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!

Asperges, foie gras et sabayon champignon

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

Poudre de Cèpes 80gr

Préparation

- Faites tremper les 20 g de cèpes secs dans de l’eau bien chaude.

Réhydratez les cèpes

- 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 réduire le jus de trempage de cèpes presque à glace

- Faites revenir les cèpes réhydratés avec une noix de beurre; rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre et réservez.

Faites revenir les cèpes avec une belle noix de beurre

- Rincez les asperges à l’eau. Coupez l’extrémité un peu dure. Cuisez les asperges vapeur (15 à 20 mn). Réservez.

Coupez les queues des asperges vertes

- 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.

Poêlez le foie gras

- 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.

Battez les jaunes avec le sucre

- Puis ajouter le vin blanc et le jus de cèpes réduit.

Puis ajouter le vin blanc et mélangez

- 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.

La préparation doit avoir au moins doubler de volume

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.

Asperges, foie gras et sabayon champignon

Verrines de foie de volaille et pommes, sauce échalote

Un bon repas se commence toujours par un apéritif chaleureux et gourmand…C'est pourquoi je soigne toujours tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire.

Ces verrines de foie de volaille et pommes, sauce échalote peuvent se servir aussi bien à l'heure de l'apéritif qu'en entrée.

Verrines de foie de volaille et pommes, sauce échalote

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »

Ingrédients pour 5 verrines

- 250 g de foie de volaille
- 250 g d’œuf
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- une belle échalote
- 5 cl de cognac
- sel et poivre

Pour la sauce échalote

- deux échalotes
- une noix de beurre
- une cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 15 cl crème fraîche liquide entière
- 5 cl de lait
- sel et poivre

Pour la garniture pomme

- une pomme
- un citron
- 35 g de vinaigre de vin blanc
- 70 g de sucre
- une pincée de sel

- une branche de romarin frais

Préparation

- Pour les pickles: pelez et coupez une moitié de pomme en petits cubes. Citronnez-les (pour éviter l’oxydation).

Coupez la pomme en petits dés

- Faites chauffer le vinaigre et le sucre avec la branche de romarin. Quand le sucre est complètement dissous, versez le sirop bouillant sur les morceaux de pomme. Filmez et laissez retomber à température ambiante. Mettez au frais.

Préparez le sirop au romarin

- Pour la crème d’échalote: épluchez les échalotes et taillez-les en fine brunoise.

Épluchez les échalotes et taillez-les en fine brunoise

- Faites revenir les échalotes avec une noix de beurre et le vinaigre dans une petite casserole. Elles doivent devenir tendres.

Faites revenir les échalotes avec une noix de beurre et le vinaigre dans une petite casserole

- Recouvrez les échalotes à hauteur avec de la crème. Amenez à ébullition et ôtez du feu.

Recouvrez les échalotes à hauteur avec de la crème

- Ajoutez le lait et mixez finement à l’aide d’un mixeur plongeur. Réservez.

Ajoutez le lait et mixez finement à l’aide d’un mixeur plongeur

- Pour les gâteaux de foie de volaille: nettoyez les foies de volaille et ôtez toute trace de fiel.

Nettoyez les foies de volaille et ôtez toute trace de fiel

- Épluchez l’échalote et ciselez-la finement. Faites revenir l’échalote avec une noix de beurre jusqu’à ce qu’elle soit bien translucide.

Ciselez l’échalote et faites-la revenir dans une poêle

- Ajoutez les foie de volaille. Puis déglacez en fin de cuisson avec le cognac. Flambez le tout avec le cognac (attention: ne mettez pas votre hotte en route lorsque vous flambez vos foies…).

Faites revenir les foie dans une poêle avec un peu de beurre

- Laissez les foies retomber un peu en température puis mixez-les finement avec la crème et les œufs. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Versez le mélange dans vos verrines ou ramequins et enfournez au bain marie à 150° pendant 40 minutes. L'eau de votre bain marie doit déjà être chaude lorsque vous y déposez les ramequins…

Enfournez les verrines

Finition et dressage

- Faites tiédir la sauce à l'échalote. Détaillez quelques tranches fines dans la demi pomme restante (2 mm) . Taillez ensuite les tranches en lamelles. Citronnez-les (pour éviter l'oxydation).

Détaillez les tranches de pomme en julienne

- Versez la sauce sur vos gâteaux de foie et disposez par dessus un peu de pickles de pomme et des lamelles de pommes fraîches…Servez avec des belles tartines de pain de campagne…

Verrines de foie de volaille et pommes, sauce échalote

Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Que diriez-vous d'une mousse de foie de volaille ultra légère et fondante? La basse température va vous permettre d'obtenir cette texture idéale. Accompagnée d'une salade de saison aux

petits pois et relevée de pickles bien fruités, ce plat va ravir vos petites papilles!

Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Pour plus d'informations sur la cuisson 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 » 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.

