

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 préparée la veille: elle sera encore plus parfumée!



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

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.



iSi 1603 Siphon

- 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.



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.



Prélevez des billes de melon

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.



Faites chauffer le le chèvre
avec la crème et le thym



Filmez et 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.



Filtrez la préparation



Mixez la crème

- Quand la crème est bien froide versez la dans votre siphon (pour tout connaître 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.



Versez la crème
dans le siphon

On s'occupe maintenant des feuilles de filo.

- Beurrez les feuilles de pâte filo à l'aide d'un pinceau.



Beurrez les feuilles de pâte filo

- 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.



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.



Faites revenir rapidement les billes de melon avec une noix de beurre , sel et poivre

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

se régale!



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties



Mousse de chèvre au thym et ses billes de melon rôties

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 ...



Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes

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:



Top cake - Fèves chocolat noir Valrhona Manjari 64% 500g

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.



Poudre de beurre de cacao Callebaut Mycryo 600 g

- 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.



Valrhona - Fèves chocolat lait Valrhona jivara 1kg

- 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:



Top cake - Pailleté feuilletine / feuillantine (crêpes dentelles)

- 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 ajoutez 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.



iSi 1603 Siphon

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 le mycryo dans un bol

et faites -le fondre au bain
marie



Le mycryo doit être
complètement fondu

- Versez la feuillantine dans le mycryo et mélangez bien avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.



Mélangez bien avec une
maryse pour bien enrober la
feuillantine

- Faites fondre le chocolat au bain marie.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Mélangez bien le chocolat à la feuillantine avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.



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!



Étalez la feuillantine sur une surface anti adhésive et laissez prendre le chocolat

Pour la crème aérienne au chocolat

- Faites chauffer la crème à 90°: il ne faut pas qu'elle atteigne l'ébullition.



Chauffez la crème, le lait et la moitié du sucre dans une casserole

- 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.



Mousseline chocolat

- 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 connaitre sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Versez le tout dans votre siphon

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.



Montez la crème en chantilly

Dressage

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



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!



Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes

Vitello tonnato basse température

Le vitello tonnato est un plat italien que j'aime beaucoup déguster. Mais souvent la viande est beaucoup trop dure et la sauce un peu lourde. C'est pour cela que je vous propose de cuire la viande basse température pour lui conserver toute sa tendreté: essayez, vous allez voir la différence! Je le sers

avec quelques pousses de jeunes salades agrémentées de suprêmes de pamplemousse qui apportent de la fraîcheur. J'utilise également un siphon pour la sauce aux câpres et anchois dans le but de l'alléger. Et je vous propose une jolie présentation! Elle change des tranches de viande tellement recouvertes à la louche de sauce que l'on ne sait même plus ce qui se cache dessous...

Si vous n'avez pas de matériel basse température vous pouvez vous approcher du résultat optimal de cuisson apporté par la basse température en cuisant votre pièce de veau tout simplement au four traditionnel à 70 ° pendant 2 heures.



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.

Pour plus d'explications sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez [ici](#).

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



Vitello tonnato basse température

Ingrédients pour ce Vitello tonnato (8 personnes)

- un beau rôti de veau d'environ 900 g
- une gousse d'ail
- des pousses de salade (roquette, mâche, betterave...)
- des câpres à queue pour le dressage
- 100 g de thon au naturel égoutté et émietté
- un gros pamplemousse rose

Pour la sauce

- un œuf entier
- 15 cl d'huile d'arachide
- une cuillerée à café de vinaigre balsamique
- des petits câpres (une cuillerée à soupe)
- 3 filets d'anchois

- 60 g de thon au naturel égoutté et émietté (en plus des 100 g mentionnés au-dessus)
- une cuillerée à café de jus de cuisson de la viande
- sel, poivre

Matériel

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



- FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur 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

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



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

- Et 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"**



Préparation

Commencez la veille pour le lendemain ou le matin pour le soir

par la cuisson du veau: il faudra attendre que le rôti soit cuit puis bien refroidi pour le couper en fines tranches.

- Coupez la gousse d'ail en très fine brunoise.



Coupez la gousse d'ail en très fine brunoise

- Massez le rôti de veau avec une bonne huile d'olive. Salez et poivrez.



Massez le rôti de veau avec une bonne huile d'olive

- Posez le rôti sur l'extrémité d'une feuille de film alimentaire. Parsemez-le de brunoise d'ail.



Posez le rôti sur
l'extrémité d'une feuille de
film alimentaire

- Roulez la pièce de viande de manière à former un beau boudin bien serré. Faire un boudin permet à la viande de cuire en prenant une jolie forme ronde à la cuisson sous vide: vous obtiendrez ainsi de plus belles tranches à la coupe. **Attention: si au lieu de la cuisson sous vide, vous préférez cuire votre viande au four dans une cocotte à 70 ° pendant 2 h n'emballez surtout pas le rôti dans du film alimentaire.**



Roulez la pièce de viande de
manière à former un beau
boudin bien serré

- Mettre la viande de veau sous vide et la cuire à l'aide du thermoplongeur à 63° pendant 1 heure 30.



Mettre la viande de veau sous vide et la cuire à l'aide du thermoplongeur à 63° pendant 1 heure

- A la fin de la cuisson laissez la viande sous vide et mettez-la au frais. Vous la trancherez finement au dernier moment avec une trancheuse électrique ou un grand couteau très bien aiguisé.

