

Terrine de boudin, chutney de mangue et carottes

J'adore le boudin que je cuisine le plus souvent de manière très classique avec des pommes. Voici une recette plus originale inspirée par Marc Boissieux , Master chef 2013. Dans la revue Master Chef il nous propose un pudding de boudin , langoustines et chutney de mangue qui m'a mis l'eau à la bouche.

Je l'ai simplifié pour en faire un plat moins gastronomique et plus familial mais toujours très goûteux. Tout le monde à la maison a adoré...En plus vous pouvez tout préparer la veille ce qui est pratique si vous voulez avoir plus de temps à passer avec vos invités.



Décorez l'assiette avec des points ou traits de coulis

Ingrédients (terrine de 8/10 personnes):

1/Pour le pudding de boudin

- 300 g de boudin noir
- 150 g de crème fraîche
- 150 g de lait
- 100 g de pain de mie
- 150 g d'œuf
- sel, poivre



Ingrédients pour la terrine

2/Pour la garniture d'accompagnement:

- 50 g de sucre
- 2 étoiles de badiane
- une pincée de raz el hanout
- 20 cl de vinaigre de mangue (c'est un vinaigre un peu sirupeux et plus épais qu'un vinaigre ordinaire, contenant de la pulpe de mangue; vous en trouverez dans les épiceries fines)
- 2 belles mangues
- 5 ou 6 carottes
- beurre
- sel, poivre



1 Ingrédients pour la garniture

Matériel:

- une terrine (de préférence anti adhésive en silicone: vous n'aurez pas de problème au démoulage)
- une pipette
- des cercles de forme rectangulaire pour faciliter le dressage

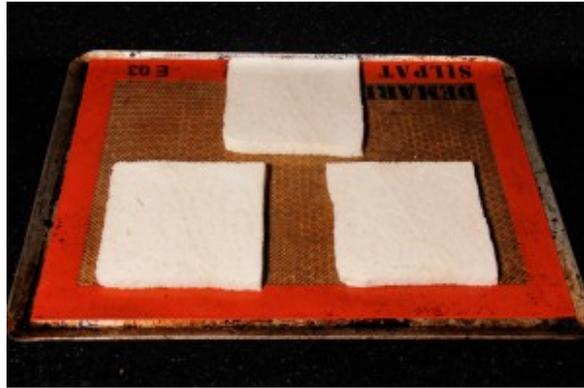


Matériel

Préparation:

1/ Pour la terrine de boudin

- Commencez par sécher le pain: déposez le sur votre plaque de four et enfournez pour environ 10 mn à 200°.



Enfournez le pain de mie

- Le pain doit être doré mais pas brûlé!



Pain de mie bien doré

- Ôtez la peau du boudin.



Débarrassez le boudin de son enveloppe

- Déposez le dans un grand bol.



Déposez le boudin dans un grand bol

- Ajoutez la crème et la lait.



Ajoutez la crème et la lait

- Puis ajoutez les œufs.



Puis ajoutez les œufs

- Mixez le tout une première fois.



Mixez le tout une première fois

- Ajoutez les toasts émiettés.



Ajoutez les toasts émiettés

- Mixez de nouveau pour incorporer le pain grillé. Vous obtenez une crème assez liquide et homogène qui ressemble à du chocolat!



Mixez de nouveau pour incorporer le pain grillé

- Versez le mélange dans une terrine et enfournez pour 1 heure à 150°.



Versez le mélange dans une terrine

- A la fin de la cuisson réservez au frais en plaçant un poids dessus pendant environ 8h (une nuit c'est parfait).



Démoulez la terrine

2/Pour la garniture:

- Épluchez les carottes.



Épluchez les carottes

- A l'aide d'un couteau ou d'une mandoline coupez les en petits dés.



Épluchez les carottes et coupez les en petits cubes.

- Déposez les carottes dans une casserole avec une noix de beurre. Faire revenir à feu doux quelques minutes. Les carottes doivent rester croquantes. Réservez.



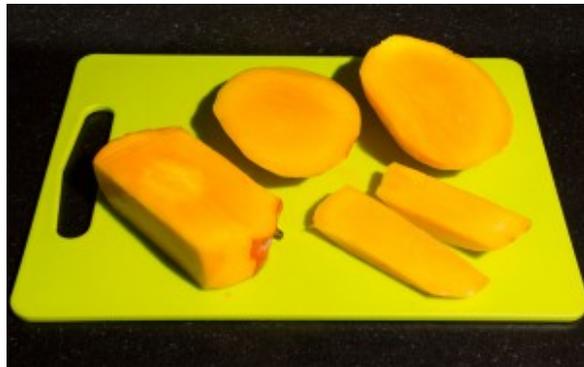
Dans une petite casserole faire revenir les dés de carotte

- Préparez les mangues: commencez par les peler.



Pelez la mangue

- Coupez la mangue de manière à dégager le gros noyau central. Puis coupez chaque morceau en tranches fines.



Coupez la mangue en tranches fines

- Détaillez chaque tranche en petits cubes. **Réservez un tiers** des cubes de mangues pour le coulis.



Puis coupez chaque tranches en petits cubes

- Dans une casserole versez les dés de mangue (donc les

2/3 de la quantité initiale), les deux étoiles de badiane, le sucre et le vinaigre de mangue. Faire revenir à feu doux pendant 10 à 15 mn. Réservez.



Mettre les cubes de mangue, le vinaigre, le sucre, la badiane, dans une casserole

- Mixer le tiers restant de mangue de manière à obtenir un coulis bien lisse.



Mixez le quart de la mangue restant

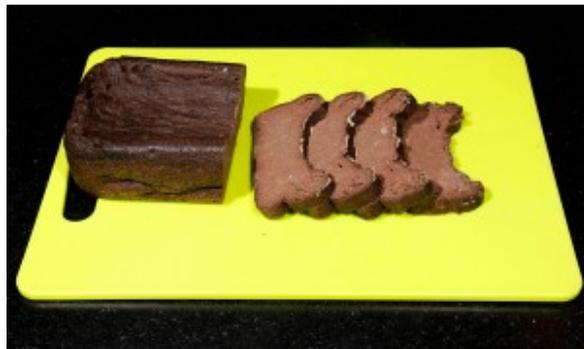
- Versez le coulis dans la pipette à l'aide d'un entonnoir. Réservez.



Versez le coulis
dans une pipette

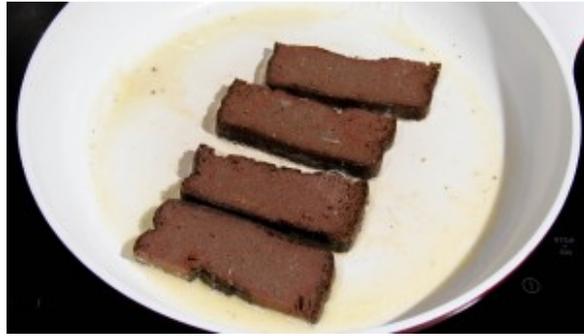
Dressage:

- Réchauffez les garnitures (carottes et mangues) sur le feu ou au micro onde.
- Sortez la terrine du frigo et coupez-en de belles tranches (deux par personne).



Tranchez la terrine

- Faites revenir les tranches dans une noix de beurre. Salez, poivrez.



