

# **Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)**

Le chou romanesco est un chou que j'aime beaucoup car sa saveur est plus douce que le chou blanc avec une petite pointe de noisette. Et surtout c'est une beauté de la nature : composé de fleurettes en forme de pyramide, ces dernières lui donnent un visuel fascinant appelé « fractales » en mathématiques. En effet, en zoomant sur ses pointes, on retrouve cette figure, dite « auto-similaire », avec un motif pouvant se répéter à différentes échelles.

C'est mon chouchou dans sa catégorie! Non seulement il est beau mais surtout il est délicieux! Alors régalez-vous avec cette recette de Thon basse température et son espuma de choux Romanesco.

Il vous faudra vous équiper d'un siphon pour obtenir une texture ultra nuageuse. Cependant si vous n'en avez pas, ce n'est pas un souci car dans ce cas vous aurez la texture d'une crème plutôt que d'une mousse et ce sera tout aussi goûteux.

**Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).**



Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)



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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

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

## Matériel

- une machine à mise sous vide.



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 Cuisinier 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

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 steaks de thon d'environ 160 g chacun
- sauce soja sucrée
- vinaigre de riz

Pour l'espuma :

- 200 gr de chou-fleur romanesco
- 200 gr de pommes de terre à chair farineuse
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 150 ml de lait entier
- branches de thym frais
- pignons

# Préparation

- Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.



Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.

- Faites chauffer une casserole d'eau. Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre. Cuisez à l'eau pendant 10 mn.



Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre

- Ajoutez les morceaux de chou romanesco et cuisez encore

10 mn. Égouttez les pommes de terre et le chou-fleur, ôtez les branches de thym. Versez dans un mixeur les pommes de terre, le chou-fleur, les 150 ml de lait et les 150 ml de crème fraîche liquide. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Ajoutez les morceaux de choux romanesco

- Filtrez le mélange au travers d'une passoire fine. Puis versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon d'un 1/2 litre ou 1 litre) et mettez au frais. Gardez le siphon au chaud au bain marie à très petit feu. Pour plus d'information sur les siphons cliquez [ici](#).



Pendant la cuisson des pommes de terre et chou romanesco :

- Faites griller les pignons dans une poêle à sec.

Réservez.



Faites dorer les pignons

- Placez les steaks de thon sous vide avec un filet de soja sucré et un filet de vinaigre de riz. Faites cuire sous vide basse température au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur 52° pendant 20 mn. Quand le thon est cuit sortez-le du sachet et émettiez-le.



Mettez les steaks sous vide

## Dressage

- Pochez l'espuma dans le fond de l'assiette; ajoutez au milieu les lamelles de thon; décorez avec les petits tête de romanesco cru. Saupoudrez de pignons grillés.



espuma romanesco

---

## Légèreté au Chocolat (recette au siphon)

Aujourd'hui je vous propose un sublime dessert au chocolat dont la légèreté doit tout à l'utilisation d'un siphon. Il vous faudra donc être en posséder un pour réaliser cette recette de Légèreté au chocolat.

Pour tout savoir sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).

# Matériel

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une râpe Microplane, indispensable en cuisine pour obtenir un râpé ultra fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

# Ingrédients

Pour le siphon:

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de praliné noisettes
- 60 de beurre salé
- 140 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- une 1/2 fève tonka: la fève tonka est originaire d'Amérique du sud. Ses graines sont noires et ridées. Ses arômes rappellent à la fois la vanille, l'amande, le caramel, l'amertume du cacao. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour le dressage (selon votre goût... ou un peu de tout si vous êtes très gourmand):

- des noisettes sans peau passées au four pendant 10mn à 180 pour les torréfier
- éventuellement des brisures de marron glacé
- de la glace vanille

# Préparation

Pour le siphon

- Versez les chocolat coupé en morceaux avec le beurre et le praliné dans une casserole. Râpez une 1/2 fève tonka

dessus à l'aide de votre Microplane et faites fondre à feu doux.

- Versez les œufs (blanc et jaune) avec le sucre dans un cul de poule et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le chocolat fondu à ce mélange hors feu.
- Versez le tout dans votre siphon en n'oubliant pas de filtrer. Insérez deux cartouches ( pour les siphon de 1 litre ou 1/2 litre). Placez votre siphon au bain marie à 45° en attendant de servir. Pour plus de renseignement sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

## Dressage

- Si vous désirez ajouter de la glace vanille posez une petite boule de glace au fond d'un bol. Pochez le siphon de chocolat par dessus de manière à recouvrir la glace; puis saupoudrez de crumble et noisettes torréfiées, de brisures de marrons glacés.

---

# Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue.. Voilà un beau plat de menu de fêtes qui va ravir vos petits palais gourmands! Vous pouvez le servir froid ou légèrement tiède (cela développe les arômes...). Vous pouvez donc le préparer à l'avance et réaliser le dressage au dernier moment: un grand avantage quand on veut passer plus de temps avec ses

invités qu'en cuisine!

Et pour encore plus d' idées de menus de fêtes cliquez [ICI](#).

## **Matériel: le siphon n'est pas obligatoire mais il va rendre votre mayonnaise ultra légère...**

- un siphon: j'utilise ceux de la marque ISI. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous
- deux petits cercles de diamètres différents pour le dressage

## **Ingrédients pour le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (4 personnes)**

- 4 homards. Vous pouvez demander au poissonnier de vous tuer les homards si vous n'aimez pas le faire. Demandez-lui de séparer la tête et les pinces du homard mais de garder le coffre entier.
- 1 sachet de bouillon de crustacés de la marque Ariaké. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#)

Pour les lentilles

- 200 g de lentilles vertes crues
- un oignon rouge
- 12 minis tomates
- un bouquet d'aneth

Pour la sauce

- 25 cl d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe d'épice Chimichurri de la marque Terre Exotique ([cliquez ici](#))

- deux cuillerées de vinaigre de mangue de la marque Maille
- sel, poivre

Pour la mayonnaise

- Faites une mayonnaise maison (20 cl d'huile de pépin de raisin, 2 jaunes d'œuf, une belle cuillerée à soupe de moutarde, une cuillerée à soupe de vinaigre de mangue, sel et poivre). N'oubliez pas de rectifiez l'assaisonnement en goûtant votre mayonnaise.
- un blanc d'œuf supplémentaire **seulement** si vous utilisez un siphon.

## Préparation

Les lentilles

- La cuisson des lentilles ne nécessite pas de trempage préalable. Rincez-les rapidement à l'eau froide et placez-les dans une casserole avec 3 fois leur volume d'**eau froide non salée**. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert 25 à 30 minutes.
- Épluchez l'oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise.
- Prélevez et ciselez les feuilles d'aneth.
- Coupez les minis tomates en tout petits dés.
- Ajoutez l'aneth, les mini tomates, l'oignon rouge aux lentilles égouttées.

