

Krupuks au riz ou chips soufflées

Aujourd'hui une recette qui sort un peu des sentiers battus: je vous propose de réaliser des chips à base de riz pour l'apéritif, ultra légères et croustillantes.

Très connues en Indonésie sous le nom de Krupuk, ces chips sont généralement cuisinées à base de tapioca et de crevettes ou de poisson séchés. La pâte réalisée à base de ces ingrédients est morcelée puis jetée dans de l'huile bouillante. En quelques secondes, les bulles d'air emprisonnées dans la pâte se dilatent et de belles petites chips prennent alors forme. Nous allons nous inspirer de cette technique pour réaliser de belles chips, cette fois à base de riz, que vous pourrez parfumer selon votre goût (curry, crevettes, fond de poisson, paprika etc..).



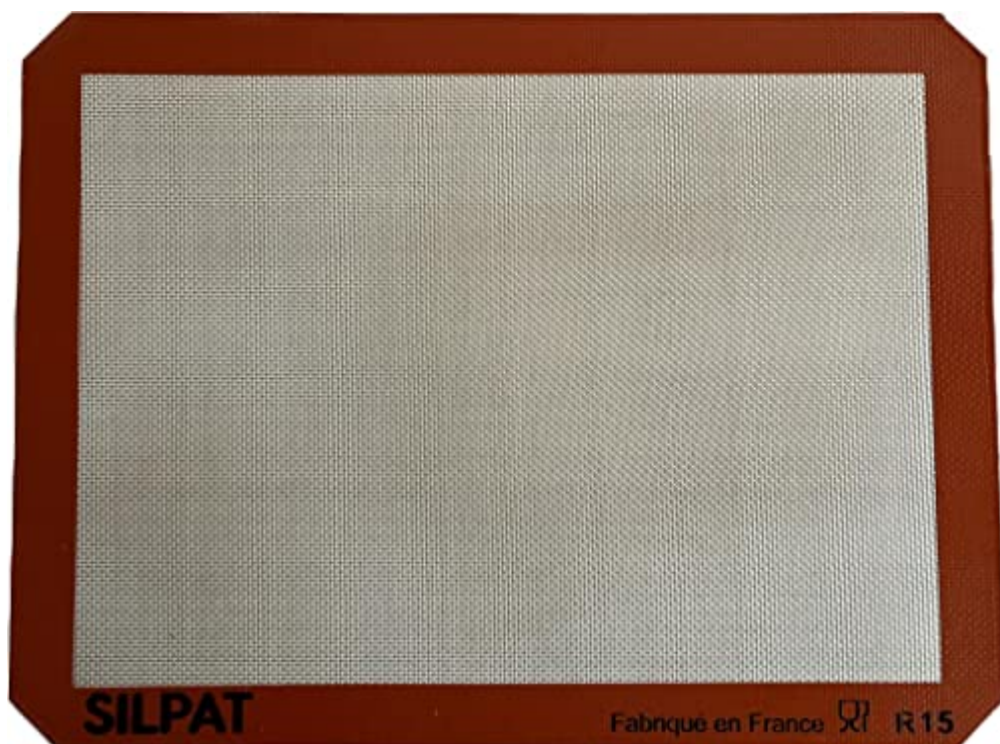
Krupuks au riz ou chips soufflées

Ingrédients pour environ 20 Krupuks (pour 4 personnes)

- 80 g de riz
- eau ou fumet de poisson (le fumet amènera plus de goût...)
- deux cuillérées à soupe rase de curry en poudre (mais vous pouvez les parfumer également au paprika, aux crevettes – dans ce cas incorporez quelques têtes de crevettes à votre eau de cuisson du riz-, au safran, etc)
- sel
- huile de friture

Matériel

- un Silpat: c'est un tapis anti adhésif qui vous servira aussi bien pour la cuisine que la pâtisserie



Toile de cuisson anti-adhésive Silpat 40 x 30 cm,

Rectangulaire, Beige

Préparation

- Faites cuire le riz dans de l'eau ou du fumet de poisson. Il faut vraiment que votre riz soit trop cuit et pâteux.