Faire revenir les tranches dans une noix de beurre

- Dans chaque assiette posez un cercle et remplissez le avec les dés de mangue et de carotte.



Dressez les dés de mangue et carotte.

- Puis ajoutez les tranches de terrine.



Disposez une tranche de terrine

- A l'aide de la pipette déposez des points ou des lignes de coulis de mangue.



Décorez l'assiette avec des points ou traits de coulis

Et voilà!

Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé

L'originalité de cette recette savoureuse est l'utilisation du siphon pour obtenir une mousse à base de céleri comme vous n'en avez jamais mangé! A la fois subtile et légère comme un nuage, elle se marie admirablement avec les Saint Jacques, la douceur acidulé de la réduction et le croquant des pignons. Goûtez-la et vous serez emballés: vous ne verrez plus le céleri rave de la même manière!



Saint Jacques poêlées , mousse aérienne au céleri, sel fumé

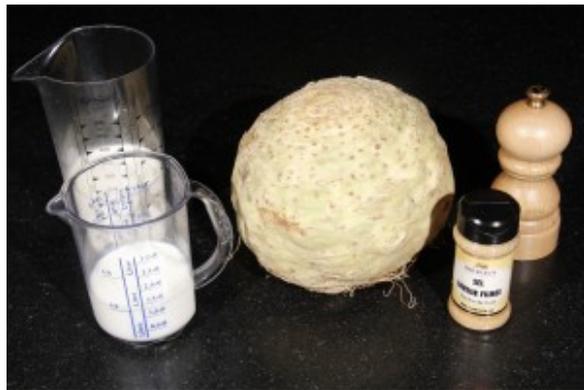
Difficulté: un peu technique... Attention à la cuisson de la réduction de vin jaune.

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 Saint Jacques (pour une entrée prévoyez 3 Saint Jacques par personnes et 5 pour un plat)
- pignons de pin

1/Pour la mousse de céleri

- crème fraîche liquide (environ 1 litre): il faut compter 2 dl de crème pour 150 grammes de céleri
- lait (environ 1/2 litre): il faut compter 1 dl de lait pour 150 grammes de céleri
- un céleri rave (un céleri pèse environ 1 kg)
- sel fumé (en vente sur le site : estore.thiercelin.com)



Ingrédient pour la mousse de céleri

2/Pour la réduction

- 20 cl de vin jaune (voir explications sur ce vin en fin d'article)
- 25 g de sucre



Ingrédients pour la
réduction

Matériel

- Un siphon de 1 litre (Gourmet Whip ou Thermo Whip).
Voir l'article sur les siphons en cliquant [ici](#)

Préparation

- Versez les pignons à sec dans une poêle bien chaude.
Faites les bien griller et réservez.



Versez les pignons à sec
dans une poêle bien chaude



Les pignons sont grillés

- Préparons la réduction: versez le vin et le sucre dans une casserole et réduire doucement. Il doit rester environ 10 cl d'un liquide un peu sirupeux. Goûtez souvent et faites régulièrement un test en versant une goutte sur une surface froide : quand elle ne s'étale plus, c'est prêt. L'erreur à ne pas commettre: une préparation très chaude étant beaucoup plus liquide que lorsqu'elle est froide ou à température ambiante, on a tendance à continuer la cuisson: on fait alors un caramel qui peut être assez amer.



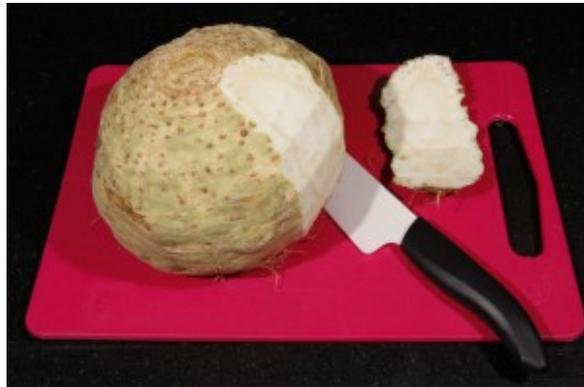
Chauffez le vin avec le sucre

- Versez la réduction refroidie dans une pipette et conservez à température ambiante en attendant le dressage.



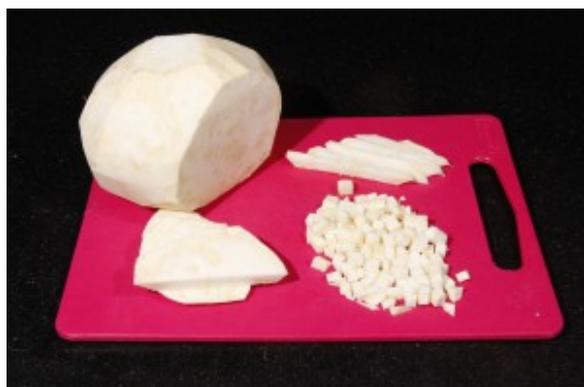
Versez dans une pipette

- Ôtez l'écorce du céleri à l'aide d'un grand couteau.



Ôtez l'écorce du céleri à l'aide d'un grand couteau.

- Coupez le céleri en tranches puis en bâtonnets. Puis détaillez les bâtonnets en petits cubes: plus les cubes seront petits et réguliers plus la cuisson sera courte et uniforme.



Détaillez le céleri en

petits cubes

- Versez les dés de céleri dans une casserole avec le lait et la crème: le liquide doit recouvrir les dés de céleri à hauteur. Faire cuire à feu doux à couvert environ 30 minutes (pas trop chaud sinon le mélange crème et lait va attacher au fond de la casserole). Les dés de céleri doivent être bien tendres en fin de cuisson.



Cuire le céleri dans le mélange crème lait.

- En fin de cuisson salez avec le sel fumé et poivrez . Mixer le tout finement: idéalement passez d'abord au mixeur puis finissez au mixeur plongeant. Avec un céleri entier vous allez obtenir plus d'un litre de préparation: vous en aurez donc plus que vous n'en aurez besoin pour la recette. Vous pouvez congeler le surplus ou en faire une excellente soupe en lui ajoutant un peu de bouillon de volaille, des croûtons et des petits lardons par exemple.



Salez avec le sel fumé et poivrez.

- Passez la crème obtenue au chinois de manière à ôter toutes particules avant de verser la préparation dans votre siphon.



Passez la crème obtenue au chinois

- Versez la préparation dans le siphon. Ne remplissez jamais votre siphon au delà de sa capacité (exemple pour un siphon d'un litre ne remplissez jamais plus qu'un litre même si vous pouvez encore verser de votre préparation!).



Versez la crème de céleri dans le siphon

- Vissez le bouchon du siphon puis la douille et insérez deux cartouches si vous avez un siphon d'un litre, une seule pour un siphon d'un demi litre.
- Réservez: suivant le type de siphon la méthode sera différente. Si vous utilisez un Thermo Whip la chaleur se conserve bien pendant 3 heures mais il ne peut être réchauffé au bain marie. Si vous utilisez un Gourmet Whip vous pourrez préparer la préparation à l'avance et la ramener à température dans un bain marie à 65°. Pour d'autres précision sur l'utilisation des siphons voir l'article sur les siphons en cliquant [ici](#)



Réservez à feu doux
au bain marie votre
Gourmet Whip

Dressage :

- Au dernier moment chauffez une poêle avec un peu d'huile d'olive. Quand la poêle est bien chaude, déposez délicatement les Saint Jacques et cuire 2 mn de chaque côté. Pour obtenir une belle coloration ne touchez plus les Saints Jacques sauf pour les retourner ou les ôter de la poêle. Salez, poivrez pendant la cuisson.



