

J'ai cuisiné avec Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018 et maintenant Chef à domicile

Si vous êtes des passionnés de cuisine, vous connaissez déjà Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018, qui a fait ses classes parmi les plus grands étoilés en Belgique: Bonbon, l'Air du Temps, le Château du Mylord, le Sea Grill, et L'Agathopède (avec Carl Gilain, également ancien candidat de Top Chef) . Tout cela fleure déjà l'excellence...Eh bien Jeremy met cette excellence et son grand talent à notre service pour nous régaler maintenant, non pas dans un restaurant, mais chez nous en tant que chef à domicile!

J'adore cuisiner et recevoir des amis ou de la famille à la maison... Mais quel bonheur que d'avoir également un chef à domicile pour vous préparer avec brio un délicieux menu dont vous profiterez à 100% sans avoir le nez dans vos casseroles. Vous allez être chouchuté tout en vous régaland...Comme dans un restaurant étoilé mais en restant confortablement chez vous.

Jeremy Vandernoot vous propose plusieurs menus à votre convenance. A vous de choisir en fonction de votre budget (de 69 à 118 euros en fonction du nombre de services, minimum de 5 personnes). Le chef arrive environ 1 heure avant le service, en amenant les ingrédients, son matériel et même la vaisselle; il assure également le service et vous laisse une cuisine encore plus propre qu'à son arrivée! Les boissons ne sont pas comprises dans le prix: vous pouvez donc proposer vos propres vins ou le chef peut s'en charger.

Avec discrétion et talent, Jeremy Vandernoot nous a préparé un menu sublime qui a enchanté les papilles de tous. On s'est

RÉGALÉ. Sa cuisine est contemporaine, inventive, chaleureuse et généreuse. Ce jeune chef talentueux privilégie et met en avant les produits du terroir et les petits producteurs locaux.

Pour vous donner l'eau à la bouche voici le menu proposé par le chef (69 euros par personne):

Nous avons débuté avec trois mises en bouche qui auguraient déjà la perfection de la suite du repas

- un œuf toqué , émulsion de pop corn... Hyper gourmand!
- une brochette de maquereau fumé au dernier moment sous les yeux des invités, petit spectacle inattendu, très sympathique et fort apprécié



- un bonbon de foie gras en gelée de betterave...Miam!



avec Jeremy Vandernoot

Puis arrive l'entrée

- un tartare de veau, pickles et quinoa soufflé... tout en douceur et en saveur!

Le plat nous a confirmé, si nous en doutions encore, de la virtuosité de Jeremy

- Saumon basse température, déclinaison de fenouil... Absolument sublime de tendresse.

Et nous avons fini avec un dessert magique, une ode de gourmandise

- Mousse au chocolat Dulcey, glace au sarrasin et caramel au thym... une tuerie!

Bref vous aurez compris que j'ai été totalement bluffée par les réalisations culinaires de Jeremy qui a su plus que nous régaler. Nous avons été, mes invités et moi-même, ravis de découvrir la cuisine et la convivialité de ce jeune Top Chef. C'est une expérience que je renouvellerai avec un très grand plaisir et je vous invite à la réaliser au moins une fois, vous serez aussi bluffé que je l'ai été.

Jeremy se fera une joie de vous faire découvrir sa passion et son univers gastronomique!

Chef à domicile

+32(0)4 94 84 81 36

jeremy.vandernoot@hotmail.com

J'ai pu découvrir Jeremy sur Oh-Chef. be, spécialiste de l'expérience culinaire à domicile . Vous y trouverez tout un choix de chefs tout aussi prestigieux qui viendront vous régaler à domicile!



Jeremy Vandernoot



Jeremy Vandernoot

Mon livre » Ma cuisine Basse température, Best of-tome 1" est paru!

Bonjour à tous!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Et bien ça y est, Mon livre « Ma Cuisine Basse Température, Best

Of – Tome 1 » est enfin disponible !!!

