Chips de chou frisé pour un apéritif croustillant

Le chou frisé ou chou kale fait parti des aliments riches en vitamines, minéraux, protéines, fibres et autres antioxydants. Encore peu connu il mérite vraiment que l'on s'y intéresse car son goût est un peu sucré et très doux . Vous pouvez le préparer en salade, cuit avec d'autres légumes ou vapeur.

Aujourd'hui je vous le propose juste passé quelques minutes au four accompagné d'une pointe de mayonnaise… C'est croustillant à souhait, facile à faire et c'est un amuse bouche original : vous pouvez même le préparer 2 ou 3 heures à l'avance. J'ai eu l'occasion d'en déguster ainsi au restaurant de Florent Ladeyn (Le Bloempot à Lille) et ce fut un régal (comme tout le repas d'ailleurs!).

Vous trouverez beaucoup plus facilement ce légume dans les épiceries bio…

Chips de chou frisé pour un apéritif croustillant

Ingrédients: comptez une belle feuille par convive

- quelques feuilles de chou kale
- sel et poivre du moulin

Pour la mayonnaise maison que vous pouvez aromatiser au curry, piment d’Espelette, cumin, paprika selon votre envie!

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1/4 de litre d’huile de pépin de raisin
- une cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 2 jaunes d’œuf
- poivre (poivre long, piment d’Espelette à votre choix) et sel

Préparation

- Préparez la mayonnaise avec les ingrédients cités ci-dessus.

Montez la mayonnaise

- Nettoyez les feuilles et essuyez-les bien.
- Ôtez la tige centrale de la feuille.

Ôtez la tige centrale de la feuille

- A l’aide d’un pinceau badigeonnez les feuilles d’huile d’olive. Disposez les feuilles dans un plat et enfournez à 180° pendant 5 à 8 mn suivant les fours. Déposez les feuilles de chou sur du papier absorbant et salez immédiatement. Puis donner un petit tour de poivre.

A l’aide d’un pinceau badigeonnez les feuilles d’huile d’olive

Disposez 3 ou 4 jolis bouts de feuille dans une petite assiette et ajoutez une pointe de mayonnaise; il ne reste plus qu’à croquer ces jolies feuilles transparentes et si croustillantes…

Chips de chou frisé pour un apéritif croustillant

J’utilise également cette recette pour agrémenter certains

plats comme par exemple ces queues de langoustes basse température accompagné d'un tartare d'avocat, courgette et coriandre. Le côté croustillant est très agréable et contrebalance le moelleux et la douceur du tartare… La recette sera en ligne la semaine prochaine!

Comment réaliser facilement des pommes soufflées

Les pommes soufflées…Un grand challenge pour tous les cuisiniers! Cette préparation, peut-être la plus compliquée en ce qui concerne la préparation des pommes de terre, est

technique et nécessite d’acquérir un véritable tour de main.

Dans la recette traditionnelle il faut deux friteuses, une à 180° et l’autre à 190°. Les tranches de pommes de terre doivent être extrêmement régulières et de même épaisseur. Elles sont à manier avec beaucoup de délicatesse: en effet c’est l’humidité contenue dans la pomme de terre qui, sous l’action de la chaleur, se transforme en vapeur qui va souffler la pomme. Il faut donc éviter de les percer !

Mais grâce au chef Philippe Meyers (restaurant Philippe Meyers, une étoile, à Braine L’Alleud en Belgique) voici une méthode quasiment infaillible pour obtenir de superbes pommes de terre soufflées, très croustillantes. Je l’ai testée et le résultat fut magnifique: des sublimes petites pommes de terre soufflées au ventre bien rebondi qui ont fait le régal de toute la famille! Alors vite à votre friteuse…

Pommes de terre soufflées

Ingrédients: Pour environ 20 pommes de terre soufflées de 4 cm de diamètre

- 3 ou 4 pommes de terre bintje (selon leur volume); choisissez vos pommes de terre bien arrondies
- huile de friture
- blanc d’oeuf légèrement battu
- fécule de pomme de terre
- sel

Matériel

- une petite spatule
- une mandoline indispensable pour obtenir des tranches fines et régulières. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Sterline Mandoline Professionnelle, Mandoline Réglable, Madoline Inoxydable, Trancheuse à Légumes, Mandoline Pommes de Terre, Trancheuses D’Aliments, Mandoline Julienne

- un petit emporte pièce rond d’environ 4 ou 5 cm de diamètre (ou toute autre forme qui vous plait)

Préparation

- Faites chauffer votre huile à 180°.
- Épluchez les pommes de terre. **Ne les lavez pas**: on a besoin de l’amidon pour que les tranches collent entre elles. Coupez les pommes de terre en fines tranches à la mandoline: l’épaisseur doit être au maximum de 2 mm, presque transparentes. Disposez-les sur votre planche de travail en deux rangées bien régulièrement au fur et à mesure de la découpe.

Coupez les pommes de terre en fines tranches à la mandoline

Disposez les tranches de pomme de terre sur votre planche de travail bien régulièrement au fur et à mesure de la découpe

- Battez légèrement le blanc d'œuf à la fourchette pour le rendre plus liquide. Badigeonnez **le dessus** de chaque tranche de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.

Badigeonnez chaque tranche de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau

- Puis saupoudrez les tranches de pomme de terre avec de la fécule de pomme de terre. Essuyez le trop plein de fécule avec un autre pinceau propre et sec.