Poêlez les saint jacques

- Pendant la cuisson des Saint Jacques, versez la mousse

de céleri dans chaque assiette à l'aide du siphon (Attention si vous avez réchauffer votre siphon, il est chaud! Donc protégez vous les mains.).



Tapissez le fond de l'assiette avec la mousse de céleri

- Puis déposez les Saint Jacques harmonieusement sur la mousse. Assaisonnez chaque Saint Jacques avec un peu de sel fumé.



Disposez les Saint Jacques sur la mousse

- A l'aide de la pipette déposez des petits points de réduction à la fois sur les Saints Jacques mais aussi sur la mousse.



▪ Terminez le dressage avec les pignons.

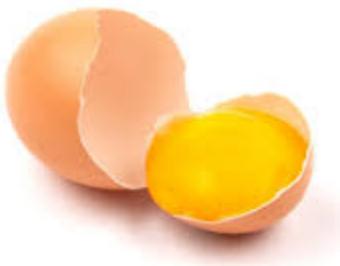


Le petit plus :

- N'hésitez pas à préchauffer vos assiettes de présentation au four à 60° : elles conserveront mieux la chaleur le temps que vous finissiez le dressage.
 - Vous obtiendrez certainement plus de mousse de céleri que vous n'en aurez besoin pour la recette: vous pouvez congeler le surplus pour une utilisation ultérieure.
 - Mais vous pouvez également réaliser des flans de céleri en rajoutant des œufs entiers battus à la préparation (Pour 300 gr de purée de céleri comptez 2 à 3 œufs; graissez des ramequins, y verser l'appareil et cuire au bain-marie à 190°C pendant 35 à 40 minutes).
 - Le vin jaune est un vin blanc de grande garde, sec et capiteux, spécialité vinicole des vigneron du Jura. Il est élaboré de façon très particulière et surnommé l'or du Jura: le raisin est vendangé le plus mûr et le plus tardivement possible, dans la seconde quinzaine d'octobre. Le moût de raisin pressé en cuve, après décantation et fermentation complète, est transformé en vin blanc sec selon les techniques de vinification traditionnelle des vins blanc du Jura. Le vin blanc obtenu est amené à maturité: il vieillit obligatoirement pendant une durée légale de 6 ans et 3 mois en fût de chêne. Au terme de ces 6 années de maturation en fût, le vin jaune est mis en bouteille originale appelée « clavelin », dans lesquelles il se conserve durant 50 ou 100 ans voire pendant plusieurs siècles pour les grands millésimes, tout en gardant et amplifiant toutes ses qualités. Une bouteille ouverte peut également se conserver sans s'altérer pendant plusieurs mois, voire années
-

Astuce: comment clarifier facilement des oeufs

Clarifier un œuf consiste à séparer le blanc du jaune en prenant bien soin d'éviter de crever le jaune ou de retrouver des morceaux de coquilles dans la préparation. Quand on pâtisse beaucoup c'est un geste qu'il faut maîtriser et qui peut se révéler fastidieux par son côté répétitif.



J'ai découvert sur Internet une petite vidéo amusante qui nous montre comment clarifier des œufs rapidement par aspiration grâce à une petite bouteille (voir la vidéo ci dessous).

Mais si le principe de l'aspiration est une bonne idée le faire avec une bouteille n'est pas si hygiénique ...En cherchant un peu j'ai donc trouver un ustensile conçu spécialement pour remplacer astucieusement la bouteille. Il est efficace, facile d'utilisation et se nettoie aisément.



Vous n'avez plus qu'à casser tous vos œufs dans un bol puis vous munir de cette petite poire pour aspirer tous les jaunes qui ne se casseront pas. Le tout en quelques secondes! C'est très efficace.

Vous le trouverez en vente sur le site suivant à un prix tout à fait abordable:

Amazon

Salade d'aubergines à la japonaise

J'adore les aubergines mais la plupart d'entre nous n'en mange pas car elles sont le plus souvent cuites dans l'huile. Comme ce se sont de véritables pompes à huile elles ont ainsi mauvaise réputation sur le plan diététique! Quel dommage!

Savez vous qu'il existe un autre moyen de cuisson qui feront de vos aubergines un ingrédient ultra diététique? C'est tout simplement la cuisson vapeur. Les japonais en font ainsi une délicieuse salade dont je vous livre ici mon interprétation.



La salade est prête

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 grosse aubergine
- 3 cébettes
- un morceau de gingembre
- un petit bouquet de ciboulette



Ingrédients

Pour la sauce

- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillère à soupe de mirin
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à café de pâte de miso blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame



Ingrédients pour la sauce

- graines de sésame torrifiées (grillées à sec dans une poêle)



Graines de sésame torréfiées

Préparation:

- Ôtez la queue de l'aubergine et coupez la en tranches dans le sens de la longueur.
- Puis coupez chaque tranches en bâtonnets puis chaque bâtonnet en gros dés.



Tranchez les aubergines en long

- Disposez-les dans un appareil vapeur et faire cuire pendant 15 à 20 minutes suivant la grosseur des dés d'aubergine. Les aubergines doivent être tendres en fin de cuisson.



Cuire les aubergines à la vapeur

- Mélangez tous les ingrédients de la sauce.



Mélangez tous les ingrédients de la sauce

- Épluchez le gingembre.



Pelez le gingembre

- Râpez environ un bon centimètre de gingembre.



Râpez en environ un bon centimètre

- Ajoutez le gingembre à la sauce.



Ajoutez le gingembre à la sauce

- Coupez les cébettes en petits tronçons.



Ciselez les cebettes

- Hachez la ciboulette.



Hachez finement la ciboulette

- Disposez les aubergines dans un joli bol.



Versez les aubergines dans un joli bol

- Versez la sauce, les cébettes et la ciboulette sur les aubergines. Et saupoudrez avec les graines de sésame torréfiées. Servez frais ou tiède.



Assaisonnez avec la sauce
puis ajoutez les cébettes,
la ciboulette et les graines
de sésame

C'est déjà prêt! Vous pouvez agrémenter cette salade avec du
poisson fumé comme de l'anguille ou de la truite.

おいしい: Oishii desu (délicieux)!



Joliment présentée avec de la truite fumée

Pour commander des produits japonais sur internet:

Magasin KIOKO
46 rue des Petits Champs
75002 Paris

commande en ligne: www.kioko.fr

Le petit plus:

Vous pouvez aussi utiliser ce mode de cuisson vapeur pour précuire vos aubergines pour les fameuses aubergines à la parmigiana: vous aurez ainsi un plat beaucoup moins lourd et si en plus vous cuisinez vous même votre sauce tomate (pour la recette de ma sauce tomate facile cliquez ici) c'est alors un plat beaucoup moins calorique!