Si ce livre voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée ou en version Kindle: <https://www.amazon.fr/Ma--Cuisine-Basse-Temp%C3%A9rature-Best/dp/1718085303/?tag=igsm02-21>

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

J'espère que vous l'apprécierez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Liste des recettes du Tome 1:

- Carottes au thym
- Œuf parfait, crème de chou-fleur et tarama
- Œuf parfait aux asperges
- Régál aux champignons
- Terrine de foie gras maison
- Terrine de poulet à l'estragon
- Ailes de raie, sauce citron, câpres, chips à l'encre de seiche
- Queue de langouste et son tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson
- Crevettes tiges, melon et petits pois

- Filet de dorade, purée de panais et vanille
 - Roulés de sole, compoté et émulsion de fenouil
 - Saumon en nage de persil
 - Comme un tajine d'agneau, abricot et pruneaux
 - Curry de poulet moelleux
 - Filet d'agneau et ses petits paniers de ratatouille, pistou à l'ail des ours
 - Lard confit et son petit jus, pois cassés au thym
 - Magret de canard farcis au foie gras, sauce au raisin
 - Mon Waterzooi terre mer, chips de peau de poulet
 - Porc Ibérique, ratatouille de poivrons et tuiles de parmesan
 - Rôti de bœuf et ses pommes de terre en éventail
 - Rôti de dinde, fenouil et orange
 - Veau aux olives et citron confit au sel
 - Ananas au sirop d'épices
 - Bananes, sirop au Grand Marnier, Brioche rôtie
-

Pain brioché aux senteurs de Provence

J'ai découvert cette recette du chef Boris Lumé (de la boulangerie de la butte à Paris) dans le superbe magazine « Fou de Pâtisserie » qui est une mine d'or d'inspiration si vous aimez cuisiner et pâtisser. Ce petit pain brioché me faisait de l'œil et je me suis lancée dans sa réalisation sans penser à quel point il pouvait être aussi délicieux. Il est à la fois feuilleté, brioché, parfumé, tendre, moelleux, craquant et extraordinairement parfumé. Un pur bonheur!!

Et pour ceux qui voudraient faire leur pain maison je vous conseille ce superbe ouvrage: Le Grand Manuel du Boulanger.

Un total de 100 recettes :

Environ 40 recettes de base : le traitement des produits de boulangerie (farine, levure, levain), les techniques du boulanger (pétrissage, fermentation, façonnage), les pâtes de base (pâte à pain, pâte à brioche, pâte à croissant...), les crèmes de base (crème pâtissière, crème d'amandes, compote...).

Puis 60 recettes de boulangerie : pains classiques (baguette, pain complet, pain de seigle), pains spéciaux (pain à la châtaigne, pain aux noix...), viennoiseries (croissant, chausson aux pommes...), brioches (vendéenne, parisienne, kouglof...), gâteaux de voyage (cake aux fruits confits, pain de gènes...), petits gâteaux du boulanger (paille framboise, financier, chouquettes...).

Un concept de livre très visuel. Vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour environ 12 pains

Pour le pétrissage du pain

- 550 g de farine
- 160 g de coulis de tomate maison. Pour la recette cliquez [ici](#). Il vous faut réaliser une sauce tomate selon la recette du blog et de la faire réduire un peu pour qu'elle ait une consistance un peu plus épaisse.
- 100 g d'eau
- 75 g d'œuf
- 25 g de lait en poudre
- 60 g de sucre
- 12 g de sel
- 15 g de levure fraîche
- 50 g de beurre mou

Pour le tourage

- 125 g de beurre. Petite astuce: assurez-vous que le pâton et le beurre soit à la même température au moment d'incorporer le beurre à la pâte.

Pour la finition

- des graines de fenouil (mais vous pouvez utiliser des graines de sésame, de pavot, du thym, de l'origan etc... à la place du fenouil)

Matériel

- du papier cuisson
- des cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de hauteur . Mais vous pouvez tout à fait en réaliser un grand format directement dans un moule à cake en silicone...Cela vous fera un magnifique pain à trancher et à proposer à vos convives.