Puis saupoudrez les tranches de pomme de terre avec de la fécule de pomme de terre

- Et on repasse du blanc d'œuf encore une fois **sur le dessus** des tranches de pomme de terre **mais que sur la rangée du haut** . En effet les tranches de la rangée du bas (sans deuxième couche de blanc d'œuf) vont être ensuite apposées sur celles de la rangée du haut: donc il est inutile de passer encore du blanc d'œuf.

Et on repasse du blanc d'œuf encore une fois sur le dessus des tranches de pomme de terre

- Puis on décolle une tranche de la rangée du bas (deux couches: blanc et fécule) et on vient l'apposer sur celle de la rangée du haut (trois couches: blanc, fécule et blanc). On lisse bien pour qu'il n'y ait plus d'air et qu'elles soient bien collées ensemble.

Apposez les deux tranches ensemble

- Puis on les découpe régulièrement à l'aide d'un emporte pièce. Suivant le diamètre des tranches vous pouvez faire une à deux découpes par tranches superposées.

Puis on les découpe régulièrement à l’aide d’un emporte pièce

- Ôtez alors le surplus de pomme de terre autour de vos découpes; Ne faites pas l’inverse à savoir essayer de décoller les rondelles avec un ustensile quelconque: vous pouvez endommagez le pourtour et votre pomme de terre ne soufflera pas à la cuisson. Utilisez une spatule pour manier et décoller les rondelles du plan de travail.

Ôtez alors le surplus de pomme de terre autour de vos découpes

Utilisez une spatule pour manier et décoller les rondelles du plan de travail

- Vérifiez la température de votre bain de friture: il doit être à 180°.

Température 180°

- Plongez les rondelles dans le bain d'huile. Opérez petite quantité par petite quantité. Elles vont vite remonter en surface; à ce moment il faut **les arroser d'huile** chaude en permanence à l'aide d'une petite louche pour les aider à bien souffler. N'hésitez pas à remuer légèrement (attention huile bouillante!) pour créer un petit courant tournant dans la friteuse. Puis quand elles sont bien dorées disposez-les sur du papier absorbant. Vous pouvez les préparer deux heures à l'avance et les garder à température ambiante; elles vont retomber légèrement, c'est normal. Au moment de

servir il suffit de les repasser dans le bain de friture quelques secondes et elles vont reprendre leur petit ventre bien rond et cette fois elles seront devenues croustillantes. Et c’est seulement à ce moment que vous les salerez au sortir de ce deuxième bain!

Plongez les rondelles dans le bain d’huile

Arrosez-les en permanence

Et elles sont pas appétissantes ces pommes soufflées?

Comment réaliser facilement des pommes soufflées

La recette traditionnelle des pommes soufflées selon notre grand maître, Paul Bocuse:

1976 : Paul Bocuse, La cuisine du marché, p. 363:
« Éplucher des pommes de terre de bonne qualité à chair jaune, variété de Hollande autant que possible. Les essuyer et les couper dans le sens le plus long en tranches régulières de 3 millimètres d'épaisseur. Les laver à l'eau froide, les égoutter et les éponger. Pour les frire, il est indispensable de disposer de deux bains de friture, l'un est utilisé pour le premier temps de cuisson, l'autre pour le second temps, c'est-à-dire pour faire souffler. Chauffer le premier bain porté à une température de 180°C ; y plonger le panier à frire garni très modérément de tranches de pommes de terre. Renverser le premier panier et essaimer les pommes avec l'écumoire pour

bien les détacher. Poursuivre la cuisson sans trop forcer la température et en imprimant à la bassine à frire un mouvement de va et vient qui vanne les tranches immergées. Au bout de 6 à 7 minutes, les tranches sont blondes mais molles et commencent à surnager. Saisir celles-ci à l'écumoire par petites quantité, les égoutter et les plonger immédiatement dans le second bain qui, porté à 190°C, est fumant. Le phénomène expliqué pour les pommes Pont-Neuf se reproduit et, en raison de la forme et de l'épaisseur initiale, chaque tranche souffle et devient comme un œuf. Elles dorent et sèchent rapidement ; les égoutter aussitôt sur un linge, les saupoudrer d'une prise de sel fin et les dresser sur un plat garni d'une serviette ou à côté d'une grillade si elles en sont l'accompagnement. Les pommes soufflées peuvent être préparées à l'avance : après le deuxième bain, les égoutter, les ranger sur un plat recouvert d'un linge. Elles retombent aussitôt sans préjudice, puisqu'elles ballonnent parfaitement quand, au moment de les servir, elles sont plongées pour la troisième fois dans le bain brûlant, elles sont dorées à point et définitivement séchées ».

Source: http://ja6.free.fr/fichiers/f3140.htm

Crackers croustillants aux algues et sésame

Contrairement à ce que l'on pourrait penser il est très facile de faire soi-même des biscuits apéritifs bien meilleurs et bien plus sains que ceux que vous trouverez dans le commerce! 5 mn de préparation, une heure au frais et 15 mn de cuisson… Franchement rien de plus simple! Et tellement bons…

J’ai choisi de réaliser ces crackers avec des algues pour le côté iodée et du sésame qui amène une saveur torréfiée. Mais laissez parler votre inspiration! Vous pouvez varier les farines: essayez par exemple avec de la farine de pois chiche ou de châtaigne! La garniture peut varier selon votre choix: éclats de noisette et comté, éclats de graines de tournesol et cheddar, algues séchées et wasabi en poudre, pignons et poudre de tomates séchées, et même éclats de pistache et cacao en poudre pour une version sucrée… A vous de choisir!