La sauce

- Mélangez tous les éléments de la sauce et versez-en **les 4/5** sur les lentilles. Mélangez bien et goûtez pour rectifiez l'assaisonnement selon votre gout. **Gardez le 1/4** restant pour assaisonner les homards.

## La cuisson des homards

- Pochez le corps des homards pendant 10 mn dans une eau parfumée au bouillon de crustacés à 52° puis faites de même avec les pinces dans une eau à 55° pendant 15 mn.
- Décortiquez les queues et les pinces.
- Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes. Ajoutez-les aux lentilles.
- Coupez les queues des homards en tranches. Si vous avez des œufs sur vos homards surtout ne les jetez pas mais ajoutez-les à la sauce!
- Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce. Filmez en mettre au frais.

## La mayonnaise

- Faites votre mayonnaise. Puis seulement si vous utilisez un siphon rajoutez un blanc d'œuf à la mayonnaise. Mélangez bien au fouet puis mettez le tout dans votre siphon. Ajoutez deux cartouches ( pour un siphon de 0.5 litre ou un litre) et secouez bien. Réservez au frais.

## Dressage

- Disposez les deux cercles dans l'assiettes de présentation.
- Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu.
- Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard en tranches sur le dessus du cercle de lentilles.
- Pochez la mayonnaise au centre avec le siphon. Puis disposez les pinces de homard au centre.

Maintenant on se régale...

Pour une présentation plus simple avec un seul cercle...

---

# Tout artichaut (cromesquis et barigoule, espuma au poivron)

J'adore les artichauts...Et aujourd'hui j'avais envie d'en faire le phare d'une recette gourmande végétarienne en le déclinant en deux façons: une barigoule et des cromesquis bien croquants agrémentés d'une sauce aux poivrons que vous pouvez servir au siphon pour plus de légèreté. Voilà comment on peut se faire plaisir en mangeant végétarien!

Les artichauts sont préparés en cuisson sous vide basse température pour obtenir encore plus de saveurs mais vous pouvez les préparer également à la vapeur si vous n'êtes pas équipé pour la cuisson sous vide.



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

## Matériel

Le siphon n'est pas indispensable mais il permet une sauce plus aérée et une jolie présentation. Sinon versez simplement le coulis de poivron sur votre barigoule ou servez la sauce à part dans des petits ramequins.

- un siphon. Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#). Je vous conseille grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Si vous désirez cuire les artichauts sous vide:

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- un moule à mini muffin en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous
- une louche araignée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

## Ingrédients pour 4 personnes

Pour les artichauts: vous pouvez choisir des artichauts surgelés mais vous pouvez également les préparer frais et sous

vide basse température, ils seront ainsi plus concentrés en saveurs.

Des questions sur la cuisson sous vide basse température? Cliquez [ici](#).

- Environ 8 à 9 gros artichauts frais ou 8 à 9 fonds d'artichauts surgelés selon leur poids. En fait il vous faudra au total 650 g de fonds d'artichaut: 400 g pour les cromesquis et le restant pour la barigoule
- un jus de citron pour éviter que les artichauts ne noircissent
- une échalote
- 2 belles tomates
- 15 olives noires dénoyautées
- 15 olives vertes dénoyautées
- 60 g de tomates séchées à l'huile. Pour la recette maison cliquez [ici](#).
- 10 cl de vin blanc
- crème fraîche liquide entière si besoin
- une gousse d'ail
- sel et poivre

Pour la cuisson des cromesquis

- farine
- blanc d'œuf
- chapelure ou panko ( le panko est une chapelure asiatique beaucoup plus croustillante. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques)
- huile de friture

Pour l'espuma au poivron

- deux poivrons rouges
- une échalote
- 200 g de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

# Préparation

- Coupez le haut des artichauts.
- Puis à l'aide d'un couteau bien aiguisé tournez autour de l'artichaut en tenant le couteau en biais vers le haut pour en enlever progressivement les feuilles jusqu'au cœur.
- Ôtez les feuilles restantes et le foin. Citronnez au fur et à mesure les fonds d'artichauts pour éviter qu'ils ne noircissent.
- Mettez les artichauts sous vide et cuisez-les au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure. Si vous n'êtes pas équipé pour la cuisson sous vide, cuisez-les simplement à la vapeur.
- Coupez les artichauts d'abord en tranches puis en dés. Réservez-en quelques tranches pour le dressage.
- **Prélevez 400 g** de dés d'artichauts (on n'utilise pas toute la quantité que l'on vient de couper) et mixez-les finement avec une petite gousse d'ail. Ajoutez au besoin une ou deux cuillerées de crème fraîche liquide pour lier le tout. Salez et poivrez.
- Remplissez vos petits moules de purée d'artichaut et mettez au congélateur pendant 2 heures. Si vous n'avez pas de moule anti adhésif de ce type, utilisez un moule à glaçons. Ces petits glaçons d'artichaut formeront le cœur de vos croquettes d'artichaut ou cromesquis.
- On prépare maintenant la barigoule d'artichaut. Faites bouillir une casserole d'eau. Avec la pointe d'un couteau taillez une croix sur le haut des tomates. Plongez les tomates dans l'eau pendant deux minutes. Ôtez la peau des tomates, coupez-les en deux et ôtez les graines. Coupez les tomates en petits dés. Réservez.

- Coupez les tomates séchées en petits dés. Réservez.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en quatre. Réservez.
- Ciselez l'échalote et faites-la revenir avec un peu d'huile d'olive et le vin blanc.
- Ajoutez le restant de dés d'artichaut.
- Rajoutez les tomates fraîches, les tomates séchées, les olives. Faites revenir quelques minutes. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Coupez les poivrons rouges en brunoise.
- Pour l'espuma aux poivrons: épluchez et ciselez une échalote. Faites-la revenir avec un peu d'huile et rajoutez les dés de poivron.
- Mixez finement le mélange poivron et échalote ; ajoutez la crème fraîche en fin de mixage.
- Filtrez et remplissez votre siphon de la sauce de poivron. Ajoutez une à deux cartouches selon le volume de votre siphon. Secouez et réservez au frais au moins une heure. Pour plus d'explications sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).
- 10 minutes avant le service faites chauffer de l'huile à 180°. Sortez les croustilles d'artichaut du congélateur et démoulez-les. Paniez-les en les passant d'abord dans la farine puis dans du blanc d'œuf légèrement battu et enfin de la chapelure ou panko selon votre choix.
- Pour la cuisson des croustilles: plongez les croustilles dans l'huile bien chaude (180°). Déposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Salez dès la sortie du bain.

