Petits choux vanille et chocolat et les secrets de réussite pour la réalisation de vos choux en vidéo

Voici une recette un peu technique mais super gourmande que vous réaliserez facilement grâce aux secrets en vidéo que je vous dévoile sur la réalisation des choux! Vous ne les raterez plus jamais et vous allez vous régaler avec ces Petits choux vanille et chocolat!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ICI

Petits choux vanille et chocolat

Matériel

- une poche à douille; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

Jizxol Lot de 100 poches à douille jetables pour décoration de gâteaux, en Plastique Silicone

- une douille particulière dite douille à garnir pour farcir facilement vos choux en les piquant pas en dessous; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

XOPOZON Lot de 3 Douille de Pâtisserie Petit Choux, Douilles Professionnelles en Acier Inoxydable à Garnir, Cupcake Puffs Injection Seringue, 5/6/8mm pour la Décoration de Houppette

Ingrédients pour environ 18 petits choux

Pour la crème pâtissière

- 500 g de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 60 g de maïzena ou farine
- 1 œuf et 2 jaunes d’œufs mélangés à l’aide d’une fourchette
- une cuillerée à café d’extrait de vanille
- une cuillérée à soupe de Grand Marnier (facultatif)

Pour les choux

- 150 g d’eau
- 80 g de beurre, coupé en morceaux
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre (optionnel)
- 120 g de farine
- 3 œufs battus avec une fourchette

Pour le chocolat

- 80 g de chocolat noir coupé en petits morceaux

Préparation

Pour la crème pâtissière:

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf.

- 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.

- Ajoutez la maïzena ou farine.

Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud, l’extrait de vanille et le Grand Marnier sur le mélange précédant tout en fouettant.

Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dés qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouettez deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.

La crème épaissie

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettez au frigo.

Versez dans un grand plat, filmez au contact

Pour les choux

- Préparez la pâte à choux: chauffez votre four à 200°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.

Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l’eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.

Pâte à choux: dans une grande casserole versez l’eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dés ébullition retirez la casserole du feu et versez d’un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C’est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole

Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.

Ajoutez les œufs un par un

- Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Remplissez une poche à douille avec la pâte.

- Placez une feuille de papier cuisson sur votre plaque; Tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou (parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'œuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Cuire 20 à 25 minutes à 200°C : les choux doivent être bien dorés. Attention suivez bien les recommandations ci-dessous:
- N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début. Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux. Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement. Laissez refroidir complètement avant de les garnir.
- Placez la crème pâtissière dans une poche garni de la

douille spéciale à garnir et farcissez vos petits choux par en -dessous lorsqu’ils sont complètement refroidis.

Pour le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie dans un petit récipient.

Faites fondre le chocolat au bain marie

- Quand le chocolat est bien lisse plongez le dessus des petits choux dans ce dernier et reposez-les sur une grille le temps que le chocolat se fige; il ne reste plus qu’à déguster ces petites merveilles de gourmandise.

Petits choux vanille et chocolat

Soupe terre et mer, huile de persil

Une soupe originale facilement réalisée , qui sort des sentiers battus avec une petite touche gastronomique apportée par l’huile de persil. Vous pouvez servir cette soupe en entrée mais elle peut également se déguster comme un plat complet le soir.

Pour la recette adaptée au Thermomix **cliquez ici**

Matériel

- Microplane Râpe à zesteur: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- un mini hachoir pour l’huile de persil. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le poulpe

- 15 g de feuilles de persil
- 40 g d’échalote
- Une gousse d’ail
- 10 g de zaatar (épices libanaises vous pouvez en commander en cliquant ici)
- 25 g d’huile d’olive
- 350 g de tentacules de poulpe coupées en petit morceaux

Pour l’huile de persil

- 100 g d’huile d’olive
- 40 g de persil
- 5 g de vinaigre de riz

Pour la soupe

- 60 g d’échalote
- 10 g d’huile d’olive
- une gousse d’ail
- 8 g de paprika fumé
- 400 g de pois chiches cuits et égouttés
- 400 g de bouillon de légume
- Piment d’Espelette/ zeste de citron

Préparation

Pour le poulpe :