Pour la sauce

Réalisez une mayonnaise avec **l'œuf entier** (si si, vous pouvez tout à fait utiliser un œuf entier pour une mayonnaise!). Pourquoi me direz-vous? Comme il n'y a pas de crème dans cette préparation qui doit passer au siphon nous avons besoin d'un ingrédient qui puisse stabiliser et à emprisonner les bulles d'air à la place de la crème. Il nous faut donc des protéines: le blanc d'œuf va remplacer la crème.

- Donc montez votre mayonnaise avec une cuillerée à café de vinaigre balsamique et 15 cl d'huile d'arachide. Poivrez mais ne salez pas! Comme on va rajouter des anchois on rectifiera éventuellement en sel par la suite.
- Quand la mayonnaise est prise rajoutez 60 g de thon égoutté et émietté, les anchois et une cuillerée à café de petits câpres. Mixez très finement.



Quand la mayonnaise est prise rajouter 80 g de thon égoutté et émietté, les anchois et une cuillerée à café de petits câpres

- Passez la préparation au chinois (opération **indispensable**, au risque de boucher votre siphon avec une petite particule d'aliment qui n'aurait pas été bien mixée...) et versez-la dans votre siphon.



Passez la préparation au chinois

- Versez la préparation dans votre siphon; insérez la ou les cartouches de gaz (ici c'est un siphon d'un litre : il faut donc deux cartouches). Secouez et mettez au frais. **Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.**



Versez le tout dans votre siphon

Il ne reste plus qu'à dresser.

Dressage:

Deux dernières préparations:

- Préparez une petite vinaigrette avec de l'huile d'olive, un peu de jus de citron et de la fleur de sel. Mélangez bien vos pousses de salade avec cette vinaigrette.
- Pelez à vif votre pamplemousse à l'aide d'un petit couteau qui coupe bien: coupez les deux extrémités du pamplemousse et ôtez l'écorce sur les côtés. Maintenant que la chair est à vif, prélevez les quartiers de manière à ne plus avoir de « peau »: on appelle cela des suprêmes.



Ôtez la peau du pamplemousse



Prélevez les suprêmes de pamplemousses

- Disposez dans votre assiette de belles tranches de viande en rosace et coiffez l'extrémité de cette dernière avec la salade. Parsemez de câpres, de morceaux de suprêmes de pamplemousse et de miettes de thon. Façonnez un petit nid dans la salade et pochez-y la sauce à l'aide du siphon. C'est prêt, très frais et abominablement tendre et gourmand!



Vitello tonnato basse température



Vitello tonnato basse température

Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx (Emission « Les carnets de Julie »). Recette en vidéo

Voici aujourd'hui une recette de Gâteau aérien au chocolat hyper originale, bien sûr gourmande, mais surtout **sans cuisson**! Et cerise sur le gâteau... il est réalisé en 10 minutes.

Et oui vous avez bien lu... Tout cela grâce à l'ingéniosité et au talent du chef Thierry Marx qui nous a proposé il y a quelques temps cette recette dans l'émission culinaire « Les carnets de Julie ».

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois en compagnie de Julie Andrieu et du chef Thierry Marx. Leur complicité à l'écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx! Si vous aimez cuisiner c'est une mine de connaissances culinaires.



Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx

Ingrédients : pour 6 personnes

Pour le gâteau

- 180 g de chocolat 70% cacao
- 220 g de lait 1/2 écrémé. Je préfère utiliser du lait entier...
- 3 g d'agar-agar bio
- Le chef n'ajoute rien d'autre à la préparation: je me suis permise d'y ajouté une pincée de fleur de sel (exhausteur de goût) et une cuillerée à café rase d'anis étoilé en poudre pour apporter un petit parfum.

Pour la chantilly

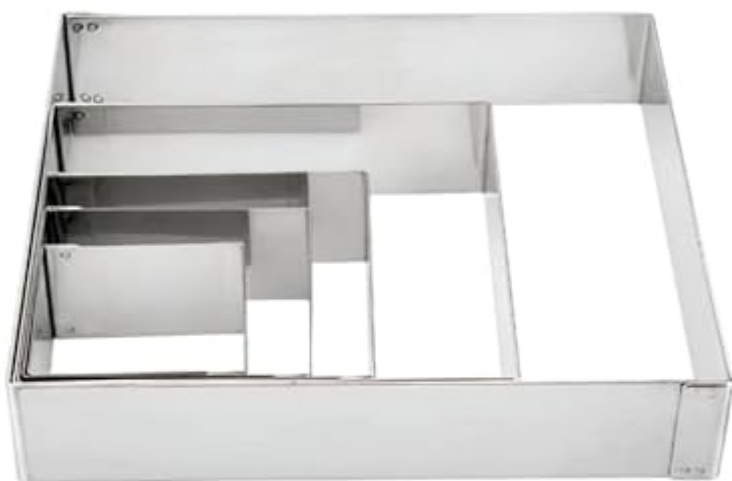
- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 10 g de sirop d'agave ou tout autre sirop de votre choix (sirop de sucre de canne, au gingembre, au caramel...)

Pour la garniture

- des framboises...Ce n'est plus la saison et j'ai préféré réaliser la recette avec des brisures de marrons glacés.