Chantilly à l'amande

La chantilly au siphon est très facile à réaliser et se garde plusieurs jours au frigo à l'abris du siphon. J'aime les parfumer avec des sirops plutôt que du sucre en poudre. D'abord vous pouvez varier les goûts aisément. Ensuite sur le plan pratique, vous n'avez plus à filtrer la crème parfumée au sirop avant de la verser dans le siphon puisque tous les éléments sont liquides et ne risquent pas de boucher la buse...

Essayez avec des parfums comme la pinna colada, la violette ou la rose c'est délicieux! Il existe beaucoup de saveurs différentes en sirop: n'hésitez pas à tester des saveurs étonnantes et savoureuses. Si vous avez du mal à trouver des saveurs qui sortent des sentiers battus visitez le site des sirops Monin en cliquant ici.



Chantilly

Difficulté: facile

Ingrédients

1/Pour la chantilly

- 1 dl de sirop à l'amaretto (la marque Monin est une très bonne marque de sirop; si vous avez l'opportunité de la trouver n'hésitez pas!)
- 4 dl de crème fraîche liquide



2/Pour les sablés

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique

- 2 gousses de vanille



Préparation:

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.
- Versez le mélange dans un siphon d'un demi litre (ou un litre).
- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.
- Insérez la capsule de gaz dans le porte cartouche et vissez le tout au bouchon. Si vous utilisez un siphon d'un demi litre une capsule de gaz suffit. Pour un siphon d'un litre mettre deux capsules de gaz.
- Vous désirez plus d'informations sur le siphon: cliquez [ici](#) et pour le remplissage regardez la vidéo ci dessous:

Le petit plus:

Vous pouvez également parfumer la chantilly en infusant des plantes dans la crème fraîche (menthe, verveine...).Vous en trouverez un exemple dans la recette suivante de ce blog: Canelé en rosace de betterave et fraise, chantilly verveine

Emission « C'est au programme » : tarte ananas mangue chantilly amande

Lors de l'émission « C'est au programme » vous avez pu voir qu'en plus de la recette salée (Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise), j'avais préparé un dessert.

C'est une petite tartelette que j'aime beaucoup car elle est rapide à faire: donc très pratique quand on a des invités surprises! De plus elle remporte beaucoup de succès: bien qu'avec une base classique de sablés et de confiture, son originalité est en grande partie due à la chantilly parfumée à l'amande. Il ne me restait plus aucun sablés, ni confiture ni chantilly en sortant du plateau de France 2, bien que j'en avais préparé bien plus que mes trois assiettes!

N'hésitez pas à préparer des sablés en avance: ils se conservent parfaitement bien leur croquant plusieurs jours dans une boîte hermétique. Par gourmandise j'en ai toujours en réserve! Quant à la confiture on en a toujours dans son placard mais elle est bien meilleure lorsqu'on la prépare soit même...Celle utilisée dans la recette apporte un juste équilibre entre la douceur de la chantilly et l'acidité des fruits exotiques.



Tartelettes ananas mange,
chantilly amande

Ingrédients

1/Pour la chantilly

- 1 dl de sirop à l'amaretto (la marque Monin est une très bonne marque de sirop,; si vous avez l'opportunité de la trouver n'hésitez pas!)
- 4 dl de crème fraîche liquide



Ingrédients pour la
chantilly

2/Pour les sablés

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)

- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille



3/Pour la confiture

- un ananas
- une mangue
- un citron vert
- une quinzaine de fraises
- une gousse de vanille
- sucre: il vous faudra 400 gr de sucre par kilo de fruits épluchés
- une cuillerée à soupe de **pectine**.



Préparation:

1/Pour la chantilly

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.

- Versez le mélange dans un siphon d'un demi litre (ou un litre).
- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.
- Insérez la capsule de gaz dans le porte cartouche et vissez le tout au bouchon. Si vous utilisez un siphon d'un demi litre une capsule de gaz suffit. Pour un siphon d'un litre mettre deux capsules de gaz.
- Vous désirez plus d'informations sur le siphon: cliquez [ici](#) et pour le remplissage regardez la vidéo ci dessous:

2/Pour les sablés (ou palets bretons)

Je vous conseille de faire de petits sablés format « bouchée ». Si vous les faites trop gros il sera difficile de les couper avec des couverts, la pâte sablé des palets bretons étant à la fois plus dure et plus friable qu'une pâte sablée ou brisée traditionnelle.

Retrouvez la recette sur le blog en [cliquant ici](#)

3/Pour la confiture

Retrouvez la recette sur le blog en [cliquant ici](#)

Dressage:

- Disposez trois sablés sur l'assiette (plus si vous êtes gourmands!).



Disposez trois sablés sur

l'assiette

- Recouvrez chaque sablé de confiture.



Un peu de confiture sur
chaque sablé...

- Terminez avec la chantilly.



Terminez avec la chantilly.

Et voilà:c'est tout simple et tellement bon!

Emission « Dans la peau d'un chef » Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

Cuisiner avec un grand chef est le rêve de tous les passionnés de cuisine! C'est donc pour cela que j'ai donc finalement décidé de m'inscrire au casting de l'émission de Christophe Michalak « Dans la peau d'un chef ».



Sur le plateau

Je n'y croyais pas beaucoup et quelle fut ma surprise d'être retenue après le casting!

Le principe de l'émission était le suivant: dirigés chacun par un professionnel, les candidats devaient réaliser un plat traditionnel pour deux personnes, avec pour seule aide les consignes de leurs chefs respectifs (Christophe Michalak pour l'un et un chef invité pour l'autre). Ces derniers n'avaient ni le droit d'intervenir dans la préparation du plat, ni la possibilité de le goûter. Un jury composé de deux bloggeurs connus notaient les plats à l'aveugle.

Me voilà donc dans les studios d'enregistrements pour apprendre avec surprise que le concept de l'émission avait complètement changé! Toujours deux candidates et deux chefs mais sur le fond, ce n'était plus la même chose: le chef invité nous prépare un plat de sa spécialité que nous devront chacune reproduire à l'identique en 40 mn! Waouh!

Christophe Michalak et le chef invité retiennent le plat qui se rapproche le plus de l'original. Gros challenge.

Au début j'ai ressenti une déception car je m'étais inscrite juste dans l'esprit de cuisiner aux côtés d'un grand chef. Mais finalement ce fut une très chouette expérience et un réel plaisir que de refaire le plat du très talentueux Eric Guérin chef étoilé que j'admire énormément.



Eric Guerin

Sa cuisine est subtile, inventive et allie les saveurs de la terre et de la mer. Chaque assiette est un poème visuel car Éric Guérin commence toujours par dessiner ses plats avant de les réaliser (son établissement: Hôtel restaurant « La mare aux oiseaux » à Saint Joachim, <http://www.mareauxoiseaux.fr/sommaire/>)

Le chef nous a donc préparé le plat suivant « Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes » d'Eric Guérin dont vous trouverez la recette ci-dessous ainsi que le déroulé de la recette en vidéo.



Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

La vidéo de l'émission:

Ingrédients

2 grosses pommes de terre (samba)

8 crevettes roses

20 cl de bouillon de volaille

1 citron vert

1 barquette d'oxalys

Noisettes torréfiées

Lait de poule

15 cl de bouillon de volaille

2 jaunes d'œufs

5 cl d'huile de noisette

5 cl de crème liquide

Assaisonnement: Poivre du moulin, huile d'olive, fleur de sel de Guérande et Oyster sauce

Réalisation

1/Pour les pâtes à ravioles

Faire des lamelles fines de pomme de terre à la mandoline: elles doivent être transparentes!

