

Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson (recette basse température)

Aujourd'hui nouvelle recette basse température à base d'un poisson que j'aime beaucoup: la lotte. La cuisson basse température lui convient particulièrement bien car sa chair a tendance à devenir dure à la cuisson si on ne la maîtrise pas... Pas de souci avec la basse température: vous aurez une lotte délicieusement tendre! Voici donc les « Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson ».



- 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](#)

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



Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson (recette basse température)

Ingrédients pour les « Bonbons de lotte aux accents du large » (5

personnes)

- 1 kg de lotte nettoyée

Pour la poudre d'algue

- 30 g d'algues wakamé déshydratées
- 10 g de graines de sésame
- 5 g d'ail en poudre

Pour la purée de haricots blancs

- un oignon blanc
- 390 g de haricots blancs cuits
- une cuillère à café de curry doux
- 40 g de thon cuit au naturel
- sel et poivre

Pour le sabayon

- 30 g de cresson
- 200 g de bouillon de légume
- 3 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 10 cl de vin blanc (j'ai utilisé du vin jaune)
- 3 cuillères à soupe de beurre clarifié. Vous pouvez en trouver parfois dans le commerce mais vous pouvez le faire vous même: suivez le guide en regardant la vidéo explicative en cliquant [ici](#).

Pour la présentation

- 12 tranches fines de chorizo
- un oignon rouge
- 30 g de graines de sésame

Matériel

Pour plus de précisions sur la cuisine sous vide basse

température [cliquez ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):



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 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

Préparation

Pour les éléments de présentation (la poudre d'algue, les chips de chorizo et l'oignon rouge)

- Versez les graines de sésame (les 10 g plus les 30 g) sur une plaque anti adhésive et passez au four à 180° pendant 10 minute. Réservez-en 30 g pour le dressage.



Passez au four les graines de sésame à 180° pendant 10 minutes

- Mixez très finement les algues , 10 g de graines de sésame torréfiées et la poudre d'ail. Réservez.



Mixez très finement les algues , 10 g de graines de sésame torréfiées et la poudre d'ail

- Déposez les tranches de chorizo sur une surface anti adhésive et passez au four à 90° pendant 1h30. Les tranches doivent être croquantes. Réservez.



Déposez les tranches de chorizo sur une surface anti adhésive et passez au four à 90° pendant 1h30

- Épluchez et coupez l'oignon rouge en fines tranches. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Réservez.



Coupez l'oignon rouge en tranches

Pour la purée de haricots blancs

- Épluchez et coupez l'oignon blanc en fines tranches.



Épluchez et coupez l'oignon blanc en fines tranches

- Faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et du curry et une pincée de sel. Les oignons doivent être bien translucides.



Faites revenir les tranches d'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et du curry et une pincée de sel

- Ajoutez les haricots blancs et faites revenir encore quelques minutes.



Ajoutez les haricots blancs
et faites revenir encore
quelques minutes

- Mixez les haricots blancs et oignons avec 20 g de thon. Rectifiez l'assaisonnement et réservez. Vous réchaufferez cette purée au micro onde au moment de servir.



Mixez les haricots blancs
avec 20 g de thon

Pour le coulis de cresson

- Faites chauffer le bouillon de légume. A ébullition versez le cresson et ôtez la casserole du feu. Attendez deux minutes puis **égouttez bien** le cresson et mixez-le finement, sans jus de cuisson. Réservez pour le sabayon.



A ébullition versez le cresson et ôtez la casserole du feu



Mixez finement le cresson sans l'eau de cuisson

Pour la lotte

- Découpez la lotte en tronçons.



Découpez la lotte en tronçons

- Puis saupoudrez un peu de poudre d'algue sur chaque morceau.



saupoudrez un peu de poudre
d'algue sur chaque morceau

- Utilisez du film alimentaire pour envelopper chaque petit tronçon de lotte comme un petit boudin. Mettez les boudins sous vide. Cuire au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 25 mn.



Utilisez du film alimentaire
pour envelopper chaque petit
tronçon de lotte comme un
petit boudin

Le sabayon

En fin de la cuisson de la lotte préparez votre sabayon (qui doit être préparé au dernier moment car il ne supporte pas l'attente comme tous les sabayons)

- Versez 10 cl de vin jaune dans une casserole et réduire de moitié.



Versez 10 cl de vin jaune dans une casserole et réduire de moitié

- Versez les jaunes d'œuf avec une pincée de sel dans un cul de poule; fouettez légèrement.



Fouettez les jaunes et le sel au fouet

- Placez le cul de poule sur un bain marie frémissant. Versez la réduction de vin jaune. Faites cuire au bain-marie pendant une dizaine de minutes, en **remuant constamment à l'aide d'un fouet**. La préparation doit épaissir et devenir onctueuse. Si nécessaire, poursuivez la cuisson du sabayon pendant quelques minutes. Ôtez du feu. **Ajoutez le coulis de cresson et le beurre**

préalablement clarifié en fouettant bien. Rectifiez l'assaisonnement et utilisez immédiatement.



Le mélange doit épaissir

Dressage

Petit conseil: comme tous plats préparés basse température il est judicieux de préchauffer vos assiettes à 70° à l'avance dans votre four.

- Dressez un trait de purée dans l'assiette.



Dressez un trait de purée dans l'assiette

Puis disposez des tronçons de lotte, les tranches de chorizo, les tranches d'oignons rouges sur la purée. Saupoudrez de graines de sésame torréfiées puis dressez des petits points de sabayon tout autour (aidez-vous avec une mini poche à douille de type Lékuté)



Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson (recette basse température)



Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson (recette basse température)



Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson (recette basse température)

Crêpes Suzette revisitées

Ce vendredi c'est la chandeleur, jour commémoratif de la présentation au Temple de l'enfant Jésus . Mais c'est surtout la journée des crêpes pour les gourmands! Cette année je vous propose une recette du chef doublement étoilé Christopher Coutanceau qui revisite la crêpe Suzette. A partir d'une simple pâte à crêpes, d'une bonne crème pâtissière, quelques

suprêmes d'orange et une délicieuse sauce Suzette sans alcool vous allez réaliser les meilleures Crêpes Suzette de votre vie!

Le chef sert ces crêpes accompagnées d'un sorbet au Kalamansi et de tuiles dentelles à l'orange.

Vous désirez d'autres recettes de crêpes...

