Gambas en nage de coco au curry fumé

Voici un plat simple à faire et qui vous prendra peu de temps à réaliser. Il est toutefois très raffiné, voir festif. Vous pourrez également le proposer en entrée (dans ce cas servez le sans riz).

Gambas en nage de coco au curry et petits légumes.

Ingrédients (4 personnes):

1/Pour les gambas:

Prévoir environ 2 à 4 heures de pour faire mariner les gambas.

- 4 à 5 gambas par personne pour un plat ou 3 par personne pour une entrée
- 50 cl de lait de coco

- une cuillerée à café de vinaigre de riz
- une belle cuillerée à soupe de curry fumé . Je vous conseille d'utiliser l'excellent curry fumé du Népal que vous pouvez commander sur le site suivant: www.lepiceriedebruno.com
- un citron vert (zeste et jus)
- quelques feuilles de kaffir ou combava (en vente dans les épiceries asiatiques ou également sur le site de l'épicerie de Bruno)

Ingrédients gambas

2/Pour la garniture:

- Une courgette
- 6 petites carottes
- 120 gr riz cru (facultatif pour une entrée)
- sel, poivre

Ingrédients garniture

Préparation:

1/ La garniture:

- Râpez le zeste du citron et réservez le pour le dressage. Puis coupez ce même citron en deux et pressez le: réservez le jus.

Râpez l’écorce du citron vert

- Épluchez les carottes.

Épluchez et taillez les carottes en fine julienne (bâtonnets)

- Taillez la courgette et les carottes en fine julienne c’est à dire en fin bâtonnets.

Taillez les carottes et la courgette en fine julienne

- Dans une poêle faire fondre une belle noix de beurre et versez la julienne de carotte et courgette. Faire revenir à feu doux quelques minutes: les légumes doivent rester croquants. Réservez hors du feu.

Faire revenir les légumes à feu doux

- Dans une casserole faire chauffer de l’eau salée (10 gr par litre) et cuire le riz.

Faire cuire le riz.

- En fin de cuisson égouttez le riz.

- Puis rajoutez le à la préparation de légumes. Bien mélanger et rectifiez l’assaisonnement: salez et poivrez. Au moment de servir vous n’aurez plus qu’à réchauffer doucement cette garniture.

Ajoutez le riz aux légumes

2/Les gambas:

- Enlevez la tête des gambas en prenant soin d’ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement; le petit boyau vient avec la tête.

Tête et petit boyau

- Puis ôtez les pattes
- Terminez en ôtant la carapace qui s’enlève facilement. Gardez le dernier anneau (celui sur lequel s’accroche la queue de la gambas). Faire de même avec les autres gambas.

Décortiquez les gambas

- Dans un récipient versez le lait de coco, le vinaigre de riz, le jus de citron et le curry. Mélangez.

Versez le curry, le vinaigre de riz et le jus de citron vert dans le lait de coco

- Faire mariner les gambas dans la marinade pendant au moins deux heures.

Faire mariner les gambas

- Les gambas doivent être cuites au dernier moment, juste avant de servir! Pendant qu »elles cuisent, réchauffez la garniture (à la poêle ou au micro onde). Tout doit être chaud au même moment pour le dressage.
- Mais d’abord il faut chauffer la marinade pour la faire réduire: ôtez les gambas de la marinade. Versez la marinade dans une poêle.

Séparez les gambas de la marinade.

- Ajoutez les feuilles de kaffir, portez la marinade à ébullition et laissez cuire quelques minutes pour qu'elle réduise d'un tiers.

Ajoutez les feuilles de kaffir et faire réduire.

- Ôtez les feuilles de kaffir. Puis mettre la cuisson à feu très doux.
- Ajoutez les gambas: laissez les 30 secondes d'un côté et retournez les pour 30 secondes supplémentaires: elles sont déjà cuites car elles cuisent extrêmement vite! C'est pourquoi il faut les plonger dans le mélange quand celui ci est déjà chaud. Ôtez la casserole du feu et passez au dressage.

Cuire les gambas (environ 30 secondes de chaque côté)

Dressage:

- A l’aide d’une cuillère remplissez de légumes et de riz un cercle posé sur votre assiette. Tassez bien puis retirez le cercle.

Dressez la garniture dans un cercle à l’aide d’une cuillère.

- Ajoutez les gambas.