Faites cuire le riz dans de l'eau ou du fumet de poisson

- Égouttez le riz et ôtez les têtes de crevettes, si vous en avez ajoutées pour enrichir l'eau de cuisson. Mixez le riz finement avec le curry et un peu de sel. Étalez la pâte obtenue sur une surface anti adhésive type Silpat avec une spatule et laissez sécher 24 à 48 heures à température ambiante selon l'épaisseur (entre 1 mm et 3 mm).



Étalez la pâte

- Quand votre pâte est bien sèche, elle doit être cassante sur toute sa surface. Il ne reste plus qu'à la casser en morceaux et préparer votre bain de friture à 180°.



Après séchage, la pâte doit être cassante sur toute sa surface

- Plongez les morceaux dans l'huile: ils vont souffler immédiatement. Laissez-les environ une minute dans l'huile et sortez-les du bain pour les déposer sur du papier absorbant. Salez juste à la sortie du bain. Conservez les chips dans une boîte bien hermétique pour éviter qu'elles ne se ramollissent si vous ne les servez pas de suite.



Plongez les morceaux dans l'huile

- Il ne reste plus qu'à croquer!



Krupuks au riz ou chips soufflées

Calamars farcis aux légumes croquants, coulis de tomate acidulé et chips de riz

Les calamars farcis sont une recette bien classique du sud ouest. Mais il faut d'abord veiller à ce que la cuisson soit parfaite sinon vous mangerez du caoutchouc. Puis la farce a une importance capitale: c'est elle qui fait le succès de la recette. Elle doit être légère, croquante, bien parfumée pour

relever la chair du calamar qui est assez fade sans toutefois en faire oublier la présence.

Bref un équilibre délicat pour obtenir un plat gourmand! Je vous propose donc aujourd'hui ma version de calamars farcis relevés par une petite touche de d'anis amené par le fenouil et légèrement pimenté grâce au chorizo. Je n'ajoute pas de riz ou de viande haché dans la farce car je préfère garder toute la légèreté et le parfum des légumes... Et la chips de riz amène avec délicatesse un croustillant qui éveillera vos papilles! Voici donc mes Calamars farcis aux légumes croquants, coulis de tomate acidulé et chips de riz.



Calamars farcis aux légumes croquants, coulis de tomate acidulé et chips de riz

Ingrédients pour 6 calamars (comptez un calamar par personne)

- un bulbe de fenouil
- une échalote
- une courgette
- 60 g de chorizo
- 100 g de tomates séchées à l'huile
- 1/4 de citron confit au sel
- 250 ml de coulis de tomate maison. Pour la recette cliquez [ici](#)
- une gousse d'ail
- une cuillerée à soupe rase fenouil en poudre
- des chips de riz... Je vous en rappelle les ingrédients : 60 g de riz type basmati, sel, poivre. Pour la recette cliquez [ici](#)

Matériel

- des petits piques en bois (type petits cure dents)

Préparation

- Commencez par les chips de riz et réservez-les dans une boîte hermétique. Pour la recette cliquez [ici](#).



Chips de riz

- Coupez le chorizo en petite brunoise (tout petits dés). Réservez.



Coupez le chorizo en petits dés.

- Égouttez et coupez les tomates séchées à l'huile en petits dés. Réservez.



Égouttez les tomates et coupez-les en petits dés

- Coupez le fenouil en petite brunoise très fine.



Coupez le fenouil en petite brunoise

- Gardez bien de côté les « pluches » c'est-à dire les petites feuilles très fines du fenouil: elles vous serviront pour le dressage.



Gardez bien de côté les « pluches » c'est-à dire les petites feuilles très fines du fenouil

- Versez la brunoise de fenouil dans un bol; râpez la gousse d'ail par-dessus . Réservez.



Râpez une petit gousse d'ail
sur la brunoise de fenouil

- Épluchez et détaillez l'échalote très finement.
Réservez.



Taillez l'échalote en tous
petits dés

- Coupez les courgettes en quatre et ôtez les graines à
l'aide d'une petite cuillère ou d'un évideur à fruits et
légumes.



