquant

Préparation

- Pelez la mangue et tranchez-la. Taillez une tranche de mangue en petits dés. Réservez.



Taillez une tranche de mangue en petits dés

- Préparez la vinaigrette: mixez tous les ingrédients (40

g de mangue, 20 g d'huile de noix, 15 g d'huile de pépin de raisin, 15 g de vinaigre de riz) et assaisonnez en sel et poivre Sichuan en fin de mixage. Réservez.



Préparez la vinaigrette à base de mangue

- Coupez de fines tranches de pommes avec la mandoline et coupez les tranches en petits dés ; mélangez avec un peu de jus de citron et réservez.



Pelez et ôtez le cœur des deux pommes. Coupez-les en très fine brunoise

- Pelez le céleri et tranchez-le à l'aide votre mandoline en fine tranches de 2 mm d'épaisseur . Puis à l'aide de votre emporte-pièce taillez des ronds bien réguliers.



Taillez des ronds bien réguliers

- Assaisonnez les tranches avec un peu d'huile et de vinaigre d'agrumes. Placez le sous vide.



Placez les tranches de céleri sous vide

- Pelez les betteraves. Comme pour le céleri tranchez-les à l'aide de votre mandoline en fines tranches de 2 mm d'épaisseur. Puis à l'aide de votre emporte-pièce taillez des ronds bien réguliers. Mettez-les betteraves sous vide avec un peu d'huile et de vinaigre d'agrumes. Cuisez le céleri et les betteraves sous vide basse température dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 86° pendant 1 h 30.



Mettez-les betteraves sous vide avec les framboises

- . Salez et poivrez betteraves et céleri. Réservez au frais.



A la fin de la cuisson coupez les betteraves en tranches

- Ciselez la ciboulette ou la coriandre finement.



Prélevez les feuilles de

coriandre et ciselez-les.

Dressage

- Disposez les tranches harmonieusement dans l'assiette et versez la vinaigrette par-dessus. Puis parsemez de dés de pommes, de dés de mangue, de morceaux de noix et de coriandre.



Carpaccio fruité betterave et céleri (recette Basse température)

Cassolette de moules,

courgette et fenouil

Petite inspiration du jour... J'avais envie de moules marinières et finalement j'ai réalisé des moules parfumées au fenouil avec un petit croquant de courgettes en cassolette. Un pur petit bonheur!

Vous pouvez les servir en entrée ou en plus petite proportion dans des verrines pour l'apéritif...



Cassolette de moules, courgette et fenouil

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon nouveau livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vient de sortir.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.



Matériel

- un évide légumes ou fruits: ce petit ustensile est très pratique en cuisine pour ôter les graines ou le cœur d'un légume, d'un fruit. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de moules cuites et décortiquées: vous pouvez utiliser des moules surgelées (Picard) ou tout simplement ouvrir vos moules fraîches à la vapeur. Dès qu'elles sont ouvertes, ôtez-les de leur coquilles et utilisez-les pour la recette.
- 30 g d'échalote
- 10 g de fenouil en poudre; si vous n'en trouvez pas déjà moulu , mixez finement des graines de fenouil.
- 50 ml de vin blanc sec
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 200 g de courgette
- tomates séchées à l'huile (si vous voulez les réaliser maison [cliquez ici](#))

- un petit bouquet de persil
- une cuillère à soupe de parmesan
- un jaune d'œuf
- sel et poivre

Préparation

- Coupez la courgette et ôtez les graines à l'aide d'un cuillère ou d'un évade légume. Coupez la courgette en petite brunoise (petits dés d'un demi millimètre).



Coupez la courgette en petite brunoise

- Ciselez l'équivalent d'une belle cuillère à soupe de persil. Coupez les tomates séchées à l'huile en petits morceaux. Epluchez et ciselez l'échalote.



Émincez finement les échalotes

- Faites revenir l'échalote avec un peu de beurre, le fenouil en poudre et le vin blanc jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez-y les dés de courgette. Poursuivez la cuisson environ 8 minutes à feu doux.



Ajoutez les dés de courgette

- Puis ajoutez vos moules décortiquées au mélange précédent avec la crème fraîche, le parmesan et le jaune d'œuf (qui sert à bien lier la sauce).