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver ici:

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

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

Aicok 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

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

Home de Multivac

Ingrédients (6 mousses individuelles, cercles de 7,5 cm de diamètre et 4,5 cm de haut)

Pour les foies de volaille

- 3 échalotes
- une cuillerée à soupe rase de romarin en poudre: si vous n’en trouvez pas dans le commerce, prélevez des feuilles de romarins fraîches (surtout sans les branches), passez-les au four à 180° pendant 10 mn à 15 mn. Quand elles sont bien sèches mixez-les finement.
- une cuillerée à soupe de vin blanc
- 700 g de foie de volaille
- 2 œufs
- 1 belle cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- 6 tranches de pain de mie

Pour la garniture

- 350 g de petits pois
- 2 carottes
- Huile d’olive
- vinaigre au citron calamansi. Vous pouvez en trouver en cliquant ici.
- un centimètre de gingembre râpé (une cuillerée à soupe environ)
- quelques feuilles de menthe fraîche

- sel, poivre
- Pickles de radis, orange et oignon rouge: pour la recette cliquez ici. Il vaut mieux les préparer un jour à l'avance. Ils se conservent parfaitement au frigo.

Préparation

- Épluchez les échalotes. Ciselez-les en toute petite brunoise (petits dés).

Ciselez les échalotes

- Faites revenir les échalotes à la poêle avec un peu de beurre, le vin blanc et le romarin en poudre. Réservez.

Faites revenir les échalotes à la poêle avec un peu de beurre, le vin blanc et le romarin en poudre

- Nettoyez les foies de volaille: ôtez les petits nerfs et toute trace de fiel.

Nettoyez les foies de volaille et ôtez toute trace de fiel

- Faites revenir les foies dans une poêle avec un peu de beurre; le but n’est pas de les cuire mais juste de les colorer. Réserver.

Faites revenir les foie dans une poêle avec un peu de beurre

- Découpez des cercles dans le pain de mie de même diamètre que les cercles que vous allez utiliser pour le montage des mousses.

Découpez des cercles dans le pain de mie

- Faites colorer les rondelles de pain de mie à la poêle avec un peu de beurre.

Faites colorer les rondelles de pain de mie à la poêle avec un peu de beurre

- Coupez les foies de volailles en morceaux. **Réservez-en un quart** de côté que vous ne mixerez pas.

Coupez grossièrement les foies de volailles en morceaux

- Mixez finement les foies de volaille (donc les 3/4 restants) avec la crème, les échalotes et les 2 œufs.

Terrine de foie de volaille BT

- Filmez le dessous de vos cercles.

Filmez le dessous de vos cercles

- Versez de la mousse de foie de volaille à moitié dans vos cercles. Déposez quelques morceaux de foie de volaille que vous avez réservés. Recouvrez de mousse en laissant environ un demi centimètre pour pouvoir recouvrir le tout avec le pain.

Versez de la mousse de foie de volaille à moitié dans vos cercles

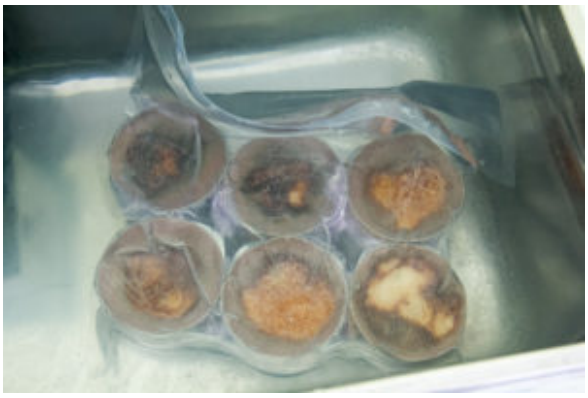
- Terminez avec un cercle de pain de mie. Filmez complètement et bien serré.

Filmez complètement et bien serré le tout

- Mettez les mousses sous vide. Cuire au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.

Mettez les mousses sous vide

- Cuire au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.



Cuire au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 69° pendant 1h 30.

- Pendant ce temps préparez la garniture: écossez les petits pois. Plongez-les dans l’eau bouillante et laissez cuire 4 à 5 minutes. Égouttez et réservez.

Plongez les petits pois dans une casserole ‘eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes

- Épluchez les carottes. Taillez-les en tronçons.

Épluchez les carottes.
Taillez-les en tronçons

- Coupez une tranche de côté sur chaque tronçon.

Coupez un côté de chaque tronçon

- Puis pivotez le tronçon de carotte de façon à ce qu'il repose sur le côté que vous avez coupé: ainsi votre bout de carotte sera beaucoup plus stable et vous pourrez terminer la découpe sans risque de vous couper.

Puis pivotez le tronçon de carotte de façon à ce qu'il repose sur le côté que vous avez coupé

- Réalisez de fines tranches de carotte sur chaque tronçon.

Réalisez de fines tranches de carotte

- Puis découpez les tronçons en bâtonnets, et les bâtonnets en petits dés…

Réalisez des petits dés de carotte

- Ciselez la menthe.

Ciselez la menthe

- Mélangez les petits pois avec la menthe ciselée et les dés de carotte.

Mélangez les petits pois avec les dés de carotte

- Réalisez une vinaigrette avec tous les ingrédients: huile d’olive, vinaigre de calamansi, gingembre râpé, sel, poivre. Assaisonnez les petits pois carotte avec cette vinaigrette.

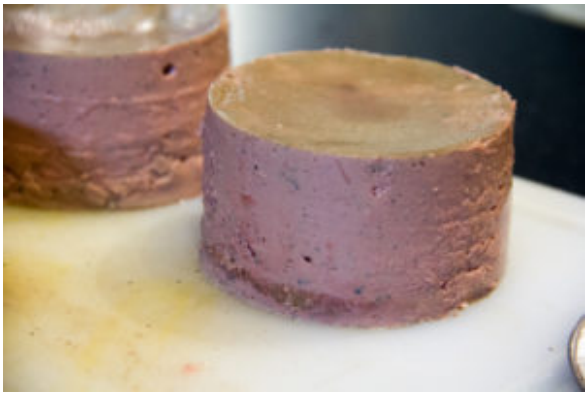
Réalisez une vinaigrette

- Tout est prêt: il ne reste plus qu’à dresser; N’oubliez pas vos pickles orange, radis et oignons rouges… Pour la recette cliquez ici.