Matériel

- un cercle carré de 14 cm sur 14 cm. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lacor 68441 Cercle Carre pour Pâtisserie 14 X 14 cm

- du film alimentaire
- un siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Je vous conseille grandement la marque ISI.



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

- une poche à douille

Préparation

- Commencez par préparer votre moule. Quelque soit le moule utilisé, chemisez-le avec un film alimentaire: le démoulage sera plus facile.



Chemisez le moule avec un film alimentaire

- Assouplissez le mascarpone avec une fourchette et ajoutez la crème fraîche. Montez le tout en chantilly au fouet . Ajoutez le sirop que vous avez choisi quand la chantilly est montée .



Montez la crème fraîche en chantilly

- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar pendant une minute.



Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar

- Versez le lait sur le chocolat en morceaux. Bien mélangez.



Versez le lait sur le
chocolat en morceaux

- Versez l'ensemble dans un siphon: n'oubliez pas de passer la préparation au travers d'un tamis en versant. Introduisez une cartouche de gaz. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau.



Versez l'ensemble
dans un siphon

- Versez la préparation chaude dans le moule à l'aide du siphon et placez au frais pendant 10 minutes.



Versez la préparation dans le moule

- Démoulez le gâteau refroidi.



Démoulez le gâteau refroidi

- Coupez le gâteau en rectangles réguliers.



Coupez le gâteau en rectangles réguliers

- Dressez votre dessert accompagné de chantilly.



Dressez votre dessert accompagné de chantilly

- Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés.



Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés



Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx



Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx

Retrouvez « L'émission les carnets de Julie » et les étonnantes recettes, conseils, et astuces du chef Thierry Marx accompagné de Julie Andrieu tous les samedis à 16H15 sur France 3 !

Crème de gorgonzola, granité au champagne

J'aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromage. Mais c'est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une interprétation d'une recette de l'excellent chef Christophe Hardiquet (restaurant Bon Bon à Bruxelles, 2 étoiles) qui allie à la fois fromage et fraîcheur et remplacera élégamment votre plateau de fromage en attendant le dessert.

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2016 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En entrée,** un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En plat de résistance:** Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **Le fromage:** Crème de gorgonzola, granité au champagne.
- **Et la bûche,** en rappel de l'entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez [ici](#).



Crème de gorgonzola, granité au champagne

Ingrédients (pour environ 6 personnes) :

- une petite bouteille de champagne
- 120 g de gorgonzola
- 90 g de crème liquide entière
- poivre



Ingrédients

Matériel:

- Une poche à douille ou un siphon.

Préparation:

- Versez le champagne dans un grand plat. Ne mettez pas plus d'un centimètre d'épaisseur de champagne dans le plat. Mettez le plat au congélateur. Puis toutes les demi heure grattez le champagne avec une fourchette: il va cristalliser en glace au fur et à mesure. Comptez trois à quatre heures.



Versez le champagne dans un grand plat

- Dans une casserole faites fondre le fromage.



Faire fondre le fromage

- Passez-le au tamis pour en ôter les petits particules bleues (ce sont les moisissures du fromage qui ne seront pas très jolies lors du dressage et qui risquent de boucher votre siphon si vous en utilisez-un). Rajoutez la crème liquide et mettez au frigo.



Filtrez la préparation

- Quand la préparation est devenu **bien froide**, montez alors le mélange en chantilly.



Montez la crème en chantilly

- Mettez le mélange dans une poche à douille ou un siphon. Pour en savoir plus sur l'utilisation du siphon cliquez [ici](#).



Mettez votre préparation dans une poche à douille ou un siphon

Dressage :

- Dans des petits bols (que vous aurez préalablement mis au frais) déposez une cuillerée à soupe de granité de champagne.



Déposez une belle cuillerée de granité dans votre petit bol

- Puis dressez la crème au gorgonzola par dessus (avec le siphon ou votre poche à douille).



Puis pochez la crème au
gorgonzola par dessus

- Et quelques tours de moulin à poivre...Ne tardez pas à déguster!



Un petit tour de poivre...et
servez immédiatement

Voici la photo du plat original du chef Christophe Hardiquet:

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise

Comme la plupart d'entre vous j'adore les choux à la crème. J'ai eu envie de les revisiter après avoir vu une vidéo sur internet proposant de mouler la pâte à choux sur l'envers d'un moule puis de la frire après congélation de manière à former une petite coupe croustillante en pâte à choux frite. Mais la texture ne m'a pas emballée : j'ai donc retenté cette recette en utilisant plutôt une pâte à churros et là c'était parfait! En plus la pâte à churros est simplissime à faire pour ceux et celles que la pâte à choux effraie un peu.



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise

Ingédients: pour environ une dizaine de coupes

Pour la pâte à churros

- 250 g de farine tamisée
- plus ou moins 380 g d'eau selon le taux d'humidité de votre farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 3 cuillerées à soupe de fleur d'oranger

Pour le tartare de fraises

- 20 fraises et quelques unes en plus pour la décoration
- une cuillerée à soupe de lemon curd. Pour la recette du lemon curd fait maison cliquez [ici](#)
- une cuillerée à soupe de sucre en poudre

- coulis de fraises: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de fraises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais.