- Crêpes, crème délice au miel et pignon
- Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini
- Crêpes gourmandes parmentières

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la pâte à crêpes: **la pâte se prépare 1/2 journée à l'avance.**

- 125 g de farine tamisée
- 90 g d'oeuf (cassez 3 œufs, battez-les dans un bol avec une fourchette et prélevez la quantité souhaitée soit 90 g)
- 25 g de sucre semoule
- 5 g de sel
- 25 g de beurre fondu
- 250 g de lait entier
- un bouchon de Grand Marnier si vous le désirez

Pour la crème pâtissière à l'orange

- le zeste d'une orange
- 250 g de lait entier
- une gousse de vanille
- 50 g de jaune d'œuf
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à crème ou de maizena
- un bouchon de Grand Marnier si vous le désirez

Pour la sauce Suzette

- 250 g de jus d'orange frais et le zeste des oranges que vous avez pressées
- 20 g de sucre semoule
- 100 g de crème fraîche liquide entière

Pour la garniture

- une ou deux orange pelées à vif pour obtenir des suprêmes (quartiers d'orange sans la peau)

Matériel

- une poêle à crêpes bien sûr! Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation des Crêpes Suzette revisitées

Pour la pâte à crêpes

- Mélangez tous les ingrédients de la pâte et laissez reposer pendant une demi journée.

Pour la crème pâtissière

- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et à l'aide d'un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.
- Portez le lait parfumé avec le zeste d'orange et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n'accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs (étape suivante).
- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d'œufs et le sucre pour les blanchir: les jaunes perdent leur

belle couleur dorée et deviennent plus pâles.

- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu'à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena (ou la poudre à crème) tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.
- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l'opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.
- Reversez l'ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien. Remettre la casserole sur le feu. Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet et en n'oubliant pas les coins de la casserole. La crème doit épaissir.
- Versez dans un plat et filmez au contact avec du film alimentaire pour éviter qu'une croûte se forme sur la crème. Réservez au frais.

Pour la sauce suzette

- Pressez les oranges et dans une casserole portez à ébullition le jus d'orange avec le zeste et le sucre. Laissez réduire jusqu'à obtention de 100 g de jus réduit.
- **Hors feu** ajoutez la crème fraîche et **mixez** avec un mixeur plongeant. Réservez.

Pour la garniture

- Coupez les deux extrémité de l'orange. Puis à l'aide d'un couteau qui coupe bien ôtez la peau tout autour de

l'orange.

- A l'aide d'un petit couteau prélevez alors les quartiers d'orange (les suprêmes). Réservez.

Tous vos éléments sont prêts. Il faut maintenant cuire les crêpes et les farcir.

- Mettez une noix de beurre dans votre poêle à feu doux. Versez une louche de pâte et laissez cuire doucement. Puis retournez la crêpe. Réservez au fur et à mesure.
- Coupez les crêpes en deux et pliez chaque moitié en triangle selon le schéma ci dessous (deuxième ligne) en déposant en haut au coin une petite cuillère de crème pâtissière (point noir) et un demi quartier d'orange.

Le pliage en photo...

- Coupez la crêpe en deux.
- Placez la demi crêpe **côté arrondi sur la gauche**. Pliez la demi crêpe en deux dans le sens de la longueur.
- Déposez une pointe de crème pâtissière sur le coin supérieur ainsi qu'un petit quartier d'orange.
- Repliez le coin supérieur vers la gauche.
- Puis continuez à repliez la crêpe: rabattre le coin supérieur vers la droite et ainsi de suite en suivant le schéma donné plus haut.
- La crêpe est prête. Réservez dans un plat au fur et à mesure.
- Les crêpes pliées repassez-les à la poêle avec une noix de beurre juste avant de servir.

Dressage

- Dressez sur l'assiette avec quelques quartiers d'orange et un peu de crème Suzette...Zestez un peu d'orange par dessus. Bon appétit!
-

Salade de ris de veau croustillants, fruits d'hiver et pistou de poivron

Si vous aimez les ris de veau voici une salade qui vous ravira. Contrairement à ce que vous pourriez croire les ris de veau ne sont pas difficiles à préparer: il suffit de bien les faire dégorger dès la veille et de les mettre »sous presse » après les avoir nettoyés.

Ingrédients: pour la Salade de ris de veau croustillants (3 personnes)

- 3 petites noix de ris de veau (comptez une noix par personne)
- 1 litre de fond de volaille ou de veau
- ghee (le ghee est un beurre clarifié d'origine indienne que vous trouverez dans les épiceries asiatiques ou orientales: il a la particularité de ne pas brûler contrairement au beurre que nous connaissons)
- un peu de farine
- des petites pousses de roquette
- quelques tranches de magret fumé (comptez-en trois par personne)

- du raisin blanc
- des noisettes sans peau

Pour le pistou

- deux poivrons
- deux cuillerées à soupe de pignon
- 30 g de parmesan râpé
- 15 cl d'huile d'olive
- piment d'Espelette (une cuillerée à soupe rase)
- sel

Préparation

Commencez **la veille** la préparation des ris de veau qui doivent dégorger pendant quelques heures.

- Plongez les riz de veau dans de l'eau froide pendant 12 h (toute une nuit) pour les faire dégorger.
- Faites chauffer de l'eau et plongez-y les ris de veau pendant 5 mn pour les blanchir. Égouttez-les puis faites chauffer le fond de volaille et pochez-y les ris pendant une heure à feu très doux.
- Égouttez les ris de veau et plongez-les dans de l'eau bien froide .
- Il faut maintenant nettoyer les ris des petits morceaux de graisses, de nerfs ainsi que de l'enveloppe qui les entoure.
- Placer enfin les ris épluchés dans un récipient adapté à leur taille.
- Poser un autre plat par dessus de manière à recouvrir les ris. Puis posez un poids par dessus ou maintenez le tout avec des élastiques pour bien comprimer les ris

entre les deux plats. Mettez au frais pendant une heure. Les ris sont alors prêts à être cuisinés.

Le jour même

- Coupez les grains de raisins en deux et ôtez les pépins.
- Passez les noisettes au four à 190° pour les dorer. Réservez.

Le pistou de poivron

Vous allez en préparer un peu plus que ce que vous en avez besoin. Il se conserve bien au frais pendant quelques jours: il enrichira une vinaigrette ou se tartine avec gourmandise sur une tranche de pain grillée...

- Coupez les poivrons en morceaux.
- Passez les pignons au four à 190° pour les dorer.
- Mettez tous les ingrédients (poivrons, pignon, huile olive, parmesan, piment d'Espelette) dans un mixeur et mixez longuement. Rectifiez l'assaisonnement.
- Remplissez une poche à douille avec le mélange (c'est plus pratique pour faire une jolie présentation).

La cuisson des ris de veau

- Coupez les ris de veau en tranches épaisses.
- Farinez les ris de veau légèrement.
- Faites revenir les ris de veau avec du ghee dans une poêle bien chaude. Les ris de veau doivent être bien dorés et croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbants. Salez et poivrez.

Dressage

- Couchez un lit de roquette agrémenté de vinaigrette dans l'assiette de présentation. Ajoutez quelques tranches de magret fumé. Puis ajoutez des raisins et des noisettes et pochez des points de pistou entre ces derniers.
 - Ajoutez les ris de veau. Servez et dégustez!
-

Tajine d'agneau abricots et pruneaux, basse température

Vous cherchez une recette pour se réchauffer autour d'une grande tablée en famille ou entre amis... Quoi de mieux qu'un tajine d'agneau abricots et pruneaux bien tendre grâce à la cuisson basse température et délicieusement parfumé aux fruits secs?