Coupez la courgette en quatre et ôtez les graines

- Coupez chaque tronçon de courgette encore en quatre dans le sens de la longueur et détaillez en petits cubes de la même grosseur que les dés de fenouil. Réservez.



Coupez également les courgettes en petits dés

- On va maintenant faire revenir tous ces légumes. Faites chauffer un peu d'huile d'olive avec une cuillerée à soupe de fenouil en poudre.



Faites revenir un peu d'huile d'olive avec une cuillerée à soupe de fenouil en poudre

- Ajoutez l'échalote coupée finement. Laissez fondre les

échalotes.



Faire revenir l'échalote

- Quand l'échalote est devenue translucide ajoutez le fenouil. Laissez cuire environ 15 mn à feu doux en remuant souvent.



Quand l'oignon est devenu translucide ajoutez le fenouil

- Ajoutez les courgettes. Cuisez encore pendant 10 mn à feu doux: les courgettes doivent rester croquantes.



Ajoutez les courgettes

- Puis ajoutez les tomates séchées et le chorizo. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.



Puis ajoutez les tomates séchées et le chorizo

- Farcissez les calamars et fermez leur extrémité avec les piques en bois.



Farcissez les calamars



Farcissez les calamars et fermez leur extrémité avec les piques en bois

- Disposez les calamars dans un plat huilé et enfournez-les 5 mn à 230°. Pendant ce temps de cuisson terminez le coulis de tomate: voir ci-dessous.



Disposez les calamars dans un plat huilé et enfournez-les 5 mn à 230°

- A la sortie du four marquez-les sur un grill très chaud pour leur donner un aspect quadrillé bien appétissant. Puis coupez-les chacun en trois parts.



Marquez-les sur un grill
très chaud



Coupez les calamars en trois

Le coulis de tomate

- Coupez le citron confit au sel en tout petits morceaux.
Il servira à parfumer la sauce tomate. Réservez.



Coupez le citron confit en
petite brunoise

- Juste avant de servir faites chauffer le coulis avec le citron confit au sel. Puis mixez la préparation avec un mixeur plongeant pour avoir une sauce bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement.

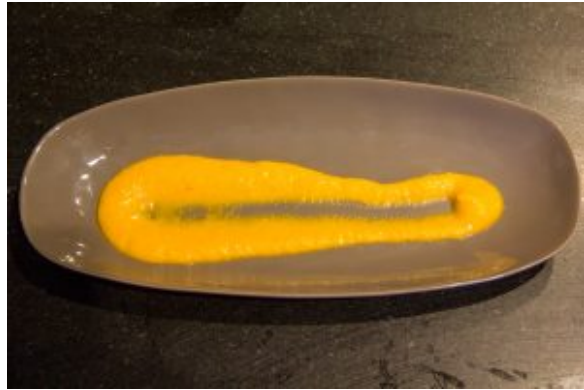


Faites chauffer le coulis avec le citron confit au sel



Puis mixez la préparation

- Faites un trait de coulis dans l'assiette de présentation et disposez le calamar coupé en trois. Décorez avec des chips de riz et des pluches de fenouil...



Faites un trait de coulis dans l'assiette de présentation



Disposez le calamar coupé en trois. Décorez avec des chips de riz et des pluches de fenouil

Et on déguste!



Calamars farcis aux légumes croquants, coulis de tomate acidulé et chips de riz



Calamars farcis aux légumes croquants, coulis de tomate acidulé et chips de riz

Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)

Voici cette semaine une recette à la fois facile et goûteuse grâce à sa petite sauce teriyaki asiatique originale que vous allez pouvoir faire maison. Avec un beau dressage vous allez en faire de cette Lotte au gingembre un plat gastronomique! Pour ceux qui ne possèdent pas de matériel spécial pour faire un cuisson sous vide basse température je vous propose une cuisson de la lotte au four, plus traditionnelle: il vous faudra cependant un thermomètre de cuisson.

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleures recettes basse température.