Déposez harmonieusement 4 à 5 gambas par assiette

- Terminez par la sauce et le zeste de citron vert.

Versez une à deux cuillerée de sauce au milieu de l’assiette et saupoudrez de zeste de citron vert.

- Si vous désirez proposer ce plat en entrée et non en plat , n’utilisez pas le riz. Couchez simplement quelques gambas sur un lit de légumes et faire deux traits de sauce de chaque côté.

Les gambas en entrée.

Le saviez vous?

Le combava (ou combawa, cumbava, cumbaba, makrut ou kaffir lime) est un agrume. Combava est à la fois le nom de l’arbre et du fruit. L’arbre de petite taille possède des feuilles rétrécies au centre et des épines sur les branches.

Le combava a un arôme très intense, rappelant la citronnelle. On utilise le fruit ou la feuille principalement à la Réunion, aux Comores, à Madagascar et en Asie du Sud-Est (Thaïlande, Cambodge, Viêt Nam, etc.). Il relève le goût de nombreux plats.

Vous trouverez les feuilles dans les magasins asiatiques, le plus souvent congelées.

St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d’après une recette de Anne-Sophie Pic

Une recette de saint jacques qui sort des sentiers battus et au parfum original amené par le céleri branche et le céleri rave. Le tout relevé par la touche d’acidité de la pomme granny smith. Un vrai bonheur que nous offre la très talentueuse Anne Sophie Pic!

Vous pouvez servir cette recette aussi bien en entrée chaude qu’en plat principal.

St jacques pomme granny-smith,anis vert et céleri d’après la recette d’Anne-Sophie Pic

Ingrédients pour 4 personnes:

1/ Pour les saint jacques

- 12 noix de saint jacques (trois belles noix par personne)
- sel, poivre
- huile d’olive

Ingrédients saint jacques

2/Beurre d’anis (qui entre dans la composition de la sauce. A préparer le matin pour le soir)

- 120 g de beurre demi sel (à sortir du frigo une heure à l’avance)
- 5 g d’anis vert en poudre

Ingrédients beurre d’anis

3/Huile de céleri (qui entre dans la composition de la sauce. A préparer le matin pour le soir)

- 100 g de feuille de céleri (un beau bouquet de céleri branche vous suffit pour la recette – les tiges serviront pour les bâtons et les feuilles pour la préparation de l’huile de céleri)

- 1 dl d’huile d’olive

Ingrédients huile de céleri

4/ Purée de céleri rave

- un céleri rave
- 1 litre de lait
- 50 g de beurre doux

Ingrédients purée de céleri

4/ Bâtons de céleri

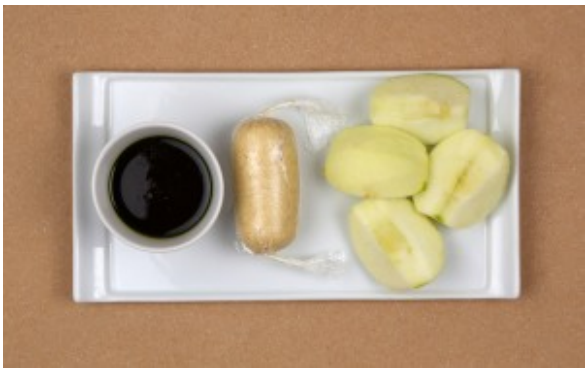
- Tiges d’un beau bouquet de céleri branche
- 2 dl de bouillon de légume (utilisez les marmites de bouillon Knorr ou Maggi si vous n’avez pas le temps de faire le bouillon de légume vous même: faites attention aux dilutions recommandées par chaque marque)
- 50 g de beurre doux

- sel

ingrédients bâtons de céleri

5/ Sauce pomme, céleri, anis (à faire au dernier moment juste avant de servir)

- 80 ml de jus de pommes granny smih (préférez du jus de pommes frais si vous le pouvez)
- 60 g de beurre d'anis (voir préparation ci dessous)
- 40 g d'huile de céleri (voir préparation ci dessous)



Ingrédients sauce céleri,anis, pomme

Matériel:

- mixeur plongeant
- écumoire
- centifugeuse (pour le jus de céleri et le jus de pomme)
- film alimentaire

film alimentaire

Préparation:

1/Beurre d’anis (qui servira à l’élaboration de de la sauce)

- Sortez le beurre une demi heure avant . Avec une fourchette travaillez le beurre pour le ramollir et ajoutez l’anis vert. Bien mélanger.

