Soupe d’été, poivron et rhubarbe et son croquant végétal

C’est l’été et il faut profiter de tous les bons fruits et légumes que nous procure cette belle saison. Aujourd’hui je vous propose une soupe très fraiche pleine de bonnes vitamines et qui sort un peu de la routine grâce à la rhubarbe qui va amener ce petit goût inimitable!

Pour la version au Thermomix de cette recette cliquez ici.

Soupe d’été, poivron et rhubarbe

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la soupe

- 100 g d’oignon
- 100 g de rhubarbe
- 280 g de poivron rouge
- huile d’olive
- bouillon de légume (environ 400 à 500 g)

Pour le croquant végétal

- 50 g de radis
- 50 g de rhubarbe
- huile d’olive
- vinaigre balsamique blanc
- sel et poivre de votre choix (un poivre du timut sera parfait pour cette recette par exemple)

Préparation

- Mixez grossièrement ou taillez en petite brunoise les 40 g de radis et les 40 g de rhubarbe. Mélangez le tout avec un filet d’huile d’olive et du vinaigre balsamique blanc. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais..

Mixez grossièrement ou taillez en petite brunoise les 40 g de radis et les 40 g de rhubarbe

- Détaillez l’oignon, la rhubarbe et les poivrons en grosse brunoise. Faites revenir l’oignon avec un filet d’huile d’olive. Quand il est translucide ajoutez la rhubarbe et le poivron. Laissez cuire à feu doux encore 8 mn et ajoutez le bouillon de légume. En fin de cuisson mixez finement et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Mixez finement

Dressage

- Servez cette soupe d’été dans des verrines en verre pour faire ressortir sa belle couleur et saupoudrez de croquant végétal et de quelques tranches de radis frais…

Soupe d’été, poivron et rhubarbe

Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (recette basse température)

Le blanc de dinde… Tout le monde me dit: « Oh trop sec ». Mais non, il est super tendre cuit sous vide basse température. Il fait partie de ces viandes qui sont sublimées par ce type de cuisson. Essayez la recette et vous m’en direz des nouvelles.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX CLIQUEZ ICI

Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (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, 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 phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus d’informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Ingrédients pour 4 personnes

- un blanc de dinde d’environ 800g à 1 kg
- 80 g de pancetta (40 g pour la farce et 40 g pour le dressage)
- 40 g de pistaches (30 g pour la farce et 10 g pour le dressage)
- 150 g de ricotta
- 20 g de feuilles d’ail des ours et quelques unes de ses fleurs pour le dressage
- 2 jaunes d’œuf
- 6 beaux oignons
- huile d’olive
- vinaigre balsamique blanc
- thym frais et romarin
- sel poivre

Matériel

- 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 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

Préparation

- Dans un petit bol versez une cuillérée à soupe de vinaigre balsamique blanc avec 2 cuillérées à soupe d’huile d’olive; salez et mélangez bien.

Mélangez bien

- Epluchez les 6 oignons et coupez-les en deux. Dans un plat posez une grande feuille de papier cuisson: la moitié de la feuille doit dépasser sur le côté le plus long de votre plat. Disposez les oignons dans le plat et versez par dessus le mélange huile olive et vinaigre balsamique blanc. Ajoutez des petites branches de thym et de romarin.

Disposez les oignons dans le plat et versez par dessus le mélange huile olive et vinaigre balsamique blanc

- Refermez la feuille de cuisson sur le plat et recouvrez le tout avec du papier aluminium. Enfournez 1 h 30 à 180°.

Refermez la feuille de cuisson sur le plat et recouvrez le tout avec du papier aluminium

- Enfin fin cuisson , ôtez les herbes et mixez 4 demi oignons finement; rectifiez l’assaisonnement et réservez. Réservez les autres demi oignons entiers.

Mixez 4 demi oignons finement

- Posez les tranches de pancetta sur une feuille de papier cuisson et passez au four 10 mn à 180°; réservez.

Posez les tranches de pancetta sur une feuille de papier cuisson et passez au four 10 mn à 180°

- Hachez grossièrement les pistaches à l’aide d’un couteau.

Hachez les pistaches

- Hachez les feuilles d’ail des ours. Mélangez-les avec les 150 g de ricotta, les deux jaunes d’œuf , 30 g de pistaches et émiettez 40 g de pancetta séchée dans ce mélange (le reste de la pancetta servira pour le dressage).

Hachez les feuilles d’ail des ours

- Ouvrir le filet de dinde en deux. Etalez le mélange précèdent sur le filet.

Etalez le mélange précèdent sur le filet

- Puis roulez ce dernier sur lui-même et posez-le sur l’extrémité d’un film alimentaire. Roulez le filet dans le film de manière à réaliser un boudin bien serré.

Roulez le filet dans le film de manière à réaliser un boudin bien serré

- Mettez le filet sous vide et cuisez-le au bain marie à l’aide de votre Thermoplongeur à 66° pendant 45 mn.

Mettez le filet sous vide et cuisez-le au bain marie à l’aide de votre Thermoplongeur à 66° pendant 45 mn

- A la fin de la cuisson passez rapidement le filet sur toutes ses faces (30 secondes par côté) dans une poêle huilée bien chaude de manière à caraméliser l’extérieur.