- Ciselez finement les 15 g de feuilles de persil , les 40 g d’échalote et la gousse d’ail.
- Faites de même avec les 40 g d’échalote.
- Mélangez les 10 g de zaatar avec 25 g d’huile d’olive et l’échalote ciselée et le persil.
- Versez dans un plat avec les 350 g de tentacules de poulpe coupées en petit morceaux. Râpez une gousse d’ail par dessus à l’aide de votre râpe Microplan et mélangez bien. Faites mariner 20 minutes le temps de procéder à la suite.
- Pour l’huile de persil : versez 100 g d’huile d’olive, 5 g de vinaigre de riz et 40 g de persil dans un petit mixeur et hachez finement. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre et réservez : vous en aurez plus que vous n’en aurez besoin mais vous pouvez l’utiliser par la suite pour une vinaigrette ou une mayonnaise…

- Ciselez de nouveau 60 g d’échalote. Versez l’échalote ciselée dans un casserole avec 10 g d’huile d’olive. Râpez une gousse d’ail par dessus à l’aide de votre râpe Microplan. Faites cuire environ 5 à 6 mn jusqu’à ce que les échalotes soient translucides. Ajoutez 8 g de paprika fumé, les 400 g de pois chiches et les 400 g de bouillon de légume dans le casserole. Placez un couvercle par-dessus et cuire à feu doux environ 10 mn.
- Placez les morceaux de tentacules de poulpe dans votre cuiseur vapeur. Cuire 10 à 12 mn et réservez.

Dressage

- Mixez finement les pois chiche. Versez la soupe de pois chiche dans les assiettes et placez des morceaux de poulpe au milieu. Puis ajoutez un peu d’huile de persil par-dessus et assaisonnez avec un peu de piment d’Espelette et de zeste de citron.

Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

Encore une petit cadeau à offrir pour Noël? Alors régalez vos amis ou vos proches avec ces délicieuses truffes aux parfums des Caraïbes.

Ingrédients (pour une quinzaine de truffes)

- 150 g de chocolat blanc (j’ai utilisé du chocolat blanc Valrhona Opalys)
- 70 g de crème de coco (attention pas de lait de coco qui serait trop liquide mais de la crème!)

- 20 g de crème fraiche liquide
- 30 g de beurre
- 6 cl de rhum
- noix de coco en poudre

Préparation

- Hachez le chocolat à l‘aide d’un couteau.
- Versez la crème et le beurre dans un casserole et amenez à ébullition. Versez le mélange sur le chocolat et laissez reposer une minute puis mélangez à l’aide d’une maryse. Quand le mélange est homogène ajoutez le rhum. Placez au frais pendant 12 heures.
- Prélevez un peu de la préparation à l’aide d’une cuillère à café et formez des petites boules entre vos mains (mettez des gants). Puis roulez les truffes dans la poudre de noix de coco.
- Ces truffes se gardent au frais dans une boite hermétique.

Asperges, foie gras et sabayon champignon

Un plat de fête qui ne demande pas trop de technicité, juste pour le sabayon… Mais suivez bien les étapes et vous allez vous régaler!

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de foie gras crus d’environ 2 cm à 3 cm d’épaisseur
- sel et poivre
- 2 douzaines d’asperges vertes
- quelques champignons de Paris pour le dressage

Pour le sabayon

- 20 g de cèpes secs
- 4 jaunes d’œuf
- 3 cl de champagne ou de vin blanc
- 60 g de beurre
- 15 g de moutarde
- sel et poivre
- 15 g de poudre de cèpes secs; vous pouvez en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous

Préparation

- Faites tremper les 20 g de cèpes secs dans de l’eau bien chaude.
- Quand ils sont réhydratés, réservez-les de côté et versez l’eau de trempage dans une petit casserole et laissez réduire jusqu’à obtenir un liquide presque sirupeux. Réservez ce liquide.
- Faites revenir les cèpes réhydratés avec une noix de beurre; rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre et réservez.
- Rincez les asperges à l’eau. Coupez l’extrémité un peu dure. Cuisez les asperges vapeur (15 à 20 mn). Réservez.
- Il ne reste plus au dernier moment qu’à préparer le sabayon, poêler les tranches de foie gras et faire revenir les asperges avec une noix de beurre: faites

chauffer une poêle et déposez les tranches de foie gras assaisonnées en sel et poivre dedans. Cuisez environ 2 minutes le temps de colorer des deux côtés. réservez au four à 60° le temps de réaliser le sabayon.

- Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer. dans un grand bol battez les jaunes et la poudre de cèpe au fouet vigoureusement.
- Puis ajouter le vin blanc et le jus de cèpes réduit.
- Posez le bol 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 les 60 g de beurre et les 20 g de moutarde en continuant à fouetter. Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.

Dressage

Disposez asperges et foie gras dans l'assiette. ajoutez le sabayon et saupoudrez de morceaux de cèpes réchauffés. Décorez éventuellement avec quelques tranches crues de champignons de Paris.

Bûche Chocococo

Ah la bûche! Le point d'orgue de votre repas de fêtes qui doit être parfaite, gourmande pour clore votre menu réveillon. Cette année j'ai choisi de travailler la noix de coco et le chocolat tout en délicatesse pour changer un peu des traditionnelles bûches .

Retrouvez la recette adaptée au Thermomix en cliquant ici.

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

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…**Pour assister aux prochains cours et connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

Temps de préparation: 1 heure

Temps de cuisson: 0 minutes

Temps de repos 24 heures (12 et 12 heures)

Difficulté moyenne

Matériel

- un moule à bûche avec insert
- ruban de rhodoïd de 15 cm de large: vous aurez besoin de 2 rubans de feuille de rhodoïd que vous aurez préalablement découpés à la dimension de la base de votre moule à bûche
- une spatule coudée

Ingrédients pour une bûche (8 personnes)

Pour l’insert

- 3 œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 180 g de chocolat noir
- une pincée de sel
- 60 g de jus d’orange fraichement pressé

Pour le croustillant

- 45 g de riz soufflé (épicerie bio)
- 20 g de cacahuètes salées concassées
- 200 g de chocolat blanc
- 15 g de crème fraiche liquide entière

Pour la mousse coco

- 250 g de crème de coco
- 50 g de poudre de noix de coco et un peu pour saupoudrez sur le dessus de la bûche
- 320 g de crème liquide entière bien froide
- 8 g de gélatine
- 65 g de sucre en poudre

Préparation

Pour l’insert (à préparer à l’avance en premier car il va être congelé)

- Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d’eau et mettez-la à chauffer.
- Versez les 3 œufs et le sucre dans un cul de poule. Posez-le 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, comme un sabayon. Retirez du feu et continuez à fouetter jusqu’à ce que le mélange soit revenu à température ambiante.

- Faites fondre les 180 g de chocolat au bain marie. Ajoutez-y la pincée de sel et les 60 g de jus d’orange. Mélangez bien.

- Puis ajoutez délicatement délicatement le chocolat fondu avec le sabayon.

- Versez le tout dans votre moule à insert. Puis placez au congélateur pendant 12 h.

Pour le croustillant

- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie en y ajoutant les 15 g de crème fraiche. Quand le tout est bien homogène ajoutez les 45 g de riz soufflé et les 20 g de cacahuètes concassées.

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Etalez le mélange à l’aide d’une spatule coudée sur le premier ruban de feuille de rhodoïd que vous aurez préalablement découpé à la dimension de la base de votre moule à bûche. Puis disposez par dessus la deuxième feuille de rhodoïd (toujours découpé à la dimension de la base de votre moule à bûche) : le croustillant entre les deux feuilles de rhodoïd doit faire environ 4 mm d’épaisseur. Réservez à température ambiante: le chocolat va redurcir entre les deux feuillets de rhodoïd et sera ainsi exactement à la taille du dessous de votre bûche.

Pour la mousse coco

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l’eau froide.
- Versez les 320 g de crème bien froide dans un bol et fouettez pour obtenir une crème fouettée. Attention donc de ne pas trop fouetter , vous risquez de transformer votre crème en beurre. Réservez la chantilly au frais.
- Versez les 250 g de crème de coco, les 50 g de poudre de noix de coco et les 65 g de sucre dans une casserole. La crème de coco va fondre et vous pourrez ainsi bien mélanger le tout. Débarrassez le mélange dans un

récipient et attendez qu’il redescende en température pour y ajouter la chantilly à l’aide d’une maryse.

- Remplissez le fond de votre moule à bûche avec la moitie de la mousse coco et disposez dessus l’insert chocolat congelé.
- Recouvrez l’insert avec le restant de mouse et pour terminer le montage disposez par dessus le croustillant.
- Placez au congélateur et démoulez le matin pour le soir en plaçant la bûche au frigo jusqu’au moment de servir. Saupoudrez de noix de coco râpé et disposez des petites décorations ou des brisures en chocolat par dessus…
- Vous pouvez réalisez les petits décorations vous même en faisant fondre du chocolat et le remoulant dans des petits moules adaptés comme ceux-ci. Pour vous les procurer cliquez sur la photo.