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)

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

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

Ingrédients pour un tajine d'agneau abricots et pruneaux : 7 à 8 personnes

- 1200 g d'épaule d'agneau coupée en gros dés de 3 cm de côté
- 20 pruneaux secs dénoyautés
- 20 abricots secs
- 100 g d'amandes émondées (sans la peau)
- une cuillerée à soupe de « 4 épices » ou d'épices à tajine
- un gros oignon blanc
- une cuillerée à café de gingembre en poudre
- une cuillerée à café de cannelle
- une pincée de safran
- deux gousses d'ail
- quelques grains de poivre
- huile olive
- 30 cl de fond de volaille: **il faut impérativement congeler votre fond de volaille dans un bac à glaçons.** En effet si vous le laissez liquide il sera alors aspiré par la machine à mise sous vide.
- quelques feuilles de menthe fraîche

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par

l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**

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

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

Préparation

N'oubliez pas de congeler votre fond de volaille la veille.

Préparez la marinade:

- Coupez l'oignon en lamelles.
- Dans un grand plat versez les oignons, le gingembre, les « 4 épices », la cannelle, le safran ainsi que quatre cuillerées à soupe d'huile d'olive et râpez deux gousses d'ail sur le mélange.
- Ajoutez les cubes d'agneau et bien mélanger. Recouvrez de film alimentaire et placez le plat au frais pendant trois heures.
- Sortir la viande du frigo et laissez-la reposer à température ambiante 1/2 heure. Puis faites revenir la viande rapidement dans une grande poêle juste pour la colorer. Attention: les morceaux de viande ne doivent pas se chevaucher. Il vaut mieux cuire en deux ou trois fois votre viande plutôt que d'en avoir de trop dans la poêle.
- A la fin de la cuisson réservez la viande dans un grand

plat (avec le jus que la cuisson à rendu) et ajoutez-y les abricots et les pruneaux. **Remettez au frais:** il est préférable de mettre sous vide les aliments quand ils sont froids. **Pourquoi?** Quand un aliment est encore chaud, il continue à émettre de la vapeur qui va envahir votre sachet sous vide et créer de l'air à l'intérieur du sachet, ce qui est à l'inverse du but recherché...

- Quand la viande est refroidie mettez-la alors sous vide avec les glaçons de fond de volaille.
- Cuire à 58° pendant 35 mn.
- Pendant la cuisson de la viande faites torréfier les amandes au four (200° environ 8 mn).
- Puis ciselez quelques feuilles de menthe; réservez-en quelques unes entière pour la présentation.

Dressage

- Ouvrez le sachet de viande et disposez-la dans un joli plat. Agrémentez le tout d' amandes grillées et de feuilles de menthe. Vous n'avez plus qu'à déguster. En accompagnement je sers souvent ce plat avec soit de la graine de couscous ou quelques pommes de terre cuites à l'anglaise dans un bouillon de légume et accompagnées d'une compotée d'oignons. Pour savoir comment réaliser rapidement une compotée d'oignon cliquez **ici**.



Comment faire du très bon pain facilement...

Nous adorons tous le pain mais comment faire du très bon pain facilement? J'ai récemment eu la chance de déjeuner au restaurant « Le coq aux champs » à Soheit-Tinlot, près de Liège en Belgique. Ce fut une superbe découverte! Le chef Christophe Pauly nous offre une cuisine pleine de délicatesse et d'élégance. Outre tous les plats succulents que nous y avons dégustés, le chef propose un savoureux pain maison très facile à faire. Je vous en dévoile aujourd'hui la recette...N'hésitez plus à faire votre pain maison, celui-ci est absolument excellent!

Et ce samedi après midi à 16h15 sur FR3 suivez l'émission des carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, spécial pain. Vous apprendrez une autre recette de pain facile à faire: le pain d'épeautre au levain en cocotte de Julie Andrieu.

Et pour ceux qui voudraient faire leur pain maison je vous conseille ce superbe ouvrage: Le Grand Manuel du Boulanger.

Un total de 100 recettes :

Environ 40 recettes de base : le traitement des produits de boulangerie (farine, levure, levain), les techniques du boulanger (pétrissage, fermentation, façonnage), les pâtes de base (pâte à pain, pâte à brioche, pâte à croissant...), les crèmes de base (crème pâtissière, crème d'amandes, compote...).

Puis 60 recettes de boulangerie : pains classiques (baguette, pain complet, pain de seigle), pains spéciaux (pain à la châtaigne, pain aux noix...), viennoiseries (croissant, chausson aux pommes...), brioches (vendéenne, parisienne, kouglof...), gâteaux de voyage (cake aux fruits confits, pain de gènes...), petits gâteaux du boulanger (paille framboise, financier, chouquettes...).

Un concept de livre très visuel. Vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Comment faire du très bon pain facilement: Ingrédients pour 1 pain d'environ 550 g

- 300 g de farine T 55
- 5 g de sel
- 2,5 dl d'eau
- 25 g de levure de boulanger fraîche
- 1 œuf

Matériel

- Comme il faut pétrir le pain pendant 30 mn il vous faut absolument un robot pâtissier type Kitchenaid, Thermomix, ou Kenwood.
- Un moule à cake en silicone

Préparation

- Diluez la levure dans les 2.5 dl d'eau.
- Tamisez la farine dans le bol de votre robot pâtissier.
- Battez l'œuf dans un petit bol pour bien mélanger blanc et jaune.
- Ajoutez le sel, l'œuf battu à la farine puis versez l'eau et la levure diluée sur la farine. Pétrissez pendant 30 mn à petite vitesse avec le crochet. La pâte a une consistance assez molle.
- Versez dans votre moule à cake (remplissez au 3/4). Sur la photo il y a plusieurs moules car lorsque je fais du pain j'en fait au moins deux ou trois que je peux congeler lorsqu'ils sont cuits.
- Laissez encore reposer pendant 30 mn à température ambiante: la pâte doit gonfler.
- Enfournez alors à 165° pendant 10 mn puis augmentez à 180° pendant 10 mn puis de nouveau à 165 ° pendant 10 mn. Votre pain doit être légèrement doré. Quand il a un peu refroidi sortez-le du moule et posez-le sur une grille. Tranchez- le quand il a complètement refroidi...Ce pain est vraiment délicieux avec une belle mie et un côté un peu brioché: un petit délice qui se marie aussi bien avec du salé que du sucré (un peu de beurre et des éclats de chocolat au goûter sur des tranches un peu toastées c'est top!).