Réalisation

- Versez tous les éléments du pétrissage dans la cuve de votre robot (**sauf le beurre**) muni du crochet ou mélangez-les à la main. Lorsque la pâte se découle des bords incorporez **50 g** de beurre. Pétrissez encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Formez alors une boule et déposez-la dans un cul de poule. Puis filmez au contact. Mettez le tout au frigo (6 à 12 heures).
- Sortez la pâte du frigo et formez un grand rectangle (35 cm sur 25 cm) à l'aide de votre rouleau à pâtisserie.
- Posez le beurre sur la pâte au milieu du rectangle formé.
- Puis rabattez les bords pour qu'ils se rejoignent au centre.
- Puis étalez de nouveau la pâte pour former un rectangle.
- Rabattez de nouveau les bords (haut et bas) pour qu'ils se rejoignent au centre.

- Et on rabaisse pour reformer un rectangle...
 - Puis on rabat de nouveau les bords mais cette fois sur les grands côtés pour qu'ils se rejoignent au centre et on replie en deux sur toute la longueur. Laissez reposer 30 mn au frais.
 - Répétez les deux opérations précédentes et laissez la pâte pousser 2 heures à température ambiante (25°).
 - Puis abaissez de nouveau (environ 40 sur 20 cm) et humidifiez la surface de la pâte avec un pinceau et roulez-la sur elle même.
 - Découpez alors des tranches.
 - Tapissez l'intérieur de vos cercles avec une bande de papier cuisson.
 - Roulez les tranches de pâte dans les graines de fenouil.
 - Puis insérez les tranches dans les cercles. Les tranches doivent arriver au 3/4 de la hauteur du cercle. Laissez pousser à température ambiante.
 - La pâte doit arriver à la hauteur du bord du cercle juste avant de les enfourner.
 - Enfournez à 180 ° pendant 15 mn. La recette du magazine propose une cuisson à 150° mais les brioches n'étaient pas cuites...donc avec mon four c'est 180° pendant 15 mn.
 - Et voici de superbes petits pains briochés qui se marient sublimement avec du foie gras, des salades de tomates ou de crudités, du fromage etc... selon les graines que vous aurez choisies!
-

Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats

Autour de l'orange... Tout un programme. Juteuse, sucrée, son goût légèrement acidulé excite les papilles. En cuisine ou en pâtisserie on aime la presser, la croquer, la zester... Bref vous l'avez compris, l'orange est un fruit de base en cuisine mais également l'un des fruits préférés des Français.

Saviez-vous que jusque dans les années cinquante l'orange était un fruit rare et cher (mais si!) que l'on offrait en cadeau de Noël...

Aujourd'hui je vous propose deux préparations autour de l'orange qui vont venir sublimer vos plats en leur amenant énormément de fraîcheur:

- Une gelée d'orange que vous pouvez servir comme condiment avec un foie gras, un fromage, une charcuterie mais qui peut aussi accompagner un cake, une salade de fruit... Elle se conserve un bon mois au frais dans un pot fermé.
- Une poudre d'orange à saupoudrer sur un carpaccio de St Jacques ou un tartare de poisson ou de viande, sur une mousse au chocolat ou une salade de fraises. Cette poudre peut également servir à parfumer une vinaigrette, une mayonnaise et même une chantilly. De la même manière vous pouvez remplacer l'orange par du citron ou du pamplemousse pour obtenir la poudre de votre choix...

Autour de l'orange: La gelée d'orange

Pour obtenir environ 5 dl de gelée il vous faudra 375 g de jus d'orange, 60 g d'eau et 60 g de sucre et 8 g d'agar agar

(gélifiant en poudre à base d'algue).

- Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole. Portez le tout à ébullition en mélangeant en permanence avec un petit fouet. L'ébullition est indispensable pour la prise de l'agar agar. Cette dernière obtenue continuez à cuire environ 40 secondes.
- Ôtez du feu et versez la préparation dans un plat et laissez prendre au frais, car c'est seulement en refroidissant que l'agar-agar va se gélifier.
- Quand la préparation est prise il ne reste plus qu'à la mixer pour obtenir une gelée onctueuse. Conservez-la au frais dans une boîte hermétique.

