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 Hardiquest (restaurant Bon Bon à Bruxelles, 2 étoiles) qui allie à la fois fromage et fraîcheur et remplacera élégamment votre plateau de fromage en attendant le dessert.

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

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

Crème de gorgonzola, granité au champagne

Ingrédients (pour environ 6 personnes):

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

Ingrédients

Matériel:

- Une poche à douille ou un siphon.

Préparation:

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

Versez le champagne dan s un grand plat

- Dans une casserole faites fondre le fromage.

Faire fondre le fromage

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

Filtrez la préparation

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

Montez la crème en chantilly

- Mettez le mélange dans une poche à douille ou un siphon. Pour en savoir plus sur l’utilisation du siphon cliquez ici.

Mettez votre préparation dans une poche à douille ou un siphon

Dressage:

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

Déposez une belle cuillerée de granité dans votre petit bol

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

Puis pochez la crème au gorgonzola par dessus

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

Un petit tour de poivre…et servez immédiatement

Voici la photo du plat original du chef Christophe Hardiquest:

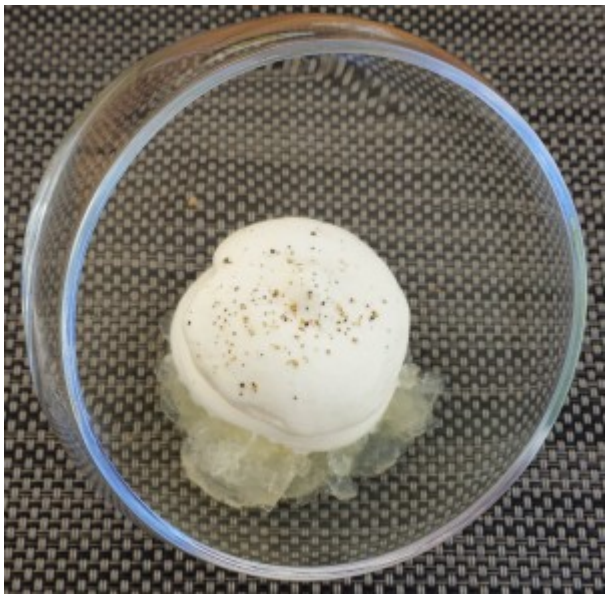
Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be



Déjeuner pur bonheur au restaurant « Bon Bon », Bruxelles

Aujourd'hui je vous invite à une ballade gastronomique absolument divine au restaurant « Bon Bon » du chef Christophe Hardiquest. Il est rare de faire une telle découverte…

Dans cette très jolie maison vous dégusterez des plats qui atteignent la perfection culinaire accueilli par une équipe aux petits soins à la fois joviale, efficace sans obséquiosité.

J'ai été subjugué par le choix, l'excellence, la fraîcheur et la « simplicité » des plats. Tout est étudié dans le détail : même les couverts sont magnifiques et originaux.

Je suis allée de surprise en surprise et me suis laissée guider par le chef et son menu expérimental. A la vue des

photos ci dessous la quantité peut paraître énorme mais chaque plat est une véritable oeuvre d'art à la fois visuelle et gustative et les portions sont adaptées au nombre de plats du menu que vous choisissez. L'ensemble était tout simplement exceptionnel. Le menu était imposé mais cela m'a permis de goûter des plats que je n'aurais certainement pas choisis et d'en être très agréablement surprise (moi qui déteste les huîtres j'ai été transportée par les bonbons d'huîtres à la gelée de livèche…).

Les associations mets et vins élaborées par le sommelier sont délicieuses. J'ai ainsi dégusté un vin de rhubarbe et un alcool japonais sublimes (un yuzu komachi, pur bonheur).

A noter également, un somptueux plateau de fromages…

Le budget est conséquent mais tout est simplement exceptionnel et la perfection a un prix.

Voici un reportage des plats du menu. Mes descriptions seront certainement fort réductrices par rapport à la joie ressentie par mes petites papilles lors de ce repas…

La pochette de couverts

Les couverts

Commençons par les amuse-bouches: différentes petites tartelettes (carottes oranges, petite ratatouille aux anchois, petits pois menthe)

Mise en bouche

Mise en bouche

Mise en bouche

Puis une meringue au sésame, mousse de poivron et chorizo.

Mise en bouche

Suivi par un gaspacho de fenouil, concombre et pastis…

Mise en bouche

Puis un granité de radis roses

Mise en bouche

Et on fini les amuse-bouches avec une tuile au parmesan, tartare d’oseille, asperge et céleri mariné aux agrumes.

Mise en bouche

Et on attaque les choses sérieuses à savoir les plats du menu!

Suchis croustillants de maquereau sur riz soufflé accompagné de ce délicieux vin japonais (yuzu komachi)

Suchis au riz soufflé

Suchis au riz soufflé

Tartare de légumes, sauce anglaise

Tartare de légumes

Le plat signature du chef: Bonbons d’huître gelée de livèche. Une tuerie, moi qui n’aime pas les huîtres… C’est là que l’on voit le talent d’un grand chef!

Le plat signature du chef

Tartelette sans fond d’artichaut

Artichauts

Oeuf parfait crème de chou fleur, tarama et caviar

Oeuf parfait, chou fleur,
tarama et caviar

Bar en croûte d’huître, couteaux, asperges et émulsion d’huître.

Présentation du bar en croûte d’huître

Bar en croûte d’huître à l’assiette

Caille basse température , épices tandori et sauce langoustine.

Caille basse température

Crème de gorgonzola , granité de champagne

Crème de gorgonzola sur granité de champagne

Et maintenant l’ « avant dessert »:

Mousse fruit de la passion avocat et opaline en sucre

Mousse avocat kiwi et son opaline en sucre

Et le dessert avant-gardiste étonnant, audacieux et savoureux: Fontainebleau et ses meringues à l'aneth, coulis de concombre et sorbet à l'oseille

Dessert végétal

Et les mignardises (que j'ai dévorées en oubliant de les photographier…):

- Fausse bière de rhubarbe
- Financier au grué de cacao
- Guimauve au jet 27
- Tartelette aux noix de pécan

Inutile de vous redire que tout était sublime. Je suis revenue de ce voyage avec plein d'idées culinaires. Je vais donc essayer modestement dans les semaines à venir de vous proposer des recettes inspirées de ces plats merveilleux. Et le premier

d’entre eux est la recette de l’**Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama.** Vite à vos fourneaux!

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be

Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama

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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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

Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama

Ingrédients: pour 6 personnes

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

Ingrédients

Matériel:

Pour plus de précision sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici

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

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

- Un siphon (facultatif)

Préparation:

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

Comptez 1 heure de cuisson

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

- Pelez l’oignon et détaillez le en rondelles.

Émincez l’ oignon.

- Détaillez le choux fleur en sommités.

Détaillez le chou fleur blanc en petites sommités

- Faites revenir les oignons dans une grande casserole

avec un peu de beurre pendant environ 10 mn.

Faites revenir les oignons

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

Mouillez avec le lait

- Avec une écumoire prélevez le chou fleur.

Avec une écumoire prélevez le chou fleur

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

Le crème de chou fleur est prêt

Dressage:

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

Déposez une petit cuillerée à café de tarama

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

Cassez les dans une assiette creuse

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

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

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

Recouvrez de crème de chou fleur tiède.

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

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

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

Oeuf parfait basse

température, crème de choux
fleur et tarama

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

Oeuf parfait, chou fleur,
tarama et caviar

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be