Restaurant « Le coq aux champs »

Rue du Montys 71, 4557 Soheit-Tinlot

tel: +32 85 51 20 14

Site web cliquez ici

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

Revoilà revenu le temps de la galette! Il ne dure pas très longtemps donc profitons-en vite!. Certains vont préférer la brioche aux fruits confits, d'autres la galette et sa frangipane. Cette année je vous propose Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes, une délicieuse version chocolat et noisettes, à la fois moelleuse, croquante et croustillante. Tout ce que l'on aime retrouver dans une galette des rois.

N'oubliez pas que pour faire une bonne galette maison il faut absolument faire sa pâte feuilletée... Hé oui l'excellence demande un peu d'effort mais ce n'est pas insurmontable! Donc pour commencer cette recette, je vous renvoie en premier sur mon article précédent: « La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite » . Puis revenez me voir pour la suite de la recette...ou passez chez votre pâtissier pour en acheter.

Si vous désirez d'autres recettes de galette:

- Pour **la recette classique** cliquez ici.
- Pour **l'étoile des rois mages**, ma galette des rois aux

fruits d'Orient, cliquez [ici](#).

Ingrédients pour une grosse galette

- 500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

Pour la crème au chocolat

- 125 g de beurre demi sel
- 125 g de sucre en poudre
- 170 g de chocolat noir en morceaux
- 125 g de poudre de noisette
- 2 oeufs
- 120 g de noisettes sans peau

Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d'eau auquel vous ajoutez 50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d'œuf délayé dans un tout petit peu d'eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant [ici](#) (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

Materiel pour Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

- un cercle à tarte rectangulaire de 24 cm de côté. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).
- une grande spatule. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

Commencez par la crème au chocolat:

- Passez les noisettes au four à 160° pendant quelques minutes pour les dorer. Attention elles doivent être colorées mais pas brûlées.
- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez.
- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Une fois fondu, ajoutez le beurre en petits dés et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
- Dans un grand bol versez le sucre et les deux œufs. Battez à l'aide d'un fouet: le mélange doit blanchir.
- Versez le mélange œufs/ sucre sur le chocolat et beurre fondu. Mélangez bien.
- Incorporez la poudre de noisette et mélangez.
- Mettez le mélange dans une poche à douille et laissez refroidir 30 minutes au frais.

Le montage de la galette

- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez la en deux.
- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré sur un silpat ou papier cuisson.
- A l'aide du rouleau à pâtisserie déposez-la sur un silpat ou papier cuisson.
- Posez dessus un cercle à tarte carré de 24 cm de côté et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop tout autour et réservez la au frais. Vous pourrez retravailler ce surplus de pâte mais surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui

doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois. Vous pouvez par exemple saupoudrer de fromage ce trop plein de pâte et le cuire au four: cela vous fera des petits fingers croustillants au fromage pour l'apéritif!

- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en carré. Gardez le entier.**
- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide (un quart de cuillerée à café d'eau).



- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte. Gardez le restant du mélange pour badigeonner le dessus de la galette avant de l'enfourner.
- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème au chocolat sur la pâte. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d'œuf:** la soudure entre les deux cercles de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)... N'oubliez pas de poser la fève!
- Saupoudrez de noisettes écrasées. N'oubliez pas de déposer la fève!. S'il vous arrive d'oublier, surtout n'essayez pas de décoller la pâte ou de retourner la galette pour l'insérer. Vous la mettrez après cuisson en faisant un petit trou par dessous...
- A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre

abaisse de pâte par dessus la première.

- Reposez le cercle carré parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau.
- Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux morceaux de pâte.
- Puis à l'aide d'un petit couteau, chiquetez toute la bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec le restant du mélange jaune d'œuf et eau. Ne faites pas couler du jaune sur le silpat : cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson. Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c'est **important** de le faire, votre galette n'en montera que mieux.
- Enfournez environ 30/35 mn à 200°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l'aide de grandes spatules. A l'aide d'un pinceau badigeonnez alors le dessus de votre galette avec un peu de sirop (chauffez 100 g d'eau et 50 g de sucre). Elle en sera encore plus brillante.

Quand elle est refroidie il ne reste plus qu'à la poser sur un plat de présentation et à la croquer!

Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats

Autour de l'orange... Tout un programme. Juteuse, sucrée, son goût légèrement acidulé excite les papilles. En cuisine ou en pâtisserie on aime la presser, la croquer, la zester... Bref vous l'avez compris, l'orange est un fruit de base en cuisine mais également l'un des fruits préférés des Français.

Saviez-vous que jusque dans les années cinquante l'orange était un fruit rare et cher (mais si!) que l'on offrait en cadeau de Noël...

Aujourd'hui je vous propose deux préparations autour de l'orange qui vont venir sublimer vos plats en leur amenant énormément de fraîcheur:

- Une gelée d'orange que vous pouvez servir comme condiment avec un foie gras, un fromage, une charcuterie mais qui peut aussi accompagner un cake, une salade de fruit... Elle se conserve un bon mois au frais dans un pot fermé.
- Une poudre d'orange à saupoudrer sur un carpaccio de St Jacques ou un tartare de poisson ou de viande, sur une mousse au chocolat ou une salade de fraises. Cette poudre peut également servir à parfumer une vinaigrette, une mayonnaise et même une chantilly. De la même manière vous pouvez remplacer l'orange par du citron ou du pamplemousse pour obtenir la poudre de votre choix...

Autour de l'orange: La gelée d'orange

Pour obtenir environ 5 dl de gelée il vous faudra 375 g de jus d'orange, 60 g d'eau et 60 g de sucre et 8 g d'agar agar

(gélifiant en poudre à base d'algue).

- Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole. Portez le tout à ébullition en mélangeant en permanence avec un petit fouet. L'ébullition est indispensable pour la prise de l'agar agar. Cette dernière obtenue continuez à cuire environ 40 secondes.
- Ôtez du feu et versez la préparation dans un plat et laissez prendre au frais, car c'est seulement en refroidissant que l'agar-agar va se gélifier.
- Quand la préparation est prise il ne reste plus qu'à la mixer pour obtenir une gelée onctueuse. Conservez-la au frais dans une boîte hermétique.

Autour de l'orange: la poudre d'orange

- A l'aide d'un zesteur prélevez le zeste de l'orange; veillez à ne pas prélever la partie blanche (appelé le « ziste ») souvent amère qui se trouve sous le zeste.
- Déposez les morceaux de zeste sur une plaque anti adhésive et faites sécher ces écorces d'oranges au four à 35° pendant 12 heures.
- Puis il ne reste plus qu'à mixer le tout très fin (si vous avez la chance d'avoir un Thermomix c'est l'idéal). Votre poudre est prête: conservez-la dans une boîte hermétique à température ambiante. Cette poudre est idéale à saupoudrer sur un carpaccio, pour parfumer une sauce ou tout simplement décorer une assiette...

Le saviez-vous?