Mélangez le beurre et l’anis vert

- Étalez un morceau de film alimentaire et déposer le beurre à une extrémité. Roulez le beurre dans le film de manière à former un petit boudin.Réservez au frais.

2/Huile de céleri (qui entre dans la composition de la sauce)

- Détachez les feuilles de céleri des branches. Réservez en quelques une pour le dressage (les plus petites qui sont les plus tendres). Rincez les sous l’eau fraîche.
- Dans une casserole d’eau bouillante versez les feuilles et cuire 2 mn , juste le temps de les blanchir.

Blanchir les feuilles de céleri

- Les feuilles blanchies, plongez les dans un bol d’eau bien froide à l’aide d’une écumoire pour les rafraîchir et éviter que la chaleur résiduelle ne continue à cuire les feuilles.

Rafraichissez les feuilles de céleri

- Égouttez les en les pressant dans votre main.

Pressez les dans votre main

- Et roulez les dans un torchon pour bien enlever l’eau.

Roulez les feuilles dans un torchon

- Mixer les feuilles de céleri avec l’huile.

Mixez les feuilles avec

l’huile

- Filtrez à travers un linge étamine (pour les confitures) ou chinois…et réservez.

Filtrez le jus obtenu

L’huile de céleri est prête.

3/ Purée de céleri rave:

- A l’aide d’un grand couteau coupez la base et le dessus du céleri rave.

Coupez le dessus et la base du céleri rave

- De la même manière enlevez la peau terreuse sur les côtes.

Enlevez les côtés

- Rincez le céleri sous un filet d’eau pour enlever toute trace de terre.

Rincez le céleri rave

- Coupez le en tranches puis en dés.

Coupez le en tranches puis en petits dés

- Dans une casserole versez les dés de céleri rave et couvrez avec le lait. Faire cuire à feu très doux (sinon le lait accrochera et brûlera au fond de la casserole) jusqu’à ce que le céleri soit tendre.

Recouvrez le céleri rave de lait et cuire à feu très doux

- Égouttez le céleri et ne jetez pas le lait cuisson (une petite quantité va servir pour mixer le céleri rave).

Égouttez le céleri rave en conservant le lait de cuisson

- Mixez le céleri rave en ajoutant progressivement un tout petit peu du lait de cuisson (si nécessaire) et le beurre jusqu’à l’obtention de la texture d’une purée. Vous n’aurez certainement pas besoin de tout le lait.

La purée de céleri rave est prête

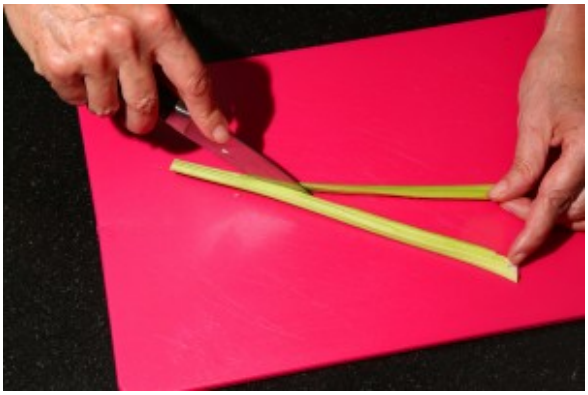
- Ajoutez le sel selon votre goût . Mélangez et réservez.

4/ Bâtons de céleri

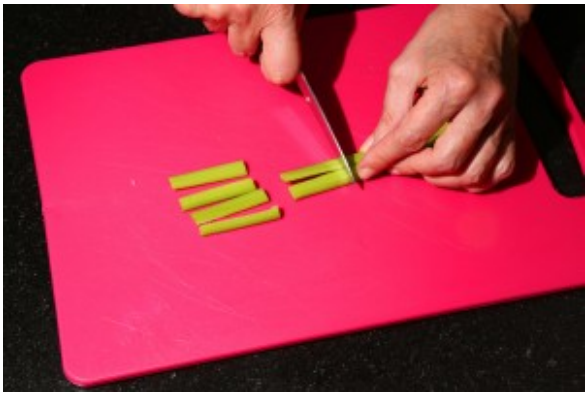
- Épluchez les tiges de céleri (6 tiges suffisent).

