# Ravioles de chèvre , coulis de poivron jaune à l’huile d’argan de Naoëlle d’Hainaut

Ravioles chèvre-basilic, coulis de poivron jaune et huile d’argan

Un petit air d’Italie qui fera toujours l’unanimité .

La facilité d’exécution tient de l’utilisation des pâtes à ravioles asiatiques déjà toutes prêtes et faciles d’emploi .J’aime  servir  ces ravioles en amuses-bouche chauds ( un par personne) mais c’est aussi une très bonne entrée ensoleillée.

**Ingrédients pour 4 personnes (proportion pour une entrée soit 4 ravioles par convive):**

pour un amuse bouche comptez une raviole par personne

- un paquet de pâte à raviolis chinois
- un ou deux jaunes d’œuf
- 250g de fromage de chèvre le plus frais possible ( il faut qu’il soit moelleux)
- des jolies feuilles de basilic
- 3 beaux poivrons jaunes
- sel
- poivre
- 1 c à s rase d’huile d’argan

**Matériel:**

- 2 emporte-pièces de forme ronde ( un petit pour souder la raviole et un plus grand pour la découpe)

2 tailles différentes pour les emporte-pièces

- un petit pinceau
- un blendeur

**Préparation:**

- détailler les poivrons en lamelles

couper les poivrons en lamelles

- les verser dans une casserole d’eau chaude et les cuire à feu moyen jusqu’à ce qu’ils soient bien tendres.
- égouttez les mais conserver l’eau de cuisson
- verser les dans un blender avec un peu d’eau de cuisson et mixer le tout : la préparation doit avoir la consistance d’un coulis . Si cela vous semble trop épais rajouter progressivement un peu d’eau de cuisson pour obtenir la consistance voulue. Ajoutez aussi progressivement l’huile d’argan et goûtez au fur et à mesure. La saveur de de l’huile doit être subtile sans trop prendre le dessus sur les poivrons. Réservez.
- avec une fourchette ou un petit fouet battez le chèvre pour qu’il soit bien lisse (s’il est trop épais détendez le  avec de la crème fraîche liquide): il doit avoir la consistance d’une crème. Saler et poivrer à votre convenance.
- dans un petit bol battez deux jaunes d’œuf.
- déposer sur votre plan de travail les carrés de pâtes à raviole et badigeonnez les de jaune d’œuf sur le pourtour  à l’aide du pinceau.

badigeonner les ravioles

- déposer alors une petite boule de chèvre au centre de la raviole puis la recouvrir d’ une belle feuille de basilic .

farcir chaque raviole

- recouvrir alors chaque carré par un deuxième carré de raviole et avec vos doigts tapoter pour commencer à souder en enlevant au maximum l’air à l’intérieur de la raviole.

Cuisine attitude

recouvrir en chassant l’air au maximun

- afin de bien souder les deux feuilles de ravioles utilisez un petit emporte pièce rond ( utiliser le bord arrondi et non le côté coupant ) en appuyant légèrement sur la pâte. Vous ne devez pas couper mais juste bien coller les deux feuilles.

bien souder

- prenez maintenant le plus grand des emportes pièces , déposez le sur  la raviole et appuyer fermement pour la découper : votre raviole est prête.

finition de la raviole

- faire bouillir de l’eau et cuire les ravioles ( 2 à 3 mn suffises). Retirer les à l’aide d’une écumoire.

**Dressage:**

- dans une assiette creuse ou un mini bol verser un peu de coulis de poivron réchauffé et déposer dessus une raviole ( pour un amuse bouche ) ou 4 ravioles ( pour une entrée).
- décorer avec une feuille de basilic.

**Astuces:**

- vous trouverez la pâte à raviolis chinois dans les épiceries asiatiques. Ces petits sachets contiennent de très fines tranches de pâte à ravioles ( environ un

quarantaine par paquet) et peuvent être congelés sans problème s’ils ne le sont pas déjà lorsque vous les achetez).

- pour souder la raviole faites bien attention d’utiliser le côté arrondi du petit emporte pièce et non le coté coupant.
- lors de soudure de la raviole prenez bien soin d’emprisonner le moins d’air possible à l’intérieur.
- lorsque vous faites un coulis ou une soupe de légume ne mettez jamais tout le jus de cuisson d’un coup dans le mixer ou blender: il est toujours plus facile de rajouter du liquide progressivement pour obtenir la consistance voulue.

