

# Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

Une fois n'est pas coutume. Voici un dessert basse température: cette cuisson douce va permettre de cuire les abricots tout en conservant une belle tenue de ce fruit si fragile à la cuisson et surtout d'en concentrer le goût.



Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

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

disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.



Tomes 1, 2, 3, 4, 5

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

## Matériel

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

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



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

- un mixeur à herbe (pour le sucre de romarin). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Mini-hachoir 50g 220w - 855306

- des petits cercle de présentation pour former les biscuits



Cercles De Présentation,4 Emporte-Pièces Ronds Avec Poussoir -  
Acier Inoxydable,Moule à Cake DIY Moule à Gâteau Nourriture  
Cuisson Présentation Anneaux

- une spatule coudée pour déplacer les petits biscuits



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

## Ingrédients pour 4 personnes

Pour les abricots

- 8 abricots: ne les prenez pas trop mûrs
- une noix de beurre
- 5 % du poids des abricots en sucre

Pour le coulis de fraise

- 450 g de fraises
- 40 g de sucre en poudre
- une branche de romarin frais

Pour les biscuits

- 200 g de spéculos ou de sablés (pour la recette des sablés maison cliquez [ici](#))
- 65 g de beurre

Pour le sucre au romarin

- 30 g de sucre
- 5 g de feuille de romarin frais

Pour le dressage

- quelques petites fraises fraîches

### **Préparation**

- Commencez par préparer le sucre au romarin: mixez finement sucre et feuilles de romarin. Réservez dans un petit pot hermétique.



Mixez finement sucre et  
feuilles de romarin

- Mixez les sablés avec le beurre. Etalez le mélange au fond d'un petit cercle de présentation en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère ou du poussoir si vous en avez. Ôtez les cercles et placez au frais.



Formez les petits biscuits

- Coupez les abricots en deux et ôtez les noyaux. Mettez-les sous vide avec une belle noix de beurre et 5% de leur poids en sucre.



Mettez les abricots sous vide

- Equeutez et coupez les fraises en tranches et mettez-les sous vide avec le sucre et la branche de romarin. Cuisez les fraises et les abricots sous vide ensemble au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 70° pendant 20 minutes.



Mettez les fraises sous vide avec le romarin

- Après cuisson réservez les abricots: si vous ne les servez pas tout de suite, laissez-les sous vide au frais et ramenez-les à 50° (on les sert tièdes) pendant 15 minutes juste avant de servir. Mixez les fraises cuites avec leur jus de cuisson après avoir ôter la branche de romarin pour obtenir un joli coulis.



Mixez les fraises

## Dressage

- A l'aide de la spatule coudée, placez un biscuit dans l'assiette. Disposez les demis abricots et versez la sauce aux fraises tout autour. Saupoudrez le sucre au romarin sur les abricots.



Abricots, fraises et romarin (recette basse température)



abricot fraises romarin BT

---

# Terrine de porc et foie gras, pistaches et abricots

L'été va bientôt pointer son nez avec ses barbecues et grandes tablées entre amis. Quoi de mieux qu'une terrine pour un banquet ou un buffet! Voici cette succulente Terrine de porc succulente agrémentée de foie gras que vous pouvez réaliser soit en sous vide basse température soit de manière traditionnelle par une cuisson au four.



Terrine de porc et foie gras, pistaches et abricots

Je vous proposerai bientôt une autre terrine à base de poulet,

tomates confites et poivrons servie avec une sublime vinaigrette à la tomate...

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici**.

Pour plus de renseignements sur la cuisson sous vide basse température cliquez **ici**.



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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

## Ingrédients



Ingrédients

- 350 g de haché de porc (échine, gorge)
- 100 g de veau (épaule)
- 2 gousses d'ail
- thym citron frais (environ 3 cuillères à café)
- 1 belle échalote
- 2 œufs
- 30 g de noisettes
- 30 g de pistaches
- 60 g abricots secs
- 3 cuillères à soupe de cognac ou armagnac
- 4 escalopes de foie gras de canard crues
- sel, poivre
- de la crépine: la crépine est la membrane qui entoure les viscères du cochon. Très fine et translucide elle est utilisée pour maintenir les pâtés, terrines, paupiettes. N'oubliez pas de la rincer à l'eau fraîche et froide avant de l'utiliser.