Pickles

Dressage

- Quand les mousses sont bien refroidies, ouvrez le sachet, ôtez le film et décerclez en poussant doucement côté pain. Au besoin passez un petit couteau fin à l’intérieur des cercles pour décoller les mousses.



Décerclez en poussant doucement côté pain

- Sur votre assiette centrez un cercle. Puis disposez

autour le mélange petits pois carotte.

Disposez autour le mélange petits pois carotte

- Ôtez le cercle et disposez à la place et à l’aide d’une spatule votre mousse de foie. Puis parsemez de pickles. Servez avec de bonnes tranches de pain bien grillées!

Puis parsemez de pickles

Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Mousse de foie de volaille basse température, salade de petits pois acidulée

Version imprimable sans photos de la recette cliquez ici

Si vous désirez la version pdf avec photos cliquez sur l’icone pdf ci-dessous.

Ris de veau, céleri et poires

Si vous aimez les ris de veau, vous allez vous régaler! Grace à la basse température vos ris seront parfaitement cuits, tendres à cœur. La recette se commence la veille car il faut blanchir les ris de veau et les faire reposer pendant 12 heures au frais. J’ai accompagné ces ris de veau avec une sauce tout en légèreté, réalisée avec de l’oignon et de la poire. Voici donc mes Ris de veau, céleri et poires, à la fois croustillants et tout en douceur.

Ris de veau, poire, céleri

Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleures recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1" , "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2", "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3" ,"Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4" et enfin "Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5".

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici

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

- Et mon tout dernier livre « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi »

Ingrédients pour 5 personnes

- 1 kg de ris de veau
- 50 g de noisette en poudre
- 5 g de curry
- 30 g de chapelure
- ghee ou du beurre clarifié

Pour les poires: elles serviront à la fois pour la garniture et aussi pour la sauce

- 3 poires
- une cuillerée à café de cardamome en poudre
- beurre

Pour la garniture

- un céleri boule d’environ 850 g

- beurre
- environ 400 ml de lait
- 50 g de noisette émondées c’est -à-dire sans peau pour le dressage

Pour la sauce

- un oignon
- une demi poire cuite basse température
- 5 cl de vin blanc (j’ai utilisé du Monbazillac)
- deux feuilles de laurier
- du thym frais en branche
- 25 cl de bouillon de légume

Matériel

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

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

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez 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

On commence la veille avec les ris de veau.

- Commencez par faire dégorger les ris dans de l’eau froide pendant 2 heures. Égouttez-les et faites blanchir les ris de veau: pour cela plongez-les dans une casserole d’eau froide et amenez à ébullition puis baissez le feu.

Faites blanchir les ris de veau

- Au bout de 5 minutes de cuisson à feu frémissant, égouttez les ris et plongez-les dans de l’eau bien froide.

Égouttez les ris et plongez-les dans de l’eau froide

- Retirez le gras et la membrane qui entourent les ris avec un petit couteau. Mettez les ris sous vide avec un peu de thym, un morceau de ghee et un peu de sel. Placez au frais jusqu’au lendemain.

Retirez le gras et la membrane qui entourent les ris

- Épluchez les poires et évidez-en le centre.

Évidez le cœur des poires

- Mettez les poires sous vide avec une noix de beurre et la cardamome. Cuisez les poires sous vide à 84° pendant une heure et réservez.

Mettez les poires sous vide

- Le jour même, préparez le céleri: ôtez les parties sales du céleri.

Ôtez les parties sales du céleri

- Prélevez 4 belles tranches d’un 1/2 cm d’épaisseur sur le céleri. Détaillez-les en tout petits dés (on appelle cela une brunoise). Coupez le restant du céleri en dés plus grossier.

Détaillez les tranches de céleri en brunoise

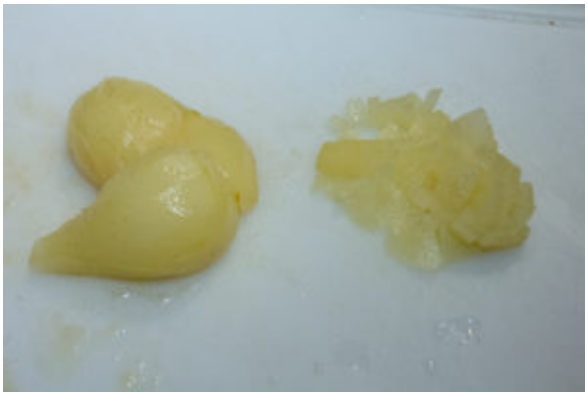
- Faites revenir la brunoise de céleri dans une poêle avec une belle noix de beurre et ajoutez 20 cl d’eau; Cuisez à couvert et au besoin rajoutez un peu d’eau jusqu’à ce que les dés de céleri soient cuits mais en encore un peu croquants. Salez et poivrez. Réservez.