Épluchez les tiges de céleri

- Coupez d’abord les tiges en deux dans le sens de la longueur puis tranchez les petits bâtonnets de même longueur (comptez 12 bâtonnets par personne).



Coupez les tiges en deux dans la longueur



Puis en petits batonnets

- Cuire les bâtonnets dans une grande poêle à feu doux dans le bouillon de légume (2 dl d’eau et un quart de marmite de bouillon Knorr) et le beurre.

Cuire les bâtonnets à feu doux

Le céleri en bâtonnets est cuit

- Réservez.

5/ Sauce pomme céleri anis (à faire au dernier moment juste avant la cuisson des saint jacques)

- Chauffez le jus de pomme sans le faire bouillir. Il doit être chaud (50°) de manière à pouvoir intégrer le beurre d'anis, mais pas trop sinon le beurre fondra sans s'émulsionner au jus.

Chauffez le jus de pomme

- Coupez le beurre en petits morceaux. Ôtez la casserole du feu et montez le jus de pomme avec le beurre d'anis: utilisez un petit fouet et n'arrêtez pas de fouetter tout en ajoutant des petits morceaux de beurre.

Bien mélanger hors du feu

- Ajoutez de la même manière l’huile de céleri. Salez selon votre goût.

Ajoutez l’huile de céleri

- Réservez au chaud au bain marie à feu très doux.

7/Cuisson des saint jacques

- Dans une poêle bien chaude saisir les saint jacques avec un trait d’huile d’olive, une minute sur chaque face. Salez et poivrez.

Saisir les saint jacques dans une poêle bien chaude

Dressage:

- Réchauffer la purée et les bâtons de céleri au micro onde. Je vous conseille également de passer vos assiettes au four pendant 15 mn à 60° avant le dressage (un peu avant de commencer la sauce). Cela permettra à vos différentes préparations d'éviter de refroidir trop vite , le temps que vous finissiez le dressage.
- Dans une assiette déposez 4 petites cuillerées de purée de céleri.

Déposez des cuillerées de purée

- Posez 3 bâtons de céleri sur chaque quenelle de purée.

Posez les bâtons de céleri sur les quenelles de purée

- Ajoutez les saints jacques au centre de l’assiette.

Ajoutez les saint jacques au centre de l’assiette

- Déposez une cuillerée à soupe de sauce émulsionnée au centre des saints jacques et autour de la purée.

Un peu de sauce pomme céleri autour des saint jacques et

de la purée.

- Finissez le dressage avec quelques feuilles de céleri branche.

St jacques pomme granny-smith,anis vert et céleri d'après la recette d'Anne-Sophie Pic

A savoir:

La saint jacques est un coquillage vivant sur les grands fonds côtiers herbeux ou sablonneux que l'on pêche généralement à la drague (constituée d'un « panier » en métal ou en filet fixé sur une armature rigide).

Elle mesure de 10 à 15 cm et présente une face plate et l'autre bombée. A ne pas confondre avec le pétoncle, plus petite et aux deux coquilles arrondies. Autre différence, la saison: de l'automne à pâques pour la st jacques , printemps et été pour la pétoncle.

En France chaque terroir a sa saint jacques: la bretonne est réputée plus fondante, sucrée et douce; la normande particulièrement iodée et ferme.

Choisissez-la vivante et close, avant de la brosser, de l'ouvrir au couteau puis de prélever sa noix à la cuillère à soupe. Puis dégustez la crue, cuite, marinée, saisie à la

plancha…

Sources: Yam magasine N°11

.

Cabillaud aux accents de la méditerrannée

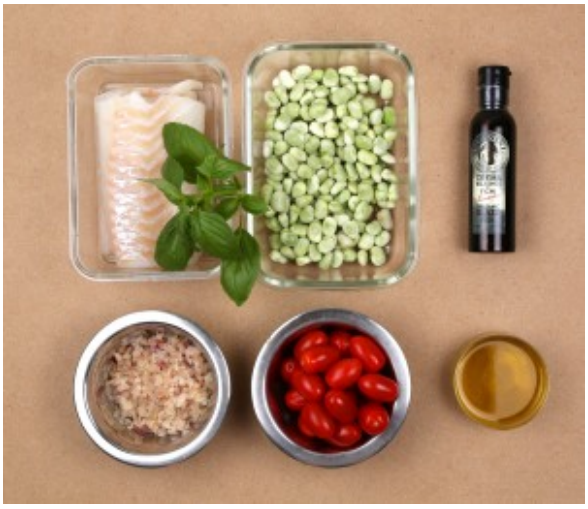
L’originalité de cette recette tient au crumble croustillant parfumé au chorizo: en effet la chair délicate du cabillaud se marie particulièrement bien avec le chorizo qui réveille la douceur de la chair de ce poisson ! Le pistou, les fèves, les tomates s’allient au chorizo pour nous amener un parfum du sud.