Langouste du grand Ch’Nord (recette basse température)

Un beau plat de fête que cette « Langouste du grand Ch’Nord ». Qui dit grand Ch’nord, dit chicon (ou endive): dans cette recette la langouste est accompagnée d’une sauce végétale à base d’endive, de vin de paille et d’orange. Et la basse température est idéale pour obtenir une langouste ultra

moelleuse.

Pour la recette adaptée au Thermomix (sans basse température) cliquez ici.

Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1" , "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2", "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3" ,"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

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- 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:
- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en

trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

- ciseau à homard, pour décortiquer votre langouste à cru. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 queues de langoustes fraiches décortiquées (demandez à votre poissonnier d'en ôter la carapace ou faites -le vous même à l'aide de ciseaux à homard)
- une cuillérée à soupe d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe de soja

Pour la garniture et la sauce

- 60 g d'échalote
- 60g d' oignon
- 4 endives (ou chicons…): il vous en faudra 350 g pour la sauce et 80 g pour le dressage
- beurre
- sel et poivre sichuan
- 10 cl de vin de paille
- 100 g de fumet de poisson (j'ai utilisé du dashi, sorte de fumet de poisson japonais à base d'algues et de bonite. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous)
- zeste d'une orange et ses suprêmes
- quelques brin de ciboulette pour la présentation

Préparation

- A l'aide de votre ciseau à homard découpez les langoustes par en dessous sur un côté.
- Puis ouvrez les langoustes pour en prélever la chair de la queue.
- Faites mariner les langoustes avec 5 cl d'huile d'olive

et 5 cl de soja sucré pendant 20 mn puis placez les queues sous vide. Faites cuire les langoustes sous vide au bain marie au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 20 minutes.

- Pelez les oranges à vif .
- Prélevez les suprêmes d’orange.
- Ciselez l’échalote et l’oignon.
- Coupez 430 g d’endives en tranches fines. Réservez-en 80 g crues de côté pour le dressage.
- Faites revenir l’échalote, l’oignon dans une casserole avec une belle noix de beurre, sel et poivre. Quand le tout est bien tendre, ajoutez les endives, le vin blanc et le fumet de poisson. Utilisez votre râpe Microplane pour ajouter le zeste de l’orange dans le mélange. Poursuivez la cuisson: les endives doivent être tendres . Mixez finement. Rectifiez l’assaisonnement et réservez.

Dressage

- Versez une belle louche de sauce aux endives dans une assiette creuse. Disposez la langouste par-dessus et les endives crues tout autour. Parsemez de ciboulette ciselée et ajoutez quelques segments d’orange crus.

Maki de saumon à ma façon

Le maki est une spécialité culinaire japonaise qui se présente sous la forme d’un rouleau d’algue nori séchée entourant du riz blanc mélangé à du vinaigre de riz sucré, et farci par

divers aliments, en particulier du poisson cru ou des légumes.

Je vous le propose aujourd'hui d'une manière plus originale, sans riz, réalisé avec du poisson cuit avec une farce fine au saumon enroulée de feuille de chou et un insert de saumon aux algues nori le tout servi tiède avec une petite sauce japonaise faite maison…

Pour la version Thermomix de la recette CLIQUEZ ICI

Matériel

- Pour le zeste de citron et la gousse d'ail je vous conseille de vous équiper d'une râpe Microplane qui vous donnera une pulpe râpée ou un zeste d'une extrême finesse et amènera ainsi une saveur plus subtile à votre plat

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de filet de saumon coupé en 4 morceaux rectangulaires de 1 cm de large et 15 cm de long de manière à avoir de long bâtonnets
- 400 g de filets de saumon sans la peau coupé en gros morceaux
- 70 g d'échalote
- 10 g de vin blanc
- 10 g de beurre
- 5 g de curry
- 50 g de crème liquide entière
- 1 blanc d'œuf (25 g)
- Sel poivre
- un gros chou pointu
- des feuilles de nori; vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander en cliquant sur la photo