Faites revenir la brunoise de céleri dans une poêle

- Faites cuire le restant du céleri dans du lait. En fin de cuisson égouttez puis mixez le céleri avec 10% de son poids en beurre. Salez, poivrez et réservez.

Mixez le céleri

- Pour la sauce: détaillez **une demi** poire cuite en dés.



Détaillez une demi poire cuite en dés

- Épluchez l’oignon, ciselez-le et faites le revenir avec une noix de beurre. En fin de cuisson déglacez avec 5 cl de vin blanc.

Faites revenir l’oignon

- Dans une casserole versez l’oignon, la demi poire en dés, le bouillon de légumes, le thym, les feuilles de laurier. Amenez à ébullition et maintenez cette ébullition pendant une minute. Ôtez du feu et filmez la casserole. Laissez infuser 15 minutes.

Ôtez du feu et filmez la casserole

- Puis ôtez les feuilles de laurier et les branches de thym et mixez le tout finement. Votre sauce est prête. Réservez.

Mixez finement

- Pour les ris de veau: faites cuire les ris de veau à l’aide de votre thermoplongeur pendant 1 heure à 64°. Pendant la cuisson des ris , n’oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four.

Cuisez les ris sous vide

- Étalez la poudre de noisette sur une surface anti adhésive et passez-la au four à 180° pendant environ 10 minutes. Faites de même avec les noisettes entières. Réservez les noisettes entières pour le dressage.

Torréfiez la poudre de noisette

- Mélangez le curry, la chapelure et la poudre de noisette torréfiée. Gardez-en un petit peu de côté pour le dressage: vous la saupoudrerez sur l’assiette.

Mélangez le curry, la chapelure et la poudre de noisette torréfiée

- En fin de cuisson sortez les ris du sachet, égouttez-les et passez -les dans le mélange de chapelure curry noisette. Faites chauffez à feu vif une poêle avec un peu de ghee. Faites revenir les ris dans la poêle pour créer une jolie croûte tout autour.

Faites revenir les ris dans la poêle

- Puis détaillez les ris de veau en morceaux. Réservez au four à 70° en attendant de dresser les assiettes avec la garniture que vous aurez préalablement réchauffée.

Détaillez les ris de veau en morceaux

Dressage

- Faites légèrement tiédir le restant des poires et coupez-les en tranches.

Détaillez le restant des poires en tranches

- Faites un trait de mousseline de céleri sur vos assiettes et parsemez de dés de céleri et de noisettes entières torréfiées. Disposez des lamelles de poires puis les ris en dernier et nappez-les de sauce. Saupoudrez de chapelure restante tout autour.

Ris de veau, poire, céleri

Ris de veau, poire, céleri

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

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

Salade de ris de veau croustillants fruits d’hiver et pistou de poivron

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

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

- du raisin blanc
- des noisettes sans peau

Pour le pistou

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

Préparation

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

- Plongez les riz de veau dans de l’eau froide pendant 12 h (toute une nuit) pour les faire dégorger.

Faire dégorger les ris de veau pendant 12 h

- Faites chauffer de l’eau et plongez-y les ris de veau pendant 5 mn pour les blanchir. Égouttez-les puis faites chauffer le fond de volaille et pochez-y les ris pendant une heure à feu très doux.

Pochez les ris de veau dans le fond de volaille pendant une heure

- Égouttez les ris de veau et plongez-les dans de l’eau bien froide .

Égouttez les ris de veau

Plongez les ris de veau dans de l’eau bien froide

- Il faut maintenant nettoyer les ris des petits morceaux de graisses, de nerfs ainsi que de l’enveloppe qui les entoure.

Nettoyer les ris de veau

- Placer enfin les ris épluchés dans un récipient adapté à leur taille.

Placez les riz dans un récipient

- Poser un autre plat par dessus de manière à recouvrir les ris. Puis posez un poids par dessus ou maintenez le tout avec des élastiques pour bien comprimer les ris entre les deux plats. Mettez au frais pendant une heure. Les ris sont alors prêts à être cuisinés.

Poser un autre plat par dessus de manière à recouvrir les ris

Le jour même

- Coupez les grains de raisins en deux et ôtez les pépins.

Coupez les grains de raisins en deux et ôtez les pépins

- Passez les noisettes au four à 190° pour les dorer. Réservez.

Passez les noisettes au four à 190° pour les dorer

Le pistou de poivron

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

- Coupez les poivrons en morceaux.

Coupez les poivrons en morceaux

- Passez les pignons au four à 190° pour les dorer.

Passez les pignons au four à 190° pour les dorer

- Mettez tous les ingrédients (poivrons, pignon, huile olive, parmesan, piment d’Espelette) dans un mixeur et mixez longuement. Rectifiez l’assaisonnement.

Mettez tous les ingrédients dans un mixeur et mixez longuement

- Remplissez une poche à douille avec le mélange (c’est plus pratique pour faire une joli présentation).

Remplissez une poche à douille avec le mélange

La cuisson des ris de veau

- Coupez les ris de veau en tranches épaisses.

Coupez les ris de veau en tranches

- Farinez les ris de veau légèrement.

Farinez les ris de veau

légèrement

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

Faites revenir les ris de veau avec du ghee

Dressage

- Couchez un lit de roquette agrémenté de vinaigrette dans l’assiette de présentation. Ajoutez quelques tranches de magret fumé. Puis ajoutez des raisins et des noisettes et pochez des points de pistou entre ces derniers.

Dressage

- Ajoutez les ris de veau. Servez et dégustez!