Mettre un peu de bouillon dans un poêle, une petite pointe de beurre

Les pocher et les laisser cuire dans le bouillon; elles doivent être al dente.

Filmer 2 fois une assiette

Puis égouttez les ravioles et les disposer sur le film

2/ Pour la farce

Couper les pommes de terre en petits dés réguliers

Mettre dans un poêle le bouillon de poule, du beurre, sel et poivre

Ajouter les pommes de terre, cuire comme un risotto

Réserver dans un saladier

3/Pour les crevettes

Tailler en fines lamelles les crevettes, bien sortir les boyaux

Tailler des petits dés réguliers et réservez en quelques unes pour le dressage

Mettre dans un petit bol, ajouter un filet d'huile d'olive, remuer et poivrer

4/ Pour la sauce

Mettre le bouillon de poule, 15 cl d'huile de noisette, crème liquide et jaune d'œufs dans bac verseur

Mixer le tout

Ajouter du poivre, du sel et l'Oyster sauce, mixer

5/Montage

Égoutter les dés pommes de terre, mélanger les avec les dés de crevettes

Poser le mélange sur une raviole et poser au dessus une autre raviole

Poser les ravioles sur une assiette de dressage

Ajouter les crevettes sur les ravioles

Ajouter des petites noisettes

Zester le citron vert

Mettre l'herbe oxalys

Ajouter la sauce entre les ravioles à l'aide d' une bouteille de dressage au dernier moment (une pipette fera très bien l'affaire).

Dégustez! C'est délicieux.

N'hésitez pas à vous inscrire au casting: c'est une expérience très enrichissante.



Tweet d'Eric Guérin

Emission « C'est au programme »: Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

C'est une chose que de cuisiner confortablement dans sa cuisine et cela en est une autre que de cuisiner en direct à la télé avec toutes les contraintes inhérentes à un plateau de télévision! En tous cas c'est une expérience inoubliable.

Donc semaine spéciale blogueuses culinaires dans l'émission » C'est au programme », où grâce à mon amie Valérie qui m'a gentiment inscrite au casting, j'ai pu cuisiner en direct une de mes recettes.

Je dois dire que l'équipe de l'émission de France 2 est absolument adorable et que ce fut un réel plaisir de cuisiner pour toute l'équipe. Sophie Davant est telle que vous la voyez à l'écran: une femme chaleureuse, souriante, dynamique et extrêmement sympathique.

Le recette que j'ai réalisé est dérivée d'une recette du blog : Mon foie gras vanille basse température, salade betteraves et pommes, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

Pour des raisons de facilité sur le plateau, j'ai remplacé la

terrines de foie gras à la vanille par du foie gras poêlé. J'ai également rajouté à la recette initiale des perles de saveur à la framboise qui se marient particulièrement bien avec la betterave et le foie gras. Vous pouvez en trouver dans les épiceries fines mais également sur internet sur le site suivant: www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/rech/fr?kw=perles+de+s+aveur

Voici donc la recette que j'ai cuisiné à l'écran.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici**.



Ingrédients pour 4 personnes:

- Un foie gras d'environ 600 g coupé en tranches de 1,5 cm
- Quelques framboises pour le dressage (facultatif)

Ingrédients pour la salade (4 personnes):

- une pomme granny smith
- une grosse betterave ou deux petites: les betteraves doivent être cuites.
- jus de citron jaune (il va juste servir à ce que la pomme ne noircisse pas au contact de l'air)
- le zeste d'un citron vert râpé
- sel
- poivre
- tranches de pain de mie
- des perles de saveurs à la framboise



Ingrédients

Ingrédients pour la réduction:

- 1/2 litre de jus de betterave (environ 1 kilo de betteraves cuites qui passées à la centrifugeuse donneront le jus de betterave)
- 4 ou 5 c à s de vinaigre de framboise. Attention: choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent comme le vinaigre de vin habituel mais il doit ressembler à un coulis liquide contenant de la pulpe de fruit.



Ingrédients pour la réduction

Matériel spécial:

- des gants jetables pour la découpe de la betterave
- un petit emporte pièce rond pour la découpe du pain
- une centrifugeuse (pour extrait le jus des betteraves)

à défaut de la centrifugeuse, un bon mixeur et une passoire fine (idéalement un **chinois** ou un **chinois étamine**)

Préparation de la salade:

- Coupez la pomme en tranches fines (1 mm d'épaisseur). Puis coupez chaque tranche en fins bâtonnets de même épaisseur. Coupez enfin les bâtonnets en petits cubes qui feront 1 mm sur 1 mm Déposez-les dans un bol avec un peu de jus de citron de façon à les enrober pour stopper l'oxydation des pommes. Si vous ne le faites pas les petits cubes de pommes noirciront.



Coupez la pomme en petits dés

- Procédez de même avec les deux betteraves : l'étape citron n'est pas nécessaire pour ces dernières.



Coupez les betteraves de la même façon

- Mélangez alors les deux préparations (pommes et betteraves) avec le zeste d'un citron vert et une cuillerée à soupe de vinaigre de framboise.



Mélangez les deux préparations et rajoutez le zeste d'un citron vert.

- Salez.
- Poivrez.
- Réservez au frais.
- A l'aide d'un petit emporte-pièce découpez des ronds dans les tranches de pain de mie.



Coupez le pain à l'aide d'un cercle

- Toastez les tranches de pain de mie au grille-pain ou au four (200 ° pendant 10 mn) ou dans une poêle sans matière grasse.



Toastez les ronds de pain à la poêle

Préparation de la réduction:

- Si vous possédez une centrifugeuse utilisez-la pour extraire le jus des betteraves: il faut environ 1/2 litre de jus (soit 5 dl).
- Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez les au chinois (passoire très fine) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes.
- Versez le jus obtenu dans une casserole et faire chauffer : il faut que le liquide réduise. Ajoutez le vinaigre progressivement en goûtant au fur et à mesure de la cuisson: le goût du vinaigre de framboise ne doit pas effacer le goût de la betterave!



Faire réduire le jus de

betterave et le vinaigre de framboise

- Arrêtez la cuisson lors qu'il reste environ 1 dl dans la casserole. Le liquide restant doit être sirupeux.



Le liquide restant doit être devenu un sirop

- Pour faire une jolie décoration versez cette réduction dans une pipette ce sera plus facile pour le dressage. Vous trouverez facilement les pipettes chez votre pharmacien !



Versez la réduction dans une pipette

Dressage:

- Salez et poivrez les tranches de foie gras.



Salez et poivrez les tranches de foie gras

- Poêlez le foie gras dans un poêle bien chaude 2 mn de chaque côté.



Poêlez les tranches de foie gras 2 mn de chaque côté

Pendant ce temps procédez au dressage de l'assiette:

- Avec une cuillère faire un trait de jus de réduction le long de l'assiette.



Faire un trait de réduction
sur l'assiette

- Dans une assiette déposez au milieu une belle cuillère de salade (aidez-vous avec un emporte-pièce pour un joli dressage) et autour quelques perles de framboise. Déposez également quelques gouttes de réduction sur la salade.