Crackers croustillants aux algues et sésame

Ingrédients pour une vingtaine de crackers

- 40 g de farine de blé type 45
- 10 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu

- 60 g de blanc d’œuf
- une pincée de sel
- des algues wakame déshydratées (au rayon asiatique de votre super marché)
- des graines de sésame

Matériel

- un silpat
- une spatule plate
- éventuellement un chablon si vous désirez donner à vos crackers une jolie forme bien nette. Le chablon est un pochoir en silicone: vous pouvez en trouver de différentes formes. Vous pouvez en trouver en cliquant ici.

Préparation

- Tamisez les farines.

Tamisez les farines

- Faites fondre le beurre à feu doux. Laissez retomber en température.

Faites fondre le beurre

- Mélangez les farines avec le blanc d’œuf légèrement battu (juste pour homogénéiser et pas mousser!).

Mélangez les farines avec le blanc d’œuf légèrement battu

- Incorporez le beurre et mettez une heure au frais.

Incorporez le beurre

- Étalez finement la pâte sur votre silpat à l’aide de la spatule (2 mm maximum) en essayant d’avoir la même épaisseur partout. Si vous utilisez un chablon, non seulement vous obtiendrez une forme parfaite mais l’épaisseur des crackers sera également bien régulière!

Étalez la pâte sur votre silpat à l’aide de la spatule en essayant d’avoir la même épaisseur partout

Avec un chablon…

- Si vous n’utilisez pas de chablon tracez des bandes avec un couteau pour faciliter la découpe lorsque vous sortirez les crackers du four. Puis mélangez les algues émiettées et les graines de sésame. Saupoudrez le mélange d’algues et graines de sésame sur la pâte.

Saupoudrez le mélange d’algues et graines de sésame sur la pâte

- Enfournez à 170° pendant 10 à 15 mn selon les fours.

Enfournez à 170° pendant 10 à 15 mn selon les fours

- Résultat avec le chablon…

Résultat avec le chablon…

Je vous souhaite un bon apéritif!

Crackers croustillants aux algues et sésame

Crackers croustillants aux algues et sésame

Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d’oranger, saveur rose et pistache

Le quartier du Marais accueille depuis peu un petit bijou de gourmandises orientales: la Maison Aleph, imaginée par Myriam Sabet une jeune pâtissière qui a décidé de rendre hommage à son enfance à Alep, en Syrie en modernisant les pâtisseries orientales. Si vous aimez les pistaches, la fleur d’oranger, les cacahuètes, la cannelle, le jasmin, la rose, le citron, la cardamome, le kadaïf, la pâte filo, les fruits secs, bref tous les parfums d’orient si gourmands vous allez vous régaler!

En attendant votre visite dans ce palais des saveurs je vous livre sa sublime recette de Mouhalabieh, mon dessert libanais préféré…

Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d’oranger saveur rose et pistache

Ingrédients pour 5 personnes

Pour la crème de lait

- 75 g de Maïzena
- 1 litre de lait entier
- 50 g de sucre semoule (la chef utilise 125 g de sucre mais comme je rajoute du sirop de rose je préfère diminuer la dose de sucre en poudre)
- 75 g d’eau de fleur d’oranger

Pour le crémeux pistache

- 25 g de cassonade
- 250 g de crème liquide entière
- 35 g de pâte de pistache
- 1 g de fleur de sel

- 2 jaunes d’œuf

Pour la finition

- des pistaches entières émondées et des éclats de pistache. **Petits conseils**: pour avoir des pistaches bien croquantes, passez-les quelques minutes à 180° au four. Et ne les disposez dans vos verrines qu’au moment de les servir pour éviter qu’elles ne se ramollissent au contact de la crème…
- une cuillerée à soupe de sirop de rose par coupelle. J’utilise du sirop de rose de la marque Monin qui est à mon goût la meilleure et la plus complète marque de sirops que vous puissiez trouver…Accédez à leur site de vente en ligne en cliquant ici.

Préparation

- Dissolvez la maïzena dans un petite quantité de lait froid afin d’éviter la formation de grumeaux.

Dissolvez la maïzena dans un peu de lait

Mélangez bien

- Puis ajoutez et mélangez toute la quantité de lait et de sucre à ce pré mélange dans une casserole. Portez le tout à ébullition tout en fouettant en permanence. Dés ébullition, baissez le feu et continuez à fouetter. Dés épaississement du mélange ôtez du feu.

Puis ajoutez et mélangez tout la quantité de lait et le sucre à ce pré mélange

- Ajoutez alors l’eau de fleur d’oranger et mixez. Versez la crème dans des petits pots individuels et mettez-les au frais pendant 4 heures.

Ajoutez alors l’eau de fleur d’oranger et mixez. Versez la crème dans des petits pots individuels et mettez-les au frais pendant 4 heures.

La crème de pistache

- Versez la cassonade, la crème, la pâte de pistache dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Puis hors feu ajoutez les jaunes d’œufs et mixez le tout.

Portez le tout à ébullition

Mixez la crème de pistache

- Laissez refroidir et remplissez une poche à douille avec la crème.

Laissez refroidir et remplissez une poche à douille avec la crème

- Sortez les verrines de crème de lait refroidies du frigo et versez une cuillerée à soupe de sirop de rose par dessus.

Sortez les verrines de crème de lait refroidies du frigo et versez une cuillerée à soupe de sirop de rose par dessus

- Pochez alors la crème de pistache sur la crème de lait.

Pochez alors la crème de pistache sur la crème de lait refroidie

- Saupoudrez d’éclats de pistache et de pistaches entières juste avant de servir.

Saupoudrez d’éclats de pistache et de pistaches entières juste avant de servir

C’est trop trop bon…..

Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d’oranger, saveur rose et pistache

Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d’oranger, saveur rose et pistache

---

Comment faire à la fois un bon sirop et une délicieuse compte de rhubarbe

Cette semaine une recette facile qui apportera beaucoup de peps et gourmandise à vos desserts aux fruits. Ce sirop est un véritable délice et se marie particulièrement bien avec des fruits rouges.

sirop de rhubarbe

Et si vous aimez la rhubarbe voici une délicieuse recette de tarte que vous réaliserez avec la compote de rhubarbe qui vous restera de cette recette. Pour la recette cliquez ici.

Tarte à la rhubarbe et cardamome

Ingrédients

- 500 g de rhubarbe
- 200 g de sucre muscovado. C’est un sucre brun complet et non raffiné. Il a une forte teneur en mélasse ce qui lui donne un goût particulier. Vous en trouverez dans les épiceries bio.
- une cuillerée à café de cardamome en poudre

Préparation

- Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d’un centimètre.

- Versez les morceaux de rhubarbe avec le sucre muscovado et la cardamome dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 15 à 20 mn. N’ajoutez surtout pas de liquide car la rhubarbe rend naturellement de l’eau en cours de cuisson.

Cuire la rhubarbe avec le sucre et la cardamome

La rhubarbe est cuite.

- Égouttez la rhubarbe et réservez le jus devenu sirop dans une jolie bouteille et les morceaux devenus compote dans un récipient hermétique. C’est avec cette compote que vous pouvez réaliser la tarte à la rhubarbe dont je vous parlais en début de recette. Pour la recette de la tarte cliquez ici.

Égouttez la rhubarbe

Si vous aimez la rhubarbe vous allez vous régaler! La compote est délicieuse seule mais peut également accompagner avec gourmandise un yaourt. La compote et le sirop se garde au frais.

Fruits rouge au sirop de rhubarbe

sirop de rhubarbe

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Aujourd’hui je vous propose une tarte ultra facile et délicieuse qui résulte d’une petite erreur: il nous est tous arrivé d’acheter des fruits en super marché et au final de se retrouver avec un produit trop dur et peu sucré… C’est ce qui est arrivé à mon père récemment: les brugnons qu’il avait choisis étaient immangeables. Plutôt que de les jeter, je les ai juste fait revenir à la poêle avec du sucre muscovado et j’ai réaliser une tarte toute simple: juste les fruits et pas de crème en plus. Malgré le manque de qualité des fruits la tarte était excellente! Le sucre muscovado, en caramélisant, a compensé l’acidité des fruits et leur a amené un délicieux goût de réglisse.

Le problème de la plupart des tartes aux fruits, c’est qu’elles ramollissent à cause de l’humidité des fruits que l’on dispose dessus. Je vous livre aujourd’hui un petit secret pour que cela nous vous arrive plus! Ainsi vos tartes aux fruits seront toujours bien croquantes…

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Ingrédients pour une tarte de 6/8 personnes

- une pâte brisée du commerce ou encore mieux une pâte brisée maison
- 5 brugnons …pas mûrs
- une noix de beurre
- 3 cuillerées à soupe de sucre muscovado: le sucre muscovado est un sucre de canne complet, non raffiné en provenance des Philippines et de l'Île Maurice. Il est de couleur brun foncé avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé. Vous le trouverez dans les épiceries bio.
- des feuilles de menthe
- deux cuillerées à soupe de poudre d'amande
- du mycryo: c'est une poudre 100 % à base de beurre de

cacao. Saupoudrée sur vos fonds de tarte juste sorties du four, elle formera une fine barrière étanche qui protégera la pâte de l’humidité des fruits. La tarte restera bien croquante. Vous pouvez en commander en cliquant ici.

Si vous voulez faire votre pâte brisée vous-même:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé mou mais pas fondu
- un œuf battu
- une cuillerée à soupe rase d’eau: cette dernière n’est pas obligatoire. Elle sera utile si vôtre pâte n’est pas assez humide après l’ajout de l’œuf.

Préparation

Si vous faites votre pâte vous-même

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

Tamisez la farine

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

Ajoutez le beurre

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

Battez légèrement le jaune à la fourchette

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

La pâte est prête.

- Versez votre préparation sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à bien l’amalgamer. Travaillez lentement de manière à ne pas chauffer la pâte et obtenir un mélange homogène. Puis formez une boule et emballez-la dans du film alimentaire. Placez 30 mn au réfrigérateur.

- Étalez votre pâte au rouleau.

Étalez la pâte finement à l’aide d’une rouleau

- Disposez la pâte dans votre moule anti adhésif et découpez le trop plein de pâte avec un petit couteau. Puis recouvrez la pâte d’un papier cuisson. Recouvrez le tout avec des billes en céramique ou des légumes secs. Remettez l’ensemble au frigo pour 1/2 heure pour laisser la pâte se reposer et redurcir. Cuire à 180° pendant 20 mn environ.

Posez un papier cuisson et disposez des billes en céramique

- A la sortie du four ôtez les billes et le papier (attention c’est chaud) et saupoudrez régulièrement de mycryo toute la surface de la tarte. Cette opération doit se faire quand le fond de tarte est **bien chaud** pour faciliter la fonte de la poudre de mycryo.

A la sortie du four saupoudrez de mycryo

- On s’occupe maintenant des fruits. Coupez-les chacun en 10 à 12 quartiers. Faites fondre dans une poêle une petite noix de beurre et ajoutez 3 belles cuillerées de sucre muscovado. Déposez les quartiers de brugnons et laissez caraméliser.

Déposez les quartiers de brugnons et laissez caraméliser

- Saupoudrez un petit fond de poudre d’amande et disposez les quartiers de brugnons. Versez le restant de jus caramélisé sur les brugnons et enfournez de nouveau pendant 5 mn à 180°.