Salade de ris de veau croustillants et son pistou de poivron

Elégantes tartelettes de foie de volaille, coeur mangue et oignon

Aujourd'hui je vous propose une entrée que vous pouvez également servir en apéritif ou lors d'un buffet. J'ai voulu rendre plus élégante la traditionnelle mousse de foie de volaille. L'insert à la mangue et oignon se marie à la perfection avec les foies et permet d'en atténuer le goût un peu fort qui déplaît à certains…On dirait presque du foie

gras!

Élégantes tartelettes de foie de volaille, coeur mangue et oignon

Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé mou
- un œuf et une cuillerée à soupe rase d'eau (battez-les ensemble: vous n'en utiliserez peut-être pas toute la quantité donc ajoutez progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d'humidité de votre farine).

Pour la mousse

- 250 g de foie de volaille
- 300 ml de vin blanc sec

- 80 g de beurre pommade (bien mou mais pas fondu)
- 100 g de crème fraîche épaisse bien froide
- 1 cuillère à soupe de Cognac
- sel
- poivre du moulin
- noix de muscade
- un peu de gelée de coing et un peu d'eau

Pour la purée d'oignon et de mangue

- un oignon
- 1/2 mangue

Pour les noix:

- des noix de pécans caramélisées dans du sirop d'érable. Pour la recette cliquez ici

Matériel:

- un emporte pièce rond de 6,5 cm de diamètre (pour détourer vos sablés à la sortie du four afin qu'ils aient tous le même diamètre). Si vous pâtissez ou cuisinez beaucoup n'hésitez pas à vous équiper d'un lot d'emporte pièces de différents diamètres. C'est très utile! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Städter 009073 Lot de 14 emporte-pièce en fer-blanc de 2,5 à 10,5 cm

- moules à demi sphère de 3 cm de diamètre
- moules à demi sphère de 5 cm de diamètre

Préparation:

Pour les noix:

- Pour la recette cliquez ici

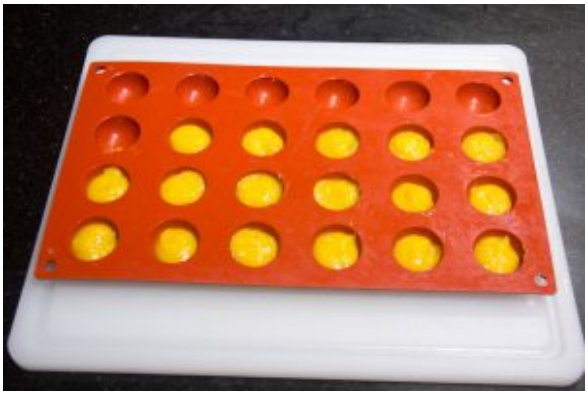
Pour la purée d’oignon mangue

- Faites revenir à feu doux l’oignon ciselé jusqu’à ce qu’il soit bien fondant. Puis ajoutez la mangue coupée en petits dés. Cuire encore 10 minutes à petit feu. Salez et poivrez.

Mixez les oignons et les mangues

- Petite astuce: vous pouvez préparer l’oignon classiquement en faisant revenir doucement les oignons émincés avec de l’huile d’olive, du sel et du poivre, comme décrit ci-dessus. Mais il existe un moyen plus facile d’en réaliser sans avoir à en surveiller la cuisson ni jamais les brûler. Pour la recette cliquez ici.

- Mixez le tout et versez la purée d’oignon mangue dans vos moules demi sphère de **3 cm** de diamètre . Lissez le dessus et laissez prendre au congélateur.



versez la purée d’oignon mangue dans vos moules demi sphère de 3 cm de diamètre

Pour la pâte

- Dans le bol du robot versez la farine que vous aurez tamisée.

Tamisez la farine et la levure

- Rajoutez le beurre ramolli à la farine. Mélangez bien.

Ajoutez le beurre

- Battez l’œuf avec l’eau et ajoutez ce mélange à la préparation précédente. N’oubliez pas : vous n’en utiliserez peut-être pas toute la quantité donc ajoutez progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d’humidité de votre farine.

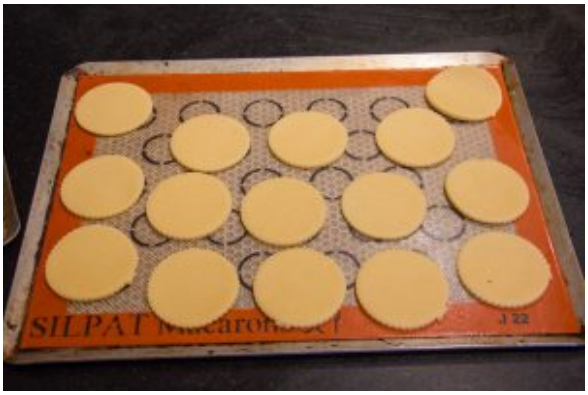
Battez légèrement le jaune
et l’eau à la fourchette

- Mélangez jusqu’à ce que la pâte se détache des bords du récipient.

La pâte est prête.

- Versez votre préparation sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à bien l’amalgamer. Travaillez lentement de manière à ne pas chauffer la pâte et obtenir un mélange homogène. Puis formez une boule et emballez-la dans du film alimentaire. Placez au moins une heure au réfrigérateur.