Puis ajoutez vos moules décortiquées au mélange précédent

- Poursuivez la cuisson 4 minutes à feu doux et terminez en ajoutant au dernier moment les tomates séchées à l'huile. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Ajoutez au dernier moment
les tomates séchées à
l'huile

- Il ne reste plus qu'à remplir vos petites cassolettes ou vos verrines. Servez immédiatement ou réchauffez au four à 50° pendant 15 minutes.



Remplissez vos verrines

Sabayon citron et limoncello

Voici un dessert que l'on a un peu oublié et c'est bien dommage car il est succulent et aérien... Je vous propose aujourd'hui mon sabayon citron et limoncello qui termine toujours avec un succès un bon repas!



Sabayon citron et limoncello

Ingrédients pour 3 personnes

- 80 g de jaune d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 100 g de vin blanc type chardonnay
- 1 bouchon de limoncello

Pour les tranches de citron confits et séchés (**à préparer la veille**)

- un citron jaune
- 1 dl de limoncello
- 1 dl d'eau
- 150 g de sucre

Pour les zestes confits

- 60 g d'eau et 60 g de sucre
- zestes d'un citron jaune et d'un citron vert (donc vous aurez besoin en tout de 2 citrons jaunes et d'un citron vert). **Petite astuce:** quand vous prélevez les zestes d'un agrume et que vous n'en utilisez pas la chair emballez-le bien serré dans un film alimentaire hermétique et placez-le au frigo: cela protège le fruit et évite à l'écorce de durcir très rapidement rendant le fruit inutilisable...)

Matériel

- du film alimentaire

Préparation

Commencez par les citrons confits

- Lavez le citron et coupez-le en tranches de 2 mm d'épaisseur **maximum**. Si vous avez une mandoline ou une trancheuse utilisez-les! La découpe sera bien plus fine

et régulière qu'au couteau. Déposez-les au fur et à mesure dans un plat.



Coupez les citrons en tranches de 2 mm d'épaisseur maximum

- Faites bouillir l'eau, le limoncello et le sucre et versez le tout sur les citrons. Filmez et laissez retomber à température ambiante. Faites réchauffer le tout (sirop et tranches) et de nouveau filmez et laissez retomber à température ambiante: renouvelez l'opération encore 3 fois puis mettez au frais pendant 12 h.



Faites bouillir l'eau, le sucre et le limoncello



Versez le sirop sur les tranches de citron



Filmez et laissez infuser à température ambiante pendant 12 heures

- Le lendemain égouttez les tranches de citron et disposez-les sur un silpat (feuille en silicone anti adhésive). Mettez les tranches de citron à sécher pendant 3 à 4 heures à 90° au four. Puis à la sortie du four laissez retomber à température ambiante. Les tranches doivent être bien croquantes après refroidissement et elles se conservent facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique.



Placez les tranches de citron égouttées sur une surface anti adhésive

Le jour même

- Zestez le citron jaune et le citron vert. Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d'eau et 60 g de sucre. Laissez cuire à feu doux environ 10 à 15 mn.



Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d'eau et 60 g de sucre

- Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc.



Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc

Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer.

- Battez les jaunes et le sucre de manière à bien blanchir le mélange. Vous devez voir la différence de couleur avant et après...



Battez les jaunes avec le sucre



Le mélange jaune et sucre

doit blanchir

- Puis ajouter la préparation vin blanc/ zestes de citrons mixés et mélangez.



Puis ajouter le vin blanc et mélangez

- Posez le récipient sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse. Ajoutez alors hors feu le bouchon de limoncello.



Fouetter sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient



La préparation doit avoir au moins doubler de volume; ajoutez alors le limoncello