**Le saviez-vous?**

L’huile d’argan est extraite du fruit torréfié de l’arganier, arbre originaire du nord ouest de l’Afrique ( Maroc , Algérie).

huile d’argan

Elle est très utilisée dans ces régions pour ses propriétés cosmétiques mais également en cuisine. Elle est rehausse la saveur des plats grâce à son petit goût de noisette. C’est une huile qui ne doit pas être utilisée à haute température.

# Sucettes de gambas en robe de Kadaif de Naoëlle d’Hainaut

Sucettes de Gambas en robe de Kadaïf

Le moelleux de la gambas , le croquant du kadaif et la mayonnaise parfumée au gingembre s’associent idéalement pour donner de petites bouchées gourmandes. Si gourmandes qu’elles disparaissent toujours très vite à l’apéritif…mais ces sucettes peuvent également être servies en entrée .

**Ingrédients pour 4 personnes:**

- 4 belles gambas décortiquées
- kadaif
- épice tandoori
- un peu d’eau

pour la mayonnaise:

- 2 jaunes d’œufs
- 1 bonne c à c de moutarde de Dijon
- 250 ml huile: 125 ml huile d’arachide et 125 ml huile olive
- sel
- poivre
- jus citron vert
- gingembre frais
- ciboulette
- zestes râpés de citron vert

**Matériel :**

- petites brochettes en bambou

**Préparation :**

- peler le gingembre à l’aide d’un petit couteau puis le trancher en très fines lamelles ; couper chaque lamelle en très fins bâtonnets et émincer les bâtonnets en tout petits cubes (1 millimétre de côté tout au plus).
- émincer également la ciboulette le plus finement possible.
- monter la mayonnaise( jaunes d’oeuf, moutarde, jus de citron et le mélange d’huile) , saler , poivrer et ajouter les zestes râpés de citron vert ainsi que la ciboulette et le gingembre. Réserver au frais.
- ouvrir le paquet de kadaif , et le démêler; vous devez ensuite le couper en petits filaments d’environ 5 mm de long.

effilocher le kadaif

- dans une coupelle verser du tandoori et un tout petit peu d’eau de façon à le délayer un peu ; ne mettez pas trop d’eau sinon vous aurez des problèmes à la cuisson ( eau et huile ne s’aiment pas trop).
- enfiler des gants pour éviter de vous teindre les mains et mélanger soigneusement la pâte de tandoori avec les filaments de kadaif.

diluer et verser le tandoori sur le kadaif

- préparer un bain d’huile et faire chauffer. A l’aide d’une écumoire faire frire le kadaif et le déposer ensuite sur du papier absorbant.

cuisson du kadaif

- dans une poelle faire revenir les gambas un peu d’huile. Attention : leur cuisson est très rapide.

cuisson des gambas

- couper chaque gambas en trois morceaux et piquer un morceau par  mini brochette.
- plonger chaque morceau de gambas dans la mayonnaise puis roulez les délicatement dans la friture de kadaif de façon à former de jolies petites boules.

enrobage des sucettes

Et voilà le travail:

the sucette

**Dressage :**

- Disposer les sucettes par 3 dans de petites assiettes et décorer avec des petites fleurs comestibles ( ou des petites feuilles de basilic si vous avez du mal à trouver les fleurs).

**Astuces:**

- vous pouvez monter votre mayonnaise avec l'œuf entier : elle en sera que plus légère et il ne vous restera pas un ou deux blancs dont on ne sait jamais quoi faire ( mis à part des macarons ou des financiers, recettes ne nécessitant pas de jaunes d'œufs !).

**Le saviez-vous ?**

- Le **tandoori** est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne, qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge. Il tient son nom d'un four traditionnel Indien : le tandoor. Il est peu piquant et très parfumé.
- le **kadaif** est formé de fin vermicelles composés de farine, eau et amidon de maïs . Appelé aussi » cheveux d'ange » il est vendu dans les boutiques de produits orientaux. Il est le plus souvent utilisé pour réaliser des pâtisseries

kadaif

# Tarte fine aux pommes de Naoëlle d’Hainaut

Tarte fine aux pommes

Un grand classique mais toujours aussi savoureux et tellement vite réalisé!

Le petit plus réside dans la découpe des pommes qui vous permettra d’avoir des tranches de fruit d’une extrême régularité et cela avec beaucoup de facilité.