Autour de l'orange: la poudre d'orange

- A l'aide d'un zesteur prélevez le zeste de l'orange; veillez à ne pas prélever la partie blanche (appelé le « ziste ») souvent amère qui se trouve sous le zeste.
- Déposez les morceaux de zeste sur une plaque anti adhésive et faites sécher ces écorces d'oranges au four à 35° pendant 12 heures.
- Puis il ne reste plus qu'à mixer le tout très fin (si vous avez la chance d'avoir un Thermomix c'est l'idéal). Votre poudre est prête: conservez-la dans une boîte hermétique à température ambiante. Cette poudre est idéale à saupoudrer sur un carpaccio, pour parfumer une sauce ou tout simplement décorer une assiette...

Le saviez-vous?

L'oranger est originaire du sud-est de l'Asie. Sa véritable

expansion dans le sud de l'Europe est le fait des Portugais, qui la ramenèrent d'Asie. Grâce à un intense travail de sélection et à la mise au point de nouvelles méthodes de culture, l'orange du Portugal deviendra la norme de qualité et de référence dans toute l'Europe. Dès le milieu du XVI^e siècle, en Amérique, on trouve des vergers florissants dans tous les endroits propices à la culture des agrumes.

Les agrumes sont plus juteux lorsqu'ils sont à la température de la pièce. Par conséquent, il est préférable de les sortir du réfrigérateur quelque temps avant de les consommer. Pour extraire un maximum de jus, roulez le fruit avec la main sur une surface dure avant de le presser.

Mes menus de fêtes et autres suggestions gourmandes pour vos réveillons 2017

Les fêtes arrivent à grands pas et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. Dès la semaine prochaine, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fêtes à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes à venir pour les gourmands impatients:

En apéritif: Croquant gourmands de saumon. Pour la recette cliquez [ici](#).

En entrée: Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo (petite revisite pour les fêtes...) . Pour la recette cliquez [ici](#).

En plat: Magrets de canard farcis au foie gras basse température façon Philippe Etchebest, sauce aux raisins. Pour la recette cliquez [ici](#).

Fromage: Crème brûlée au bleu et amande. Pour la recette cliquez [ici](#).

Dessert: Bûche Forêt Noire. Pour la recette cliquez [ici](#).

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez [ici](#)

Enfin d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

Entrées de menus de fêtes

- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole.
- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et

cèpes

- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras pochée au vin rouge et épices fruitées

Plats de menus de fêtes

- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes

Desserts de menus de fêtes

- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne

- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignon rouge et fenouil, radis croquants et pistou coriandre noisette

Aujourd'hui je vous propose un petit bonheur: on régale ses papilles avec un saumon moelleux, délicatement parfumé au fenouil et relevé avec des pickles de radis; on amène le croquant avec les cacahuètes et la chips de riz.

Le saumon confit doucement à l'huile est difficile à réaliser en cuisson traditionnelle car sa température ne doit pas excéder 55° . de plus maintenir cette température constante sans la dépasser est impossible avec un feu gaz, une plaque vitrocéramique ou à induction, les variations de température étant trop importantes. C'est pour cela que la cuisson sous vide basse température vient à notre secours! Vous allez ainsi réaliser une sublime saumon extrêmement tendre...

Pour plus d'information sur le matériel de cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Et si vous aimez les recettes à base de saumon:

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon basse température, compoté de tomate et oignon rouge. Pour la recette [ici](#).
- Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez [ici](#).

Ingrédients pour ce saumon confit (4 personnes)

- 4 pavés de saumon de 180 g chacun

Pour les pickles et les fleurs de radis

- 10 radis ronds
- 80 g de vinaigre blanc si possible parfumé au romarin
- 120 g de sucre
- une branche de romarin

Et 4 radis ronds supplémentaires pour réaliser de jolies fleurs pour la présentation de vos assiettes...

Pour les chips de riz

- 40 g de riz type basmati
- sel et poivre

Pour la garniture

- un gros fenouil ou deux petits
- deux oignons rouges
- un demi citron confit au sel
- une cuillerée à soupe rase de poudre de fenouil
- sel, poivre

Pour le pistou coriandre cacahuète

- une botte de coriandre
- une très bonne huile d'olive extra vierge
- 40 g de cacahuètes salées
- sel (si besoin: n'oubliez pas que les cacahuètes sont déjà salées)
- poivre

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour plus d'information sur le matériel de cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Préparation

Commencez la préparation du saumon la veille. En effet il faut que l'huile fige pour pouvoir mettre le saumon sous vide sinon l'huile sera aspirée par votre sous videuse...De même vos pickles de radis seront meilleurs si vous les préparez un ou deux jours avant.