## Dressage

- Disposez une cuillerée de barigoule au milieu de l'assiette et 4 cromesquis tout autour. Pochez des points d'espumas de poivron entre les cromesquis; puis finissez en disposant des olives entières et quelques tranches d'artichaut que vous avez préalablement réservées.
- 

## Cappuccino de champignons (recette Thermomix)

Aujourd'hui un divin cappuccino de champignons réalisé avec ce robot ménager si magique, le Thermomix® TM6...Une belle entrée facile, rapide et gourmande, pour vos repas de fêtes!

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et

en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 250 g de champignons de Paris
- 50 g d'échalotes épluchées
- 10 g d'huile d'olive
- une gousse d'ail (5 g) épluchée
- 50 g de Porto
- 250 g de bouillon de légumes (réalisé maison c'est bien meilleur...)
- 100 g de crème fraîche liquide
- 20 g de beurre

Pour le dressage

- Quelques cèpes frais revenus simplement au beurre, sel et poivre

Pour les tuiles de parmesan

- du parmesan râpé: saupoudrez sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive (type silpat) le parmesan râpé. Enfourez à 180° pendant 10 à 12 mn suivant le four. Surveillez bien la cuisson de manière à éviter la

surcuisson qui donne un goût amer. Après refroidissement utilisez une petite spatule coudée pour les décoller : attention elles sont fragiles.

## Préparation

- Mettez l'ail et les échalotes dans le bol. Mixez 5 s/ vit 5; rabattre avec la spatule.
- Faites revenir les échalotes et l'ail dans le bol avec une noix de beurre 5 mn/ 100°/ vit-1 (petite cuillère)
- Ajoutez les champignons. Mixez 5 s/ vit 5. Cuire à 100°/8 mn/ vit-1 (petite cuillère).
- Ajoutez 50 g de Porto et 220 g de bouillon de légume. Cuire 14 mn/100°/ vit-1 (petite cuillère).
- Ajoutez 100 g de crème fraîche liquide et les 20 g de beurre. Mixez finement.
- Vous pouvez servir directement ou utiliser un siphon si vous souhaitez une préparation plus aérienne : dans ce cas passez le cappuccino au tamis et versez dans un siphon. Insérez les cartouches de gaz et servez immédiatement. Vous pouvez maintenir le siphon au bain marie si vous possédez un siphon ISI Thermo Whip. Pour plus de renseignements sur les siphons cliquez [ici](#).

Petit plus: pour rendre votre cappuccino encore plus festif vous pouvez rajouter au moment du dressage des petits dés de foie gras mi-cuits...

---

# Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

J'aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromages. Mais un plateau de plusieurs fromages, c'est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une petite pomme de terre accompagnée d'un espuma au Maroilles et croustillant de chorizo et pignon...

Il vous faudra utiliser un siphon pour l'espuma. Pour plus de renseignements sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).

## Matériel

- un mixeur plongeant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- un siphon; je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- un lot d'emporte pièces rond:

## Ingrédients pour 4 personnes

- 3 pommes de terre à chair ferme de gros calibre
- 65 g de pignon (50 g et 15 g)
- 6 tranches de chorizo
- 140 g de Maroilles
- 250 de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre blanc
- deux sucres (variété de petite laitue croquantes)
- vinaigrette: choisissez une huile d'olive de qualité ainsi qu'un bon vinaigre de Modène; les proportions sont de 2/3 d'huile et 1/3 de vinaigre

# Préparation

- Coupez 140 g de Maroilles en petits morceaux.
- Faites chauffer 250 g de crème fraîche. Ajoutez le fromage à la crème chaude et laissez fondre à feu doux.
- Quand le fromage a fondu mixez finement à l'aide de votre mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement.
- Remplissez votre siphon et insérez vos cartouches (deux cartouches pour un siphon d'un 1/2 ou un litre). Vous pouvez réserver votre siphon au frais et 30 minutes avant de servir mettez-le au bain marie (50°); cet espuma se sert chaud. Pour plus de renseignements sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).
- Faites revenir les tranches de chorizo à la poêle; en fin de cuisson réservez-les sur du papier absorbant. En refroidissant elles doivent se durcir et être cassantes. Si ce n'est pas le cas remettez-les encore un peu sur le feu.
- Faites revenir aussi à la poêle sans matière grasse 50 g de pignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez 15 g de pignons grillés entiers pour le dressage.
- Mixez finement les pignons avec les tranches de chorizo. Réservez.
- Pelez les pommes de terre. Coupez les extrémités des pommes de terre. Puis coupez chaque en deux tronçons.
- Utilisez un emporte-pièce dont le diamètre est plus petit que celui de vos pommes de terre pour réaliser des petits pavés de pommes de terre réguliers.
- Puis prenez un emporte-pièce d'un calibre encore inférieur pour ôter l'intérieur des pommes de terre. Faites-les cuire vapeur pendant 15 à 20 minutes ou

encore mieux sous vide basse température à 90° pendant 1 h.

- Faites revenir les pommes de terre sur leur tranche avec un peu d'huile dans une poêle.
- Disposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Salez et poivrez.
- Ciselez finement les sucaines.
- Réalisez votre vinaigrette.

## Dressage

Placez une pomme de terre au centre de l'assiette. Disposez tout autour un peu de sucaine ciselée ; ajoutez de la vinaigrette sur la salade et saupoudrez avec le chorizo et les pignons mixés. Ajoutez quelques pignons grillés entiers. Puis terminez en pochant l'espuma chaud dans le centre de la pommes de terre. Servez immédiatement.

---

## Coupe exotique et son anglaise aérienne

Aujourd'hui je vous propose un dessert en verrine, très frais et acidulé accompagné d'une crème anglaise au siphon qui apportera une légèreté incroyable à l'ensemble! Bref une jolie gourmandise que cette Coupe exotique et son anglaise aérienne!

# Ingrédients pour la Coupe exotique et son anglaise aérienne (6 personnes)

- deux bananes
- trois fruits de la passion
- deux ananas victoria
- deux citrons verts
- un citron jaune
- quatre tranches de brioche
- beurre
- sucre en poudre

## Pour la crème anglaise

- 3 jaunes d'œuf
- 50 grammes de sucre
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille (choisissez-la de qualité, bien charnue et bien grasse...)
- 10 cl de crème liquide entière

## Matériel

- un siphon de 50 cl ou un litre et deux cartouches de gaz. Je vous conseille les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation:

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez en les petites graines.



- Faire chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



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



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit



blanchir.

- Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température

de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.