cabillaud aux accents de la méditerranée

Ingrédients (4 personnes):

1/Pour le poisson et les légumes d’accompagnement

- 4 dos de cabillaud de 200 g chacun
- 200 g de fèves
- une grosse échalote
- 12 tomates cerises
- basilic (environ 15 belles feuilles)
- huile olive
- vinaigre crème de balsamique (quelques gouttes)



Ingrédients cabillaud aux accents de la méditerranée

2/ Pour le pistou :

- 2 gousses d’ail
- les feuilles d’un gros bouquet de basilic
- 20 g de pignons
- 15 cl d’huile d’olive
- 2 belles cuillerées à soupe de parmesan
- sel
- poivre

Ingrédients pistou

3/ Pour le crumble au chorizo:

- 100 g de beurre demi sel en pommade (ramolli à la fourchette et pas au micro onde: au besoin sortez le 1

heure avant du frigo)
- 30 g de parmesan
- 50 g de chapelure
- un petit blanc d’œuf (15 g)
- 40 g de chorizo en tranche

ingrédients du crumble

Matériel:

- un mixeur
- un silpat (plaque de cuisson feuille anti adhésive) ou du papier cuisson
- un emporte pièce carré de 6 cm de côté (ou de la forme que vous désirez…)
- une spatule

Préparation:

1/ Le pistou

- Dans une poêle faire torréfier à sec les pignons.

Faire revenir les pignons dans une poêle

- Mettez tous les ingrédients dans le mixeur(pignons, basilic, huile, ail, parmesan) à l’exception du sel et du poivre. Vous rectifirez l’assaisonnement à la fin: en effet le parmesan est déjà bien salé.

Mixer tous les ingrédients

- Mixez et conservez dans un récipient hermétique au frais de manière à obtenir une préparation bien lisse. Rectifiez assaisonnement. Le pistou se conserve ainsi 3 à 4 jours. Avec des pâtes c’est délicieux.

Le pistou

2/ Le crumble au chorizo:

- Hachez finement le chorizo.

Coupez le chorizo en petits dés

- Travaillez le beurre à la fourchette pour lui donner la consistance d’une crème.

Travaillez le beurre à la fourchette

- Ajoutez le chorizo au beurre ramolli

Ajoutez les dés de chorizo

- Puis incorporez le blanc d’œuf.

Puis les blancs d’œufs

- Versez la chapelure . Mélangez.

Versez la chapelure

- Puis terminez par le parmesan.

Ajoutez le parmesan

- Versez le mélange terminé sur un silpat ou un papier de cuisson.

Posez la pâte sur une toile anti adhésive

- Couvrez d’une feuille de papier cuisson et étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie (2 à 3 mm d’épaisseur).

Couvrez d’une feuille de papier cuisson et étalez la pâte avec un rouleau

La pâte est prête

- Mettre la pâte terminée au congélateur : par la suite elle sera plus facile à découper à la taille des morceaux de poisson; en effet elle contient du beurre et celui ci va ramollir assez vite dés qu’on le travaille. Ramolli vous n’arriverez pas à le découper régulièrement…et surtout à soulever sans l’abîmer le morceau que vous aurez découpé.

3/ Les légumes:

- Écossez les fèves et versez les dans une casserole d’eau

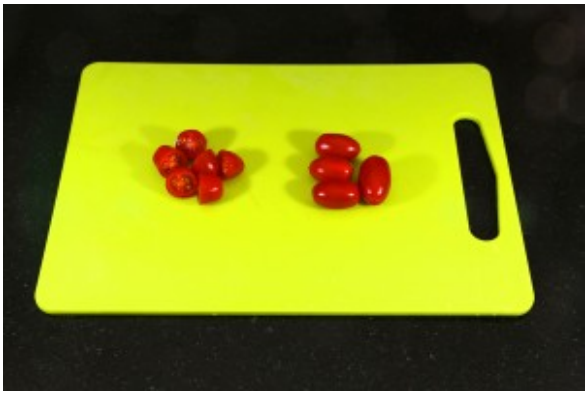
bouillante. Cuire deux minutes et égouttez les. Passez les sous l’eau froide pour éviter qu’elles ne continuent à cuire.

