

# 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. Dès ébullition, baissez le feu et continuez à fouetter. Dès épaisissement 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 compote 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.

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](#).

## 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.
- 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](#).

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.

---

# 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...

## 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 cuillères 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 votre 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.
- Rajoutez le beurre ramolli à la farine. Mélangez bien.
- 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.
- Mélangez jusqu'à ce que **la pâte se détache des bords du récipient**.
- Versez votre préparation sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à bien l'amalguer. 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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°.

- Ciselez la menthe. Gardez quelques feuilles entières pour la présentation. Saupoudrez la menthe sur la tarte.
  - Et maintenant on déguste...
- 

## 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.

### 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.

- 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 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.
- 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.
- 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...

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

---

## 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.

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

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.

### **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.
- Râpez le gingembre.
- Épluchez l'ail et coupez-le en tout petits morceaux.
- Épluchez la mangue et coupez-la 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.
- 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.
- Laissez réduire jusqu'à obtenir une 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.
- A conserver au frais dans un bocal.

Avec une belle tranche de rôti c'est top!

---

# Crêpes parmentières

## gourmandes

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 réglera 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](#).**

### **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:

## **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.
- Passez-les au moulin à légumes ou écrasez-les finement au presse purée. Surtout ne les mixez pas: vous en ferez de la colle...
- Versez-les dans un grand bol avec la farine tamisée 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 pâtissière.
- 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.
- Cuire les crêpes deux minutes. Ôtez le moule et retournez les crêpes. Cuire encore deux minutes.
- Les crêpes doivent être bien dorées sur les deux faces.
- 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!

### **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.

## **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.
- Ajoutez le riz et le faire nacrer comme pour un risotto.
- Ajoutez le vin blanc.
- 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.
- 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.
- Filmez le fond d'un récipient avec du film alimentaire (vous démoulez ainsi le tout plus facilement). Tapissez le fond de la terrine avec deux feuilles de brick (découpées aux dimensions de la terrine).
- 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.
- Démoulez et coupez les côtés nettement. Puis taillez les fingers (2 cm).
- 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.

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.

---

## **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.

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

- 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 .
- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar pendant une minute.
- Versez le lait sur le chocolat en morceaux. Bien mélangez.
- 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 la préparation chaude dans le moule à l'aide du siphon et placez au frais pendant 10 minutes.
- Démoulez le gâteau refroidi.
- Coupez le gâteau en rectangles réguliers.
- Dressez votre dessert accompagné de chantilly.
- Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés.

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 !

<https://www.youtube.com/watch?v=GULAXgR2C3w>

---

# 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 Orellys 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 visiter cet endroit unique en son genre, véritable escale gourmande! Pour en savoir plus sur la Cité du Chocolat cliquez [ici](#).

## 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 Orellys **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.

## Préparation

- 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 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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!

---

## 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](#).

## Ingrédients (pour environ 6 personnes) :

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

## 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.
- Dans une casserole faites 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.
- Quand la préparation est devenu **bien froide**, montez alors le mélange en chantilly.
- Mettez le mélange dans une poche à douille ou un siphon. Pour en savoir plus sur l'utilisation du siphon cliquez [ici](#).

# Dressage :

- Dans des petits bols (que vous aurez préalablement mis au frais) déposez une cuillerée à soupe de granité de champagne.
- Puis dressez la crème au gorgonzola par dessus (avec le siphon ou votre poche à douille).
- Et quelques tours de moulin à poivre...Ne tardez pas à déguster!

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](http://www.bon-bon.be)



# Sorbet fraise verveine

En ce weekend de canicule un peu de fraîcheur avec ce délicieux sorbet fraise verveine! Sa texture crémeuse étonnante vous ravira car elle ressemble à celle des glaces italiennes. La recette est simplissime: vous n'aurez pas besoin de sorbetière mais cela demande l'aide d'un mixeur de qualité.

## Ingrédients: pour environ 5 dl de sorbet

### Pour le sirop de verveine

- 500 g d'eau
- 300 g de sucre semoule
- 40 g de feuilles de verveine fraîche plus quelques feuilles pour la présentation: on peut parfois en trouver en supermarché en pot au rayon des herbes fraîches ou en jardinerie. C'est une plante assez résistante: n'hésitez pas à la planter en pot ou dans votre jardin. Elle repousse sans problème d'une année à l'autre même si elle vous paraît « morte » arrosez la bien pendant le printemps et elle repartira! Elle apportera énormément de fraîcheur à vos dessert à base de fruits.

Le sirop se conserve au frais quelques jours ou vous pouvez le congeler sans problème.