Pour la vinaigrette

- 20 g d’huile d’olive
- 5 g d’huile de sésame
- 5 g de vinaigre de riz
- 15 g de soja sucré
- une gousse d’ail râpée et le zeste d’un citron
- graines de sésame

Préparation

- Prélevez quelques feuilles de chou et ôtez la partie centrale un peu dure.
- Faites bouillir de l’eau dans une grande casserole et blanchissez les feuilles pendant une à deux minutes pour les ramollir. Egouttez-les et placez-les immédiatement dans un récipient d’eau bien froide pour arrêter la cuisson. Egouttez-les ensuite sur un torchon propre. Réservez.
- Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette et râpez l’ail et le zeste par-dessus. Mélangez réservez.
- Ciselez l’échalote.
- Dans une casserole faites cuire l’échalote avec 10 g de beurre, le curry et le vin blanc jusqu’à ce que les échalotes soient translucides. Réservez au frais: les échalotes doivent être froides quand vous les utiliserez pour la farce fine de saumon.
- Versez dans votre mixeur les 400 g de saumon avec les 50 g de crème, le blanc d’œuf et les échalotes refroidies. Mixez jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.
- Enroulez les 4 bâtonnets de saumon dans une feuille de nori de 15 cm de large. Réservez.
- Sur une feuille de film alimentaire étalez les feuilles de chou en formant un carré de 15 cm sur 15 cm ; étalez

1/4 de farce de saumon par-dessus; et placez le bâtonnet de saumon entouré de nori à l'extrémité du carré sur la farce. Roulez bien serré dans le film alimentaire et réalisez ainsi 4 makis.

- Roulez et serrez pour former une ballotine. Recommencez l'opération pour former 4 ballotines. Placez au frais.
- Tranchez les ballotines et servez en entrée tiède ou froid avec la vinaigrette et un peu de feuilles de chou cru ciselées. Saupoudrez de graines de sésame.

Tarte croustillante aux pommes et marrons (recette Basse température)

Vous êtes nombreux à me demander des desserts basse température. Ce mode de cuisson est particulièrement intéressant pour la cuisson des viandes, poissons, crustacés et légumes racines. Mais il l'est également pour certains fruits comme la pomme, l'ananas, la banane, la poire qui entrent dans la composition de certains desserts.

Je vous propose donc une recette de tarte croustillante où les pommes sont cuites basse température avec des épices. Il en ressort un « parfumage » très subtil des fruits: en effet cette cuisson sous vide est un extraordinaire exhausteur de goût car aucune saveur ne peut s'évaporer pendant la cuisson; Tous les parfums vont se concentrer dans l'aliment emprisonné dans le sachet.

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

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

Ingrédients pour 6 tartes individuelles

- 3 pommes
- 12 feuilles de pâte filo

Pour la farce

- 25 g de beurre mou
- une cuillerée à soupe d’épices à vin chaud. Vous en trouverez dans les magasins spécialisés en épices ou vous pouvez réaliser votre mélange vous-même en mixant finement de la poudre de cannelle, de badiane, de vanille, de gingembre, de clous de girofle et des

écorces d’orange séchées
- une cuillère à soupe rase de jus d’orange
- le zeste d’une orange

Pour le crémeux aux marrons

- 50 g de lait entier
- 50 g de crème de marron
- 1 oeuf
- 20 g de sucre
- 4 g de poudre à crème ou de la maïzena
- 70 g de beurre

Matériel

- un thermoplongeur: je vous conseille celui de la marque Anova mais il en existe d’autres comme celui-ci (le moins cher à ce jour)
- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

On commence par la cuisson basse température des pommes qui va prendre une heure.

- Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur à l’aide d’une cuillère parisienne.
- Mélangez tous les ingrédients de la farce.
- Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce.
- Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l’aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure.

Pendant la cuisson des pommes on prépare le crémeux aux marrons et les feuilles de filo.

Pour le crémeux aux marrons.

- Faites fondre la crème de marron dans le lait.
- Pendant ce temps blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre.
- Versez le lait chaud sur l'œuf. Ajoutez la poudre à crème. Mélangez bien.
- Remettez le tout sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Ôtez la casserole du feu et attendez quelques minutes: quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de beurre.
- Puis mixez le tout et placez la crème aux marrons dans une poche à douille. Réservez au frais.