**Ingrédients pour 4 personnes:**

- 4 pommes
- 1 citron coupé en deux
- pâte feuilletée
- 50g de beurre

- 3 càs de sucre fin
- 1 gousse de vanille
- éclats de pistache ou de noisette

**Matériel:**

- un **silpat** ou feuille de cuisson  antiadhésive
- deux emportes-pièce de même forme mais l’un des deux doit être légèrement plus petit

**Préparation:**

- préchauffer votre four à 180°
- peler les pommes, couper les en deux , enlever le cœur contenant les pépins et frotter les avec le citron.

enlever le cœur de la pomme

- trancher finement les pommes tout en  gardant leur forme. Ne pas dissocier la pomme : vous devez garder les lamelles les unes contre les autres .

cuisine attitude

trancher la pomme en fine lamelles

- poser deux demis-pommes tranchées l’une à côté de l’autre et appuyer un peu dessus pour que les lamelles s’incline un peu.

Cuisine attitude

appuyer doucement sur les demis pommes

- découper avec le plus petit emporte-pièce ; vous aurez des chutes de pomme dont vous ne vous servirez pas dans cette recette : vous pouvez les utiliser d’une autre manière en faisant une compote par exemple.

utiliser l’emporte piece

- dérouler la pâte feuilletée: la piquer délicatement avec une fourchette; découper des ronds avec le deuxième emporte pièce ( le plus grand) et déposez les sur le silpat.
- à l’aide d’ une spatule glissée sous les pommes, déposer ces dernières sur le rond de pâte feuilletée: de cette

manière vous aurez des tranches de pommes disposées très régulièrement sur la tartelette.

- ouvrez la gousse de vanille en deux et gratter les deux côtés avec un petit couteau.
- dans une petite casserole faire fondre le beurre et ajouter le sucre ainsi que la vanille. A l'aide d'un petit pinceau badigeonner le dessus des tartes.
- faites bien attention de ne pas trop faire couler de beurre autour des tartes.
- enfourner à 180° pendant 20mn et c'est prêt !

**Dressage:**

- Disposer dans une assiette et saupoudrez des éclats de pistache.
- Vous pouvez servir les tartelettes avec une boule de glace vanille ou caramel beurre salé.

Et voici la version grand modèle!

**Astuces:**

- Choisissez de la bonne vanille : les gousses doivent être bien charnues , brillantes avec un aspect gras parfois même cristallisé. Ne jetez pas les gousses grattées mais mettez -les dans votre pot à sucre : elles parfumeront divinement ce dernier.
- n'oubliez pas de frotter avec un citron les pommes dès qu'elles sont pelées: cela évitera leur oxydation qui arrive très vite dés que leur chair est exposée à l'air.

- personnellement j’utilise des pommes « granny smith » : elles sont plus acides mais comme on les recouvre de beurre sucré cela permet d’avoir un meilleur équilibre sucré-acidité.
- à moins que vous ne la fassiez vous même n’hésitez pas à commander la pâte feuilletée chez votre pâtissier : elle sera bien meilleure que celle du commerce.
- avec un aspect brillant vos tartelettes sembleront encore plus appétissantes: faites fondre dans une casserole 4 grosses c à s de gelée de coing et avec un pinceau badigeonnez-en le dessus après cuisson .