Saupoudrez un petit fond de poudre d’amande et disposez les quartiers de brugnons

- Ciselez la menthe. Gardez quelques feuilles entières

pour la présentation. Saupoudrez la menthe sur la tarte.

Ciselez la menthe

Saupoudrez de menthe

Tarte croquante aux brugnons et caramel

- Et maintenant on déguste…

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Pommes de terre en éventail

Des pommes de terre ultra faciles à faire, bien croustillantes et super parfumées aux herbes, qui étonneront par leur look élégant? Ne cherchez plus, les voici! Elles accompagneront avec délice vos rôtis mais également toutes vos grillades ou barbecues. Vous pouvez même les préparer à l’avance et les repasser au four pour les réchauffer avant de servir.

Pommes de terre en éventail

Ingrédients:

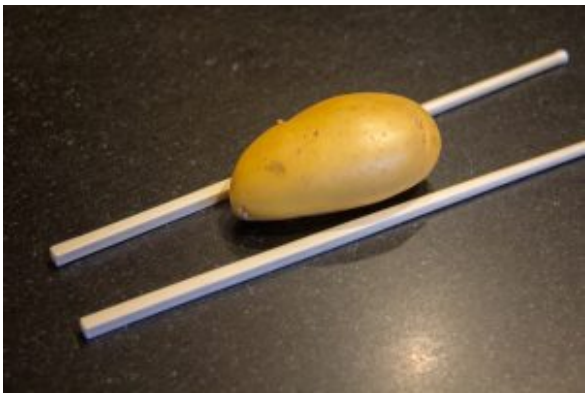
- 20 cl d’huile d’olive
- une gousse d’ail écrasée au presse ail
- du piment d’Espelette
- pommes de terre à chair ferme; comptez trois ou quatre belles pommes de terre par personne
- du thym ou de l’origan
- sel

Matériel

- deux baguettes chinoises pour vous aider dans la découpe
- un pinceau de cuisine

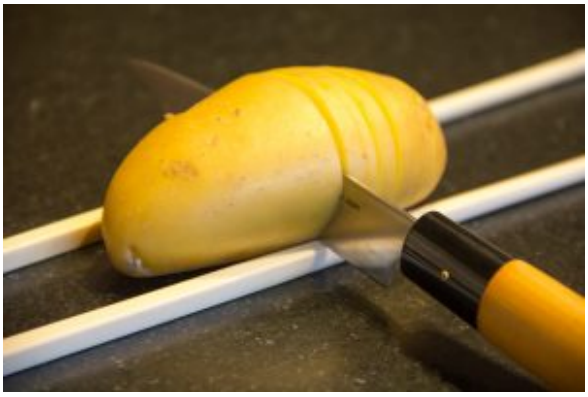
Préparation

- Lavez vos pommes de terre soigneusement.
- Les baguettes vont vous permettre de trancher les pommes de terre en évitant d'aller jusqu'au bout de la coupe et de les trancher complètement…Positionnez votre pomme de terre entre les deux baguettes.



Posez la pomme de terre entre deux baguettes

- Utilisez un bon couteau bien tranchant et réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre d'environ 2 mm d'épaisseur, sans aller jusqu'à les trancher complètement.



Réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre

- Réalisez une petite marinade avec les 20 cl d’huile d’olive, le thym (ou l’origan), l’ail écrasé, le piment d’Espelette et du sel.

Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d’huile d’olive, du thym et du sel

- Huilez les pommes de terre avec la marinade à l’aide d’une pinceau; il est important de bien passer **entre toutes** les petites tranches.

Huilez les pommes de terre avec la marinade

- Enfournez les pommes de terre une heure à 200°; vos pommes de terre vont s’ouvrir au cours de la cuisson et deviendront bien croustillantes. Si vous voulez les rendre encore plus gourmandes vous pouvez insérer quelques petites tranches de fromage ou de fines

tranches de lard 10 mn avant la fin de la cuisson…

Enfournez les pommes de terre une heure à 200°

Et voilà des pommes de terre bien gourmandes et faciles à faire!

Pommes de terre en éventail

Pommes de terre en éventail

Pickles d’agrumes et oignon rouge au romarin

Les pickles sont des conserves à base de vinaigre qui servent de condiments et apportent une touche pepsi à vos préparations, viandes, poissons ou salades. Vous connaissez bien sûr les cornichons, les oignons grelots, les câpres ou même les pickles de légumes (choux fleurs, carottes, oignons jeunes…). Aujourd’hui je vous en propose une version à base d’agrumes, ultra simple à cuisiner, que j’aime particulièrement: ajoutés à une salade, avec de la charcuterie, en accompagnement d’un barbecue c’est une véritable friandise agréablement fruitée qui amènera couleur,

originalité et saveur à vos plats.

Pickles d’agrumes et oignon rouge

Ingrédients (pour un pot de 300 ml)

- deux citrons jaunes
- une citron vert
- une mandarine
- une ou deux oranges
- un demi oignon rouge
- 150 g de vinaigre blanc
- 300 g de sucre
- une demi cuillerée à café de sel
- une branche de romarin frais

Matériel

- un pot de 300 ml stérilisé

Préparation

- Épluchez l’oignon rouge et taillez-le en fines tranches.

Taillez l’oignon rouge en fines tranches

- Pelez à vif tous les agrumes. Puis à l’aide d’un petit couteau bien aiguisé prélevez les suprêmes (quartiers sans peau).