- Versez la crème anglaise dans un bol et ajoutez les 10 cl de crème fraîche . Mélangez bien et passez au chinois. Puis versez dans un siphon. Vissez le bouchon, insérez les cartouches (deux pour un siphon de 50 cl). Secouez deux ou trois fois le siphon. Réservez au frais. **Pour rappel voyez en fin d'article les précaution d'utilisation du siphon et comment bien l'utiliser...**

### **Les fruits et les croûtons:**

- Coupez les tranches de brioches en cubes.
- Dans une poêle faites fondre un beau morceau de beurre et faites dorer les cubes de brioches. En cours de cuisson ajoutez du sucre en poudre pour les caraméliser un peu (une cuillère à soupe). Réservez-les quand ils sont bien dorés.
- Préparez les dés d'ananas: ôtez les côtés de l'ananas.
- Découpez le en tranches puis en petits dés en prenant soin d'enlever le centre qui est trop dur.
- Faites revenir l'ananas dans une poêle avec du beurre et du sucre en poudre (une cuillère à soupe) pour le

caraméliser. Réservez.

- Pelez et tranchez la banane. Coupez-la en petits dés et arrosez-les avec un jus de citron jaune pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Faites-la revenir très rapidement dans une poêle juste avec une noix de beurre. Réservez.
- Coupez en deux les fruits de la passion et à l'aide d'une cuillère prélevez en la chair. Réservez.
- Si vous vous en sentez le courage vous pouvez faire des cages en caramel: c'est un peu plus technique. Il vous faut 100 g de sucre en poudre et une cuillerée à soupe d'eau. Versez le tout dans une petite casserole et cuire sans mélanger avec une spatule pendant la cuisson (si besoin tournez juste la casserole). Quand le caramel est doré versez-le sur le dos d'une louche ou sur l'envers de moules Flexipan en forme de dômes. Laissez prendre et démoulez très très délicatement...

Il ne reste plus qu'à dresser.

## **Dressage: à effectuer au dernier moment**

- Déposez au fond de votre verrine des dés d'ananas, bananes et des croûtons de brioches.
- Un peu de crème anglaise au siphon...
- On recommence: des fruits et des croûtons...et un peu de crème anglaise.
- Puis déposez une cuillerée de fruits de la passion et zestez un peu de citron vert sur le dessus.
- Déposez la sphère de caramel et encore un peu de fruits de la passion et un dé d'ananas dessus. Servez aussitôt:

en effet c'est un espuma et il va retomber dans les minutes qui suivent.

## **Comment remplir votre siphon: règles de bases et erreurs à ne pas commettre**

La première étape est de filtrer votre préparation; ce geste doit devenir un automatisme quand vous préparez un siphon!

- Dans un premier temps versez la préparation dans le siphon à l'aide d'un entonnoir ( je me répète: après l'avoir filtré).
- Choisissez votre douille et vissez la sur la buse de sortie située sur le bouchon: la buse est centrée sur la manette. Pour la visser facilement il faut appuyer en même temps sur la manette de remplissage Vous devez effectuer cette opération avant de mettre votre cartouche de gaz: si vous l'oubliez et que vous vissez la cartouche tout le gaz va s'évacuer par l'orifice de la buse de sortie.
- Vissez le bouchon muni de la douille sur la cuve du siphon.
- Insérez la cartouche dans le porte cartouche et vissez la à son tour sur le bouchon. Vous allez entendre un petit « pshiiit ».C'est normal. Dévissez le porte cartouche et jetez la cartouche vide.
- Si vous devez insérer une autre cartouche renouvelez l'opération.
- Secouer alors le siphon, tête vers le bas, de bas en haut pour bien mélanger mais attention: pour les préparation à base de crème secouez énergiquement 3 ou 4 fois mais pas plus: si vous secouez trop longtemps le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas

pouvoir être extrait. Vous n'aurez pas ce problème pour les espumas.

- Pour servir la crème tenez le siphon à la verticale et appuyez doucement sur la manette.

## Précautions d'emploi

- Utilisez toujours de la crème liquide entière car il ne faut pas oublier que c'est le gras qui fera prendre votre chantilly.
- Attention: ne jamais dévisser le bouchon s'il y a encore du gaz dans votre siphon: vous allez repeindre votre cuisine!
- Il faut savoir que vous aurez besoin d'une cartouche pour un siphon de 0,25 litre ou de 0,5 litre et de deux cartouches pour un siphon d'un litre et ce même si la quantité de remplissage est inférieure!
- Pour toutes les préparations froides je vous conseille préparer votre siphon 2 h avant l'utilisation et de bien le mettre au frais en attendant de l'utiliser.
- Si vous devez réserver votre siphon au frais couchez le à l'horizontale.
- Au moment de vous servir de votre siphon il faudra de nouveau le secouer, tête vers le bas, 3 ou 4 fois.
- Avant de servir testez toujours la consistance de la crème dans un récipient à part..
- Au frais la chantilly se conserve 5 jours.
- Au moment de faire sortir la préparation du siphon il faut tenir celui-ci bien verticalement au dessus de l'assiette, la tête en bas et non en biais sinon vous ferez sortir plus de gaz que de préparation d'où une perte de pression.
- Ne remplissez jamais votre siphon au delà de la quantité maximale prévue. Donc utilisez un verre doseur.
- Ne jamais mettre le siphon au congélateur.
- Utilisez le siphon à la dernière minute: si vous dressez trop longtemps à l'avance votre crème ou espuma va

retomber.

- Nettoyez soigneusement votre siphon après utilisation avec un soin particulier pour l'intérieur du bouchon ( avec la petite brosse goupillon) en suivant les recommandations fournies dans la notice du fabricant. Rangez le sans revisser le bouchon dessus.
- Si par malheur votre siphon est bouché ( en général parce que vous n'aurez pas bien filtré votre préparation avant de la verser dans la cuve) voici comment procéder sans en mettre partout dans votre cuisine: il faut bien enrouler le siphon dans un grand tissu. Ne perdez pas de vue que votre siphon est sous pression et que lorsque vous allez dévisser le bouchon toute cette pression va s'échapper avec force). En maintenant la tête en bas dévissez très lentement le bouchon par palier : le gaz va s'échapper entraînant avec lui une partie de votre préparation. Lorsque tout le gaz s'est échappé vous pouvez ôter complètement le bouchon; je vous conseille de faire cela en dehors de la maison ou dans votre salle de bain...C'est généralement une erreur que l'on ne commet pas deux fois!

---

## **Douceur de saumon et crevette (recette basse température)**

Aujourd'hui petite assiette de la mer basse température qui allie saumon, crevette, salicorne sur un lit de mousseline de brocoli et une sauce très onctueuse et légère au vin blanc...Voici donc ma Douceur de saumon et crevette.

N'oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° avant de

servir pour garder la chaleur de votre plat.

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.