Versez les fèves dans l’eau bouillante

- Épluchez maintenant les fèves: elles sont entourées d’une petite peau vert clair un peu amère et pas très agréable à manger.

Enlevez la peau des fèves

- Coupez les tomates cerises en quatre.



Coupez le tomates cerises en 4

- Ciselez finement le basilic.

Ciselez le basilic

- Taillez l’échalote en tous petits dés.

Taillez l’échalote en tous petits dés

- Dans une poêle faire revenir les échalotes avec une grosse cuillerée d’huile d’olive 3 mn.

Faire revenir l’échalote dans un peu d’huile d’olive

- Ajoutez les tomates: 3 mn de cuisson.

Ajoutez les tomates

- Versez alors les fèves dans la poêle: 2 mn de cuisson.

Puis les fèves

- En fin de cuisson déposez quelques gouttes de crème balsamique et mélangez bien. Salez et poivrez selon votre goût.

Déglacez avec quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique

- Vous ajouterez le basilic en tout fin de cuisson, au moment de servir: en effet le basilic n’aime pas la chaleur et si vous le faites cuire il perdra énormément de sa saveur…

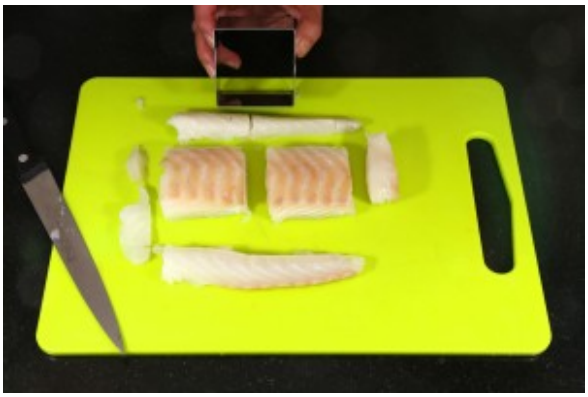
Puis rajoutez les basilic en fin de cuisson

4/ Préparation du cabillaud et sa cuisson:

- En vous servant de l’emporte pièce comme modèle découpez

2 carrés de cabillaud par personne sur chaque dos.

Détaillez le cabillaud à l’aide de l »emporte pièce



le cabillaud détaillé

- Sortez la plaque de crumble du congélateur et faire de même avec le même emporte pièce.

Détaillez la pâte à l’aide du même emporte pièce

- Posez un carré de crumble sur chaque carré de cabillaud.

Posez un carré de crumble sur chaque morceau de cabillaud

- Faites chauffer le grill de votre four.
- Dans une poêle faire fondre à feu doux un beau morceau de beurre.

Faire fondre 20 g de beurre

- Déposez les dos de cabillaud dans la poêle et cuire 2 mn à feux doux sur un seul côté, le crumble vers le haut.

Déposez le cabillaud dans la poêle

- A l’aide d’une spatule retirez le cabillaud de la poêle et déposez le sur une feuille de cuisson anti adhésive. Utilisez une spatule pour déplacer le poisson: le cabillaud est très fragile et se sépare en » feuillets »: donc pour éviter cet inconvénient l’usage de la spatule est obligatoire!

Retirez le cabillaud à l’aide d’une spatule

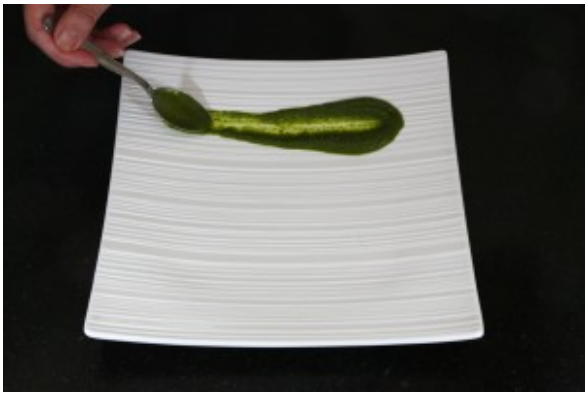
Déposez le sur une toile anti adhésive

- Passez le cabillaud sous le grill 3 à 4 mn. Le crumble doit être croustillant mais pas brûlé.