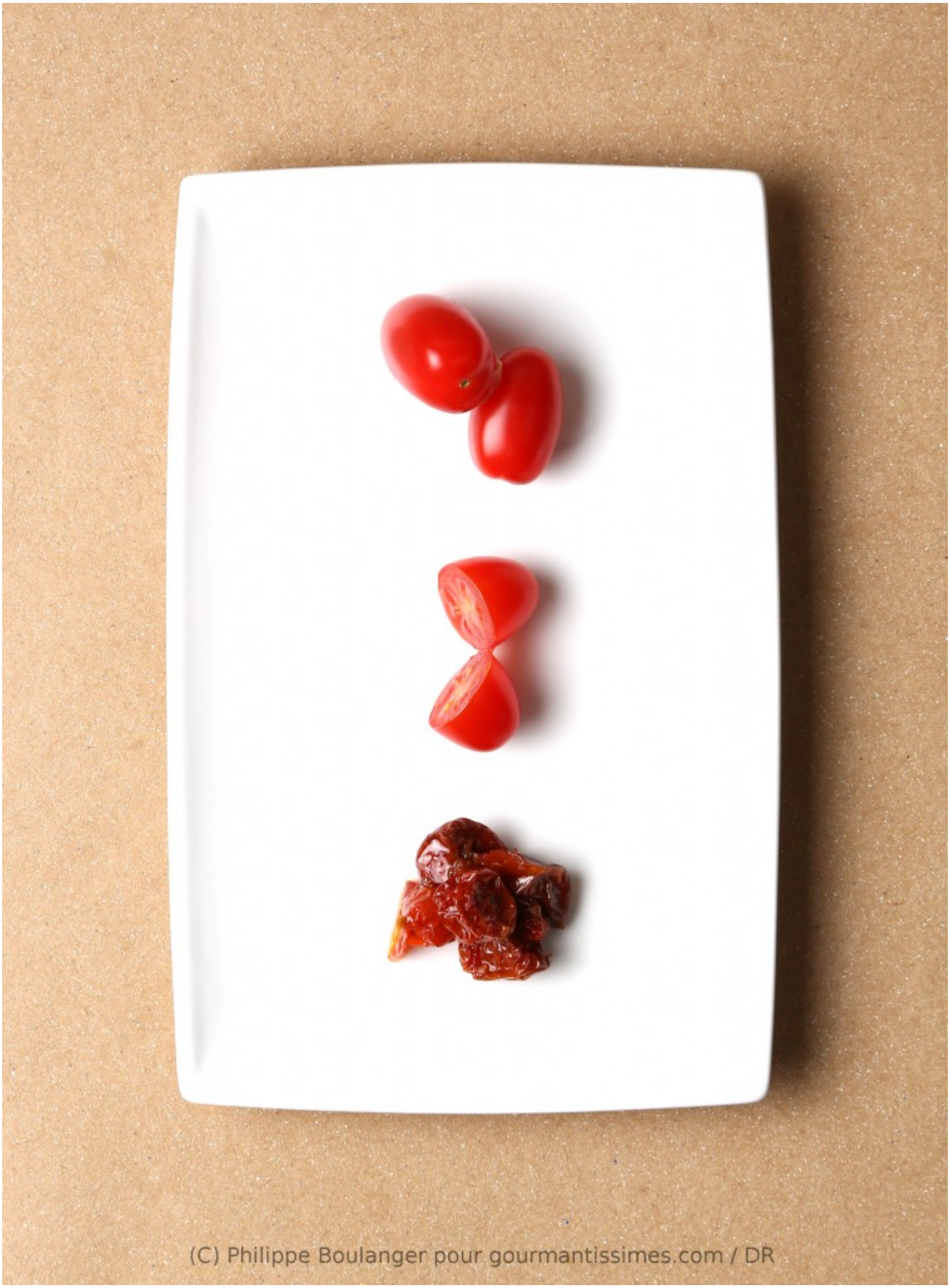
**Un peu de culture…**

La pomme que nous consommons aujourd’hui est une descendante de l’espèce » malus siervessi  » consommée par l’homme depuis le Néolithique. Au moyen-âge en Normandie les monastères et les couvents ont joué un rôle important dans le développement de sa culture.

De nos jours l’espèce « Malus pumila » compte plus de 20 000 variétés à travers le monde  mais très peu sont commercialisées; en effet le Comité Technique Permanent de la Sélection institue la liste des variétés autorisées à être commercialisées Les autres variétés , n’entrant pas dans cette liste, ne sont plus cultivées que ponctuellement et par de rares petits producteurs qui disparaissent petit à petit (avec leurs arbres) sous la pression économique.

# Tomates confites

Préparer soi-même ses tomates confites est un jeu d’enfant et il serait vraiment dommage de se priver de cette petite garniture savoureuse qui va sublimer vos plats : vous pourrez les utiliser dans de multiples préparations ( pâtes, salades, sur des toast en apéritif ou en accompagnement d’une viande ou d’un poisson). J’en ai toujours en réserve car elles sont beaucoup plus goûteuses que les tomates fraîches et elles se conservent très bien au frais.




de la tomate fraîche aux tomates confites

**Ingrédients:**

- Tomates cerises préalablement coupées en deux
- sel fin
- poivre
- herbes de Provence ( selon vos goûts : thym, origan…)
- huile d’olive

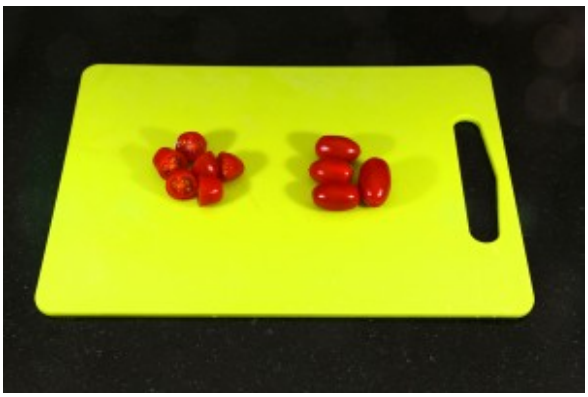
ingrédients

**Matériel:**

- un **silpat** ou une feuille de cuisson anti-adhésive

**Préparation:**

- Coupez les tomates cerises en deux



Coupez le tomates cerises en 2

- étaler les tomates coupées en deux sur la feuille anti adhésive
- saupoudrer de sel, poivre et herbes aromatiques
- verser un fin filet d'huile d'olive sur l'ensemble des tomates et enfourner à 90° pour environ 2 à 3 h.

avant cuisson

- Surveiller la cuisson: les tomates doivent être confites mais pas desséchées.

cuisson terminée

- conserver au frais dans une boîte hermétique recouvertes à hauteur par de l'huile d'olive.
- Réservez au frais.