Pour les feuilles de filo

- Mélangez un peu de beurre fondu avec une cuillère à soupe rase de sucre.
- Beurrez des moules en inox ou en silicone (j'utilise des petites gamelles à chat…) ayant un diamètre suffisant pour pouvoir y déposer une demi pomme à l'intérieur. Puis étalez vos feuilles de filo: vous en utiliserez deux par moule individuel. Beurrez-les des deux côtés chacune et superposez-les. Puis on les dépose délicatement dans les moules pour qu'elle épousent bien la forme du moule: attention c'est fragile! Puis coupez le trop plein de pâte pour avoir un bel arrondi.
- Enfournez à 180° pendant 10 mn à 15 mn suivant les fours. Laissez refroidir et démoulez délicatement (c'est fragile).

- Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo.
- Ouvrez le sachet de pommes: récupérez le jus rendu, filtrez-le. Puis faites-le réduire dans une petite casserole.
- Disposez les pommes sur une grille et laquez les pommes avec le jus réduit.
- Puis disposez une demi pomme par dessus. décorez avec une petite feuille de menthe.

Et c'est prêt: ultra croustillant, merveilleusement parfumé… Un petit bonheur.

Cocotte parmentière de cabillaud, olive et citron (recette menu Thermomix)

Un bon petit plat du soir joliment présenté en cocottes bien gourmandes. Et réalisé avec notre Thermomix!

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert…Pour connaitre

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous [amazonproducts asin= »B09GJPWTQ3″ hide_title= »1″]

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 5 personnes Pour le crumble

- 30 g de basilic
- 50 g de beurre mou
- 30 g de parmesan
- 40 g de pignon
- deux gousses d’ail

Pour le plat

- 450 g de pommes de terre épluchées et coupées en petits dés
- 440 g de cabillaud mariné avec un peu d’ huile d’olive et le zeste d’un citron jaune
- 20 g d’huile d’olive
- le jus d’un demi citron jaune
- 70 g d’olive noires Kalamata dénoyautées
- sel et poivre

- 40 g de ricotta

Matériel

- Des mini cocottes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- Une petite spatule coudée: nécessaire pour déplacer sans les briser vos rondelles de crumble. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- Un jeu d’emporte pièce rond pour détailler votre crumble en rondelles régulières. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

- Placez tous les éléments du crumble dans le bol et mixez 10 s/ vit 6.
- Etalez le mélange entre deux feuilles de papier cuisson (1 à 2 mm d’épaisseur) et réservez au congélateur.
- Versez 700 g d’eau dans le bol et placez les dés de pommes de terre dans le Varoma.
- Cuisez 25 minutes/ Varoma/ vitesse 1.
- Placez le poisson mariné sur le plateau du Varoma et continuez la cuisson 5 minutes/ Varoma / vitesse 1.
- Réservez le poisson et les pommes de terre.
- Videz l’eau du bol et versez 20 g d’huile d’olive, les 70 g d’olives noires, le zeste et le jus d’un demi citron dans le bol . Mixez 5 s/ vit 5.
- Ajoutez les pommes de terre. Cuire 2 mn/ 80°/ sens inverse/ vit 2.
- Versez au 3/4 la purée dans vos cocottes.
- Mixez le poisson et les 40 g de ricotta . Rectifiez l’assaisonnement et recouvrez la purée de ce mélange.
- Détaillez des rondelles de crumble congelé à l’aide de votre emporte pièce d’un diamètre légèrement inférieur à celui de vos cocottes et soulevez-les à l’aide de votre petite spatule coudée pour les déposer sur le poisson.

- Placez sous le grill pendant 3 à 4 minutes suivant les fours. Servez tout chaud!

Île flottante chocolat mandarine

Vous connaissez tous ce dessert que tout le monde adore. Aujourd’hui je vous le propose dans une version encore plus gourmande!

Et si vous possédez un Thermomix retrouvez la recette en cliquant ici.

Matériel

- une terrine en silicone ou des moules en silicone individuels de votre choix: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une spatule coudée: toujours extrêmement utile en cuisine comme en pâtisserie, vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Ingrédients pour 4/ 5 personnes

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d’œufs
- 500 ml de lait
- 50 g de sucre
- 50 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 5 g d’extrait de vanille

Pour les blancs:

- 5 blancs d’œufs
- 20 g de sucre
- une grosse cuillérée à soupe de confiture de mandarine. Je vous conseille la confiture Florian qui est vraiment excellente. Vous pouvez la commander en ligne et pas de risque de casse car le contenant est en métal! Pour la commander cliquez ici.