Pour le saumon

- Déposez les pavés dans un récipient pouvant tout juste les contenir. Salez et poivrez. Versez par-dessus de l'huile d'olive: les pavés doivent être immergés. Mettez au frais pendant 12 heures minimum jusqu'à ce que l'huile d'olive ait figé.
- Le jour même mettre les pavés de saumon sous vide afin de les cuire basse température à 47° pendant 20 mn. N'oubliez pas de mettre en même temps vos assiettes de service au four à 60° de manière à ce qu'elles soient

chaudes pour le dressage.

Pour les pickles et les fleurs de radis

Vous pouvez préparer les pickles le jour même mais ils seront meilleurs si vous les préparez deux jours avant...

- Découpez les **10** radis en tranches fines.
- Faites chauffer le vinaigre, le sucre, la branche de romarin; à ébullition versez le tout sur les radis émincés et disposés dans une boîte que vous allez fermer hermétiquement. Réservez. Ces pickles se conservent plusieurs jours au frigo: vous pouvez les déguster également avec de la viande froide, du foie gras...
- Coupez les quatre derniers radis en étoile et plongez-les dans une coupelle d'eau: ils vont ainsi s'ouvrir et se transformer en jolies fleurs. Ils serviront pour le dressage.

Pour la chips de riz

- Faites cuire le riz et prolongez le temps de cuisson conseillé de 5 minutes: votre riz doit être trop cuit et un peu collant. Égouttez le et salez le bien.
- Déposez le riz sur une feuille anti adhésive ou un silpat.
- Recouvrez d'une feuille de papier cuisson et étalez au rouleau. Le riz doit alors s'écraser et s'étaler en une fine couche. Ôtez délicatement la feuille de papier cuisson du dessus.
- Passez le riz au four à 220° pendant environ 8 mn. Puis à l'aide d'une spatule retournez la plaque de riz: cette dernière doit être assez desséchée pour pouvoir être retournée; si ce n'est pas le cas poursuivez un peu la cuisson.
- Cuire encore quelques minutes: la plaque de riz doit

être légèrement dorée. Sortez-la alors du four et laissez refroidir. Vous pouvez alors la rompre en plusieurs morceaux croustillants. Réservez dans une boîte hermétique.

Pour la garniture

- On commence par le fenouil. N'oubliez pas de garder de côté les « pluches » c'est à dire les petites feuilles très fines du fenouil. Elles serviront également pour le dressage.
- Coupez le fenouil en fines lamelles: plus vous les couperez finement plus ils cuiront vite.
- Coupez également les oignons rouges en fines lamelles.
- Découpez le demi citron confit au sel en toute petite brunoise (petits dés).
- Dans une poêle faites chauffer un peu d'huile d'olive et la cuillerée de poudre de fenouil.
- Quand la poêle est bien chaude rajoutez les oignons rouges et laissez cuire à feu doux pendant 10 mn. Puis ajoutez le fenouil et cuire encore 15 m à 20 mn. Les légumes doivent être bien tendres.

Pour le pistou coriandre cacahuète

- Prélevez les feuilles de coriandre.
- Puis mixez-les **très finement** avec un peu d'huile d'olive extra vierge, les cacahuètes salées et un peu de poivre. Rectifiez au besoin l'assaisonnement. Utilisez une très bonne huile d'olive pour votre pistou: il n'en sera que meilleur. j'utilise une huile italienne extra vierge parfumée au citron de la marque Frantoio Cutrera (pour leur site cliquez [ici](#)). Ajoutez alors le citron confit que vous avez réservé précédemment.

Tout est prêt: il ne reste plus qu'à dresser.