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 dos de saumon d'environ 160 g chacun
- 12 crevettes entières (on se sert aussi des têtes pour les chips)
- huile olive
- sel et poivre

Pour la mousseline de brocoli

- une belle tête de brocoli
- beurre (10% du poids de brocoli cuits)
- sel et poivre

Pour le passe pierre (appelé aussi salicorne: vous en trouverez facilement chez votre poissonnier): il va amener un goût iodé et une note croquante à votre plat

- 50 g de passe pierre
- sel et poivre

Pour les champignons

- 250 g de shimeji (champignons japonais)
- beurre
- sel et poivre

Pour les oignons

- un oignon blanc
- farine
- huile de friture
- sel et poivre

Pour les chips de crevettes

- 50 g de riz collant (type sushi)
- 30 cl de fumet de poisson
- une cuillerée soupe de nuoc mam ou de soja
- 12 têtes de crevettes

Pour la sauce aérienne au vin blanc

- une cuillerée à soupe de moutarde (j'ai choisi de la Savora)
- 70 g de vin blanc sec
- 70 g de beurre fondu
- 50 g de jaune d'œuf

## Matériel

- Si vous désirez une sauce encore plus aérienne il vous faudra un siphon. Sinon vous pouvez utiliser la sauce telle quelle. Je vous conseille les siphons de la marque

ISI. Et pour savoir tout sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).

## Préparation

- Pour les chips de crevettes: détachez les têtes des crevettes et réservez-les. Décortiquez les queues des crevettes.
- Mettez les crevettes sous vide et faites-les cuire sous vide à basse température à 53° pendant 15 minutes. Réservez au frais dans le sachet.
- Faites cuire le riz dans de l'eau et le fumet de poisson en y ajoutant les têtes de crevettes et une cuillerée à café de nuoc mam. Laissez bien cuire le riz: il doit devenir bien collant.
- Ôtez les têtes de crevettes et égouttez bien le riz. Rectifiez l'assaisonnement.
- Mixez finement le riz.
- Étalez la pâte de riz finement à l'aide d'une spatule sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant environ 10 à 15 minutes. La pâte va former une plaque croustillante: au besoin retournez-la au trois quart de la cuisson.
- Votre plaque doit être bien cassante quelques minutes après sa sortie du four. Cassez la plaque obtenue en morceaux et réservez dans un boîte hermétique. Vos chips sont prêtes.
- Pour la garniture de légume: coupez les sommités du brocoli et faites-les cuire à la vapeur.
- Mixez finement le brocoli avec 10% de son poids en beurre. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

- Coupez les pieds des champignons.
- Faites revenir les champignons quelques minutes avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson.
- Faites également revenir la salicorne avec un peu de beurre juste quelques minutes: il faut q'elle garde son croquant. Ne salez pas car c'est une plante déjà très salée. Réservez.
- Coupez l'oignon en rondelles. Farinez les rondelles: cela permet d'en ôter une partie de l'humidité avant de les faire frire.
- Faites frire les rondelles d'oignons et disposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Salez et poivrez juste à la sortie du bain de friture.
- Mettez les morceaux de saumon sous vide après les avoir salés et poivrés. Faites-les cuire sous vide à basse température à 48° pendant 20 minutes. **Attention:** 8 minutes avant la fin de la cuisson du saumon rajoutez le sachet de crevettes déjà pré cuites que vous avez réservé.
  
- **Pour la sauce:** elle est à réaliser au dernier moment si vous n'avez pas de siphon ISI. Sinon vous pouvez la préparer une heure avant et la maintenir au chaud (dans le siphon) dans un bain marie à 55°. Pour commencer faites fondre le beurre dans une casserole et ôtez du feu.
- Puis mélangez les jaunes d'œuf avec la moutarde et le vin blanc dans un grand bol que vous mettrez au bain marie (65°). Fouettez en permanence: le mélange va tripler de volume et épaissir progressivement. Vous devez obtenir la consistance d'une crème.
- Puis hors feu ajoutez le beurre fondu en un fin filet

toujours sans cesser de fouetter.

- Utilisez immédiatement ou réservez au bain marie dans un siphon à 55°: dans ce cas versez la mousseline dans votre siphon et ajoutez deux cartouches (pour les siphons de 0,5 litre ou 1 litre). Pour plus de renseignements sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

## Dressage

- Réchauffez vos garnitures (salicorne, brocoli, champignons). Sortez le saumon et les crevettes de leurs sachets. Disposez une belle cuillerée de purée de brocoli dans le fond de l'assiette. Puis disposez par dessus un morceau de saumon et 3 crevettes. Ajoutez les champignons, les brins de salicorne, les anneaux d'oignons. Pochez trois points de sauce et terminez en dressant les chips.

---

## Mon foie gras de Gaïa

Je vous propose comme promis après la bûche, la troisième recette de mon menu de réveillon. A la fois élégante et gastronomique elle fera grand effet et réglera toute votre maisonnée! Vous pouvez servir cette recette en verrine pour l'apéritif (voir en fin d'article) ou en entrée dans sa version mille feuille.

## Et pour d'autres idées de recettes

# **gourmandes pour votre réveillon cliquez ici...**

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perle de la mer. Pour la recette cliquez ici.
- **En entrée:** Mon foie gras de Gala
- **En plat de résistance:** Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues. Cette recette sera publiée le 13 décembre 2018
- **Le fromage:** Nems de chèvre et poire aux noix. Cette recette sera publiée le 20 décembre 2018
- **Et la bûche,** la bûche Mangananas. Pour la recette 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

# Ingrédients pour 8 personnes

- 2 tranches de foie gras **mi cuit**. Pour la recette de la terrine de foie gras cliquez [ici](#).
- 250 g de pâte feuilletée: maison, elle sera meilleure...Pour la recette cliquez [ici](#).

## Pour la mousse

- 250 g de foie **gras cru**
- 50 cl de crème fraîche liquide entière
- 12 cl de porto
- sel, poivre

## Pour le chutney d'oignon

- 2 gros oignons blancs
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique (choisissez-le sirupeux)
- une cuillerée à soupe rase de sucre
- sel, poivre

## Pour la décoration

- cacao en poudre
- sucre glace

# Matériel

- un siphon: pour savoir comment bien utiliser votre siphon cliquez [ici](#). Je vous recommande grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous
- un emporte pièce rectangulaire d'environ 5 cm sur 10 cm.Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

# Préparation

## La pâte feuilletée

- Étalez votre pâte feuilletée en rectangle. Égalisez les bords à l'aide d'une règle et parer les bords pour qu'ils soient bien droits.
- Découpez des rectangles de pâte feuilletée à l'aide de votre emporte pièce rectangulaire.
- Au fur et à mesure déposez les rectangles de pâte feuilletée sur une plaque anti adhésive. Remettez le tout au froid pendant 30 mn. Faites préchauffer votre four à 180°.
- Recouvrez les rectangles d'une feuille de papier cuisson et posez une autre plaque par dessus. Cela évitera à la pâte feuilletée de monter de trop. Enfournez à 180° pendant 15 mn.