Pour la chantilly

- 300 g de crème fraîche liquide froide
- une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne (ou mieux un bon sirop Monin comme le sirop « Tarte au citron«)

Matériel

- un siphon (si vous n'en avez pas, montez la crème au fouet)
- moule à muffin en fer ou en silicone: j'ai utilisé un moule à muffin en silicone



Moules à muffin

Préparation

Tartare de fraises

- Commencez par préparer le tartare de fraises. Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoises).



Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoise)

- Ajoutez le lemon curd et le sucre. Mélangez délicatement et réservez au frais.



Ajoutez le lemon curd et le sucre

La chantilly

- Montez la crème et le sirop en chantilly soit au fouet soit utilisez un siphon.
- Pour la recette de la chantilly cliquez [ici](#).



Montez la crème en
chantilly

Les coupes en churros

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine

- Amenez l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et les 20 g de
beurre à ébullition.



Faire chauffer l'eau et le
beurre

- Versez l'eau sur la farine et mélangez énergiquement: ne versez pas la totalité de l'eau. Gardez en un peu car la quantité d'eau utilisée dépend du taux d'humidité de la farine que vous utilisez. La pâte doit avoir la texture d'une pâte à choux.



Versez l'eau sur la farine
et mélangez énergiquement



La pâte doit avoir la texture d'une pâte à choux

- Mettez votre préparation dans une poche à douille (douille à votre convenance: unie ou cannelée).



Remplissez une poche à douille avec la pâte à choux

- Graissez le dessous de vos moules avec un spray d'huile.



Graissez le dessous de vos moules avec un spray d'huile

- Pochez votre pâte autour de vos moules. Puis congelez l'ensemble.



Pochez votre pâte autour de vos moules.



Pochez votre pâte autour de vos moules.

- Faites frire les coupes de pâte encore congelées dans l'huile chaude (180°).



Faites frire les coupes de pâte encore congelées dans l'huile chaude

- Égouttez et déposez les coupes sur du papier absorbant. Saupoudrez généreusement de sucre glace.



Égouttez et déposez les coupes sur du papier absorbant

Dressage

- Remplissez les coupes de tartare de fraises.



Remplissez les coupes de tartare de fraises

- Pochez un dôme de chantilly et recouvrez d'un filet de coulis de fraises. Saupoudrez de sucre glace. C'est tout simplement exquis!



Pochez un dôme de chantilly et recouvrez d'un filet de coulis de fraises



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise

Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette

Un plateau de fromages après un repas de fêtes est toujours un peu lourd. Mais pour beaucoup d'entre nous il n'y a pas de bon repas sans bons fromages. Je vous propose donc une autre façon d'apprécier le fromage en proposant une seule variété mais présentée d'une façon originale

C'est une recette ultra facile qui ne vous demandera que quelques minutes de préparation. Il vous faudra vous équiper d'un siphon.



Mousse aérienne de brie aux noisettes et piment d'Espelette

Besoin d'autres idées pour votre menu de Noël? Retrouvez toutes mes recettes de fêtes en cliquant [ici](#).

Difficulté: très facile

Ingrédients: pour 4 personnes

- 100 g de brie (croûte comprise). Pour cette recette, je vous conseille d'acheter le brie chez votre fromager: il faut en choisir un qui ne sois pas trop fait.
- 2 dl de crème fraîche liquide entière
- 1 dl de lait entier
- 4 belles branches de thym **frais**
- piment d'Espelette
- une quinzaine de noisettes sans peau

Matériel:

- un siphon
- facultatif: un embout » aiguille ». Cet embout vous permettra de faire un dôme beaucoup plus lisse qu'avec un embout habituel. Mais vous pourrez faire une très jolie présentation avec un embout classique fourni avec votre siphon.



embouts fins
isi

Préparation:

- Passez les noisettes au four à 180° pendant quelques minutes (5 à 8 mn) pour les dorer. Surveillez les bien: elles doivent être bien dorées mais pas brûlées.



Passez les noisettes au four
à 160° pour les dorer

- Quand les noisettes sont refroidies, placez les dans un sachet puis écrasez les avec un rouleau à pâtisserie

pour obtenir des petits éclats.



Écrasez les noisettes

- Dans une casserole versez le lait, la crème, le fromage coupé en petits morceaux (pour faciliter sa fonte) et les branches de thym. Cuire à feu doux et mélangez constamment jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Portez à ébullition, coupez le feu dès l'ébullition atteinte et laissez infuser une quinzaine de minutes.



Versez le lait, la crème, le fromage coupé en morceaux et les branches de thym

- Filtrez le mélange pour en ôter les petits morceaux qui pourraient boucher l'embout de votre siphon..



Filtrez le mélange

- Versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon de 5 dl) et mettre au frais.



Versez le tout dans votre siphon

- Faire un dôme de mousse dans un joli bol. Puis saupoudrez de piment d'Espelette et de noisettes. Voici la vidéo du dressage:



Puis saupoudrez de piment
d'Espelette et de noisettes



Mousse aérienne de brie aux
noisettes et piment
d'Espelette



Mousse aérienne de brie aux
noisettes et piment
d'Espelette

Et voici comment présenter autrement un fromage... Miam...

Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Encore une fois l'émission « Le Meilleur Pâtissier » nous fait voyager cette semaine avec les gâteaux d'ici et d'ailleurs et en particulier avec le Brandy Snap. Ce n'est pas vraiment un gâteau mais un biscuit ressemblant fort aux cigarettes russes, parfumé au gingembre et au golden syrup. Il est fourré d'une onctueuse crème fouettée au Brandy...Il est tellement bon et croquant qu'on le dévore en un éclair d'où son nom (« *snap* » signifiant à la fois « *craquement* » et « *instantané* » en anglais).



Brandy Snaps

Il ne présente aucune particularité technique et se réalise facilement. Il vous faut trouver du golden sirup (sirop de sucre roux d'invention anglaise datant de 1883) mais vous pouvez le remplacer par du sirop d'érable. Dans ce cas rajoutez une pincée de sel car le golden syrup est un peu salé...

L'émission « Le Meilleur Pâtissier » existe aussi chez nos amis anglais sous le nom de « The Great British Bake Off » et notre Mercotte nationale est remplacée par la non moins célèbre Mary Berry. Vous trouverez **en fin d'article trois vidéos** de l'émission anglaise qui portent justement sur l'art des Brandy Snaps... en anglais mais vous apprendrez beaucoup de

la vidéo même si vous ne maîtrisez pas la langue de Shakespeare!

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
 - Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
 - Le Baklava, le sultan des gâteaux
 - Le Krantz cake
 - La Feuille d'automne
 - Tarte bourdaloue à l'ananas
 - L'île flottante, caramel beurre salé
-

Pour 10 à 12 biscuits

Ingrédients pour les biscuits:

- 55 g de beurre
- 55 g de sucre roux
- 55 g de golden sirup: vous le trouverez dans les épicerie fines ou parfois dans certains super marchés au rayon » épiceries du monde »
- 50 g de farine **tamisée**
- une cuillerée à café de jus de citron
- une cuillerée à café de gingembre en poudre

Ingrédients pour la garniture:

- 25 cl de crème fraîche liquide **entière**
- 2 cuillerées à café de Brandy. Pour ceux qui n'aime pas l'alcool vous pouvez le remplacer par du sirop parfumé à la rose, à l'amaretto, etc...(je vous conseille la marque Monin, le top des sirops)

- deux cuillerées à café de sirop de canne (évidemment, n'en mettez pas si vous avez opté pour l'option sirop parfumé à la place du Brandy)

Matériel

- une poche à douille avec une douille spéciale (en aiguille pour faciliter le remplissage des biscuits) ou un siphon



Douille aiguille

- du papier cuisson
- des petits cylindres en bois (longues poignées des cuillères en bois par exemple) ou des petits cylindres en acier ou encore des petits moules individuels en silicone pour faire des minis cakes (solution la plus facile mais tout aussi jolie!). Ils vont servir à mouler et donner une belle forme aux biscuits.

Préparation:

Pour les biscuits

- Coupez une douzaine de carrés de papier cuisson

d'environ 13 cm de côté. Posez en cinq maximum sur votre plaque de four. C'est un petit truc dont vous allez comprendre l'intérêt quand vous moulez vos biscuits à la sortie du four.



Coupez une douzaine de carrés de papier cuisson

- Beurrez généreusement les manches de vos cuillères en bois ou cylindres métalliques. Réservez de côté.



Beurrez généreusement les manches de vos cuillères en bois ou cylindres métalliques

- Versez le beurre, le sucre roux dans une petite casserole versez le golden syrup par dessus. Chauffez à feu **doux** (4 sur ma plaque à induction) pendant environ 10 à 15 mn en mélangeant régulièrement. Il faut que le

sucre roux soit **complètement** fondu: en grattant le fond de la casserole avec la spatule vous ne devez plus voir ou sentir de petits grains de sucre.



Chauffez à feu doux

- Ôtez du feu quand le sucre est complètement fondu et attendez 3 minutes. Versez alors la farine, le gingembre et le jus de citron. Mélangez bien avec la spatule.



Versez alors la farine, le gingembre et le jus de citron

- Versez une belle cuillerée à café du mélange sur chaque carré de papier cuisson.



Versez une belle cuillerée à café du mélange sur chaque carré de papier

- Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 10 à 12 m. Surveillez bien en fin de cuisson pour que les biscuits soient bien dorés et caramélisés mais pas brûlés...



Les biscuits sont bien dorés

- Retirez du four. Laissez les biscuits sur la plaque encore chaude et prenez les un par un et au fur et à mesure que vous les enroulerez autour de vos cylindres (d'où l'avantage d'avoir découpé le papier en carrés individuels...). Tous les biscuits restent sur la plaque encore chaude pendant que vous n'en manipulez qu'un. Cela vous donne un peu plus de temps pour mouler vos biscuits car ils refroidissent très vite hors de la plaque chaude. Il faut que le biscuit ne soit pas trop

mou mais un peu comme une pâte à modeler: c'est une question de timing. Enroulez chaque disque tiède sur un cylindre et laissez refroidir quelques minutes. Attention c'est du caramel chaud: utilisez le carré de papier pour manipuler les biscuits et les enrouler autour des cylindres. Quand ils ont complètement refroidi démoulez les en les glissant le long de vos cylindres. Procédez à la deuxième fournée (cinq ou six autres petits biscuits): ne cuisez pas trop de biscuits en même temps car ils auront refroidis et durcis avant que vous ayez le temps de les mouler.