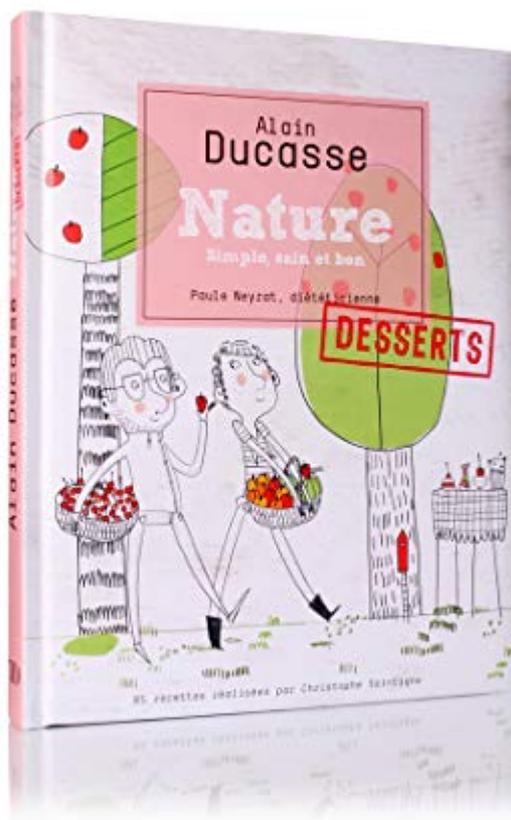
Il ne reste plus qu'à verser le sabayon tiède dans vos coupes et ajoutez une tranche de citron séchée...C'est divin.



Sabayon citron et limoncello

Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Cette recette facile et rapide (pas besoin de sorbetière) est en grande partie inspirée de la recette du chef mondialement connu pour son talent, Alain Ducasse, et tirée du livre » Nature desserts » que vous pouvez vous procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Nature dessert

Pour la version Thermomix de cette recette cliquez [ici](#)



Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Matériel

Vous pouvez réaliser la recette soit en forme d'esquimaux pour un goûter, soit à servir à l'assiette et dans ce cas il vous faudra des moules à muffin en silicone.

- Moules à esquimaux réutilisables. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Bemomo Moules à Glaces réutilisables DIY Frozen Ice Cream, Enfants Préfèrent Pop Moules Glace Lolly Makers avec Base | Merveilleux Cadeau Vert ou Orange (Couleur aléatoire Livraison)

ou

- des moules à muffin individuels en silicone de 6 cm de diamètre et 4 cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Lékué Moule Muffins silicone 6 Cavités Noir Gourmet

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 bananes
- 300 g de ricotta
- 40 g de miel
- 50 g de noix de coco en poudre

Coulis de mangue passion

- 70 g de mangue fraîche ou surgelée
- 30 g de jus frais de fruits de la passion (environ 4 à 5 fruits de la passion)
- 80 g de lait de coco

Préparation

- Ouvrez les fruits de la passion en deux. Prélevez la chair.



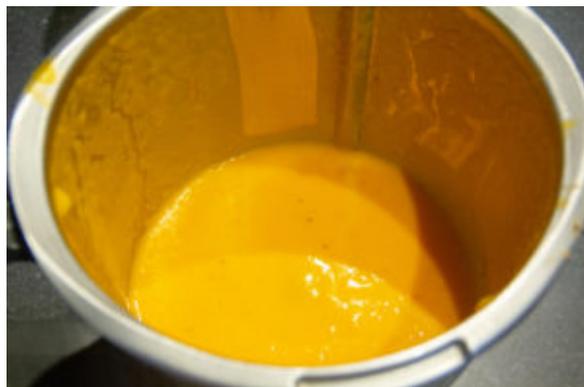
Ouvrez les fruits de la passion en deux

- Passez la chair des fruits de la passion à travers un petit tamis. Vous allez ainsi obtenir le jus des fruits et en ôter les petites graines un peu dures dont vous ne vous servirez pas.



Passez la chair des fruits de la passion à travers un petit tamis

- Mixez finement la mangue, le jus des fruits de la passion et le lait de coco. Réservez.



Mixez le tout finement

- Epluchez les bananes. Mixez-les finement avec le fromage blanc et le miel. Puis ajoutez à ce mélange la noix de coco râpée. Versez votre préparation dans les moules que

vous avez choisis (esquimaux ou moules à muffin). Placez au congélateur au minimum pendant 3 heures.



Versez votre préparation dans vos moules

- Si vous servez cette recette à l'assiette: sortez les glaces du congélateur 30 à 40 minutes avant de les servir avec le coulis. Saupoudrez de noix de coco râpées et décorez avec une petite tranche de banane fraîche ou séchée.



Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Tarte fine courgette, pistou

Une superbe tarte ultra gourmande! Non seulement elle va provoquer un « Waouh » général mais elle est tout simplement sublime, à la fois croquante et moelleuse.