## La mousse de foie gras

- Versez la crème et le porto dans une casserole et ajoutez les 250 g de foie gras cru coupé en morceaux. Cuire pendant 5 mn à feu doux.
- A la fin de la cuisson mixez le foie gras et la crème. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre.
- Versez le tout dans un siphon après avoir filtré le mélange. Ajoutez les cartouches de gaz, secouez et mettez au frais. La préparation doit être froide quand vous l'utiliserez.

# Le chutney d'oignon

Si vous possédez une cocotte minute il existe un moyen très simple de faire un compoté d'oignon sans surveillance. Pour la recette cliquez [ici](#). Si vous ne possédez pas de cocotte minute on passe la recette classique:

- Ciselez l'oignon finement.
- Puis faites cuire l'oignon à feu doux. Il doit être compoté.
- Versez les oignons compotés dans une casserole. Ajoutez le vinaigre balsamique et le sucre. Cuire à feu doux jusqu'au début d'une petite caramélisation. Rectifiez l'assaisonnement.
- Mixez le chutney d'oignon et réservez.

## Montage

- Coupez le foie gras mi cuit en petits dés.
- Déposez des petits dés de foie gras sur un rectangle de pâte feuilletée.
- 15 mn avant de servir sortez votre siphon contenant la mousse au foie gras refroidie du frigo. Puis à l'aide du siphon pochez votre chantilly au foie gras par dessus les morceaux de foie gras.
- Disposez maintenant un deuxième rectangle de foie gras par dessus l'ensemble. Au préalable vous pouvez décorer ce rectangle si vous le désirez avec du cacao et du sucre glace. Pour cela découpez des caches en papier et saupoudrez par dessus de manière à faire de jolies formes géométriques.
- Disposez les rectangles de pâtes délicatement sur les mousses. Il ne reste plus qu'à servir en proposant le

chutney d'oignon dans une petite coupelle à part!

- La même recette présentée en verrine; disposez des cubes de foie gras mi cuit et pochez la mousse par dessus. Versez un peu de chutney par dessus et saupoudrez de cacao. Et mettez un morceau de pâte feuilletée sur le côté de la verrine...

---

## **Ravioles étonnantes de Philippe Etchebest et leur risotto de topinambour**

Il y a quelques temps je vous avais déjà proposé une autre recette de ravioles du chef Etchebest (les ravioles de gambas, sauce curry coco). J'adore les ravioles et surtout les recettes toujours plus délicieuses les unes que les autres de ce chef MOF.

Je vous en présente donc aujourd'hui une autre version tout en douceur: les Ravioles étonnantes car les ravioles sont ici accompagnées d'un suave risotto de topinambours et d'une béchamel aérienne réalisée au siphon.

**Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).**

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:

# Ingrédients pour les Ravioles étonnantes (6 personnes)

Pour le risotto de topinambour

- 5 topinambours
- un oignon blanc
- environ 5 dl de fond de volaille ou de bouillon de légumes
- beurre
- sel et poivre

Pour les ravioles

- un sachet de pâte à ravioles asiatiques: ce sont des carrés de pâte déjà prêts; il y en a environ 35 à 40 par sachet. Vous en trouverez facilement dans les épiceries asiatiques
- un petit paquet de persil plat
- 140 g de fromage frais
- 140 de fromage de chèvre frais
- un œuf
- 40 g de comté râpé
- sel, poivre
- beurre
- il n'y a pas de menthe dans la recette originale du chef mais j'en ai rajouté 8 feuilles qui amènent une légère fraîcheur très agréable au plat
- un œuf supplémentaire pour coller les ravioles...
- zeste de citron

Pour le crumble de parmesan

- 20 g de chapelure
- 20 g de farine
- 40 g de parmesan

Pour la béchamel

- 35 g de beurre
- 35 de farine
- 500 ml de lait entier
- sel
- noix de muscade
- une gousse d'ail

## Matériel

- un siphon. Je conseille grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

## Préparation

Pour le crumble de parmesan

- Mélangez la farine, la chapelure et le parmesan rapé. Étalez le mélange sur une plaque anti adhésive (ou papier cuisson, ou silpat).
- Faites cuire le crumble à 180° pendant 10 à 15 mn suivant les fours. Réservez dans une boîte hermétique après refroidissement.

Pour le risotto de topinambour

- Pelez l'oignon et ciselez-le très finement.
- Pelez soigneusement les topinambours. Conservez-les dans un bain d'eau additionné d'un peu de jus de citron au fur et à mesure de l'épluchage pour éviter que les topinambours noircissent.
- Coupez les topinambours en petits dés.
- Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un peu de beurre et une pincée de sel.
- Puis ajoutez les topinambours quand l'oignon est devenu translucide.

- Ajoutez du fond de volaille à hauteur. Cuire à feu doux jusqu'à évaporation. Au besoin continuez la cuisson en rajoutant du fond de volaille: les topinambour doivent être cuits mais pas trop tendres... Attention à ne pas faire de la purée! Rectifiez l'assaisonnement sel et poivre et réservez.

#### Pour les ravioles

- Hachez les feuilles de persil et de menthe puis faites-les revenir rapidement dans un peu de beurre.
- Puis mélangez tous les éléments: le fromage frais, le fromage de chèvre, le persil et la menthe revenus dans le beurre, l'œuf, le comté râpé, sel et une pincée de poivre.
- Battez un œuf avec un petit fouet pour bien mélanger le jaune et le blanc.
- Disposez les carrés de pâte sur votre plan de travail. A l'aide d'une petite cuillère posez un peu du mélange bien au centre. N'en mettez pas de trop car vous aurez du mal à fermer les ravioles correctement.
- Badigeonnez à l'aide d'un pinceau le pourtour des ravioles avec l'œuf battu.
- Rabattez la moitié ds ravioles et appuyez bien sur tout le pourtour pour fermer les ravioles.
- Découpez les ravioles avec un emporte pièce (ou un verre retourné) pour former des demi lunes.
- Rangez les ravioles sur un plat fariné: ne les faites pas trop se chevaucher les unes sur les autres au risque qu'elles se collent entre elles...Réservez au frais.

Il ne reste plus qu'à préparer la béchamel.

- Faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Cela

s'appelle un roux.