Enroulez les biscuits autour de vos cylindres



Démoulez les biscuits

- Si vous avez opté pour la solution de facilité avec les petits moules à cake individuels, insérez un disque de biscuit dans chaque empreinte et moulez bien le fond de

façon à avoir une base bien plate. Laissez refroidir. Vous avez ainsi des petits paniers au lieu des biscuits en forme de cigarette.

La chantilly:

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol avec le Brandy et le sirop de canne. Montez votre chantilly au batteur électrique (ou à la main pour les courageuses ou les petits musclés): vous pouvez ajouter deux ou trois gouttes de citron pour que la chantilly prenne bien.



Montez la chantilly

- Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille « aiguille ». Vous pouvez également vous servir d'un siphon pour faire la chantilly. Si vous voulez en savoir plus sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez **ici** ou si vous une recette de chantilly originale cliquez **ici**.



Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille » aiguille »

- Puis fourrez les biscuits de crème. Il n'y a plus qu'à croquer. Vous pouvez servir ces Brandy Snaps avec le thé, un café, au goûter ou même en bouchées dessert pour un buffet.
- **Petite précision importante:** les Brandy Snaps **non fourrés de chantilly** se conservent à l'abri de l'humidité deux ou trois jours dans une boîte hermétique. Fourrez-les de chantilly juste au moment de les croquer car la chantilly va avoir pour effet de les ramollir au bout de quelques heures... Ils perdront ainsi tout leur croquant ce qui serait dommage.



Brandy Snaps version petit panier



Brandy Snaps traditionnels



Tea party and Brandy Snaps

Les vidéos : Le Meilleur Pâtissier anglais (The Great British Bake Off)

Réalisation de la pâte à biscuit des Brandy Snaps

Moulage des Brandy Snaps

Finition des Brandy Snaps

Oeuf parfait basse
température, crème de choux

fleur et tarama

J'ai récemment eu l'occasion de déguster un repas sublime au restaurant Bon Bon de Bruxelles. Je vous en parlerai bientôt plus longuement; j'en suis revenue sur un petit nuage avec plein d'idée de recettes. Voici la première! Le chef nous a proposé un œuf basse température, merveille de douceur et de saveur. J'ai donc essayé de le reproduire au plus proche...C'est délicieux, délicat et succulentissime. Alors régalez vous avec cet Oeuf parfait basse température, crème de chou fleur et tarama...



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.



Oeuf parfait basse température, crème de chou fleur et tarama

Ingrédients: pour 6 personnes

- un petit chou fleur
- un oignon jaune
- 300 ml de lait
- un œuf par personne
- du tarama (chez votre poissonnier)
- un pot d'œufs de truite. Le chef a utilisé du caviar à la place des œufs de truite.
- sel, poivre et une pointe de curry
- quelques pousses de shiso pour le dressage



Ingrédients

Matériel:

Pour plus de précision sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#)

- Il faut impérativement être équipé d'un thermoplogeur pour cette recette car l'œuf est extrêmement sensible aux variations de chaleur: les modes de cuisson traditionnels ne pas assez stables en température. Toutefois vous pouvez remplacer l'œuf basse température par un œuf poché.
 - un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

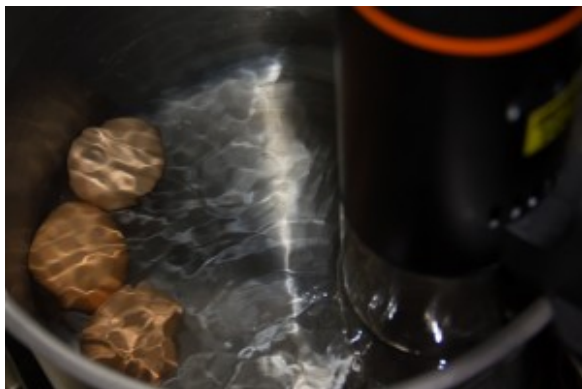


Aicok Cuisueur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Un siphon (facultatif)

Préparation:

- Plongez vos œufs dans votre cuve remplie d'eau et réglez votre thermoplongeur à 63°. Dès que la température est atteinte comptez 1 heure de cuisson. Vous pouvez sans problème laissez les œufs dans le bain marie 15 mn de plus pour les maintenir à température en baissant de un degré la température de cuisson. C'est l'avantage de ce mode de cuisson: la température idéale de cuisson atteinte votre aliment ne cuira pas plus: il est simplement gardé au chaud!



Comptez 1 heure de cuisson

Pendant la cuisson des œufs préparez la crème de chou fleur.

- Pelez l'oignon et détaillez le en rondelles.



Émincez l' oignon.

- Détaillez le chou fleur en sommités.



Détaillez le chou fleur
blanc en petites sommités

- Faites revenir les oignons dans une grande casserole

avec un peu de beurre pendant environ 10 mn.



Faites revenir les oignons

- Ajoutez les sommités de chou fleur et versez le lait. Cuire à feu doux 25 mn. Le chou fleur doit être bien tendre.



Mouillez avec le lait

- Avec une écumoire prélevez le chou fleur.



Avec une écumoire prélevez
le chou fleur

- Mixez le finement sans rajouter de liquide. Vous pouvez maintenant l'assaisonner: sel, poivre et éventuellement une pointe de curry.



Le crème de chou fleur est
prêt

Dressage:

- Dans le fond d'un joli bol déposez une petite cuillerée à café de tarama.