Tomes 1, 2, 3,
4, 5

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-Tome 4 » et enfin « Ma Cuisine basse Température, Best Of- Tome 5 » 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](#)
- Pour le Tome 4, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5, cliquez [ici](#)

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



Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz

Ingrédients: (pour 4 personnes)



Ingrédients

- 2 queues de lotte d'environ 400 grammes chacune. Demandez à votre poissonnier d'enlever la peau qui est assez élastique.
- 10 gros shitakés
- un morceau de gingembre frais (environ 1 cm de racine)
- 4 cébettes (oignons jeunes)
- huile de sésame
- 1 gousse d'ail
- un petit piment rouge
- feuilles de shiso (facultatif mais si vous en trouvez c'est un grand plus pour le plat... Vous pouvez en commander chez votre primeur)



feuilles de shiso vert

Pour la sauce teriyaki:

- un ananas: vous aurez besoin de 200 grammes d'ananas

frais

- 5 cl de sauce huître
- 15 cl de sauce soja sucrée
- 10 cl de sauce soja traditionnelle
- deux gousses d'ail
- une cuillerée à café rase de gingembre râpé



Ingédients

Pour la chips de riz:

- 60 g de riz cru (type basmati)

Matériel

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]

- 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:



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

Matériel si vous ne possédez pas de matériel sous vide basse température:

- un thermomètre de cuisson



thermometre
sonde-de-
cuisson

Préparation

- Réhydratez les shitakés dans un bol d'eau chaude pendant une heure.



Réhydratez les shitakés

Pendant ce temps préparez la sauce teriyaki (vous pouvez la préparer la veille et la réchauffer juste avant de servir)

- Coupez les deux extrémités de l'ananas (la base et la couronne).



Coupez les deux extrémités de l'ananas

- Puis retirez la peau à l'aide d'un grand couteau. Ôtez bien les « yeux ».



Retirez la peau à l'aide
d'un grand couteau

- Coupez quelques tranches (200 g) que vous détaillerez en lanières puis en petits dés (brunoise). Versez cette brunoise d'ananas dans une casserole avec la sauce huître , le soja sucré et salé. Râpez dedans les deux gousses d'ail et l'équivalent d'une petite cuillerée de gingembre.



- Faites cuire à feu doux et à couvert pendant 1 h.



Faites cuire à feu doux

- La cuisson terminée passez le tout au travers d'un chinois en écrasant bien l'ananas avec une spatule.



Passez le tout au travers d'un chinois

- Mixez la sauce dans avec un tiers de l'ananas qui vous reste dans le chinois.



Mixez le tout finement

- Reversez la sauce dans une casserole et faites la réduire pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement sirupeuse. Réservez.

Les chips de riz

- Faites cuire le riz et prolongez le temps de cuisson conseillé de 10 minutes: votre riz doit être trop cuit et un peu collant. Égouttez le et salez le bien.



Cuire et égoutter le riz

- Déposez le riz sur une feuille anti adhésive ou un silpat.



Déposez le riz sur une
feuille de papier cuisson

- 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.



Recouvrir et étaler avec le
rouleau à âatisser



Retirez la feuille 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.



Chips à la sortie du four

La préparation et cuisson de la lotte: c'est un poisson qui n'a pas d'arrêtes mais une sorte de colonne vertébrale. Il est donc facile de lever les filets en passant votre couteau de chaque côté de cette arête dorsale.



Séparez les filets de l'arête centrale

- Râpez le gingembre dans un bol contenant deux cuillerées

à soupe d'huile de sésame.



Râpez le gingembre dans
l'huile de sésame

- Massez vos filets avec ce mélange.



Massez vos filets avec ce
mélange

- Mettez vos filets de lotte sous vide. Cuire basse température à 52° pendant 25 minutes.