Aidez vous d'un cercle pour
dressez la salade de
betterave



Puis ajoutez des perles de

framboises

- Ôtez les tranches de foie de la poêle avec une spatule et égouttez les sur du papier absorbant. Cette étape est importante : cela vous évitera d'avoir de coulures grasses dans l'assiette de présentation.
- Sur une extrémité de l'assiette déposez 2 tranches de foie gras chaud et saupoudrez de fleur de sel. Puis terminez en dressant quelques petits toasts de pain.
- Décorez, si c'est la saison, avec quelques framboises fraîches.



Déposez deux tranches de foie gras

Astuces:

- Lorsque vous travaillez la betterave portez tablier et gants: elle contient un colorant naturel qui tache énormément !

Le sablé, une valeur sûre

Le sablé est une des bases classiques de la pâtisserie, facile à maîtriser. Mais en plus d'être ce délicieux petit gâteau croquant il est en quelque sorte « multitâche »: petite

douceur servie au goûter, avec un thé ou un chocolat chaud, base de tarte, crumble pour une verrine, il a plus d'un tour dans son sac.

Je prépare toujours une grosse quantité; comme cela je prépare à l'avance des petits boudins de pâte à sablé que je congèle. Je les sors une heure à l'avance du congélateur et après 10 mn de cuisson j'ai un très bon goûter ou une excellente base de dessert.



Des sablés bien dorés

Ingrédients :

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée

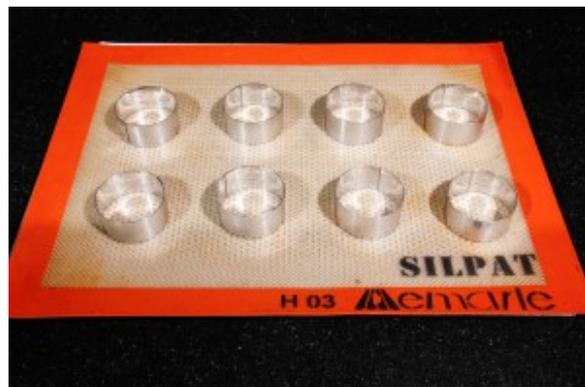
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille



Ingédients

Matériel:

- des petits cercles individuels nécessaires pour calibrer vos sablés lors de la cuisson
- un silpat (plaque de cuisson antiadhésive)



Matériel

Préparation:

- Tamisez la farine et la levure.



Tamisez la farine et la levure

- Clarifiez les œufs: séparez les blancs des jaunes.



Clarifiez les œufs

- Travaillez le beurre avec une fourchette pour le ramollir: il doit avoir la consistance d'une crème épaisse.



Travaillez le beurre à la fourchette

- Ouvrez les gousses de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains. Réservez.



- Versez les jaunes et le sucre dans un grand bol et travaillez les avec **un fouet**. Le mélange doit blanchir.



Versez le sucre sur les
oeufs

- Ajoutez les grains de vanille et le beurre pommade; mélangez toujours avec le fouet.



Ajoutez le beurre pommade et les grains de vanille

- Incorporez alors la farine et la levure et mélangez **avec une maryse**: évitez le fouet pour la farine, vous en mettez partout! Vous allez obtenir une pâte homogène dont vous pouvez faire une boule un peu molle.



Terminez en ajoutant la farine



La pâte est prête

- Coupez cette boule en 4.



Coupez la boule de pâte en quatre

- A l'aide de film étirable vous allez former des petits boudins de pâte:
- Tirez une longueur de film étirable (environ 20 cm) et déposez un quart de la pâte à son extrémité.



Déposez un quart de la pâte sur l'extrémité du film

- Puis vous allez rouler la pâte dans le film étirable de manière à former un petit boudin bien serré. Regardez la vidéo suivante pour bien voir le geste:
- Faire de même pour chaque quart de pâte.
- Mettre les boudins obtenus au frigo pour une heure de

temps pour qu'ils durcissent avant cuisson: cette phase de refroidissement est essentielle. Si vous ne les utilisez pas de suite vous pouvez les congeler sans problème pour les utiliser plus tard.

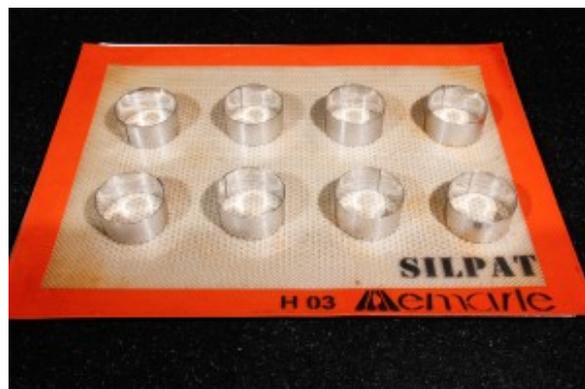
Cuisson:

- Préchauffez le four à 180°
- Si vous utilisez une pâte congelée, sortez la une heure à l'avance à température ambiante.
- Si vous utilisez une pâte fraîchement préparée et préalablement refroidie au frigo, tranchez le boudin de pâte en fines tranches (moins d'un 1/2 cm d'épaisseur).



Découpez le boudin de pâte en tranches

- Sur une plaque de silpat, posez des petits cercles qui permettront aux sablés d'avoir tous une forme identique et régulière.



Posez vos cercles sur la plaque anti adhésive

- Déposez une tranche de pâte dans chacun des cercles.



Posez une tranche de pâte à sablé dans chaque cercle

- Enfournez immédiatement; si votre four n'est pas encore chaud remettez la plaque au frigo en attendant d'enfourner.
- Cuisson: à 180° environ 10 mn selon les fours. Donc surveillez bien: les sablés doivent être dorés.
- A la sortie du four attendre quelques minutes et ôtez les cercles. Déposez les sablés sur une grille, le temps qu'ils refroidissent. Ils sont encore un peu mous à la sortie du four mais vont durcir en refroidissant.
- Les sablés se conservent bien dans une boîte hermétique.



Des petits sablés pour le goûter!

Idée de dessert rapide et facile: verrine de fruit rouge (4 personnes)

- Préparez au siphon une chantilly (pour un siphon de 500 ml: 400 ml de crème liquide et 50 ml de sirop de canne ou sirop à la rose).
- Coupez des fraises en morceaux.
- Dans chaque verrine déposez les fraises coupées en morceaux.



Déposez les fraises au fond de la coupelle

- Puis ajoutez les miettes des sablés.



Émiettez une sablé sur les fraises

- Terminez par la chantilly...



Et voilà un petit dessert facile et délicieux!

- Vous pouvez rajouter quelques amandes effilées que vous aurez fait dorer à la poêle.

Le petit plus :

- Ne jetez surtout pas vos gousses de vanilles après avoir ôté les grains! Mettez les dans une boîte hermétique et recouvrez de sucre en poudre: vous aurez ainsi un délicieux sucre vanillé.
 - Choisissez bien vos gousses de vanille: elles doivent être brillantes et charnues, donnant une apparence de « gras ». Fuyez les gousses ternes qui seront forcément sèches et pauvres en grains.
-

Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux

Voici un recette toute simple, rapide et savoureuse à réaliser à partir de poireaux et de blancs de pintade que vous pourrez préparer basse température ou cuisson traditionnelle. Ce Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan a été réalisée à partir d'une recette de l'atelier de cuisine « Cuisine Attitude » de Cyril Lignac que j'affectionne particulièrement. Je me suis permise de la modifier légèrement en y apportant la petite touche de poivre Sichuan.