L'oranger est originaire du sud-est de l'Asie. Sa véritable

expansion dans le sud de l'Europe est le fait des Portugais, qui la ramenèrent d'Asie. Grâce à un intense travail de sélection et à la mise au point de nouvelles méthodes de culture, l'orange du Portugal deviendra la norme de qualité et de référence dans toute l'Europe. Dès le milieu du XVI^e siècle, en Amérique, on trouve des vergers florissants dans tous les endroits propices à la culture des agrumes.

Les agrumes sont plus juteux lorsqu'ils sont à la température de la pièce. Par conséquent, il est préférable de les sortir du réfrigérateur quelque temps avant de les consommer. Pour extraire un maximum de jus, roulez le fruit avec la main sur une surface dure avant de le presser.

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Cette semaine, après vous avoir proposé mon menu de Noël, je viens déposer en cadeau au pied de votre sapin une petite recette gastronomique surprise, très facile à faire et toujours appréciée! Voici donc le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin qui va vous régaler!

Les carpaccio de Saint Jacques sont souvent à la carte des grands chefs. Je vous conseille d'ailleurs de regarder l'émission « Les carnets de Julie » avec Julie Andrieu de ce samedi 23 décembre 2017 sur France 3 car le chef Thierry Marx va vous proposer un superbe menu de Noël dont l'entrée est... un carpaccio de Saint Jacques et billes de yuzu!

Le caviar citron pouvant être difficile à trouver, vous pouvez

donc le remplacer par des billes de yuzu ou du zeste de citron vert. Bonne fêtes à tous!

Ingrédients pour le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin (4 personnes)

- 12 noix de Saint Jacques
- une demi courgette
- de la salicorne ou passe pierre: c'est une plante maritime qui ressemble à une algue. Vous en trouverez facilement chez votre poissonnier ou au rayon poisson des supermarchés.
- une bonne huile d'olive bien fruitée
- du vinaigre parfumé au citron: choisissez un vinaigre qui contient de la pulpe de fruit et dont la consistance est beaucoup plus épaisse qu'un vinaigre habituel. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez commander en cliquant [ici](#).
- 3 citrons caviar, des billes de yuzu (pour en trouver cliquez [ici](#)) ou à défaut du citron vert. Le citron caviar est un agrume étonnant, renfermant de petites billes translucides et croquantes. Ce caviar végétal est intéressant en gastronomie car ses petites perles éclatent en bouche et laissent échapper un goût vif et citronné avec de légères notes de pamplemousse. On le trouve dans les épicerie fines comme la Grande Épicerie à Paris mais vous pouvez demander à votre légumier de vous en commander.
- poivre
- fleur de sel

Préparation

- Coupez la courgette en deux: vous n'en utiliserez que la moitié. Puis coupez-la en quatre dans le sens de la

longueur et ôtez les graines qui se trouvent au centre. Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes).

- Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise.
- Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l'huile d'olive et le vinaigre de citron. Poivrez et salez (attention le passe pied est déjà salé donc goûtez avant de rectifiez...). Votre tatare marin est prêt.
- Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines.
- Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère.
- Mélangez les petits grains de citron avec un peu d'huile d'olive. Si vous n'avez pas trouvé de citron caviar, à la place zestez un ou deux citron vert dans l'huile d'olive.
- Il ne vous reste plus qu'à disposer des tranches de Saint Jacques en rosace et à poser au milieu une belle cuillerée de tartare marin. Puis versez un filet d'huile d'olive et citron caviar sur les Saint Jacques. Finissez avec un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre...Une entrée raffinée tout en fraîcheur!

**Crème brûlée au bleu
d'Auvergne et amandes**

grillées

Après un repas copieux je n'aime pas trop servir un plateau de fromage mais je ne conçois pas un bon repas de fête sans! Et une petite préparation fromagère est toujours la bienvenue pour faire la transition avec le dessert. Je vous propose donc cette année une crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées.

Mais vous pouvez également servir ces délicieuses crèmes lors d'un apéritif...

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici...

Ingrédients pour la Crème brûlée au bleu d'Auvergne (4 personnes)

Pour la crème brûlée

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de jaune d'œuf
- 75 g de bleu d'Auvergne
- 6 gouttes d'extrait d'amande amère Vahiné
- de la cassonade

Pour les amandes grillées

- quelques amandes émondées (sans peau)
- sel et poivre de votre choix (piment d'Espelette, poivre long...)
- deux cuillerées à soupe de sirop d'érable

Préparation

On commence par les amandes.

- Mélangez les amandes avec le sirop d'érable. Ajoutez du sel et du poivre. Versez sur une plaque anti adhésive et passer au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.
- Versez le lait, la crème et le bleu coupé en petit morceaux dans une casserole et faites chauffer doucement jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- Mixez la préparation.
- Battre les jaunes avec une fourchette ou un fouet.
- Versez le mélange lait, crème et bleu sur les jaunes. Ajoutez l'extrait d'amande amère puis mélangez bien.
- Répartir le mélange dans vos ramequins. Enfournez au bain marie à 120° pendant 1 h 30. La préparation doit être légèrement tremblotante à la sortie du four. Laissez refroidir à température et mettre au frais pendant au moins 3 heures.
- Saupoudrez les crèmes d'un peu de cassonade. Caramélisez à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou passez sous grill et surveillez avec beaucoup d'attention pour éviter de brûler les crèmes. Disposez quelques amandes grillées dans chaque ramequin. Servez immédiatement.

Magret de canard farci au

foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

Voici une nouvelle recette que le chef Philippe Etchebest a réalisée dans son émission « Cauchemar en cuisine ». Le chef cuit ce Magret de canard farci enroulé dans une crépine directement à la poêle et les légumes de façon classique. Vous pouvez donc opter pour cette cuisson traditionnelle si vous ne possédez pas de matériel de cuisson basse température. Personnellement j'ai préféré cuire aussi bien le magret que les légumes en cuisson sous vide basse température et le résultat en vraiment top. C'est un vrai plat de fête et comme toutes les recettes du chef un concentré de bonheur...

Pour plus d'explications sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez [ici](#).



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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



Et retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour le Magret de canard farci: pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 4 tranches de foie gras de canard d'une épaisseur de 2 cm

Pour la garniture

- une courge butternut
- 4 pommes de terre
- une belle poignée de girolles
- une petite échalote

Pour la sauce

- une grosse cuillerée à soupe de miel
- 5 cl de bon vinaigre de vin rouge
- 20 cl de fond de veau
- 5 cl de cognac
- une grappe de raisin blanc (prenez des raisins sans pépins, c'est plus agréable à la dégustation...)
- sel et poivre

Matériel

- une cuillère parisienne (facultatif: si vous n'en possédez pas coupez les pommes de terre et butternut en dés de 2 cm sur 2 cm). Vous pouvez en trouver [ici](#):
- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Je vous conseille la marque Anova mais vous pouvez trouver d'autres thermoplongeurs en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):
- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**

Préparation

Commencez par les légumes.