Dressage

Disposez une ligne de compoté d'oignon et fenouil au milieu de l'assiette puis déposez un pavé de saumon au milieu de la ligne; décorez avec les pickles de radis, une fleur de radis, quelques chips de riz et des points de pistou. Pour terminer parsemez de quelques cacahuètes et de pluches de fenouil.

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](#).

Ingédients (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



Faites le plein de recettes pour vos menus de fêtes!

Les fêtes arrivent à grands pas (plus qu'un mois!) et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus à l'avance. Dès la semaine prochaine, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fête à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes à venir pour les gourmands impatients:

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

• Et la bûche, en rappel de l'entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez [ici](#).

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez [ici](#)

Voici d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

Entrées

- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices,
-

sauce champagne de Philippe Etchebest

- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille

Plats

- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes

Desserts

- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- Île flottante, caramel beurre salé
- Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco
- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Butternut rôtie au four caramélisée à l'orange et au thym

Voici une garniture très goûteuse dont vous me direz des nouvelles. La cuisson au four avec le jus d'orange amène une caramélisation sublime...Vous pouvez servir cette délicieuse butternut avec une viande, un petit boudin blanc, un foie gras chaud et même du poisson. Elle est très facile à réaliser. Vous pouvez remplacer la butternut par des patates douces: c'est tout aussi bon...

Ingrédients:

- une butternut
- 15 cl de jus d'orange que vous aurez pressé vous même (pas de jus en bouteille)
- une cuillerée à soupe de thym
- une cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préparation:

- La butternut ou doubeurre est une variété de courge musquée et possède une peau beige assez dure. Il est donc difficile de l'éplucher. Pour l'éplucher facilement j'ôte les deux extrémités et je la coupe d'abord en quatre dans le sens de la longueur à l'aide d'un grand couteau. N'oubliez pas d'enlever les graines intérieures.
- Puis je coupe encore chaque quart en deux toujours dans

le sens de la longueur. Coupez alors en gros dés.

- Vous pouvez maintenant ôter facilement la peau à l'aide d'un petit couteau sur chaque morceau.
- Enrobez les cubes de butternut avec le jus d'orange, l'huile d'olive et le thym.
- Versez dans un plat qui passe au four et enfournez pour 35 à 45 mn à 180° en remuant toutes les 10 mn (c'est le secret de la réussite de la recette).

C'est prêt! Servez les en accompagnement dans des petites cocottes et régalez vous.

Préparez vos menus de fêtes!

Petites suggestions...

Les fêtes arrivent à grands pas et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus à l'avance. Dès la semaine prochaine, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fêtes à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!



- Terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Oeuf basse température aux cèpes et crème de parmesan
- Ravioles de gambas sauce curry coco émincée de mangue et pomme (une recette de Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France)
- Pintade aux champignons et pommes de terre rôties au four
- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- Et un petit bonus pour l'apéritif: le Vin des Dieux...en ligne samedi 26 décembre

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez **ici**

Pour les recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

Entrées

- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé

Plats

- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux

Desserts

- La Feuille d'Automne
- Île flottante, caramel beurre salé
- Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat
- Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes à venir pour les gourmands impatients: la semaine prochaine on commence avec la terrine de foie gras maison aux marrons et cognac!

Gelée de citron à la verveine

Aujourd'hui voici une délicieuse gelée au citron qui est une aide culinaire précieuse. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos tartines du petit déjeuner...Elle agrémenté également une vinaigrette (juste une cuillerée qui va transformer un condiment de tous les jours en une sublime sauce pour vos crudités), accompagne gaieusement un foie gras ou un pâté.

Ingrédients:

- 3 citrons coupés en petits morceaux
- 110 g d'eau
- 200 g de jus de citron (comptez quatre à 5 citrons...)
- 300 g de sucre (si vous désirez une gelée qui se tienne comme une confiture utilisez un sucre spécial confiture qui contient de la pectine)
- un beau bouquet de verveine fraîche si possible ou de la verveine séchée (15 g, en magasin bio). Le résultat sera bien meilleur avec de la verveine fraîche: profitez en c'est la saison!

Matériel:

- un thermomètre de cuisson

Préparation:

- Taillez les 3 citrons en petits dés.
- Pressez les citrons restants pour obtenir 200 g de jus.