- Étalez la pâte et détaillez des ronds avec l’emporte pièce. Déposez-les fonds de tartelettes sur du papier cuisson. Recouvrez le tout d’un feuille de papier cuisson et d’une plaque. remettez au froid pendant 30 mn. Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn suivant les fours. Réservez sur une grille.



Déposez-les fonds de tartelettes sur du papier cuisson.

Pour la mousse

- Versez le vin blanc dans une casserole et amenez-le à ébullition. Plongez les foies de volaille dans le vin et cuire 6 mn à feu moyen.

Plongez les foies dans le vin blanc chaud

- Égouttez les foies (vous n'aurez pas besoin du vin pour le restant de la recette). Mixez finement les foies encore chauds avec la crème fraîche, le beurre, le cognac, la noix de muscade, sel et poivre.

Mixez finement les foies encore chauds

- Remplissez à moitié de mousse vos moules demi sphère de **5 cm** de diamètre en prenant soin de bien remonter sur les bords. Puis insérez une demi sphère d’oignon mangue encore congelée à l’intérieur de chacun. .

Versez la mousse dans vos moules demi sphère

Déposez un insert oignon mangue au milieu

- Finissez de remplir et lissez le dessus et laissez prendre au congélateur. Les demi sphères bien congelées, vous allez maintenant les rendre bien brillantes avec la gelée de coing.

Finissez de remplir et lissez le dessus

- Faites chauffer trois cuillerées à soupe de gelée de coing dans une petite casserole avec une à deux cuillerées à soupe d’eau. Il faut obtenir un mélange bien fondu.

Préparez un sirop épais avec la gelée de coing et de l’eau

- Démoulez et posez les demi sphères encore congelées sur une grille et versez doucement la gelée chaude et liquide sur chacune pour les rendre bien brillantes.

Versez doucement la gelée chaude et liquide

Montage:

- Déposez une demi sphère sur chaque fond de tartelette en vous aidant d’une spatule.

Déposez une demi sphère sur chaque fond de tartelette en vous aidant d’une spatule

Déposez une demi sphère sur chaque fond de tartelette en vous aidant d’une spatule

- Puis disposez une noix de pécan sur chacune…Mettez au frais encore deux heures, le temps que les foies décongèlent complètement.

Puis disposez une noix de pécan sur chacune.

Vos délicieuses tartelettes aux foies de volailles, mangue oignon sont prêtes.

Élégantes tartelettes de foie de volaille, cœur mangue et oignon

Élégantes tartelettes de foie de volaille, cœur mangue et oignon

---

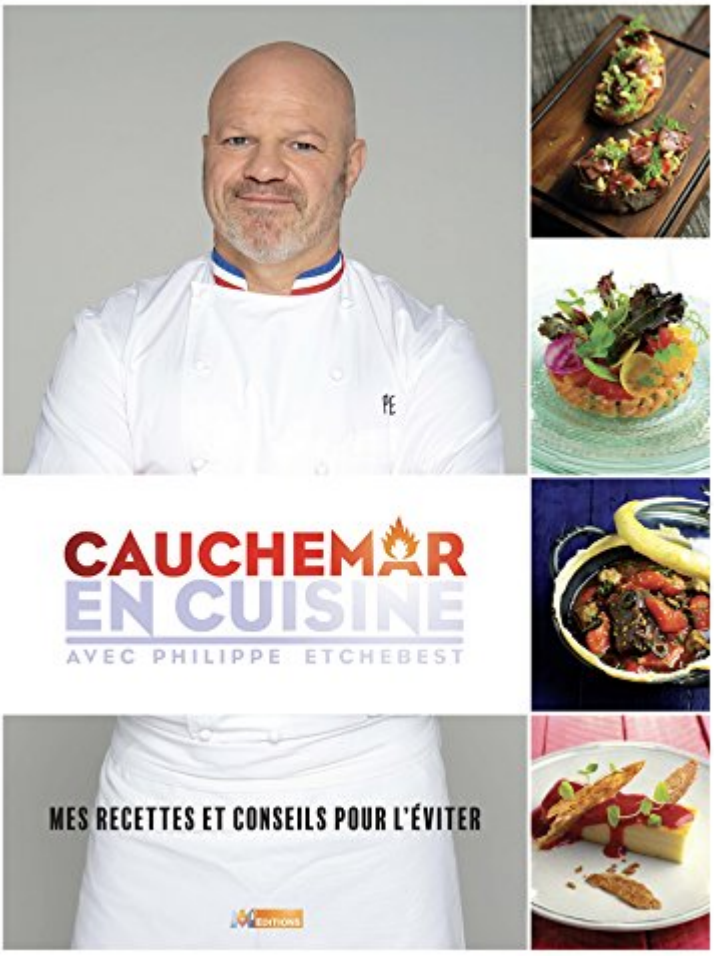
Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest

On ne présente plus Philippe Etchebest, chef au combien talentueux et sympathique, bien sur étoilé, meilleur ouvrier de France, animateur de l'émission « Duel en cuisine ». Bref un pur concentré de talent!

C'est lors d'une de ses émissions culinaires que le chef nous a présenté cette recette, destinée à l'un des restaurant qu'il coachait. Comme dit le chef, elle est simple et bonne. J'ajouterais qu'elle extrêmement savoureuse, facile à faire et très jolie à servir. On peut la préparer à l'avance, ce qui est bien pratique lors d'un repas de réveillon et vous pouvez la rendre encore plus festive en ajoutant des pelures de truffes ou une truffe entière (coupée en fines lamelles intercalées avec les tranches de boudin blanc).

Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest

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



Cauchemar en cuisine

Difficulté: facile
Ingrédients: (pour 4 personnes)

- 2 beaux boudins blancs
- de la pâte feuilletée
- un peu de persil plat haché

Pour la compote de pomme :

- 3 pommes granny smith
- une cuillerée à café de gingembre râpé
- 2 cuillerées à soupe de cassonade
- 2 gr de 5 épices
- 10 cl de vinaigre de cidre
- une pincée de sel et une pincée de piment d'Espelette

Pour la sauce:

- 2 grosses échalottes
- 1 petite bouteille de champagne (il vous en faut 15 cl)
- 15 cl de crème fraîche
- une cuillerée à soupe de moutarde à l’ancienne

Ingrédients

Matériel:

- un emporte pièce rond d’environ 12 cm de diamètre

Préparation:

1/Commencez par découper et cuire le feuilletage.

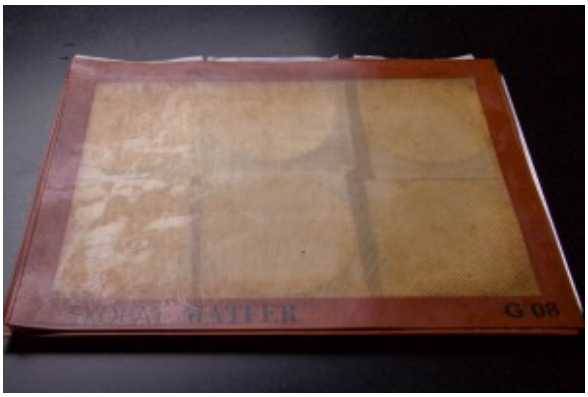
- Découpez le feuilletage en plusieurs ronds à l’aide d’un emporte pièce d’environ 12 cm de diamètre.

Découpez le feuilletage en ronds à l’aide d’un emporte pièce

- Disposez l’ensemble des découpes sur une plaque anti adhésive allant au four.

Disposez l’ensemble des découpes sur une plaque allant au four

- Recouvrez la plaque d’un autre plaque anti adhésive (type silpat) pour éviter que la pâte feuilletée ne gonfle. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn (surveillez la coloration de votre pâte en cours de cuisson pour qu’elle soit dorée). Réservez après cuisson.



Recouvrez la plaque d’un autre plaque

2/Pour la compote:

- Râpez l’équivalent d’une cuillerée à café de gingembre frais. Réservez.

Râpez le gingembre

- Épluchez les pommes.

Épluchez les pommes

- Coupez les pommes en quartiers puis en petits cubes.

Coupez les quartiers en petits cubes

- Faire revenir les dés de pommes dans un peu de beurre.

Puis déglacez avec le vinaigre de cidre. Laissez compoter 5 mn à feu doux puis ajoutez les épices (5 épices, gingembre, piment d'Espelette, sel). Poursuivez la cuisson à feu doux pour obtenir une belle compote. Réservez.

3/Pour la sauce:

- Épluchez et émincez très finement les échalotes.

Émincez l'échalote.

- Versez les échalotes et le champagne dans une casserole.

Laissez réduire de moitié à feu doux.

Laissez réduire

- Ajoutez la crème et la moutarde. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Réservez.

Ajoutez la crème et la moutarde

<u>4/Pour le boudin:</u>

- Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.

Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.

- Faites revenir les tranches à la poêle avec une noix de beurre juste pour les dorer. Égouttez les sur du papier absorbant pour en ôter le gras. Réservez.

Faites revenir les tranches à la poêle juste pour les dorer un peu

Finition:

Tous vos éléments sont prêts: il ne reste plus qu’à les assembler.

- Réchauffer la sauce et la compote à feu doux ou au micro onde.
- Tartinez chaque disque de feuilletage de compote de pomme.

Tartinez chaque disque de compote de pomme

- Puis disposez les tanches de boudin en rosace sur la compote. Enfournez de nouveau pour 5 mn à 160°.

Puis disposez les tanches de boudin en rosace sur la compote

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de sauce au fond de l’assiette.

Déposez la sauce au fond de l’assiette

- Disposez par dessus une tartelette de boudin et saupoudrez de persil. Il n’y a plus qu’à servir.

Disposez par dessus une tartelette de boudin

Le saviez-vous?

L’histoire du boudin blanc est récente puisqu’il n’apparaît sous sa forme actuelle qu’au XVIIe siècle. Il semble pourtant remonter au Moyen Âge où l’on avait l’habitude de manger avant le repas de Noël une bouillie faite de lait, de mie de pain, de graisse, de fécule, et parfois de morceaux de jambon ou de volaille bouillis. Mais ce n’est qu’au siècle des Lumières qu’un cuisinier, resté anonyme, eut l’idée de servir cette préparation en la rendant plus consistante, dans du boyau de porc afin qu’elle soit digne d’être servie à des tables nobles lors du repas de Noël.

Le boudin blanc est fait à base de viande blanche. Il est généralement préparé selon les proportions 70 % de maigre et 30 % de gras. Le hachis est fait de viande blanche, de gras de porc ou de veau, parfois de poisson, de lait, d'œufs, de crème, de farine ou de mie de pain et d'épices, mis dans un boyau et cuit. Le boudin blanc « classique », de porc, de veau ou de volaille est présenté en portion de 12 à 15 cm. Il est embossé dans des boyaux de porc.