Pour la présentation

- du cacao en poudre
- des éclats de chocolats noir (10 g coupé grossièrement au couteau pour le dressage)
- facultatif: quelques quartiers d’orange frais sans peau et des tranches fines d’orange déshydratées (12 h au four à 70° , chaleur tournante si vous n’avez pas de déshydrateur)

Préparation

- Faites chauffez le lait.
- Ôtez du feu et ajoutez les 50 g de petits morceaux de chocolat. Mélangez: le chocolat doit avoir fondu complétement.
- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf. 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 avec le mixeur. Reversez 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 83°. 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.

- Beurrez ou huilez légèrement votre terrine ou vos moules individuels pouvant contenir juste vos blancs. Montez les blancs au fouet avec 20 g de sucre. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d’une mousse à raser. En fin de montage incorporez le sucre: les blancs doivent être bien brillants, nuageux mais pas cassants.
- Versez les blancs dans un plat et intégrez la confiture à l’aide d’une maryse.
- Versez les œufs en neige dans votre ou vos moules en les tassant bien et lissez le dessus à l’aide d’une spatule. Enfournez au bain marie 10 mn à 120°.
- Après refroidissement démoulez délicatement les blancs en neige et coupez en tranches si vous avez opté pour la terrine. Utilisez une spatule coudée pour les déposer dans vos assiettes. Versez la crème tout autour et parsemez d’éclats de chocolat. Disposez quelques quartiers d’orange autour. Saupoudrez de cacao en poudre.

Œuf Oriental Basse température

Une jolie recette gourmande et originale autour de l’œuf. La cuisson des œufs se réalise basse température. Il faut donc utiliser un thermoplongeur ou si vous avez un Thermomix TM6 utilisez la fonction cuisson sous vide.

Pour la recette adaptée au Thermomix TM6 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 » ,« 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

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- un silpat pour les tuiles. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:
- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les œufs

- 4 œufs

Pour la Tuile au sarrasin

- 100 g de blancs d'œufs
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu
- graines de sésame ou de kasha

Pour la crème de sésame

- 150 g de tahini
- 130 g de yaourt
- 10 g de vinaigre de riz

Pour la garniture

- 3 oignon (environ 420 g)
- 1 carotte
- une gousse ail
- huile d'olive
- 6 à 8 g d'épices orientales (kefta, ras el hannout selon votre goût)
- 8 g de miel
- Poivre sel
- Câpres, olives noires et graines de sésame

Préparation

Pour les tuiles

- Mélangez les blancs d'œufs, la pincée de sel et la farine de sarrasin. Ajoutez le beurre fondu. Mélangez

bien. Etalez finement sur une surface anti adhésive (sylpat ou papier cuisson) et saupoudrez de graines de kasha ou de sésame

- Enfournez à 150° pendant 15 à 20 mn selon les fours et l'épaisseur de votre tuile. Laissez refroidir et cassez en morceaux. Réservez .

Pour la crème de sésame

- Mélangez l'ensemble des ingrédients et réservez.

Pour les œufs basse température

- Cuisez les œufs au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63,5° pendant 1 heure.

Pour la Garniture (à réaliser pendant la cuisson des œufs)

- Coupez les oignons en brunoise.
- Coupez la carotte également en brunoise.
- Faites revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive et les épices dans une poêle ; râpez la gousse d'ail à l'aide de votre Microplane par-dessus et ajoutez le miel. Les oignons doivent caraméliser. Ajoutez alors la brunoise de carotte et cuisez encore à feu doux 5 mn.

Dressage

- Disposez un peu de garniture aux oignons au milieu de l'assiette de manière à former un nid. Ouvrez un œuf juste au-dessus et déposez-le délicatement dessus. Versez la crème de sésame tout autour. Saupoudrez de quelques câpres, d'olives noires et de graines de sésame et finissez par une tuile au sésame.

Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu Thermomix en vidéo)

Un menu comme je les aime au Thermomix où tout cuit en même temps , sans surveillance, afin de réaliser un bon repas sain et équilibré. Et retrouvez la recette complète tout en vidéo en fin d'article.