### Pour le sorbet

- 400 g de fraises **surgelées** (soit du commerce soit vous les surglelez la veille: mettez les sur une plaque et alignez-les afin qu'elles ne se touchent pas)
- quelques fraises fraîches pour la présentation
- un blanc d'œuf

- 100 g de sirop de verveine

## Préparation

Préparez le sirop la veille pour le **congeler**.

- Préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Portez à ébullition et versez les feuilles de verveine dedans. Ôtez du feu.
- Filmmez et laissez infuser le sirop 15 à 20 mn hors feu.
- Mixez et filtrez le sirop au travers d'un tamis fin.
- Congelez le sirop dans des sachets zippés (portions de 100 g).

Le jour même et juste avant de servir:

- Coupez les fraises fraîches en deux.
- Détachez quelques feuilles de verveine et ciselez-les en petits morceaux.
- Versez les fraises congelées, 100 g de sirop de verveine congelé et le blanc d'œuf dans votre mixeur. Mixez et rabattez régulièrement les morceaux de fraises qui se collent à la paroi. Vous allez obtenir une texture très crémeuse. Débarrassez la glace dans un récipient (refroidi préalablement au frigo) et mélangez rapidement la verveine fraîche ciselée au sorbet. Remettez au congélateur pendant 30 mn. La glace est prête à servir.

## Dressage

- Déposez une boule de sorbet puis dressez les demi fraises tout autour. Décorez avec quelques feuilles de verveine. C'est topissime...

---

# Purée d'artichaut aux petits pois

C'est la pleine saison des petits pois et des bons petits légumes primeurs! Oubliez la traditionnelle purée à base de pommes de terre et régalez-vous avec cette petite merveille à l'artichaut et ses petits pois croquants! En plus d'être originale, cette purée est un vrai délice. Elle accompagne aussi bien le poisson que la viande.

## Ingrédients: pour 5 personnes

- une douzaine de petits oignons primeurs
- beurre
- une cuillerée à café de sucre
- 120 g de petits pois
- un oignon blanc émincé
- 8 artichauts frais ou 8 fonds d'artichauts surgelés si vous n'avez pas le courage de les tourner...
- deux citrons jaunes si vous utilisez des artichauts frais
- une cuillerée à soupe de crème fraîche entière liquide
- sel
- poivre blanc

## Préparation

- Épluchez les petits oignons.
- Faites revenir les oignons avec un peu de beurre, une pincée de sel et le sucre.
- Recouvrez à hauteur avec de l'eau les petits oignons et

cuire à feu doux. Les oignons sont cuits quand on peut y planter une pointe de couteau avec facilité.

- Écossez les petits pois et plongez-les dans l'eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.

Préparez maintenant les artichauts si vous n'utilisez pas d'artichaut surgelés. Une précaution importante: l'artichaut est un légume qui s'oxyde **immédiatement** à l'air. Il faut vous munir d'un bol d'eau dans lequel vous ajoutez le jus d'un citron et un citron coupé en deux avec lequel vous citronnerez très régulièrement vos artichauts pendant l'opération du tournage (tourner veut dire ôter les feuilles et tailler la base de l'artichaut pour lui donner une forme régulière).

- Coupez la tige de l'artichaut à ras.
- Puis ôtez une partie des feuilles vertes de l'artichaut jusqu'à arriver aux feuilles tendres.
- A l'aide d'un petit couteau de cuisine qui coupe bien et par un mouvement de va et viens tout autour de la base, arasez le restant des feuilles pour obtenir une surface lisse et régulière. N'oubliez pas de citronner au fur et à mesure de votre travail.
- Coupez le haut des feuilles de l'artichaut. Puis à l'aide d'une petite cuillère ou d'une cuillère parisienne ôtez le foin qui se trouve au cœur de l'artichaut.
- Finissez le tournage de l'artichaut toujours à l'aide du petit couteau: il doit être blanc, sans trace de vert et de forme bien ronde. Au fur et à mesure que vous finissez de tourner vos artichauts réservez-les dans le bol d'eau citronnée.
- Cuire les fonds d'artichauts à la vapeur (environ 25 mn). Ils doivent être bien tendres.

- Faites revenir l'oignon blanc émincé finement dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Coupez les fonds d'artichauts cuits en petits morceaux.
- Ajoutez-les à l'oignon blanc et continuez à cuire à feu doux pendant 5 mn. Salez et poivrez.
- Mixez le tout très finement avec la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.

## **Dressage**

- Préparez de jolies quenelles de purée que vous déposerez dans l'assiette. Déposez un petit oignon jeune à la pointe de chaque quenelle et saupoudrez de petits pois .