Déposez une petit cuillerée
à café de tarama

- Sortez les œufs du bain marie et cassez les dans une assiette creuse. Servez vous d'une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.



Cassez les dans une assiette creuse

- Servez vous d'une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.



Servez vous d'une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.

- Recouvrez de crème de chou fleur tiède. Si vous désirez une crème encore plus aérienne, utilisez un siphon pour le dressage de la mousse. Vous pourrez ainsi garder votre mousse au chaud jusqu'au moment de la servir. Pour en savoir plus sur l'utilisation de préparations chaudes au siphon, cliquez [ici](#).



Recouvrez de crème de chou fleur tiède.

- Puis posez une cuillerée à café rase d'œufs de truite (ou de caviar pour un jour de fête).



Puis posez une cuillerée à café rase d'œufs de truite

- Terminez par une pousse de shiso. Vous avez plus qu'à déguster: vous serez au paradis des gourmets...



Oeuf parfait basse

température, crème de choux
fleur et tarama

Je ne résiste pas à l'envie de vous montrer l'œuf parfait du chef Christophe Hardiquet servi dans sa coquille...Le chef a utilisé du caviar à la place des œufs de truite de mon interprétation.



Oeuf parfait, chou fleur,
tarama et caviar

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be

Crêpes, crème Délice au miel et pignons

Demain c'est la Chandeleur! Voici une recette de Roger Vergé, meilleur ouvrier de France, qui va ravir vos papilles. Les crêpes réalisées à partir de cette recette sont très légères et la crème aérienne qui les accompagne est une damnation...

Vous désirez d'autres recettes de crêpes?

- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez [ici](#).**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez [ici](#).**



Crêpes, crème
Délice au miel et
pignons

Pour environ 8 crêpes

Ingrédients pour la pâte à crêpe:

- 90 g de farine tamisée
- 2 oeufs
- 25 g de sucre
- 3 cuillerées à soupe de jus d'orange frais
- 20 cl de lait
- 30 g de beurre
- une pincée de sel



Ingrédients crêpes

Ingrédients pour la crème Délice au miel et pignons:

- 25 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d'oeufs
- 100 g de miel fondu. Choisissez un miel solide que vous ferez fondre au micro onde pour le rendre liquide.
- quelques gouttes de pastis
- 3 cuillerées à soupe de pignons



Ingédients crème Délice

Préparation

Pour la pâte à crêpes

- Faire blondir 30 g de beurre en beurre noisette. Pour cela faire fondre le beurre à feu doux sans le remuer pendant la cuisson. Le beurre va dorer et foncer au fur et à mesure de la cuisson. Il a alors une senteur de noisette d'où son nom. Laissez le un peu refroidir à température ambiante avant de l'incorporer à la pâte à crêpe.



Faire fondre le beurre de manière à obtenir un beurre noisette

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine

- Versez la farine dans un grand bol et mélangez la avec les œufs, le sucre, le sel, le jus d'orange.



Versez la farine, le sucre, le sel et les œufs dans un cul de poule

- Puis incorporez progressivement le beurre noisette tiède et le lait.



Mélangez le tout et ajoutez

le beurre



Puis ajoutez le lait

- Laissez reposer 30 mn.

Pour la crème Délice

- Commencez par griller à sec les pignons au four à 180° .



Faire griller les pignons à sec

- Montez la crème en chantilly pas trop ferme.



Montez la crème en chantilly

- Ajoutez les jaunes d'œufs à la crème.



- Faire fondre le miel au micro onde et ajoutez le à la crème. Le miel doit être chaud pour bien se mélanger à la crème mais pas bouillant. La consistance de la crème devient légèrement plus liquide.



Puis ajoutez le miel fondu

- Puis terminez par le pastis ; personnellement j'en

ajoute environ une cuillerée à soupe mais vous pouvez ne pas en mettre si vous n'aimez pas.



Et enfin le pastis

- Versez la crème dans un siphon.



Versez la crème dans un siphon

Fermez le siphon et insérez la cartouche de gaz (une cartouche pour un siphon de 500 ml et deux pour un siphon d'un litre, quelque soit la quantité de liquide que vous versez dedans). Réservez au frais.

Cuisson et préparation des crêpes

- Cuire les crêpes à la poêle avec du beurre.



- Roulez les crêpes.



Roulez les crêpes

- Parez les crêpes (coupez en le extrémités pour que les bords soient bien nets). Coupez les en trois tronçons de tailles différentes.



Parez les crêpes

Dressage

Dressez les tronçons de crêpes dans l'assiette: il faut que la base de chaque tronçon soit bien droite pour tenir debout, d'où l'utilité de bien couper les extrémités de la crêpe et d'en faire des tronçons bien nets.



Dressez les tronçons de crêpes dans l'assiette

- Remplir chaque tronçon de crème à l'aide du siphon.



Les remplir de crème

- Parsemez de pignons qui apporteront un petit croquant sympathique. C'est prêt à être dégusté!



Parsemez de pignons

Le saviez vous?

Roger Vergé est une des figures de la gastronomie française contemporaine. La passion de la cuisine lui vient de sa tante Célestine qu'il mettra à l'honneur dans ses nombreux livres.