Pelez à vif les agrumes

Prélevez les suprêmes

- Déposez au fur et à mesure le tout dans votre contenant préalablement stérilisé en tassant un peu vos tranches d'oignons et vos suprêmes d'agrumes. Faites chauffer le vinaigre et le sucre avec la branche de romarin. Quand le sucre est complètement dissous versez le sirop bouillant sur les morceaux d'agrumes et d'oignon. Fermez et laissez retomber à température ambiante. Mettez au frais. Attendez au moins trois jours avant de les déguster. Ils se conservent très bien au frais pendant un mois. S'il vous reste un peu de vinaigre sucré n'hésitez pas à le servir en sirop avec une salade de fruit: c'est délicieux!

Faites chauffer le vinaigre,
le sucre et le romarin

Pickles d’agrumes

Quand je vous disais que c’était facile!

Ketchup maison, mangue et tomate

Que diriez-vous d’un merveilleux condiment tomate et mangue qui accompagnera avec gourmandise vos viandes et poissons? Mais pas seulement! Il réveillera aussi vos mayonnaises ou vinaigrettes, vos sandwichs, vos fonds de sauce. Entre ketchup et chutney c’est un vrai délice.

Ketchup maison, mangue et tomate

Ingrédients pour un pot d’environ 2,5 dl

- un oignon rouge
- un petit morceau de gingembre frais (environ 1 cm)
- une mangue
- une gousse d’ail
- 2 dl de fond de volaille
- 500 g de tomates
- 2 dl de vinaigre de pomme
- une cuillerée à café de coriandre en poudre
- un petit piment (si vous aimez un ketchup relevé) ou du poivre. J’utilise du poivre long moulu.
- 15 g de sucre roux (j’utilise du sucre muscovado)
- sel
- huile d’olive

Préparation

Commencez par faire toutes les découpes.

- Épluchez et coupez l’oignon rouge en petite brunoise.

Coupez l’oignon en petite brunoise

- Râpez le gingembre.

Râpez le gingembre

- Épluchez l’ail et coupez-le en tout petits morceaux.

Coupez l’ail en tout petits dés

- Épluchez la mangue et coupez-la en petits dés.

Coupez la mangue en brunoise

- Coupez les tomates en petits dés.

Coupez les tomates en petits dés.

- Faites revenir quelques minutes l’oignon rouge avec la coriandre et le gingembre dans un peu d’huile d’olive. Salez légèrement.

Faites revenir quelques minutes l’oignon rouge avec la coriandre et le gingembre dans un peu d’huile d’olive

- Ajoutez les dés de mangue et laissez cuire 10 mn.

Ajoutez les dés de mangue et laissez cuire 10 mn

- Ajoutez alors les dés de tomate, l’ail et 2 dl de fond de volaille. Ajoutez le poivre ou le piment selon votre goût.

Ajoutez alors les dés de tomate et 2 dl de fond de volaille

- Laissez réduire jusqu’à obtenir une compotée.

Laissez réduire jusqu'à obtenir une compotée

- Mixez finement cette compotée.

Mixez finement cette compotée

- Versez la compotée dans une casserole avec le sucre et le vinaigre. Laissez réduire quelques minutes jusqu'à obtenir la consistance d'un ketchup.

Versez la compotée dans une casserole avec le sucre et le vinaigre

- A conserver au frais dans un bocal.

Ketchup maison, mangue et tomate

Avec une belle tranche de rôti c’est top!

Ketchup maison, mangue et tomate

Crêpes gourmandes parmentières

Ce jeudi 2 février c’est la chandeleur! C’est la saison des crêpes. Mais cette année je vous en propose une version originale toute aussi délicieuse et **légère** que la recette traditionnelle à base de … pommes de terre!

Et oui, saviez-vous qu’avec de la pomme de terre que l’on déguste habituellement en plat salé, on peut réaliser de merveilleux desserts? Je vous proposerai au cours de l’année d’autres desserts réalisés avec ces petites belles des champs! Pour l’instant étonnez votre petite famille avec cette recette qui régalera tout le monde. Ces petites crêpes peuvent se servir aussi bien sucrées comme celles que je vous présente aujourd’hui mais également salées en accompagnement d’une viande ou d’un poisson.

Si vous désirez d’autres recette de crêpes:

- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez ici.**

Crêpes gourmandes parmentières

Ingrédients (pour environ 20 crêpes)

- 500 g de pommes de terre (spéciales purée type Bintje, Monalisa, Agria…)
- 75 g de farine tamisée
- 3 œufs entiers
- 4 blancs d’œufs
- 7 g de sel
- 10 cl de crème fraîche liquide entière
- du ghee: le ghee est du beurre auquel on a ôté le petit lait. Cela permet au beurre de ne pas brûler à haute température. Vous en trouverez dans les épicerie asiatiques ou bio.

Matériel

- Moule en silicone pour pancakes. Le moule vous permettra de réaliser des crêpes bien régulières.Vous pouvez en acheter en cliquant sur l’image ci-dessous:

patisse 19232 – Moule à 3 blinis/mini crêpes/pancakes simultanés, silicone Starflex noir, Ø10cm

Préparation

- Surtout ne pelez pas les pommes de terre: nettoyez-les sous l’eau et faites-les cuire à l’eau salée ou à la vapeur. Quand elles sont cuites, pelez-les quand elles sont encore chaudes.

Faites cuire les pommes de terre à l’eau salée ou à la vapeur

- Passez-les au moulin à légumes ou écrasez-les finement au presse purée. Surtout ne les mixez pas: vous en ferez de la colle…

Passez les pommes de terre au moulin à légumes ou écrasez-les au presse purée

- Versez-les dans un grand bol avec la farine tamisée et le sel.