Crépine

## Matériel

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous; pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en

cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



# Préparation

- Coupez la viande ( porc et veau) en morceaux. Et si ce n'est pas déjà fait, hachez les viandes avec mixeur ou mieux un hachoir si vous en avez un . Mélangez et réservez le haché au frais.



Hachez les viandes

- Torréfiez les noisettes et pistaches au four (180° quelques minutes). Surveillez bien la cuisson pour ne pas les faire brûler.



Torréfiez les noisettes et pistaches

- Écrasez grossièrement les noisettes et pistaches

refroidies. Pour plus de facilité enfermez les dans un sac plastic et écrasez les avec un rouleau à pâtisserie.



Écrasez les noisettes

- Coupez les abricots secs en petits morceaux.



Coupez les abricots secs en petits morceaux.

- Épluchez l'échalote et émincez la en petits cubes.



Taillez l'échalote en tous  
petits dés

- Effeuillez le thym citron.



Effeuillez le thym citron.

- Épluchez l'ail.



Épluchez l'ail

- Mettez dans un grand bol l'échalote, le thym et le  
cognac. Râpez l'ail au dessus.



Râpez l'ail

- Ajoutez les 2 œufs, les noisettes, les pistaches, les morceaux d'abricot, la viande hachée, 2 cuillerées à café de sel et quelques tours de moulin à poivre. Bien mélanger et réservez au frais.



Bien mélanger

- Saisir les escalopes de foie gras à la poêle 2 mn de chaque côté. Salez et poivrez.



Poêlez les tranches de foie gras 2 mn de chaque côté

- Tapissez le fond de votre terrine de crépine.



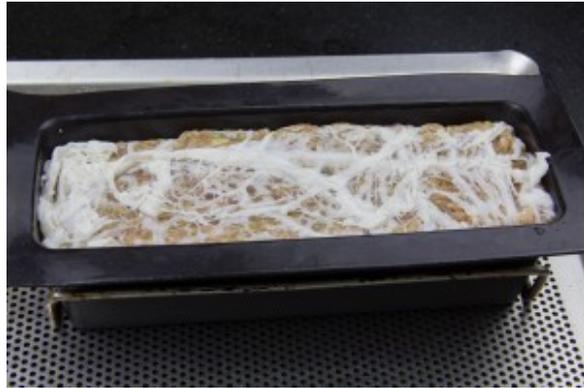
Tapissez le fond de votre terrine de crépine.

- Versez la moitié du mélange viande hachée dans la terrine et égalisez avec une spatule. Déposez les tranches de foie gras par dessus.



Déposez les tranches de foie gras par dessus.

- Puis rajoutez la moitié restante du mélange de viande. Égalisez le dessus avec une spatule. Puis refermez le dessus de la terrine en rabattant la crépine.



Refermez le dessus de la terrine en rabattant la crêpe.

▪ Pour la cuisson deux méthodes:

- la traditionnelle: au bain marie au four à 150° pendant 1 heure 30
- sous vide basse température: mettre la terrine sous vide. Cuire à 68° au bain marie pendant deux heures et demi avec votre thermoplongeur.



- La cuisson terminée laissez la terrine refroidir. Démoulez la et déposez la sur un plat qui passe au four. Enfourniez quelques minutes sous le grill pour dorer le dessus. Vous pouvez également la dorer sur toutes ses faces dans une poêle.



- Servez la terrine légèrement tiède avec une salade et un chutney au citron ( voir la recette ci dessous).



Terrine de porc et foie gras, pistaches et abricots

### **Le petit plus:**

Je la serre avec un chutney au citron et cardamome, une épice qui amène de la fraîcheur (attention le goût est assez fort).

Voici la recette:

Enveloppez trois citrons jaunes bio chacun dans du papier aluminium. Les cuire au four 1 heure à 200°. Puis ouvrez les citrons en deux et prélevez en la chair ( ôtez les pépins). Versez la pulpe dans une petit casserole avec un cuillerée à soupe de Limoncello ( alcool italien au citron), une cuillerée à café de sucre et les graines de 5 gousses de cardamome. Cuire deux à trois minutes. C'est prêt.