Pour la garniture

- Épluchez les pommes de terre. Détaillez avec une cuillère parisienne chaque pomme de terre pour former

des petites boules. Pour ne rien perdre utilisez les restes de pomme de terre pour faire de la purée...

- Faites de même avec la butternut que vous aurez préalablement coupée en tranches de 2,5 cm 'épaisseur. Pour ne rien perdre utilisez les restes de butternut pour faire une soupe...
- Mettez les pommes de terre et butternut sous vide avec une noisette de beurre (soit dans deux sachets différents soit tout ensemble, cela n'a pas d'importance).
- Cuisez-les à l'aide du thermoplongeur pendant une heure à 90°.
- Nettoyez les girolles. Faites revenir une petite échalote ciselée dans une poêle avec du beurre et ajoutez les girolles. Salez qu'en fin de cuisson. Réservez.

Pour la viande

- Coupez les foie gras en tranche de deux cm d'épaisseur. Salez et poivrez.
- Puis faites-les revenir à la poêle pour les dorer.
- Pendant la cuisson du foie gras ôtez le gras des magrets.
- Coupez les magrets en deux en « portefeuille ».
- Insérez deux tranches de foie gras par magrets et refermez.
- Posez le magret sur l'extrémité d'un film alimentaire et roulez-le de manière à obtenir un « boudin » bien serré. Pour éviter que ce boudin ne se défasse je vous conseille de le filmer une deuxième fois.
- Mettez les deux magrets sous vide.

- Cuisez-les à l'aide du thermoplongeur à 58° pendant 35 mn.

Pour la sauce

- Faites réduire le miel et le vinaigre jusqu'à obtenir un mélange sirupeux. Attention surveillez bien la cuisson car cela brûle vite...
- Ajoutez le fond de veau et le cognac puis les grains de raisin. Continuez la cuisson pour faire réduire l'ensemble de 2/3. Rectifiez l'assaisonnement.

Finitions

- En fin de cuisson sortez les billes de pommes de terre et butternut des sachets. Faites revenir les billes de pomme de terre dans du ghee (ou beurre clarifié) jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie coloration dorée.
- Placez les billes de butternut dans un plat: faites-les réchauffer au micro onde au dernier moment.
- Pendant que les pommes de terre sont en train de dorer sortez les magrets du sachet et coupez-les en tranches épaisses. Puis faites-les revenir **sur la tranche** dans une poêle bien chaude pour en dorer le pourtour.

Il ne reste plus qu'à dresser.

Dressage

Déposez trois tranches de magret en diagonale dans l'assiette et disposez les billes de pomme de terre et butternut tout autour. Nappez les magrets de sauce et disposez les girolles autour des magrets.

Et maintenant on se régale...

Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo (petite revisite pour les fêtes...)

Quoi de plus classique que les noix de Saint Jacques à l'ail et au persil! Je vous en livre cette semaine une version revisitée encore plus goûteuse! Une très belle entrée pour votre réveillon...

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...

Ingrédients pour 4 personnes (pour une entrée)

- 12 belles noix de Saint Jacques
- fleur de sel
- piment d'Espelette

Pour la purée de persil

- 2 gros bouquets de persil plat
- 5 cl de fumet de poisson
- 5 cl de crème fraîche liquide

Pour la crème d'ail

- 15 gousses d'ail
- 25 cl de crème fraîche liquide
- deux œufs entiers
- sel

Pour la garniture (chips de chorizo)

- une douzaine de tranches de chorizo

Matériel

- film alimentaire
- 4 petits cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de haut.
Vous pouvez en trouver [ici](#):

Préparation

Pour les chips de chorizo

- Posez les tranches de chorizo sur une plaque anti adhésive et mettez au four à 90° pendant 2 à 3 heures. Elles doivent être craquantes. Réservez.

Pour la purée de persil: on peut la préparer la veille et la réchauffer le jour même.

- Dans une petite sauteuse faites revenir l'oignon avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Dans une casserole d'eau bouillante faites blanchir le persil équeuté pendant 4 à 5 mn puis le refroidir dans de l'eau glacée (vous garderez ainsi sa belle couleur verte). Égouttez le persil mais gardez un peu d'eau de cuisson.
- Versez le persil blanchi, les oignons, le fumet de poisson et la crème liquide dans le blender et mixez plusieurs minutes jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse possible. Si elle n'est pas assez liquide ajoutez un peu de liquide de cuisson du persil. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût. Réservez.
- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d'un tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux.

Pour la crème d'ail

- Pelez les gousses d'ail.
- Placez les gousses d'ail dans une petite casserole et recouvrez-les à hauteur avec la crème liquide. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les gousses soient tendres. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Mixez les gousses sans le liquide de cuisson (crème) et ajoutez les œufs entiers. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.
- Filmez vos cercles par dessous à l'aide du film alimentaire. Posez les cercles sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive.
- Versez la préparation à l'ail dans les cercles et enfournez à **80°** pour 20 à 25 minutes.
- Réservez au frais sans les démouler pour les remettre au four 10 mn à 80° au dernier moment ou cuisez-les juste au dernier moment: elles doivent être prêtes quand la cuisson des Saint Jacques est terminée (donc attention au timing). Démoulez-les en vous aidant d'un couteau très fin et souple (couteau à filet de sole).

Cuisson des saint jacques

Elle est à faire au dernier moment. Pensez à réchauffer votre purée de persil (sur le feu ou au micro onde) et les crèmes d'ail avant de cuire vos Saint Jacques.

- Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle et faire revenir les Saint Jacques deux minutes de chaque côtés. Assaisonnez avec le piment d'Espelette et la fleur de sel.

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de purée de persil au milieu

de l'assiette et disposez par dessus la crème d'ail démolée.

- Posez trois saint jacques par assiette et disposez les chips de chorizo; un peu de fleur de sel sur les Saint Jacques et vous pouvez vous régaler...J'ai rajouté tout autour quelques chips d'oignon que l'on trouve facilement dans le commerce.

Croquants gourmands au saumon

J'aime bien surprendre dès l'apéritif... Rien de mieux pour ouvrir l'appétit de vos invités que de belles bouchées appétissantes et gourmandes. Alors régalez-les avec ces croquants gourmands à la mousse de saumon! Ces petits croquants peuvent être servis également lors d'un buffet, un apéritif dînatoire ou même en entrée (dans ce cas réalisez des rectangles de brick plus grands).

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...