Le cabillaud est prêt à être dressé

Dressage:

- Commencez par déposer une petite cuillerée de pistou dans l'assiette et avec le dos de la cuillère étalez le pistou en long d'un seul mouvement.



A l'aide d'une petite cuillère faire un trait de pistou

- En parallèle de la ligne de pistou déposez une ligne du

mélange de légumes.

Faire en parallèle une ligne de légumes

- Puis déposez de part et d’autre du pistou les deux carrés de cabillaud.

Puis déposez deux pavés de cabillaud par assiette

- Décorez avec des brins de basilic; votre assiette est prête à être dégustée.

Décorez avec quelques feuilles de basilic

Le saviez-vous?

Le cabillaud est un poisson qui aime les eaux froides.

Sa chair est particulièrement appréciée car, dépourvue de fines arrêtes, elle est délicate au palais. Elle est également fragile et supporte mal une trop longue cuisson: trop cuits les feuillets du poisson sèchent donnant alors une texture caoutchouteuse peu agréable à la dégustation.

Le terme « cabillaud » s'emploie pour désigner le poisson frais ou surgelé.

La morue est du cabillaud dont la chair a été séchée et salée. Il est donc nécessaire de bien dessaler la morue dans plusieurs eaux pendant 24 heures avant de la préparer.

Le « skrei » et le « stockfish » sont également du cabillaud. Le skrei est est un cabillaud qui vient frayer chaque année dans l'archipel des îles Lofoten dans le Nord de la Norvège: il est considéré par les chefs comme le « roi des cabillauds ».

Le stockfish est un mot utilisé pour désigner des filets de cabillaud séchés à l'air libre.

Méli mélo de calmar, crémeux de pommes de terre aux œufs de saumon

Ce plat servi tiède en entrée ou chaud en plat de résistance,vous étonnera par ses parfums et surtout par la légèreté du crémeux de pommes de terre réalisé au siphon. Cela donne une texture à la fois onctueuse et aérienne à la purée qui est absolument extraordinaire!
Pour plus de précisions sur la technique et l'utilisation du siphon cliquer ici.

Méli mélo de calmar, mousse légère de pommes de terre aux œufs de saumon

Difficulté: technique en ce qui concerne le crémeux de pommes de terre

Ingrédients (pour 4 personnes)

1. **Pour le méli mélo de calmar:**

- un poivron rouge et un jaune (pour amener de la couleur en plus des parfums)
- 4 corps de calmar
- 2 cà s de jus de citron
- 1 c à s de vinaigre balsamique (si possible un vinaigre type crème balsamique)
- 1 grosse échalote
- huile olive
- sel
- poivre

méli mélo de calmar: ingrédients

2. **Pour le crémeux de pommes de terre:**

- 400 g de pommes de terre
- 4 dl de fond de volaille
- 3 dl de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- un bouquet grani (poireau, laurier, thym, persil)
- un oignon
- une pincée de gros sel

crémeux de pommes de terre: ingrédients

Matériel:

- un siphon de 1 litre
- un **chinois**
- un **cercle** (pour le dressage)

Préparation:

1. **Pour le méli mélo de calmar**

- Épluchez et ciselez l’échalote très finement.

Taillez l’échalote en tous petits dés

- Coupez les poivrons en tous petits dés.

Coupez les poivrons en tous petits dés

- Faire de même avec les corps de calmar.

Coupez le calmar en petits dés

- Dans une poêle faire revenir l’échalote 2 mn avec un peu d’huile d’olive.

Faire revenir l’échalote

- Ajoutez les dés de poivrons et cuire 5 mn.

Ajoutez les poivrons

- Ajoutez les dés de calmar et cuire 2 mn (le calmar cuit extrêmement vite) tout en remuant en permanence.

Ajoutez les ds de calmar

- En fin de cuisson déglacez avec le jus de citron et le vinaigre balsamique. Bien mélanger. Salez et poivrez.

Déglacez avec le citron et la crème balsamique

- Retirez du feu et filtrez le jus.