Bien que vous trouverez dans la recette deux modes de cuisson différents pour la volaille, je vous conseille vivement de cuire les blancs de pintade basse température car leur texture sera vraiment très tendre. Vous n'aurez pas besoin de matériel très sophistiqué pour ce nouveau mode de cuisson mis à part un thermomètre.



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.



Suprêmes de pintade, fondue de poireaux

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 blancs de pintade. Vous pouvez commander les blancs à votre volailler ou acheter deux pintades que vous découperez vous-même. La carcasse et les ailes peuvent alors servir pour préparer un fond. Je publierai dans les prochaines semaines un article spécifique aux fonds et aux jus.
- 250 ml de fond de volaille

- une cuillerée à café de fond de veau en poudre (type knorr ou maggie)
- 4 poireaux
- beurre
- sel fumé (que vous pouvez commander à l'adresse suivante: www.lepicieriedebruno.com)
- poivre de Sichuan (10 baies) (à commander à la même adresse!)

Matériel:

- film étirable



- Pour la cuisson basse température sans machine (au four ou à la casserole): des sacs zippés à savoir des sachets de conservation d'aliments que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches). Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!



- un thermomètre de cuisson pour la cuisson basse température à la casserole



thermomètre
sonde-de-
cuisson

Préparation:

- Laver et détaillez les poireaux en rondelles d'environ 1 cm.



Détaillez les poireaux

- Faire fondre une belle noix de beurre dans une sauteuse.



Faire fondre des noix de beurre

- Cuire les poireaux à **feu doux** : ils ne doivent pas colorer. Mélanger régulièrement. En fin de cuisson les poireaux doivent être fondants. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre classique.



Ajoutez les
poireaux

- Pendant la cuisson à feu doux des poireaux, découpez les pintades et prélevez les blancs.



Découpez la pintade



Levez les filets
de pintade

- Tirez une petite longueur de film étirable (environ 20 cm) et déposez un blanc sur **l'extrémité** du film étirable. Salez avec le sel fumé.



Posez le filet
sur l'extrémité
du film étirable

- Puis vous allez roulez le filet dans le film étirable de manière à former un petit boudin bien serré. Regardez la vidéo suivante pour bien voir le geste:

- Faire de même pour chaque blanc de pintade.



Cuisson:

1/ Méthode traditionnelle: faire chauffer une casserole contenant de l'eau. A ébullition plongez-y les boudins: **coupez le feu**, couvrez et laissez cuire 25 mn.



2/ Méthode basse température: il faut maintenant mettre ces boudins dans un sachet zippé contenant le moins d'air possible. Pour cela deux méthodes:



1. Soit vous avez une machine à mettre sous vide : suivez alors le mode d'emploi de votre appareil.
2. Soit vous ne possédez pas ce type d'appareil et vous allez alors utiliser la méthode suivante en plaçant d'abord vos boudins dans un sac zippé puis faire le maximum de vide (voir la vidéo ci dessous):

Pour la cuisson basse température 2 méthodes possibles:

1. Vous avez la chance de posséder un thermoplongeur: immergez alors votre sachet dans le bain marie équipé du thermoplongeur et cuire 1h 30 à 68°.
2. Si vous n'avez pas de matériel spécialisé, une solution simple s'offre à vous: plongez votre sachet contenant les boudins de poulets dans un grand plat ou casserole rempli d'eau tiède (à environ 68°). Posez sur le sachet un poids pour éviter qu'il remonte à la surface (petite assiette contenant des billes de céramique par exemple): il faut que le sachet soit complètement immergé. Puis placez le plat au four ou la casserole sur le feu selon le mode de cuisson choisi. Attention à la température: pour la cuisson en casserole vérifiez avec un thermomètre que la température ne dépasse pas 70° ou si vous utilisez plutôt le four, thermostat entre entre 65° et 70°. Temps de cuisson: **1 h 30**.



- La cuisson terminée, ôtez les boudins de l'eau et enlevez le film étirable.



Sortir les
boudins et
retirez le film

Sauce:

- Dans un casserole versez 250 ml de fond de volaille et ajoutez la cuillère de fond de veau en poudre ainsi que les grains de poivre Sichuan. Faire réduire le mélange jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Filtrez la réduction pour ôter les grains de poivre Sichuan.
- Versez cette réduction dans une poêle avec une belle noix de beurre .Faire revenir à **feux doux** les boudins de

blancs de pintade dedans.



Faire revenir
les boudins dans
le fond de
poulet

Dressage:

Le dressage est tout simple:

- Découpez les boudins en tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Sur votre assiette déposez en long une belle cuillerée de poireaux puis les tranches de volaille.
- Terminez avec une cuillerée de réduction.

Film du dressage:



Suprêmes de pintade, fondue

de poireaux

Ma confiture inattendue

Comme beaucoup d'entre nous j'ai de mauvais souvenirs de cantine en ce qui concerne la betterave. Cependant bien cuisinée c'est une racine qui peut se travailler de bien des manières et qui réserve de très bonne surprises.

Je me suis donc demandé pourquoi ne pas la cuisiner sucrée. C'est comme cela que cette confiture insolite a vu le jour. Et je dois dire que j'ai eu le privilège de la faire goûter à Christophe Michalak qui a trouvé le mélange étonnamment savoureux et très bien équilibré! Donc n'hésitez plus et essayez la!

Petit jeu amusant: faites la goûter à vos amis sans leur dévoiler les éléments de cette confiture. Demandez leur de retrouver les ingrédients qui la compose: vous serez très étonnés des réponses qui vous seront données...



Confiture inattendue

Ingrédients:

- 400 g de betteraves cuites

- 100 g de framboises
- 6 grosses fraises
- un jus d'orange et le zeste de cette même orange (attention: ils ne figurent pas sur la photo des ingrédients... petit oubli!)
- une gousse de vanille
- Sucre gélifiant : vous devez peser tous les éléments ci dessus; le poids de sucre sera égal à la moitié de ces éléments. Exemple: pour un kilo de fruits il faut 500 gr de sucre.
- Pectine: un sachet à doser en fonction du poids des fruits (voir les recommandations sur votre paquet: en général un sachet pour 1 kg de fruits).



Ingrédients

Préparation:

- Commencez par fendre la gousse de vanille en deux et grattez les grains avec un petit couteau. Réservez à la fois les grains et la gousse.



- Lavez et équeutez les fraises. Réservez.



- Zestez l'orange. Vous devez la zester avant de la couper en deux pour en extraire le jus: si vous faites l'inverse vous aurez du mal à la zester.



Zestez l'orange

- Coupez l'orange en deux et pressez la pour en extraire le jus.
- Coupez les betteraves en petits morceaux. Attention les

betteraves contiennent un colorant puissant : donc un tablier et des gants sont recommandés!



Découpez les betteraves

- Dans une casserole versez les betteraves, les framboises, les fraises, le sucre et la pectine.



Fraises, framboise,
betteraves et sucre

- Rajoutez le zeste de l'orange.