Tarte fine courgette, pistou

Matériel

- Un cercle à tarte d'environ 20 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo. J'ai utilisé un cercle à tarte carré qui est plus original pour cette recette.



De Buyer - Cercle à tarte carré VALHORNA en inox perforé - 20 x 20 x 2 cm - Fabriqué en France, Technologie AIR SYSTEM, Micro-Perforations pour Cuisson Rapide et Homogène pour Résultats Croustillants

- Une mandoline: très pratique pour réaliser de grandes bandes de courgettes de la même épaisseur et bien régulières Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



MASTERTOP Mandoline de Cuisine Réglable et Professionnelle, Coupe-Légumes Multifonctions en Acier Inoxydable, avec Lame Tranchante Intégrée, Mandoline Japonaise pour Tranche, Julienne et Gaufre

Ingrédients pour une tarte (5/6 personnes)

- 250 g de pâte feuilletée (vous pouvez prendre une pâte du commerce mais si vous pouvez la réaliser vous même vous verrez que c'est bien meilleur!). Pour la recette de la pâte feuilletée cliquez [ici](#)
- 2 courgette jaunes
- 2 courgettes vertes

Pour la crème de fromage frais:

- 175 g de fromage à tartiner type Philadelphia
- 250 de fromage blanc
- une cuillère à soupe de zaatar (épice libanaise que vous trouverez en épicerie spécialisée; si vous n'en trouvez pas , vous pouvez y mettre un peu de curry, du thym ou du fenouil en poudre; laissez parler votre créativité!)

Pour le pistou

- 2 gousses d'ail
- les feuilles d'un gros bouquet de basilic
- 40 g de pignons
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 belles cuillères à soupe de parmesan
- sel
- poivre

Préparation:

Pour le pistou:

- Dans une poêle faire torréfier à sec les pignons. Réservez -en 20 g pour le dressage.



Faire revenir les pignons dans une poêle

- Mettez tous les ingrédients dans le mixeur(pignons, basilic, huile, ail, parmesan) à l'exception du sel et du poivre. Vous rectifierez l'assaisonnement à la fin: en effet le parmesan est déjà bien salé.



Mixer tous les ingrédients

- Mixer et conservez dans un récipient hermétique au frais. Le pistou se conserve ainsi 3 à 4 jours.

Pour la crème de fromage frais:

- Mélangez tous les ingrédients et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.



Mélangez tous les ingrédients et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Pour la tarte

- Etalez votre pâte feuilletée et foncez votre cercle à tarte avec.



Foncez votre cercle à tarte

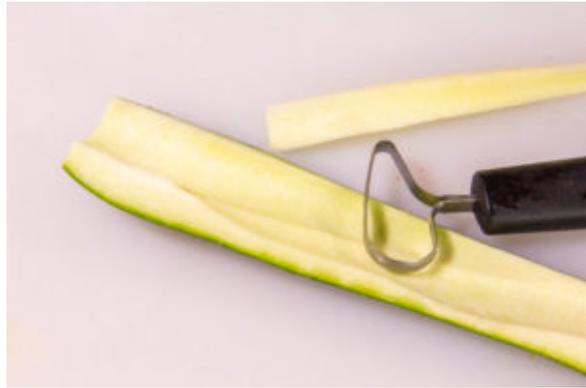
- A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte. Piquez le fond de tarte avec une fourchette. Replacez au frais (frigo) pendant 30 mn. Positionnez une feuille de papier cuisson et versez vos billes en céramique par-dessous. Enfournez à 200° pendant 15 mn. Puis ôtez les billes (attention c'est chaud!) et continuez la cuisson encore 10 mn. La pâte doit être dorée uniformément. Réservez sur une grille jusqu'à complet refroidissement.



A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte

Pour les courgettes

- Coupez les courgettes en deux. Ôtez les graines.



Ôtez les graines des courgettes

- Coupez des bandes fines de courgette à l'aide de votre mandoline. Faites-les revenir très rapidement d'un seul côté dans une poêle avec un peu d'huile et du sel. Réservez au fur et à mesure.



Faites revenir rapidement les lamelles de courgettes dans une poêle

Dressage

- Une demi heure avant de servir (si vous montez la tarte trop tôt la crème au fromage va détremper la pâte qui sera moins croustillante), étalez la crème au fromage sur la pâte à l'aide d'une petite cuillère et disposez les tranches de courgette en alternant les couleurs (verte et jaune).