Filtrez le jus de cuisson et de déglaçage

- Réservez le méli mélo à température ambiante.
- Versez le jus de cuisson dans une petite casserole et faire réduire jusqu'à ce que le jus soit un peu sirupeux et réservez dans une pipette ou un petit flacon..

Réduire le jus de cuisson des calmars

2. Pour la mousse légère de pommes de terre:

- Epluchez l'oignon et l'émincer tres finement.

Taillez l’oignon très finement

- Épluchez les pommes de terre et les tailler aussi en petits cubes.

Taillez les pommes de terre en petits cubes

- Dans une casserole faire fondre le beurre, ajoutez les oignons 2 à 3 mn à feu doux. Cuire sans coloration.

Faire revenir l’oignon avec

le beurre

- Ajoutez les dés de pommes de terre aux oignons et faire revenir doucement sans coloration 2 mn de plus.

Ajoutez les dés de pommes de terre

- Ajoutez alors le fond de volaille et le bouquet garni et une petite pincée de gros sel. Les pommes de terre doivent être recouvertes à hauteur par le fond.

Ajoutez le fond , le bouquet garni et les gros sel

- Cuire environ 20 mn à feu doux. Le temps de cuisson dépendra de la taille de vos petits cubes: plus ils seront gros plus le temps de cuisson sera long.Vérifiez la cuisson à l’aide d’une petite pointe de couteau: les pommes de terres doivent être tendres et le fond

complètement absorbé.

Fin de cuisson des pommes de terre: le fond est absorbé.

- Chauffez la crème au micro onde.
- Puis passez les pommes de terre et oignons au mixeur plongeant avec la crème chaude pour bien lisser la préparation. Important: procédez par petits accoups sinon les pommes de terres deviendront collantes ce qu'il faut absolument éviter (en termes techniques on dit que la purée corde): pour éviter cela il faut que les pommes de terre soient encore chaudes et la crème soit réchauffée au micro onde avant de mixer.

Mixer les pommes de terre et la crème réchauffée

- La purée doit être à la fois crémeuse et faire le ruban.

Purée crémeuse

- Passez la préparation au chinois (opération indispensable avant de verser dans le siphon!).

Filtrez le crémeux de pommes de terre

- Mettre la préparation dans le siphon, secouez.

- Si vous n’utilisez pas de suite le siphon placez-le au bain marie à 40° en attendant de dresser (si vous avez un Gourmet Whip). Si vous avez un Thermo Whip votre siphon gardera la chaleur pendant plusieurs heures: pour plus de précisions voir le lien sur les siphons: cliquez ici).

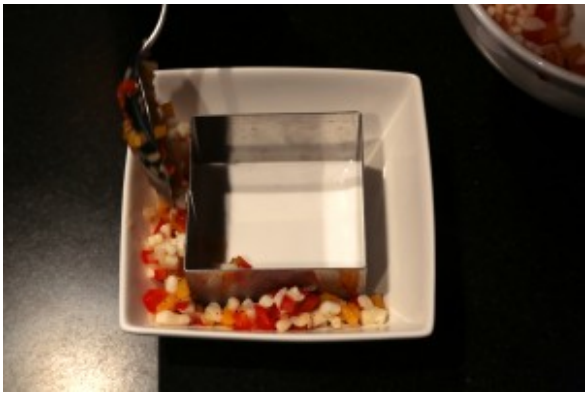
Dressage:

Nous avons donc les éléments suivants:

- le siphon de crémeux de pommes de terre
- le méli mélo de calmar
- les oeufs de saumon
- le jus de déglaçage réduit des calmar

- Dans une assiette creuse déposez un cercle au milieu. Préférez une assiette creuse ou un bol car le crémeux s'étalera trop si vous choisissez une grande assiette.

- Tout autour du cercle déposez le méli mélo de calmar.



déposez autour du cercle le méli mélo

- Puis remplissez l'intérieur du cercle avec le crémeux de pommes de terre.

remplissez le cercle avec le crémeux de pommes de terre

- Déposez sur le crémeux une cuillerée d'œufs de saumon…

Déposez une cuillerée d’œufs de saumon au centre

- Disposez des petits points de jus de déglaçage sur la purée autour des œufs et sur le méli mélo: il apportera une petit touche d’acidité.

à l’aide de la pipette déposez des gouttes de jus déglacé

- Ôtez le cercle et dégustez!

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.