Il a contribué au développement de la renommée de la cuisine française, notamment en s'associant avec Paul Bocuse et Gaston Lenôtre pour créer le Pavillon français à Walt Disney World à Orlando en Floride.

L'histoire de son restaurant « Le Moulin de Mougins » débute en 1969. Roger Vergé et sa femme Denise s'installent sur la

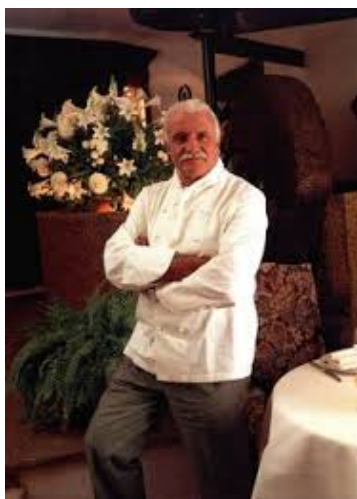
Côte d'Azur après des étapes à Cavalière et en Jamaïque. Très vite, le succès est au rendez-vous et la première étoile au Guide Michelin arrive en 1970. La deuxième est décrochée en 1972 et la consécration arrive en 1974 avec la troisième étoile.

Roger Vergé a également – dans les années 1970 – crée une deuxième adresse dans le cœur historique du village de Mougins : L'Amandier de Mougins. Anedocte, c'est à l'Ecole de l'Amandier de Mougins que j'ai fait mon premier stage de cuisine.

Beaucoup de chefs prestigieux ont officié dans ses cuisines sous sa direction : David Bouley, Daniel Boulud, Alain Ducasse, Jacques Chibois, Serge Chollet, Gilles Goujon, Denis Fétisson, Jacques Maximin, Daniel Rozier (chef pâtissier à l'Amandier) et bien d'autres.

En 2003, Roger Vergé se retire des fourneaux et cède Le Moulin de Mougins à Alain Llorca, jeune chef prometteur qui officiait alors au Negresco à Nice.

En 2006, La première édition du Festival international de la gastronomie et des arts de vivre de Mougins lui rend hommage pour sa contribution à la ville de Mougins et à la gastronomie.



Roger Vergé

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

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



Saint Jacques poêlées , mousse aérienne au céleri, sel fumé

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

Ingrédients pour 4 personnes

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

1/Pour la mousse de céleri

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



Ingrédient pour la mousse de céleri

2/Pour la réduction

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



Ingrédients pour la
réduction

Matériel

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

Préparation

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



Versez les pignons à sec
dans une poêle bien chaude



Les pignons sont grillés

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



Chauffez le vin avec le sucre

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



Versez dans une pipette

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



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

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



Détaillez le céleri en

petits cubes

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



Cuire le céleri dans le mélange crème lait.

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



Salez avec le sel fumé et poivrez.

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



Passez la crème obtenue au chinois

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



Versez la crème de céleri dans le siphon

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



Réservez à feu doux
au bain marie votre
Gourmet Whip

Dressage :

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



Poêlez les saint jacques

- Pendant la cuisson des Saint Jacques, versez la mousse

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



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

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



Disposez les Saint Jacques sur la mousse

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



▪ Terminez le dressage avec les pignons.



Le petit plus:

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

Chantilly à l'amande

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

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



Chantilly

Difficulté: facile

Ingrédients

1/Pour la chantilly

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



2/Pour les sablés

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



Préparation:

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.
- Versez le mélange dans un siphon d'un demi litre (ou un litre).
- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.

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

Le petit plus:

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

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



meli 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



crèmeux 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 déglacage

- 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 très 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

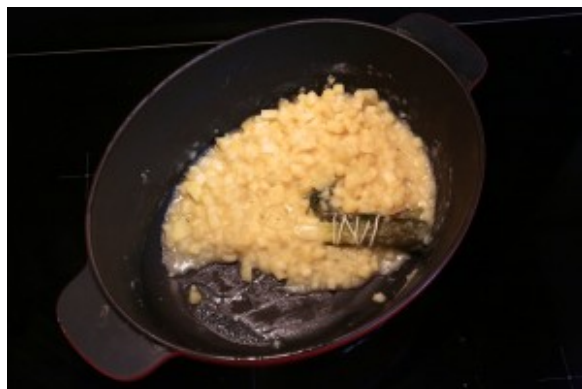
terre

- 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:

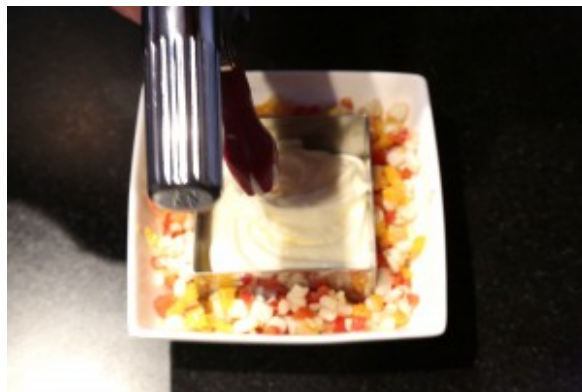
Nous avons donc les éléments suivants:

- le siphon de crémeux de pommes de terre
- le méli mélo de calmar
- les oeufs de saumon
- le jus de déglacage 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 déglacage sur la purée autour des œufs et sur le méli mélo: il apportera une petite touche d'acidité.



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

- Ôtez le cercle et dégustez!