Étalez la crème au fromage sur la pâte à l'aide d'une petite cuillère et disposez les tranches de courgette en alternant les couleurs

- Puis pochez à l'aide d'une poche à douille de longue bande de pistou. Si vous n'avez pas de poche servez le pistou dans un petit pot à part. Saupoudrez de pignons grillés que vous avez réservés.



Tarte fine courgette, fromage frais, pistou

Poulet au grill (recette du chef Paul Paul Payret)

J'ai découvert cette recette dans l'excellent magazine « Fou de cuisine » qui consacrait tout un article sur le très talentueux chef de cuisine Paul Pairet . J'ai tout de suite eu l'eau à la bouche en prenant connaissance de cette petite merveille et j'ai voulu la réaliser au plus vite. Elle est un peu longue à réaliser (vous devez commencer l'avant veille) mais le résultat est sublime!

Vous devez désosser le poulet: pas de panique vous pouvez soit le demander à votre volailler/ boucher ou le faire vous même en suivant le tutoriel que je vous ai trouvé sur YouTube (voir vidéo en fin d'article)



Poulet Paul Payret

Ingrédients

- 1 poulet fermier désossé (vous pouvez le désosser vous même (voici un tuto sur internet: cliquez ici) ou demandez-le à votre boucher volailler
- marinade: 20 g d'huile d'olive, gingembre frais et poudre de curry à ajuster selon votre goût
- gastrique au miel: 250 g de miel, 20 cl de vinaigre de vin blanc, une branche de romarin, quelques branches de thym frais, 1,5 g de grains de poivre, 1,5 g de graines de cumin, 1,5 g de graines de coriandre
- glaze citron: 250 g de jus de citron, 100 g de sauce soja sucrée, 4 g de gélatine
- 10 g de fond de veau ou volaille
- 5 g de moutarde
- 4 oignons rouges

Matériel

- Il va vous falloir un thermomètre pour surveiller la cuisson de votre poulet; vous pouvez vous en procurer (si votre four n'en est pas déjà pourvu) en cliquant sur la photo ci-dessous. Ce thermomètre est la Rolls de sa catégorie, d'où son prix. Mais vous pouvez en trouver de plus classiques sur ce même site.



MEATER Plus | Jusqu'à 50m Longue Portée Thermomètre à Viande Intelligent Sans Fil Pour Gril, Four, Cuisine, Barbecue, Rôtissoire avec Connectivité Bluetooth et WiFi

- une râpe Microplan , indispensable pour obtenir de très fins zestes de citron. 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

Préparation

L'avant veille

- Désossez et placez le poulet bien à plat; salez et poivrez l'intérieur du poulet ; placez-le au frigo pendant 12 heures.



Désossez et placez le poulet bien à plat

La veille

- **Préparez la gastrique au miel:** versez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition; ôtez du feu, filmez et laissez infuser 12 h. Le lendemain filtrez et remettez sur le feu : laissez réduire de manière à obtenir un mélange un peu sirupeux.



Préparez la gastrique

- **Préparez la glaze citron:** Placez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Filtrez les 250 g de jus de citron ; versez-le dans une casserole avec le soja sucré et laissez réduire de moitié. Ajoutez les feuilles de gélatines essorées. Zestez par dessus le zeste d'un citron. Mélangez bien et réservez.



Zestez par dessus le zeste d'un citron

- **Préparez la marinade du poulet:** mélangez 20 g d'huile d'olive avec un cm de gingembre râpé (toujours avec votre râpe Microplan) et une cuillère à café de curry. Badigeonnez le poulet sur les 2 faces avec ce mélange. Posez le poulet sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez avec une autre feuille de papier sulfurisé et posez une autre plaque de cuisson sur l'ensemble. Enfournez à 95°.



Badigeonnez le poulet sur les 2 faces avec ce mélange.

- Piquez la sonde de votre thermomètre dans la cuisse du poulet et lorsque la température de la sonde atteint 60° baissez la température du four à 66°; quand la température de la sonde de la cuisse atteint 64° , laissez cuire encore pendant 30 mn. Laissez reposer le poulet au frigo pendant 24 h en le retournant un fois au bout de 12 h.