Il en existe différentes variétés selon les régions. Pour exemple:

-le boudin blanc catalan, dans les Pyrénées-Orientales, contient des œufs
-le boudin blanc havrais, de couleur jaune clair, est sans maigre de porc, avec du gras de porc, du lait, des œufs, de la mie de pain et de la farine. Une recette inventée dit-on par les moines privés de viande le vendredi
-le malsat, boudin blanc de pays dans le Sud-Ouest a une longueur de 3,5 à 4 cm, est dans du boyau de bœuf
-le boudin à la Richelieu, à la volaille, peut-être truffé, est dans une crépine de porc
-le boudin blanc de Rethel (Ardennes), titulaire d'une indication géographique protégée (IGP)8, est fabriqué sans produit amylacé
-la bougnette de Castres (Tarn), avec du porc et des œufs, est emballée dans une crépine et cuite au four
-le coudenou de Mazamet (Tarn), est avec moitié couennes et panade d'œufs
-le blanquicos spécialité pied-noire, contient des oeufs

Source: Wikipédia

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

l Ingrédients pour la garniture

Matériel:

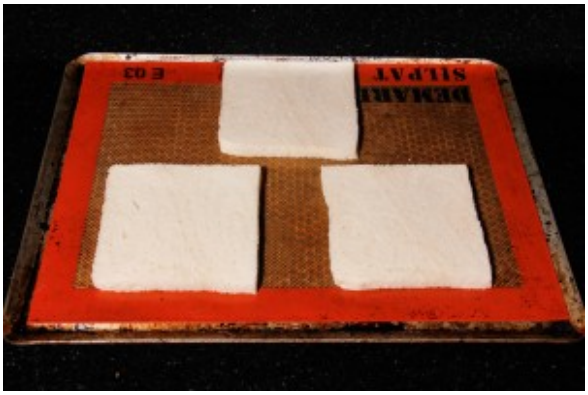
- une terrine (de préférence anti adhésive en silicone: vous n’aurez pas de problème au démoulage)
- une pipette
- des cercles de forme rectangulaire pour faciliter le dressage

Matériel

Préparation:

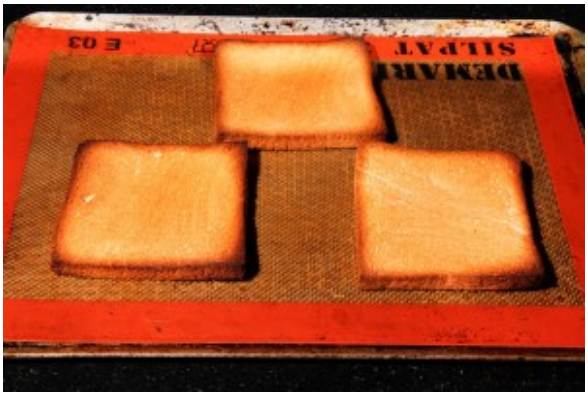
1/ Pour la terrine de boudin

- 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 laii

- 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.

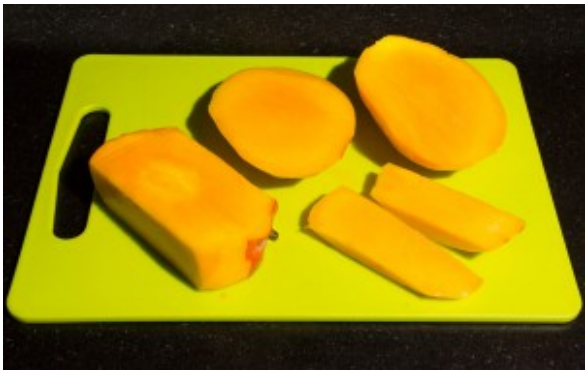
- Déposez les carottes dans une casserole avec une noix de beurre. Faire revenir à feu doux quelques minutes. Les carottes doivent rester croquantes. Réservez.

Dans une petite casserole faire revenir les dés de carotte

- Préparez les mangues: commencez par les peler.

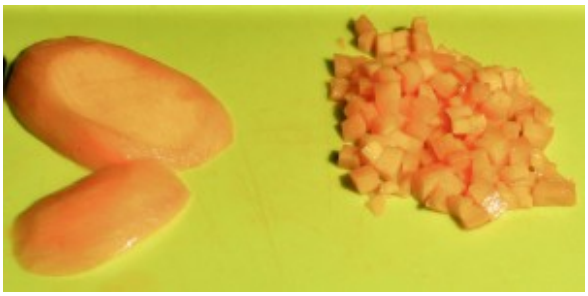
Pelez la mangue

- 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 feux 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.

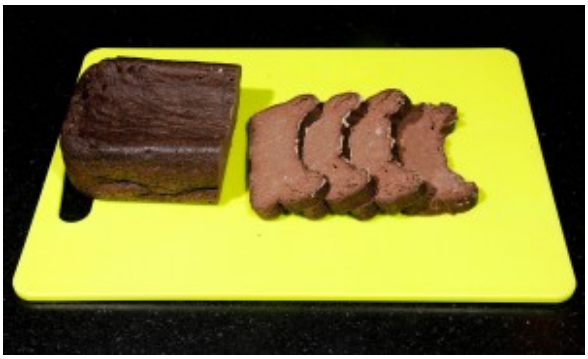
Mixez le quart de la mangue restant

- 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!