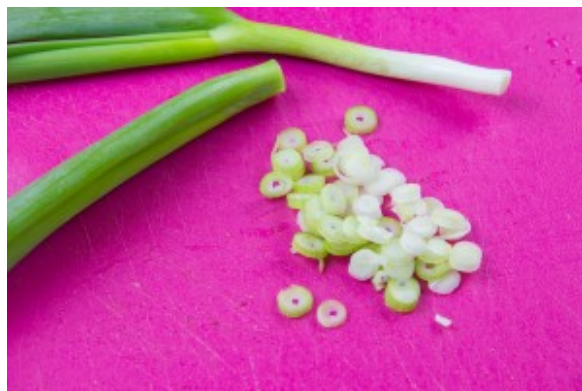


Mettez vos filets de lotte
sous vide

- **Si vous ne possédez pas de matériel spécial pour faire un cuisson sous vide basse température** chauffez votre four à 70° et cuisez la lotte environ une demi heure en l'arrosant régulièrement avec le mélange huile de sésame/ gingembre. Surveillez la cuisson en utilisant un thermomètre de cuisson. Piquez l'aiguille dans le poisson: la température à cœur doit atteindre 53°. A ce moment votre poisson est cuit. Baissez alors le four à 50° en attendant de servir.

Préparation de la garniture: préparez la pendant la cuisson de la lotte.

- Coupez les cébettes en fines rondelles. Réservez.



Coupez les cébettes

- Coupez le piment en deux et ôtez les graines: ce sont

elles qui sont très piquantes. Comme les cébettes coupez le piment en fines lamelles. Réservez.



Coupez le piment

- Dans une poêle torréfiez les graines de sésame à sec pendant quelques minutes. Réservez.



Torréfiez les graines de sésame

- Ôtez les pieds des champignons et coupez les champignons en lamelles.



Coupez les champignons

- Faites revenir les champignons dans une poêle avec un peu d'huile de sésame et un peu d'ail râpé. Salez en fin de cuisson. Réservez.



Faites revenir les champignons

Dressage:

- Réchauffez la sauce si vous l'avez préparée la veille.
- Disposez une feuille de shiso dans l'assiette et déposez un filet de lotte dessus.



Disposez une feuille de shiso et posez le poisson dessus

- Parsemez le filet de lamelles de cébette et piment.



Parsemez le filet de lamelles de cébette et piment

- Puis déposez les champignons sur le côté du filet de lotte.



Puis déposez les champignons
sur le côté

- Versez la sauce sur la lotte et les champignons et disposez quelques points de sauce autour des champignons.



Versez la sauce

- Parsemez de graines de sésame et finissez en dressant une ou deux chips de riz le long du filet de lotte.



Parsemez de graines de sésame et finissez en dressant une ou deux chips

Alors cela ne vous met pas en appétit??



Lotte au gingembre, shitakés et sauce terriyaki ananas, chips de riz

Chips de riz

Ces chips de riz sont faciles à réaliser. Très légères car elle ne sont pas frites, elles orneront de façon originale vos plats de poisson en apporteront un côté croustillant très intéressant. Vous pouvez également les proposer en apéritif en les aromatisant au piment d'Espelette ou du curry et en les servant avec un guacamole par exemple.



Chips de riz

Ingrédients: (pour une dizaine de grandes chips)

- 60 grammes de riz (type basmati)
- sel

Préparation:

- Faites cuire le riz et prolongez le temps de cuisson conseillé de 5 minutes: votre riz doit être trop cuit. Égouttez le et salez le bien sinon la chips sera fade. Si vous le désirez vous pouvez également l'assaisonner avec du piment d'Espelette, du curry, de la cannelle ou du sucre (si vous les servez avec un dessert comme un riz au lait cela apporte le petit croquant original...).



Cuire et égoutter le riz

- Déposez le riz sur une feuille anti adhésive ou un silpat.



Déposez le riz sur une
feuille de papier cuisson

- 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 la feuille de papier cuisson.



Recouvrir et étaler avec le

rouleau à pâtisser

- Retirez délicatement la feuille de papier cuisson du dessus.



Retirez la feuille 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 lorsque vous avez retourné la plaque de riz: 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.



Chips à la sortie du four

Avec du guacamole c'est délicieux! Mais n'hésitez pas à les

servir avec d'autres plats de poisson comme ici ma « Lotte au gingembre, shitakés et sauce terriyaki ananas, chips de riz ». Pour la recette cliquez [ici](#).



Lotte au gingembre, shitakés et sauce terriyaki ananas, chips de riz