- Quand tout est bien mélangé et fondu, ajoutez le lait chaud hors feu d'un coup. Mélangez bien et hors feu jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Remettre sur le feu et continuer à fouetter énergiquement jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Ôtez du feu et râpez un peu de noix de muscade et la gousse d'ail sur la béchamel. Salez et poivrez.
- Filtrez cette préparation au travers d'un tamis pour éviter qu'un petit morceau de poivre, d'ail ou de noix de muscade ne bouche votre siphon...
- Puis versez dans le siphon et insérez les cartouches de gaz (j'utilise un siphon d'un litre donc je mets deux cartouches). Secouez et réservez: il ne reste plus qu'à cuire les ravioles.

Cuisson des ravioles:

- Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole. Plongez-y les ravioles deux minutes maxi (pas trop à la fois...): elles sont cuites quand elles remontent à la surface.

## Dressage

- Déposez une belle cuillère de topinambour dans le centre du bol et entourez-les de béchamel.
- Disposez les ravioles par dessus les topinambours.
- On saupoudre avec le crumble au parmesan...et on dispose une feuille de menthe. Vous pouvez également râper un peu de zeste de citron.

---

# Tartelettes printanières aux petits pois et espuma au chorizo

Cette délicieuse recette printanière est grandement inspirée de celle du chef Nicolas Masse du restaurant « La grand'Vigne », deux étoiles. Je l'ai repensée en fonction de mes goûts en remplaçant la compoté d'oignon et l'émulsion à l'ail confit proposées par le chef par une crème d'ail et un espuma au chorizo . Vous pouvez découvrir la recette originale du chef sur l'excellent magazine *Thuries gastronomie* n° 291, magazine que je recommande grandement à tous les passionnés de cuisine.

Ces Tartelettes printanières se servent tout juste tièdes.

## Ingrédients pour 4 Tartelettes printanières

Pour la pâte brisée: pour 4 tartelettes

- 125 g de farine tamisée
- 90 g de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- une grosse pincée de sel
- un jaune d'œuf
- 25 g de lait à température ambiante

Pour la purée de petit pois

- 160 g de petits pois écossés (poids net sans les gousses)
- un oignon blanc
- 1 dl de bouillon de légumes

- une belle noix de beurre

Pour les petits pois entiers

- 250 g de petits pois écosés (toujours poids net sans les gousses!): il vous faut donc 410 g de petits pois écosés au total pour la recette
- une cuillerée à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre blanc

Pour la purée d'ail

- 80 g d'ail frais (environ 10 à 12 grosses gousses)
- environ 30 cl de lait pour la cuisson des gousses d'ail
- sel

Pour l'espuma au chorizo

- 25 cl de crème fraîche liquide pour l'espuma de chorizo
- 80 g de chorizo

Pour le dressage

- quelques petites fleurs comestibles (par exemple de ciboulette ou de thym)
- quelques petits dés de chorizo

## Matériel

- Facultatif: un siphon d'un demi litre pour l'espuma et deux cartouches ( ou un siphon d'un quart de litre et une cartouche). Vous pouvez trouver cet article en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d'information sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).
- des petits cercles à tarte de 10 cm de diamètre et 2 cm et demi de haut comme ceux de la photo ci-dessous.

# Préparation

## La pâte brisée

- Tamisez la farine et versez-la dans le bol de votre robot. Ajoutez le beurre, le sel, le lait et le jaune d'œuf.
- Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Retirez -la du bol et formez un gros pâton. Mettez la pâton au frais pendant 2 heures.
- Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm et détaillez des cercles. Puis foncez vos cercles à tarte préalablement posés sur un papier cuisson ou un silpat. Coupez à ras à l'aide d'un petit couteau l'excédent de pâte et remettez au froid pendant 1 heure. N'oubliez pas de piquer le fond des tartes avec une fourchette.
- Enfournes les tartelettes à 180° pendant 12 à 15 mn. Après refroidissement ôtez délicatement les cercles.
- Réservez sur une grille. Attention: les rebords des tartelettes sont fragiles donc on les manipule avec une spatule sans toucher les bords!

## La purée de petit pois et les petits pois entiers

- Écossez **tous** les petits pois et plongez-les dans l'eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.
- Émincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un peu de beurre et ajoutez **160 g de petits pois** et le fond de volaille (réservez les 250 g de petits pois restants).

Laissez cuire à feu doux pendant 15 mn puis mixez bien le tout. Au besoin rajoutez un morceau de beurre pour bien lisser le mélange. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

- Mélangez le restant des petits pois (250 g) avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre blanc. Réservez.



La crème d'ail:

- Épluchez l'ail: il vous faut environ 10 gousses pour obtenir 80 g.
- Dans une casserole versez le lait puis vos gousses d'ail: le lait doit affleurer le dessus des gousses donc prenez une petite casserole pour ne pas utiliser trop de lait. Cuire à **feu doux** environ 20 minutes (attention au débordement du lait hors de la casserole). Quand les gousses sont bien tendres retirez-les du lait. L'ail ainsi cuit n'aura pas les inconvénients digestifs de l'ail frais et il perd son côté piquant sur le plan gustatif.
- Égouttez et mixez les gousses d'ail: au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson. Salez et réservez. Cette petite crème d'ail est absolument délicieuse et se marie particulièrement bien avec l'agneau...



## L'espuma au chorizo

- Coupez le chorizo en tranches puis en petits dés. Réservez quelques dés pour la décoration.
- Dans une casserole, versez la crème liquide et le chorizo. Amenez à ébullition et coupez de suite le feu. Filmez la casserole avec du film alimentaire et laissez infuser une dizaine de minutes. Puis filtrez pour ne garder que la crème.
- Versez la crème dans votre siphon et fermez-le avec le bouchon. Introduisez une ou deux cartouche de gaz selon le volume de votre siphon: à savoir deux cartouches pour un siphon d'un demi litre ou d'un litre ou une cartouche pour un siphon d'un quart de litre. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau. Réservez au frais. Pour plus de renseignement sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

Si vous n'avez pas de siphon montez la crème infusée au

chorizo bien froide en chantilly. réservez-la au frais en attendant de servir.



Tous les éléments sont prêts.

## Dressage

- Garnir les fonds de tarte avec un peu de purée d'ail.
  - Puis ajoutez une couche de purée de petit pois.
  - Puis disposez par dessus les petits pois, des dés de chorizo et quelques petites fleurs de ciboulette.
  - Disposez les tartelettes dans les assiettes et ajoutez l'espuma au chorizo à l'aide de votre siphon. Si vous n'avez pas de siphon déposez une cuillerée de chantilly à côté de la tarte. Comme j'ai utilisé les petits pois de mon jardin j'ai ajouté en décoration des pousses de petits pois...
-

# Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

Voici une recette que vous pouvez servir soit comme une entrée pleine de fraîcheur soit en fin de repas car elle marie subtilement fromage et dessert fruité. La mousse de chèvre, présentée dans une corolle croquante comme une petite tartelette, est délicatement parfumée au thym et les billes de melon amènent une petite pointe de douceur relevée par un léger assaisonnement. En plus c'est une recette sans difficulté technique!