Ingrédients pour environ 12 Croquants gourmands

- 40 g de saumon fumé
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 25 g de mascarpone (pour une meilleure tenue de la chantilly)
- une cuillerée à café de jus de citron

- poivre moulu (j'ai utilisé du poivre Voatsipériféry que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#)). Mais vous pouvez choisir le poivre qui vous convient le mieux.
- des feuilles de brick
- un peu de beurre (ou mieux du ghee, c'est-à-dire du beurre clarifié que l'on trouve dans les épiceries indiennes. Il a l'avantage de supporter de hautes températures sans brûler et il est moins gras que l'huile. Si vous avez du mal à en trouver, il est facile de le faire soit même: voir la vidéo en fin d'article)
- une petite boîte d'oeuf de saumon ou de truite
- quelques brins de ciboulette

Matériel

- un mixeur
- du film alimentaire
- une poche à douille jetable et une douille de votre choix. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

- Coupez le saumon fumé en tout petits morceaux.
- Portez à ébullition la crème et le saumon fumé.
- A ébullition coupez le feu. Filmez et laissez retomber en température: cela va permettre de mieux infuser et de pas perdre d'arômes. Mettez au frais jusqu'à ce que la crème soit bien froide. Vous pouvez préparer cette »infusion « la veille et la garder au frais toute la nuit pour terminer la recette le lendemain.
- Quand la préparation est bien froide mixez-la.
- Dans un bol versez le mascarpone , le jus de citron, le poivre et la préparation à base de saumon et montez-le

tout en chantilly.

- Versez le tout dans une poche à douille et réservez au frais.
- Découpez les feuilles de brick en rectangles (3 cm sur 4 cm).
- Appliquez le ghee ou le beurre fondu sur les deux faces des rectangles de brick à l'aide d'un pinceau. Puis déposez une autre plaque ou un autre silpat sur les feuilles de brick: cela permettra aux petites rectangles de rester bien plats pendant la cuisson.
- Passez les feuilles de brick au four à 180° pendant environ 12 mn. Puis ôtez la plaque que vous avez mise par dessus et continuez la cuisson encore deux ou trois minutes. Surveillez la cuisson: les feuilles sont très fines...Elles doivent être dorées mais pas brûlées. A la sortie du four laissez-les retomber à température ambiante. Vous dresserez la mousse un heure avant de servir.
- Pour le montage: **vous aurez besoin de trois petits rectangles par croquant.** Pochez de la mousse sur deux rectangles. Superposez-les puis coiffez le tout du dernier petit rectangle.
- Ciselez un ou deux brins de ciboulette. Puis déposez quelques œufs de saumon et des petits brins de ciboulette sur chaque croquant. Présentez sur un joli plat...

Vous allez adorer!

Le beurre clarifié ou Ghee: comment le préparer...

<https://www.youtube.com/watch?v=FHQuCx3nChE>

Bûche Forêt Noire

Un bon réveillon se termine toujours avec une superbe bûche! Sa présentation doit être magique. Voici celle que j'ai imaginé pour vous cette année: une bûche Forêt Noire qui m'a été inspirée par l'épreuve de l'émission « Le meilleur pâtissier » 2017 où Cyril Lignac demandait aux candidats de revisiter ce gâteau.

Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester et de vous équiper d'un moule à bûche qui est indispensable pour le montage. Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...La semaine prochaine je vous proposerai une belle recette pour vos apéritifs festifs et réveillons: les Croquants gourmands au saumon.

Pour la confection de cette bûche forêt noire il vous faut réaliser:

- une génoise au chocolat
- un crémeux au chocolat
- une crème pâtissière qui servira de base à la réalisation de la crème forêt noire
- une crème forêt noire
- de la crème chantilly
- des griottes macérées: je leur préfère des cerises amarena qui sont une variété de cerises italiennes au sirop dont la saveur est bien tonique (région de Bologne et Modène). **Attention!** Le choix des cerises est très important: ce sont elles qui amènent le peps du gâteau donc ne lésinez pas sur leur qualité (pas de cerises en conserve bas de gamme)! ce serait dommage de s'investir en temps et travail et qu'à la dégustation la

gourmandise ne soit pas au rendez-vous...

- un sirop parfumé aux cerises amarena. Vous pouvez ajouter du Kirsh comme dans la recette traditionnelle: je n'en met pas car personnellement je n'aime pas le goût...
- des décors en chocolat: vous en trouverez toute l'explication dans la recette. A préparer quelques jours avant (conservez-les dans une boîte hermétique à température ambiante)
- pour une décoration plus simple des copeaux de chocolat et des cerises amarena égouttées

Cela peut sembler beaucoup mais avec de l'organisation tout ira bien. De plus la bûche doit prendre au froid donc elle peut être préparée la veille ou l'avant veille. Vous terminerez

Ingrédients pour deux Bûches Forêt Noire: environ 16 personnes

Ces proportions sont faites pour réaliser deux bûches de 25 cm de long sur 9 de large.

Pour la génoise au chocolat

- 130 g de farine tamisée
- 35 g de cacao en poudre amer
- 20 g de maïzena
- 6 œufs
- 170 g de sucre semoule

Pour le crémeux au chocolat

- 125 g de crème liquide entière
- 125 g de lait
- 2 jaune d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 120 g de chocolat de couverture coupé en petits morceaux ou en pistoles (il fondra mieux s'il est coupé en petits

morceaux...). J'utilise du chocolat Valrhona que vous pouvez trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour la crème pâtissière qui servira de base à la crème forêt noire

- 25 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de jaune d'œufs
- 10 g de beurre

Pour la crème forêt noire

- 100 g de crème pâtissière
- 1 feuille de gélatine
- 300 g de crème fouettée

Pour la chantilly

- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de mascarpone
- 30 g de sucre semoule
- une cuillerée à café de vanille liquide

Pour les griottes

- un pot de 350 g cerises amarena et leur sirop de trempage
- 10 cl de sirop de sucre de canne

Pour la décoration:

- 100 g de chocolat noir pour réaliser les bandes que vous placerez sur les côtés de la bûche, des petites billes et décoration en sucre (j'utilise le même chocolat Valrhona que celui cité dans les ingrédients du crémeux chocolat)
- des copeaux de chocolat

Matériel

- moule à bûche (25 cm de long sur 9 de large). Vous devez également **découper un morceau de carton de la même dimension** que la base de votre moule à bûche et envelopper ce dernier de film alimentaire: cela vous servira pour découper votre génoise aux bonne dimension à la sortie du four.
- un cadre à pâtisser extensible pour la cuisson de la génoise. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une poche à douille
- une petite spatule coudée pour masquer la bûche de chantilly et une grande pour déplacer la bûche facilement. Ces spatules sont toujours très utiles si vous aimez cuisiner ou pâtisser! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- du papier millimétré
- du rhodoïd. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- du papier guitare. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

Commencez par les décorations en chocolat. Vous pouvez les préparer la veille ou quelques jours avant en les réservant dans un endroit frais mais pas au frigo.

- Dessinez sur du papier millimétré un motif de votre choix de **la même longueur et hauteur** que votre moule à bûche.
- Puis par transparence recopiez le motif sur une bande de

rhodoïd. Et on découpe la forme obtenue.