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert…Pour connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici. Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g d’aiguillettes de poulet marinées avec un peu d’huile d’olive et de zeste de citron
- 40 g de citron confit au sel
- le zeste d’un citron jaune
- 50 g d’échalote
- 10 g de feuilles de persil plat
- 10 g de feuilles de coriandre
- 350 g de butternut coupé en dés
- 60 g d’oignon
- 10 g d’huile d’olive
- 350 ml de bouillon de légumes
- 50 g de jus d’orange et le zeste d’une orange
- 130 g pois chiches
- 150 g de couscous
- une cuillérée à café de sel
- 10 g d’huile d’olive

Matériel

- Pour avoir un zeste très fin: une râpe Microplane. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

- Versez les 150 g de couscous dans un plat avec 10 g d’huile d’olive et la cuillérée à café rase de sel.

Recouvrez avec 150 ml d’eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.

- Placez les 500 g de poulet dans le bol et mixez 6 s / vit 6. Réservez au frais.
- Placez dans le bol 50 g d’échalote, 10 g de persil, 10 g de coriandre, le zeste fin d’un citron et les 35 g de citron confit au sel. Mixez 5 s/ vit 5. Rabattre et remixez 5 s/ vit 5.
- Mélangez cette préparation à la viande de poulet haché et formez des petites boulettes d’environ 50 g. Placez les boulettes dans le Varoma et réservez au frais. Placez les 60 g d’oignon dans le bol et 10 g d’huile d’olive; mixez 5 s/ vit 5. Rabattez les projections à l’aide de la spatule. Cuisez 5 minutes/ 100°/ vit 1.
- Ajoutez 350 g de bouillon de légume, 50 g de jus d’orange et le zeste fin d’une orange.
- Placez les dés de butternut dans le panier cuisson. Positionnez le Varoma contenant les boulettes de volaille ainsi que le plateau du Varoma dans lequel vous aurez placé la graine de couscous et les pois chiches sur le bol.
- Cuisez 25 mn / Varoma/ vitesse 1.
- Réservez l’ensemble du Varoma et le panier cuisson.
- Mixez le contenu du bol 30 s/ vit 10. Votre bouillon est prêt.
- Servez les bouchées de volaille avec les légumes et la graine; versez un peu de bouillon par-dessus et en parsemez de petites feuilles de coriandre.

Recette en Vidéo

Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

Le pain perdu est une recette d’enfance qui revient au goût du jour et on le retrouve à la carte de beaucoup de restaurants. Celui-ci, particulièrement gourmand, est une recette du chef Philippe Conticini réalisé sans sucre ajouté grâce à une réduction de jus de pommes qui fait office de caramel. J’y ai ajouté une poire très moelleuse, cuite basse température, pour amener une pointe de fraicheur.

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

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poires : ne les choisissez pas trop mûres mais plutôt encore dures
- un pincée de cardamome (épice que vous trouverez dans votre super marché)
- une cuillérée à café de sucre
- un litre de jus de pomme
- 700 ml de lait demi écrémé
- 300 ml de crème fraiche liquide entière
- un bouchon d’extrait de vanille
- un œuf
- une baguette coupée en tranches de 2,5 cm
- beurre
- des éclats de chocolat

Préparation

- Épluchez les poires et évidez le centre (la partie avec les pépins) à l’aide d’une cuillère parisienne.
- Mettez les poires sous vide avec une cuillérée à café de sucre et la cardamome. Faites cuire les poires au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 83° pendant 1 heure. Réservez.

- Pendant ce temps versez le litre de jus de pommes dans une casserole et faire réduire à feu moyen jusqu’à ce que le jus se transforme en caramel liquide (environ 20 minutes). Réservez.
- Puis hors feu versez le lait et la crème et faites également réduire jusqu’à avoir la consistance d’une crème anglaise nappante. Laissez retomber à température ambiante.
- Ajoutez-y l’œuf, deux cuillérées à soupe de caramel de pomme et le bouchon d’extrait de vanille. Mélangez bien.
- Coupez le pain en tranches de 2,5 cm d’épaisseur et plongez-les dans ce mélange pendant deux à trois minutes de chaque côté.
- Faites fondre une belle noix de beurre dans une poêle et faites colorer le pain des deux côtés.

Dressage

- Posez une demi poire dans l’assiette accompagnée de deux tranches de pain. Puis ajoutez une cuillérée de caramel restant et saupoudrez d’éclats de chocolat.