Versez les pommes de terre dans un grand bol avec la farine et le sel

- Incorporez les œufs entiers et les blancs. Mélangez bien et ajoutez la crème fraîche: la texture doit être celle d’une crème pâtissiere.

Incorporez les œufs entiers et les blancs. Mélangez bien et ajoutez la crème fraîche

- Faites chauffer une grosse cuillerée de ghee dans une poêle. Posez le moule en silicone dans la poêle. Dans la poêle bien chaude versez la pâte.

Dans la poêle bien chaude versez la pâte

- Cuire les crêpes deux minutes. Ôtez le moule et retournez les crêpes. Cuire encore deux minutes.

Ôtez le moule et retournez les crêpes

- Les crêpes doivent être bien dorées sur les deux faces.

Les crêpes doivent être bien dorées sur les deux faces

- Égouttez les crêpes au fur et à mesure sur du papier absorbant.

Égouttez les crêpes au fur et à mesure sur du papier

absorbant

Il ne reste plus qu’à les servir avec un peu de chantilly, de la confiture, de la sauce au chocolat ou tout simplement du sucre glace. Un vrai bonheur!

Crêpes gourmandes parmentières

Le saviez-vous?

La fête de la chandeleur se tient tous les ans à la même date, celle du 2 février. Cette journée célèbre la lumière. Son nom provient à l’origine de la « fête des chandelles ». Dans la tradition chrétienne, il est d’usage d’allumer des chandelles ou des cierges. Le prêtre peut profiter de cette fête pour bénir les chandelles des personnes venues prier, achetées à l’avance et qui seront utilisées dans l’année. Les fidèles en ramènent souvent une chez eux et l’exposent à leur fenêtre le

2 février. Pour les chrétiens, cette clarté rappelle la « lumière » prodiguée par le Christ.

Aujourd’hui cette fête est associée aux crêpes que l’on cuisine à cette occasion. Tradition que l’on fait remonter à la coutume de distribuer des galettes aux pèlerins venant à Rome, ou plus simplement, pour se rappeler que la fin de l’hiver approche et que l’on a encore des réserves de nourriture. De plus, lorsqu’on cuisine la première crêpe, il est courant de la faire sauter plusieurs fois de suite afin de conjurer le mauvais sort pour l’année à venir. Une vieille tradition rapporte que les paysans avaient coutume de le faire en tenant une pièce de monnaie dans la main gauche (un louis d’or pour les plus riches) afin d’attirer sur eux bonheur et prospérité…

Fingers croustillants de riz moelleux de Thierry Marx

Du riz me diriez-vous… C’est assez banal. Mais cuisiné par le chef Thierry Marx le riz prend une dimension sublime et devient une véritable gourmandise. Et en plus vous allez apprendre à faire un risotto dont la cuisson ne vous demandera aucune surveillance (si si c’est possible!).

Le chef appelle ce riz du « riz gras ». Mais je trouve le terme peu élégant et pas du tout à la hauteur de son côté gourmand. Je l’ai donc rebaptisé! Et je me suis permis d’ajouter à la recette des feuilles de brick qui permettent une cuisson plus facile des fingers et amènent le côté croustillant. Après y avoir goûté vous ne verrez plus le riz

de la même manière.

Cette recette est tirée d’une des excellentes émissions « Les carnets de Julie » présentée par le chef Thierry Marx et Julie Andrieu.

Fingers de riz moelleux de Thierry Marx

Ingrédients: pour 4 personnes

- 150 gr de riz japonais à sushi
- un petit oignon émincé finement (le chef utilise un petit oignon entier)
- 225 g de fond de volaille (une fois et demi le poids du riz)
- 0.5 dl de vin blanc
- 1,5 dl de lait de coco
- 60 gr de mascarpone
- 2 gr d’agar agar

- du ghee: c’est du beurre clarifié (on en a enlevé le petit lait) qui a la particularité de ne pas brûler et donc de supporter de hautes températures contrairement au beurre qui va noircir
- quatre feuilles de brick

Préparation

- Faites revenir l’oignon ciselé très finement dans un peu de beurre.

Faites revenir l’oignon dans un peu de beurre

- Ajoutez le riz et le faire nacrer comme pour un risotto.

Ajoutez le riz

Faites nacrer le riz comme pour un risotto

- Ajoutez le vin blanc.

Ajoutez du vin blanc au riz

- Mouillez avec le fond de volaille. Laissez cuire 20 minutes au four à 180°C degrés à couvert. Le risotto est prêt! Je trouve que cette cuisson est beaucoup plus facile que dans un risotto classique car elle ne demande pas de surveillance et le résultat est identique.

Mouillez avec le fond de volaille

Laissez cuire 20 minutes au four à 180°C degrés à couvert

- Faites bouillir le lait de coco avec l’agar agar pendant une minute.

Faites bouillir le lait de coco avec l’agar agar pendant une minute

- Ajoutez le mélange au riz ainsi que le mascarpone et mélangez bien.

Ajoutez le mélange au riz ainsi que le mascarpone et mélangez bien

- Filmez le fond d’un récipient avec du film alimentaire (vous démoulerez ainsi le tout plus facilement). Tapissez le fond de la terrine avec deux feuilles de brick (découpées aux dimensions de la terrine).

Déposez les feuilles de brick dans un plat

- Beurrez les feuilles de brick.

Beurrez les feuilles de brick

- Versez le riz sur deux centimètres et demi d’épaisseur. Recouvrez de deux feuilles de brick également beurrées et découpées aux dimensions de la terrine. Mettez au frais au moins une heure pour bien refroidir le tout.