Ajoutez le zeste de l'orange

- Puis les grains et la gousse de vanille.



Puis les grains de vanille
et la gousse

- Et enfin le jus d'orange.



Et pour finir le jus de
l'orange

- Cuire à feu moyen 30 mn. Puis en fin de cuisson, portez à ébullition 2 à 3 minutes. Je préfère les confitures sans morceaux donc je mixe cette préparation après cuisson et je la filtre pour ôter les petits graines des fraises.



Fin de cuisson

- Versez dans les bocaux de conserves que vous aurez ébouillantés auparavant et réservez. Votre confiture est prête.



Remplir les pots de confitures

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

1 /La pectine

La pectine...c'est une substance soluble et gélatineuse plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d'autant mieux que l'acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d'additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (préférez alors les pommes et les coings qui n'ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nêfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron, citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

N'oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

2/ Le sucre

Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr à 500 gr pour 1 kilo), c'est tout aussi bon et bien moins calorique.

Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié et de la pectine: en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.

N'oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avant utilisation: arrosez les abondamment d'eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.

Rillettes aux deux saumons

Idéales pour l'apéritif, ces rillettes de saumon peuvent être servies en entrées avec une jolie salade et quelques tranches de pain grillés. Elles sont également une excellente garniture pour un sandwich.

Elles sont très faciles à préparer et vous pouvez les cuisiner la veille de leur dégustation.

Et si vous aimez le saumon:

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon basse température, compoté de tomate et oignon rouge. Pour la recette [ici](#).
- Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignons rouge et fenouil, pistou coriandre noisette. Pour la recette cliquez [ici](#).



Rillettes aux deux saumons

Ingrédients :

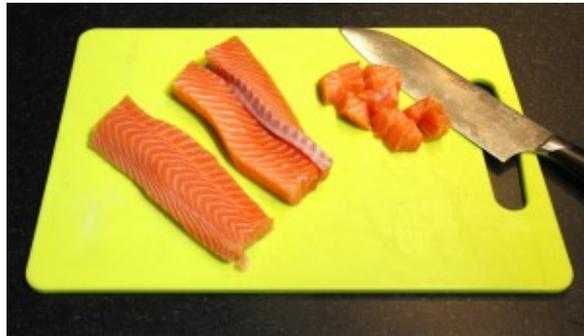
- 250 gr de saumon frais sans la peau
- 200 gr de saumon fumé
- une grosse échalote ciselée
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de cognac
- 50 gr de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- aneth (mais selon vos goûts, vous pouvez remplacer l'aneth par de l'estragon ou des câpres; toutefois je vous conseille d'éviter les mélanges d'herbes)
- le zeste d'un citron vert (à râper sur les croûtons de rillettes juste au moment de servir)
- sel, poivre



Ingrédients

Préparation:

- Coupez le saumon frais en petits dés. Réservez.



Coupez le saumon frais en dés

- Faire de même avec les tranches de saumon fumé. Réservez.



Coupez les saumon fumé en fines lanières

- Détachez les feuilles tendres des brins d'aneth.: les tiges sont assez dures et donc désagréables à la dégustation. Ciselez l'aneth. Réservez.



Ciselez l'aneth

- Émincez l'échalote en petits dés. Réservez.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- Dans une poêle faire fondre à feu doux une noix de beurre et y verser les échalotes.



Faire revenir les échalotes
dans du beurre

- Les échalotes devenues translucides, ajoutez les dés de saumon frais ainsi que le vin blanc. Cuire 2 minutes en remuant de temps à autre. Le saumon doit rester fondant.



Ajoutez le saumon frais

- Ajoutez les dés de saumon fumé et le cognac. Cuire deux minutes de plus. Retirez la poêle du feu et attendre quelques minutes que le mélange retombe en température.



Puis ajoutez les lanières de
saumon fumé

- Versez le mélange dans un plat avec le beurre pommade et écrasez grossièrement la préparation à la fourchette. Votre mélange de poisson doit être retombé en tempérant pour éviter que le beurre ne fonde! Bien mélanger.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.



Versez dans un bol avec le beurre et écrasez à la fourchette.

- Terminez le mélange en y ajoutant l'aneth.



Terminez avec l'aneth

- Tassez le tout dans une terrine. Placez les rillettes dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Servez les rillettes refroidies sur des petits toasts.

Le petit plus:

Vous pouvez incorporer également des œufs de saumon dans la préparation après avoir incorporé le beurre. Mélangez délicatement de manière à ne pas écraser les œufs qui sont assez fragiles.

Les œufs de saumon vont amener un côté croquant et un petit goût iodé fort agréable.

Vous pouvez pour terminer zester un citron vert sur les croûtons de rillettes: cela amène un coté acidulé très frais.

Petits bouchons choco noisette et crème anglaise à la mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l'assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie inratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.



Petits bouchons chocolat noisette, crème anglaise à la mandarine confite

Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour le gâteau

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers



ingrédients pour le gâteau

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site www.confiserieflorian.com)



ingrédients pour la crème anglaise

Pour le dressage à l'assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers
- des copeaux de chocolat

Matériel

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

Préparation

Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.



Faire fondre chocolat et
beurre

- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement, battre au fouet les œufs avec le sucre.



Battre les œufs avec le sucre

- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les œufs battus et mélangez bien.



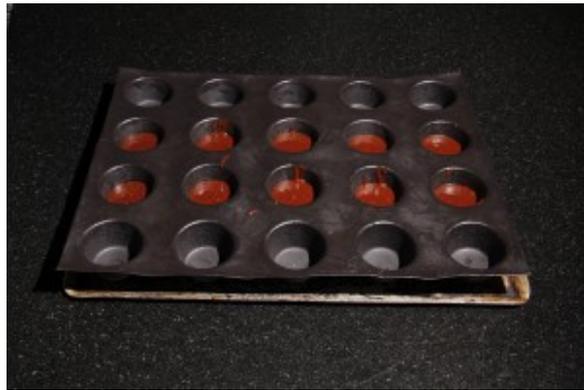
Versez le chocolat fondu avec le beurre sur les œufs

- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.



Ajoutez les noisettes en poudre

- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.



Versez dans un moule antiadhésif.

- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand (type moule à cake).

Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!



Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.



- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille (la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).



Faire chauffer le lait avec la confiture.

- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre.



Battre les jaunes d'œufs
avec le sucre.

- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez;
puis versez le reste de lait.



Mélangez un peu de lait
chaud au jaunes d'œufs.

- Remettre le mélange immédiatement sur le feu (feu doux)
et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température
idéale de cuisson d'une crème anglaise est de 83 °: si
vous dépassez cette température votre crème va cuire et
faire des petits grumeaux d'œuf. Le mélange est prêt
lorsqu' il nappe la cuillère: quand vous passez votre
doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se
referme pas.



Cuire à feu doux.



La crème a la consistance
d'une crème anglaise

- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d'une pellicule sur sa surface.
- A l'aide d'un couteau ou d'une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.



Faire des copeaux de
chocolat.

Dressage

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.
- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.



Le dressage terminé

Le petit plus

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur

plongeant.

- Le dosage d'une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d'œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu'il y a un jaune d'œuf en plus... car l'ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n'est donc pas une erreur!
- Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la poudre d'amande.