Le jour même

- Terminez la sauce: faite chauffer 125 g de gastrique au miel avec 125 de glaze citron et mélangez. Réservez.
- Faites griller le poulet sur un grill ou au barbecue coté peau de manière à le marquer. Graissez un plat avec de l'huile d'olive. Coupez les oignons rouges en lamelles; disposez-les dans le fond du plat et posez le poulet par dessus. Placez au four à 220° pendant 6 mn. Si votre plat n'est pas assez grand pour contenir le poulet en entier, utilisez deux plats et coupez le poulet en deux.



Placez le poulet sur le lit d'oignon rouge

- Pendant ce temps mélangez 30 g de glaze citron avec 5 g de moutarde de Dijon et 10 g de fond de veau. A la fin des 6mn de cuisson badigeonnez le poulet avec ce mélange.
- Repassez au four 6 mn à 220°.
- Taillez la viande en morceaux et servez avec la sauce et les oignons.



Poulet Paul Payret

Tutoriel Désossage Poulet en vidéo

Keftas de la mer sauce citron (recette menu tout en un poisson Thermomix)

Un petit délice que sont ces Keftas au poisson. réalisées super facilement à l'aide de votre Thermomix; en plus d'être très savoureuses, elles sont également économiques car réalisées à base de maquereau.



Keftas de la mer sauce citron (recette menu poisson 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:

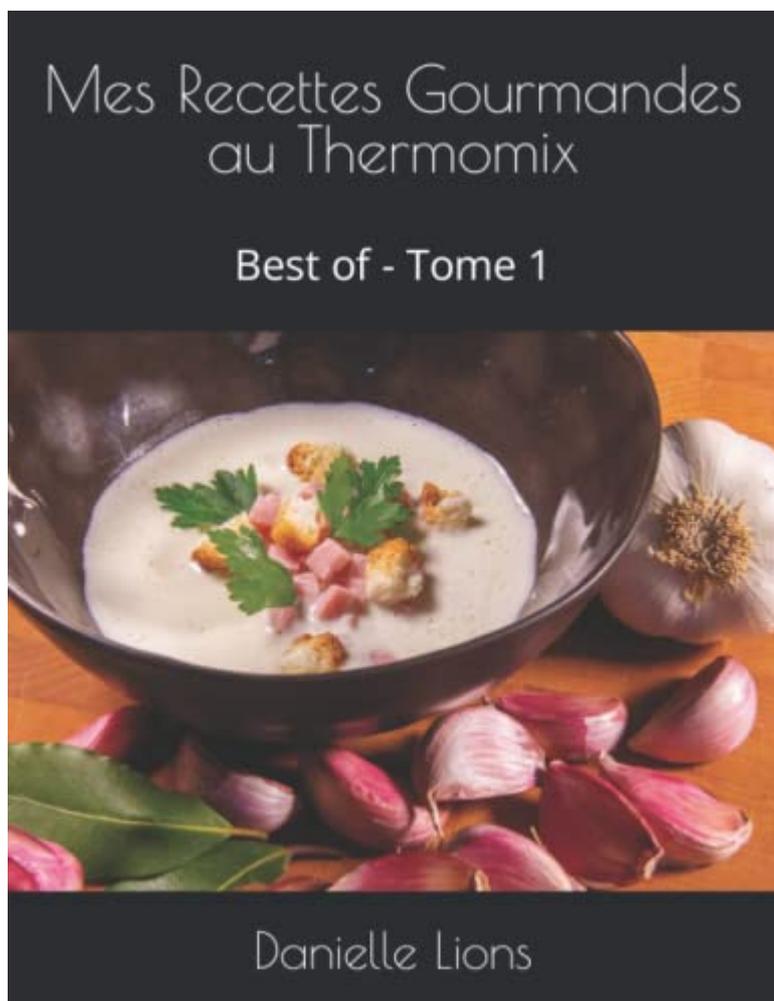
gourmantissimes@gmail.com

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 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: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