Versez le riz et recouvrez de feuilles de brick

- Démoulez et coupez les côtés nettement. Puis taillez les fingers (2 cm).

Coupez les côtés nettement
et taillez les fingers

- Faites dorer les fingers avec du ghee dans une poêle **bien chaude** sur chaque face de feuilles de brick. Il ne reste plus qu’à servir.

Faire dorer les fingers

Ces fingers sont délicieux avec du poisson et même de la viande. Servez-les avec une poêlée de champignons, saupoudrés de persil: c’est super gourmand.

Saupoudrez les fingers de persil

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

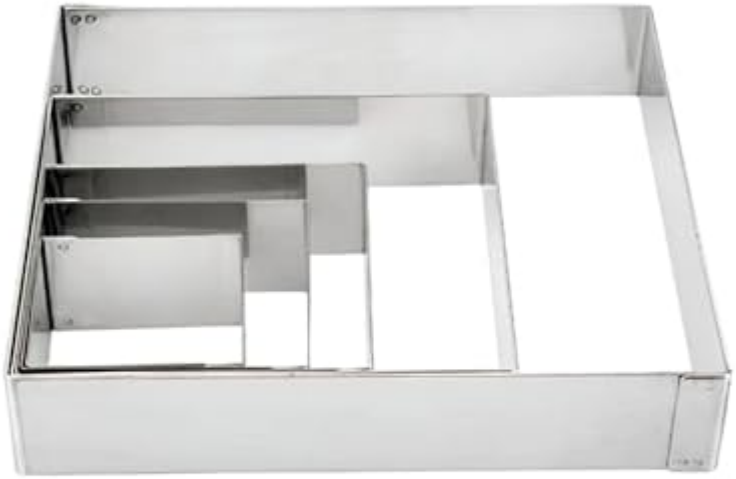
- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 10 g de sirop d’agave ou tout autre sirop de votre choix (sirop de sucre de canne, au gingembre, au caramel…)

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 !

Velouté de panais, banane plantain et chocolat

Comme je vous l’avais promis la semaine dernière je vous dévoile aujourd’hui la recette de la délicieuse et très originale soupe que j’ai dégustée à la Cité du Chocolat Valrhona. Le chocolat Orelys amène une fantastique onctuosité et contrairement à ce que l’on pourrait croire le côté sucré est très subtil…Une pure gourmandise et un superbe plat.

Pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore, Valrhona est la marque d’excellence en chocolaterie, utilisée par tous les grands chefs et les grandes tables du monde entier. C’est toute une variété de chocolats d’exceptions à déguster ou à pâtisser, concoctés à partir des meilleures fèves.

Si vous habitez la région de Lyon où si vous êtes de passage ne manquez de visitez cet endroit unique en son genre, véritable escale gourmande! Pour en savoir plus sur la Cité du Chocolat cliquez ici.

Velouté de panais, banane plantain et chocolat

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

- 1 kg 200 de panais
- 400 g de banane plantain (environ 3 bananes): la banane plantain est nettement moins sucrée que la banane que l'on consomme habituellement. Sa peau est plus épaisse et on la consomme cuite. Elle est prête à consommer lorsque la chair cède légèrement à la pression et que la pelure est bien jaune, voire marron, sans aucune coloration verte.
- 400 gr de pommes de terre
- une marmite de bouillon Knorr (poule)
- lait
- 25 cl de crème fraîche liquide entière **par kilo de soupe finie**
- poivre de tasmani
- sel

- 150 gr de chocolat Valrhona Orelys **par kilo de soupe finie.** Ce chocolat vient juste d’être commercialisé pour le grand public: il est assez difficile à trouver. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous.

Valrhona - Orelys 35% chocolat blond au muscovado de couverture fèves 200 g

Préparation

- Pelez les panais et coupez-les en morceaux.

Pelez les panais et coupez les en morceaux

- Épluchez les bananes plantain et coupez-les en morceaux. Il vous en faut 400 g pour la soupe et réservez-en une douzaine de tranches **pour les poêler**.

Épluchez les bananes plantain

Coupez les bananes en morceaux

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites en sorte que les dés de pommes de terre, banane et panais soient de la même taille.

Taillez les pommes de terre en petits cubes

- Faites cuire les panais, bananes et pommes de terre dans un mélange d’eau et de lait. Comptez un tiers de lait pour 2/3 d’eau et recouvrez à hauteur. Ajoutez la marmite de bouillon Knorr.

Faites cuire les panais, banane et pommes de terre dans de l’eau

- Quand l’ensemble des éléments est bien cuit, mixez le tout: commencez par mixer sans ajouter trop de liquide de cuisson. En ajoutant le liquide de cuisson au fur et à mesure vous contrôlerez mieux la texture de votre

soupe. La soupe doit avoir une consistance crémeuse donc vous n’aurez certainement pas besoin de toute l’eau de cuisson. Rectifiez l’assaisonnement et ajoutez le poivre.

Mixez pour obtenir un mélange bien lisse

- Pendant la cuisson de la soupe faites revenir les tranches de banane que vous avez réservées précédemment dans un peu de beurre pendant quelques minutes: elles doivent être bien dorées. Salez et poivrez. Réservez.

Faites revenir les tranches de bananes dans un peu de beurre

- Prélevez un kilo de soupe chaude. Ajoutez alors dans la soupe chaude le chocolat et la crème fraîche. Mixez au mixeur plongeant et servez aussitôt.

Mixez au mixeur plongeant et servez aussitôt

- Versez la soupe dans des petits bols; déposez par dessus une tranche de banane et quelques feuilles de cerfeuil ou de shiso. Et maintenant on se régale!

Velouté de panais, banane plantain et chocolat