Petite astuce: la Mousse de chèvre au thym peut commencer à être préparé la veille: elle sera encore plus parfumée!

## Ingrédients pour la Mousse de chèvre au thym (6 personnes) :

Pour le melon

- un beau melon
- sel
- une noix de beurre
- poivre long moulu: c'est un poivre très parfumé mais qui ne se broie pas avec un moulin (il est trop dur). Il faut donc le pulvériser dans un petit mixeur et le conserver moulu dans une boîte hermétique. Vous pouvez aussi choisir à la place du poivre du timut qui a un petit parfum d'agrumes...

Pour le chèvre

- 160 g de chèvre frais
- quatre belles branches de thym frais
- 160 g de crème liquide entière
- sel

- des feuilles de pâte filo ( une à deux par personne en fonction de leur grandeur)
- beurre
- quelques feuilles d'épinards ou de salade pour la présentation si vous servez ce plat en entrée

## Matériel

- un siphon. Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

## Préparation

Pour le melon

- Coupez le melon en deux et ôtez les graines.
- Prélevez des billes de melon à l'aide de la cuillère parisienne. Réservez les billes au frais.

Pour le chèvre:

- Faites chauffer le chèvre avec la crème et le thym. Puis quand le mélange est chaud, ôtez du feu et recouvrez de film alimentaire. Laissez infuser 20 mn.
- Au bout des 20 mn filtrez la préparation , mixez-la rapidement juste pour qu'elle soit bien fluide, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.
- Quand la crème est bien froide versez la dans votre siphon (pour tout connaitre sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#)). Vous pouvez préparer cette crème au thym la veille: dans ce cas laissez-la au frais toute la nuit sans ôter le film alimentaire de la

casserole et filtrez-la juste avant de la verser dans votre siphon.

On s'occupe maintenant des feuilles de filo.

- Beurrez les feuilles de pâte filo à l'aide d'un pinceau.
- Pliez les feuilles en deux ou en quatre selon leur grandeur et disposez-les dans des moules en silicone ou en inox bien beurrés. Enfournez à 180° degrés pendant 10 à 15 mn suivant les fours.

## **Finitions et dressage**

- Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre, sel et poivre long. Le but n'est pas de les faire cuire mais juste de les tiédir et de les enrober de beurre assaisonné.

Il ne reste plus qu'à dresser: disposez un petit panier en pâte filo et remplissez-le de mousse de chèvre; saupoudrez de quelques petites feuilles de thym frais. Disposez des billes de melon tout autour ainsi que quelques feuilles d'épinards...Et on se régale!

---

## **Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes**

Je vous ai déjà fait découvrir la merveilleuse cuisine du chef Christophe Pauly du restaurant « Le coq aux champs » à Soheit-Tinlot, près de Liège en Belgique en vous livrant la recette de son délicieux pain si facile à faire (pour la recette cliquez [ici](#)). Aujourd'hui je vous dévoile la base d'un de ses desserts fétiche: la Crème aérienne au chocolat. Le

chef la sert avec une base de caramel et de la glace vanille mais je préfère lui apporter un côté croustillants avec ces petites pépites au chocolat qui sont de véritables gourmandises ...

## Ingrédients de la Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes (pour 4 personnes)

Pour la crème aérienne au chocolat

- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 150 g de blanc d'œuf: vous **ne monterez pas** les blancs en neige mais vous les incorporerez directement à la crème...
- 200 g de chocolat noir en pistole ou coupé en petits morceaux pour facilité sa fonte. J'utilise du chocolat noir Manjari de la marque Valrhona. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour la chantilly

- 45 g de crème liquide entière
- 15 g de mascarpone
- 10 g de sucre semoule
- quelques gouttes de vanille liquide

Pour les pépites croustillantes

- 10 g de mycryo. C'est de la poudre de beurre de cacao. Même si on en utilise peu pour cette recette elle est indispensable car elle protégera la feuillantine de l'humidité du chocolat. Vos pépites resteront bien croquantes grâce à lui! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- 40 g de chocolat au lait. J'utilise du chocolat Jivara de la marque Valrhona. vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

- 60 g de feuillantine: la feuillantine est réalisée à partir de crêpes dentelles. Vous pouvez donc acheter des crêpes dentelles et les écraser mais vous n'obtiendrez pas un mélange de brisures régulières. Si vous préférez en acheter vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- Et quelques décoration en chocolat ( il m'en restait de ma bûche Forêt Noire; pour la recette cliquez ici). Si vous n'avez pas de décorations en chocolat vous pouvez ajouter un biscuit ou une gaufrette.

## Matériel

- un siphon; je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

On commence par les pépites croustillantes

- Versez le mycryo dans un bol et faites-le fondre au bain marie. Il doit être complètement fondu.
- Versez la feuillantine dans le mycryo et mélangez bien avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Mélangez bien le chocolat à la feuillantine avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.
- Étalez la feuillantine sur une surface anti adhésive et laissez prendre le chocolat. Vos pépites au chocolat au lait sont prêtes. Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique. Cachez bien la boîte car si

vous avez des petits gourmands à la maison tout va vite disparaître!

Pour la crème aérienne au chocolat

- Faites chauffer la crème à 90°: il ne faut pas qu'elle atteigne l'ébullition.
- Versez la crème sur le chocolat coupé en morceaux. Attendez deux minutes puis mélangez avec une maryse jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Attendez encore quelques minutes: le mélange doit être à **moins de 60°** lorsque vous y ajoutez les blancs d'œuf (non battus en neige je le rappelle). Mélangez bien à la maryse.
- Versez dans un siphon d'un demi litre et vissez deux cartouches de gaz. Secouez bien. Soit vous avez un siphon ISI Thermo Whip et la température interne se maintient 2 heures en laissant le siphon à température ambiante, soit vous avez un siphon Gourmet Whip et vous pouvez maintenir le siphon au bain marie (60°) contrairement au précédent. Pour tout connaître sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

Pour la chantilly

- Versez la crème, le sucre et le mascarpone dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre. La crème doit avoir une bonne tenue. Réservez au frais.

## Dressage

- Déposez des pépites croustillantes dans le fond du bol puis pochez par dessus de la crème au chocolat avec le siphon.

- Posez une cuillerée de chantilly au milieu et saupoudrez de pépites croustillantes. Décorez avec vos décoration en chocolat, des petites billes de meringue chocolatées, une langue de chat...C'est un petit bonheur de gourmandise!