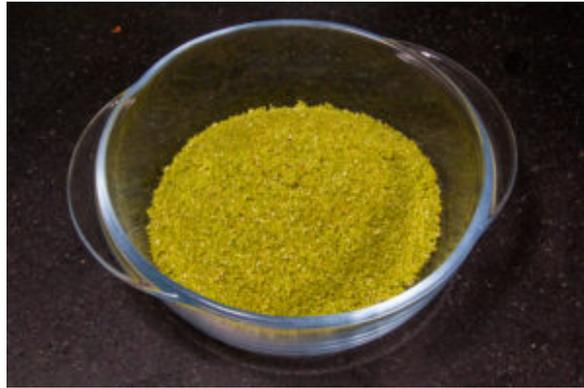
Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de pain sec ou chapelure
- 8 g de fenouil en poudre : mixez finement (30s/ vit 10)
150 g de graines de fenouil et réservez dans un bol hermétique. Vous en aurez trop pour la recette mais cette poudre servira à parfumer vos, vinaigrettes, mayonnaises...
- 400 g de filet de maquereau
- 60 g d'échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 20 g de vin blanc
- 10 g de feuilles de persil
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 100g de couscous
- une cuillère à café de sel
- 5 g d'huile d'olive
- un poivron épépiné coupé en petits dés
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de citron confit au sel
- 5 g de moutarde
- 5 g d'épices...à kefta ou ras el hanout selon votre goût

Préparation

- Versez les 100 g de couscous dans un plat avec 5 g d'huile d'olive et la cuillère à café rase de sel. Recouvrez avec 100 ml d'eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.
- Versez les 100 g de pain sec , les 10 g de feuilles de persil , les 8 g de fenouil dans le bol et mixez 1 mn/ vit 10. Réservez: vous aurez besoin de 60 g. Gardez le restant de chapelure pour une autre utilisation dans une boîte hermétique.



Réalisez la chapelure aux herbes

- Placez les 60 g d'échalote, les 2 gousses d'ail, 10 g d'huile d'olive et les 20 g de vin blanc dans le bol. Mixez 5s/ vit5. Rabattez les projections avec la spatule. Cuisez 5mn/ 100 °/vit 5
- Ajoutez les 400 g de filet de maquereaux dans le bol avec les 40 g d'olive dénoyautées et 60 g de chapelure persil estragon. Mixez encore 5 s/ vit 5.
- Débarrassez dans un récipient et formez à l'aide d'une cuillère à soupe de belles boulettes ayant la forme allongée des Keftas.



Formez les keftas

- Versez 500 g d'eau dans le bol. Placez les kefta dans le panier du Varoma, les graines de coucous et les dés de poivrons sur le plateau du Varoma.
- Cuisez 20 mn / Varoma/vit 1. Réservez au chaud (four à

70°).

- Nettoyez le bol et réalisez la sauce : versez 25 cl de crème liquide, 30 g de citron confit, 5 g de moutarde, 5 g d'épices de votre choix. Cuisez 5 mn/ 70°/ vit 1. Mixez 5s/ vit 5.
- Servez le tout dans un plat et saupoudrez de persil haché.



Keftas de la mer sauce citron (recette menu poisson Thermomix)

Mayonnaise à l'avocat

Cette Mayonnaise à l'avocat est réalisée avec 10 fois moins d'huile qu'une mayonnaise classique; elle est donc beaucoup moins grasse mais tout aussi savoureuse. Et pour ceux qui ont

du mal à monter leur mayonnaise, pas de souci , elle sera toujours réussie!

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#)



Mayonnaise à l'avocat

Matériel

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

[amazonproducts asin=B09BB2141J]

Ingrédients

- deux avocats bien mûrs
- 2 œufs durs

- 80 g de yaourt grec
- le jus et le zeste d'un demi citron vert
- 10 g d'huile neutre (type pépin de raisin) ou arachide
- sel et poivre selon votre goût

Préparation

- Zestez dans un bol la peau de votre citron à l'aide de votre Microplane; vous obtiendrez un zeste très fin qui se mélangera parfaitement à la mayonnaise. Réservez.



Zestez un citron

- Cuisez-2 œufs durs. Puis ôtez leur coquille.
- Versez les 2 œufs durs, la chair des deux avocats, les 80 g de yaourt grec, le jus de citron , le zeste de citron et les 10 g d'huile dans un bol et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
- C'est prêt!



Mayonnaise à l'avocat (

recette sauce Thermomix)