- Versez le jus dans une casserole avec les dés de citron et la verveine. Portez à frémissement et couvrez. La cuisson est terminée lorsque les dés de citron se défont et sont bien tendres.
- Ajoutez alors le sucre et l'eau.
- Cuire à 102 ° sans couvercle. Il vous faut surveiller avec un thermomètre de cuisson. Dès que la température est atteinte, ôtez du feu.
- Filtrez alors au travers d'une passoire fine en appuyant bien avec une cuillère.
- Vous n'avez plus qu'à remplir vos pots de cette gelée et mettre au frais (vos récipients doivent être bien propres).

Je publierai bientôt un dessert rafraîchissant à base de cette recette et de fruits rouges. Voici déjà la photo pour vous mettre l'eau à la bouche!



Déjeuner à L'Apibo (Paris 2°)

Pour bien commencer l'année voici je vous propose aujourd'hui un petit restaurant qui se situe derrière les Halles à Paris. Petit par la taille mais plus que gourmand dans votre assiette!

La cuisine du chef Anthony Boucher est exquise, les cuissons sont justes, les goûts sublimés.

La carte comporte un choix limité mais vous êtes ainsi certain de déguster des produits frais et de qualité . D'ailleurs un conseil: quand vous recherchez un restaurant, fuyez les cartes comportant 15 entrées, 20 plats et autant de desserts: vous serez là sûr de manger des plats industriels...

Chaque visite à l'Apibo est une véritable fêtes pour mes petites papilles... Dernier déjeuner: un cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terres rosabel. Un véritable régal: la cuisson lente au four nous permet de déguster une viande fondante, moelleuse, d'une tendreté extrême puis juste poêlée pour amener le croustillant qui sublime le plat. Une tuerie! Je vous en proposerai une version revisitée courant janvier.

Le restaurant est ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

A midi le chef vous propose:

- Entrée, Plat ou Plat,Dessert 20 €
- Entrée, Plat, Dessert 26 €

Ou midi et soir

- Menu Carte Entrée, Plat, Dessert 35 €
- Carte Blanche au Chef 5 services 55 €

Voici pour vous mettre en appétit ce que nous avons commandé:

L'Apibo

01 55 34 94 50

31, rue Tiquetonne

75002 PARIS

Métro : Etienne Marcel

RER : Chatelet-Les Halles

www.restaurant-lapibo.fr

Merci à Anthony Boucher pour son accueil si chaleureux! Passionnée par son métier il adore partager et parler de son savoir faire. Un vrai plaisir et une excellent soirée.

La carte du Soir du moment

Entrées

- Les Gambas snackées, pulpe d'avocat, pomme granny Smith, fève de tonka... 12 €
- Le Foie Gras en lichettes, champignons des bois, velouté de courge... 15 €
- Les Saint Jacques en Carpaccio, marinade au yuzu, betteraves de couleurs... 14 €
- La Volaille en ravioles, consommé de volaille légumes croquants... 12 €
- La Suggestion du Chef (+ 3€ au menu) Selon la période saisonnière... 15 €

Plats

- Le Bar cuit sur lit de sel, riz noir vénéré, tandoori, caviar d'aubergine 24 €
- Le Cabillaud rôti, velouté de topinambours fruit de la passion, coriandre... 22 €
- Le Cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terre rosabel... 22 €
- Les Saint Jacques Poêlées, velouté de crabe vert, béchamel sarrasin... 22 €
- La Suggestion du Chef (+ 5€ au menu) Selon la période saisonnière... 25 €

Les Desserts

- Le Chocolat mousse onctueuse, ganache chocolat, tuile grué cacao... 9 €
- Les Agrumes crème chiboust au citron, filo croustillante, pomelos... 9 €
- La Poire pochée dans un sirop, amandes craquantes, sésame, gelée au muscat... 9 €
- Le Praliné en Parfait glacé, caramel mou, spaghettis de pommes... 9 €
- Café gourmand
- Les Fromages (+ 4€ au menu): Fromages affinés de la ferme Montorgueil, bouquet de mesclun... 13 €