**Astuces:**

- utilisez des sels parfumés comme le sel au thym citron c’est encore mieux
- idem pour les poivres: jouez avec du piment d’Espelette, du poivre Timut du Népal, du poivre Séchuan vert ( très frais en bouche) etc…

**Un peu de culture…**

La tomate est originaire d’Amérique centrale : elle a été découverte par Christophe Colomb; elle est arrivée en Europe au XVI° siècle. Mais elle ne fut pas consommée de suite: elle était considérée comme vénéneuse et c’est seulement vers 1700 qu’on commence à la trouver dans les assiettes… Malgré le fait qu’elle n’est pas sucrée c’est bien un fruit et non un légume.

---

# Saumon basse température, nage de persil

Bien qu’elle vous paraisse très basse c’est  la température de cuisson du saumon (47°) qui va faire tout le succès de cette recette. La texture obtenue vous surprendra !

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.

Saumon basse température en nage de persil

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.

**Ingrédients pour 4 personnes:**

- 4 beaux pavés de dos de saumon sans peau ni arêtes .Compter 120 gr par convive pour une entrée ou 180 g pour un plat.
- 1 oignon blanc émincé
- 2 belles bottes de persil plat
- 1 c à c de curry
- sel
- fleur de sel
- beurre ( une noix pour faire revenir l'oignon)
- 1 dl de crème liquide
- des œufs de saumon
- des éclats d'oignons frits

**Matériel spécial:**

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse

température cliquez ici.

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

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

- Ou pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche d’excellente qualité je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

Home de Multivac

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

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

**Préparation :**

- Salez et poivrez puis déposez les pavés de saumon dans les sachets cuisson et les mettre sous vide.

Saumon sous vide

- si vous n’avez pas de machine à mettre sous vide et que vous utilisez des sachets conservation , fermez- les bien soigneusement en chassant le maximum d’air.

Voici une technique en vidéo pour mettre sous vide vos sachets de conservation sans matériel spécial!

L’eau chasse l’air vers le haut selon le principe d’Archimède…c’est donc facile de faire le vide ( presque aussi bien qu’avec une machine spéciale…).

- Dans une petite sauteuse faire revenir l’oignon avec un peu de beurre jusqu’à ce qu’il devienne translucide.

oignons translucides

- Dans une casserole d'eau bouillante faire blanchir le persil équeuté pendant 4 à 5mn puis le refroidir dans de l'eau glacée. Garder un peu d'eau de cuisson.

persil blanchi et son eau de cuisson

- Verser le persil **bien égoutté**, les oignons , 3 c à s d'eau de cuisson et la crème liquide dans un blender et mixer jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse

possible. Saler et ajouter le curry selon votre gout. Réserver ( on peut la préparer la veille).

Mixez le persil

- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d’un tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux ( il en reste toujours un peu).

- Cuire le saumon mis sous vide dans un sachet soit:
- – dans la « Sousvidesuprême » 25 mn à 47 °
- – dans une casserole d’eau dans laquelle vous surveillerez la température avec le thermomètre de cuisson ( la température de l’eau doit être à 47° ) ; temps de cuisson 25 mn.
- Au four à 60°préchauffer les assiettes de service.

**Dressage :**

- Sortir les pavés des sachets et les déposer sur un lit de coulis de persil préalablement réchauffé .
- Assaisonner le saumon avec la fleur de sel et déposer les œufs de saumon sur le dessus. Saupoudrez le coulis d’éclats d’oignon frits.

Saumon basse température en nage de persil

**Astuces:**

Le saumon étant à basse température il est utile de préchauffer les assiettes au four ( 60° ) avant le dressage pour bien conserver la chaleur du plat et avoir le temps de dresser sans que le plat n’arrive froid sur la table!

**Le saviez-vous ?**

Le persil plat est d’un feuillage moins dentelé et plus aromatique, il est le mieux adapté pour la cuisson. Réservez le persil frisé pour la décoration.