- Disposez les deux bandes de rhodoïd obtenues pour votre décoration sur une feuille de papier guitare ou un plan de travail bien lisse **en humidifiant légèrement** le dessous des bandes: cela va permettre aux bandes de ne plus bouger quand vous étalerez le chocolat fondu par dessus...
- Faites fondre le chocolat au bain marie et préparer votre spatule coudée.
- Étalez un peu de chocolat sur chacune des deux bandes de rhodoïd.
- Puis lissez le tout avec la spatule en recouvrant bien la totalité des bandes.
- Laissez reposer 5 mn; puis utilisez la pointe d'un couteau pour soulever délicatement un coin de la bande. Soulevez doucement et complètement la bande sur tout son long pour la redéposer un peu plus loin sur le plan de travail. Attention le chocolat est encore bien mou.
- Sélectionnez les petits décors en sucre que vous désirez et décorez les bandes avec ces décors. Laissez les bandes durcir. Utilisez une pince à épiler pointue pour déposer les décors sur le chocolat.
- Quand le chocolat a durci il suffit d'ôter la bande de rhodoïd et de déposer délicatement les bandes de chocolat sur un plat que vous réserverez au frais mais pas au frigo. Récupérez les chutes de chocolat et brisez-les en petits copeaux. Réservez-les aussi: vous les saupoudrerez sur la bûche quand vous l'aurez recouverte de chantilly.

La génoise au chocolat

- Préchauffez le four à 200°.
- Tamisez la farine, le cacao et la maïzena dans un grand

bol.

- Cassez les œufs dans un autre récipient, ajoutez le sucre et fouettez l'ensemble. Posez le récipient au bain marie déjà chaud et fouettez encore pendant 3 minutes. Puis **hors du feu**, continuez à fouetter jusqu'à obtention d'un mélange mousseux très clair. Si vous avez un batteur électrique n'hésitez pas à l'utiliser.
- Ajoutez délicatement le mélange tamisé de farine, cacao et maïzena à la maryse sans faire retomber la préparation.
- Beurrez très généreusement l'intérieur du cadre extensible que vous aurez régler de manière à pouvoir y rentrer deux fois votre moule en carton. Versez la pâte dans le cadre posé sur une surface antiadhésive.
- Cuire au four 10 mn à 200° puis baissez la température à 180° et poursuivez la cuisson pendant 20 mn. A la sortie du four ôtez le cadre. La génoise est cuite quand en piquant un petit couteau en son centre il ressort propre. Laissez retomber en température puis à l'aide d'une grande spatule décollez la génoise de son support et placez la sur une grille. Attendez son complet refroidissement à température ambiante.
- Puis détaillez la génoise en deux grâce à votre moule en carton.
- Vous obtenez deux grands rectangles aux dimensions de la base de votre moule à bûche.
- Coupez maintenant les deux rectangles de la génoise chacun en deux parts égales au niveau de l'épaisseur : commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi

toujours la même tout au long de la découpe. Enveloppez de papier film et réservez. Vous n'aurez besoin que de deux rectangles pour le montage d'une bûche.

Puis préparez la crème pâtissière.

Il faut qu'elle refroidisse complètement pour l'intégrer dans la crème forêt noire.

- Mettez le lait à bouillir avec une gousse de vanille ouverte et grattée.
- Mélangez la maïzena et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et faites blanchir le mélange.
- Versez un tiers du lait bouillant et mélangez à nouveau.
- Remettez le tout dans la casserole de lait et remettez sur le feu. Cuire à ébullition environ une minute toujours en mélangeant et hors du feu ajoutez le beurre. Bien mélanger.
- Versez le tout dans un grand plat et filmez au contact. Mettez au frigo jusqu'à complet refroidissement: vous avez tout intérêt à étaler la crème dans un grand plat car elle aura moins d'épaisseur et refroidira ainsi beaucoup plus vite...

Passons au crémeux au chocolat

- Faites bouillir la crème et le lait.
- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.
- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant.

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. 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.
- Versez la préparation sur le chocolat et attendez deux minutes. Puis remuez doucement de manière à ne pas intégrer d'air à la préparation. Réservez au frais dans une poche à douille.

La crème forêt noire

- Mettez la gélatine à tremper quelques minutes dans de l'eau froide.
- Battez les 300 g de crème en crème fouettée.
- Essorez la gélatine et mettez la dans un petit récipient. Chauffez la gélatine 10 secondes au micro-ondes pour la liquéfier.
- Sortez la crème pâtissière refroidie du frigo et lissez-la (remélangez-la avec une fourchette ou un fouet pour la lisser). Incorporez la gélatine fondue à la crème pâtissière et mélangez bien pour la répartir uniformément. Ajoutez alors la crème fouettée au mélange.
- Mettez le tout dans une poche à douille. Réservez au frais.

Le sirop et les griottes

- Égouttez les cerises.
- Mélangez le jus de trempage des cerises avec 10 cl de

sirop de sucre de canne. Chauffez légèrement le sirop avant de vous en servir pour puncher la génoise lors du montage de gâteau.

Montage de la bûche

Vous avez maintenant tous les éléments pour monter la forêt noire: deux rectangles de génoise au chocolat, le crémeux chocolat, la crème forêt noire, les cerises et le sirop que vous avez légèrement chauffé. Pour faciliter le démoulage de la bûche je place une feuille de papier guitare au fond de celle-ci de manière à ce qu'elle dépasse un peu de deux grands côtés.

- Punchez les rectangles de génoise avec le sirop.
- Remplissez la moitié de la bûche avec la crème forêt noire et remplissez avec les cerises égouttées.
- Recouvrez de crème forêt noire de manière à ne plus voir les cerises.
- Disposez le premier rectangle de génoise imbibé de sirop.
- Remplissez presque à rabord avec le crémeux au chocolat. N'oubliez pas qu'il faut encore déposer le deuxième rectangle de génoise au chocolat.
- Terminez avec le dernier rectangle de génoise. Puis placez la bûche dans le congélateur au moins pour la nuit.

Finition de la bûche: à faire le

matin du réveillon

Préparez la chantilly juste avant de sortir la bûche du congélateur.

- Versez la crème et le mascarpone dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre. La crème doit avoir une bonne tenue. Réservez au frais.
- Sortez la bûche du congélateur. Démoulez la bûche et déposez la sur une grille.
- Masquez la bûche de chantilly à l'aide d'une spatule. Saupoudrez le dessus de petits copeaux de chocolat et placez les deux bandes de décoration en chocolat sur les côtés: attention elles sont fragiles donc à manipuler avec précaution! Puis si vous avez quelques décorations en sucre (petits sapins, étoiles etc...) déposez-les selon votre inspiration. Enfin déplacez votre bûche à l'aide de la grande spatule sur votre plat de présentation. Mettez la bûche au frais (frigo).

Et voilà le résultat final!