Passez le filet de dinde rapidement dans une poêle bien chaude juste pour le

colorer

Dressage

- Coupez le filet de dinde en tranches. Disposez un pu de purée d’oignon dans le fond de l’assiette et posez les tranches de dinde dessus. Puis posez deux demi oignons et décorez avec des morceaux de pancetta séchées et quelques pistaches.

Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (recette basse température)

Pain Suédois

Faire son pain est plus facile que vous ne le pensez et c’est tellement agréable!

Aujourd’hui je vous propose un pain suédois. A l’origine il était cuit sur une plaque en fonte. Il en existe plusieurs versions qui vont du moelleux au cassant. Celui-ci est assez souple mais vous pouvez le rendre plus croquant en le passant au grille-pain après cuisson ou à la poêle.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Pain Suédois

Matériel

- un assortiment d’emporte pièce (toujours très utiles en cuisine!).Vous pouvez en trouver en cliquant sur la

photo.

ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

- un silpat. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.

Amazon Basics Rectangulaire, tapis de cuisson en silicone, 2 pièces, Beige / Gris, 41.9 x 29.5 cm

Ingrédients

- 375 g de farine T65 ou un mélange de différentes farine blé, orgue, seigle…
- 180 g d’eau
- 60 de crème fraiche liquide entière
- un sachet de levure boulangère sèche
- 5 g de sucre en poudre
- 6 g de sel

Préparation

- Versez tous les éléments secs dans un grand récipient (farine, levure sucre et sel). Ajoutez-y progressivement la crème et l’eau. Si vous utilisez un robot pétrissez pendant 5 mn. Formez une boule de pâte.

Formez une boule de pâte

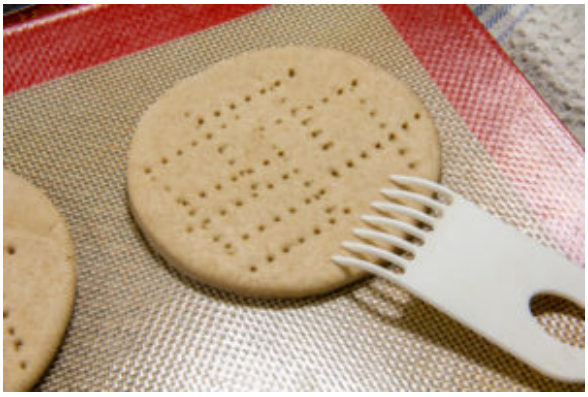
- Laissez reposer à température ambiante recouvert d’un linge humide. La pâte doit doubler de volume.

La pâte doit doubler de volume

- Puis étalez la pâte sur votre plan de travail légèrement fariné sur environ 0.5 cm d’épaisseur. A l’aide d’un emporte pièce d’environ 10 cm de diamètre découpez des cercles. Regroupez la pâte restante et étalez-la de nouveau pour refaire des cercles jusqu’à épuisement de la pâte.

Découpez des cercles

- Placez les cercles obtenus sur une surface anti adhésive type silpat et piquez-les cercles avec une fourchette.



Piquez-les cercles avec une fourchette

- Faites chauffer une poêle à sec. Disposez des cercles dans la poêle et faites-les cuire de chaque côté de manière à ce qu’ils soient dorés.

Faites cuire les cercles

dans une poêle

- Réservez au fur et à mesure et servez avec un assortiment de tapenade, houmous etc et même confitures pour le petit déjeuner!

Pain Suédois

Carpaccio surprise d’ananas basse température (recette

sous vide basse température)

Cette recette est inspirée d’une recette du chef Alain Passard ; sa grande originalité est d’intégrer de l’huile d’olive mariée avec du miel et du citron vert dans un dessert. Le résultat est excellent, comme toutes les recettes du chef !

L’ananas est un fruit qui se cuisine parfaitement basse température : le chef sert l’ananas cru mais j’ai réalisé la recette en cuisant l’ananas mariné basse température et cela amène plus de douceur et moins d’acidité.

Si vous n’avez pas de trancheuse pour réaliser de fines tranches d’ananas , coupez simplement ce dernier en petits dés ; le temps et degré de cuisson sont les mêmes.

Pour la recette au Thermomix cliquez ici.

Carpaccio surprise d’ananas basse température (recette sous vide 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, 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 phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus d’informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Ingrédients pour 4 personnes

- Un bel ananas
- 30 g de citron vert et le zeste d’un citron vert
- 170 g de miel
- 150 g d’une excellente huile d’olive
- Une mangue

Matériel

- 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 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 set d’emporte pièces de différentes tailles, très utiles en cuisine

Emporte Piece Rond en Acier Inoxydable,12 Pièces Emporte Piece Patisserie Rond avec Délicate Boîte Ronde

- une mandoline ou un trancheuse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. La trancheuse est une option plus couteuse mais vous l’utiliserez beaucoup au quotidien pour couper des tranches de pain, de jambon, de saucisson, de fromage, de légumes ou de fruits…

Masthome Mandoline de Cuisine Professionnelle en Acier Inoxydable, Mandoline Multifonction Réglable, avec Protège Main et Gants de Sécurité, Mandolines pour Légumes, Pommes de Terre, Oignons, Fromage

H.Koenig Trancheuse électrique à viande MSX254, charcuterie, professionnelle, précise,coupe 0-12 mm,lame 25 cm,aiguiseur intégré,large plateau,282 rpm, Rouge

Préparation

- Prélevez le zeste très fin des citrons à l’aide de votre Microplane.

Prélevez le zeste très fin des citrons à l’aide de votre Microplane

- Dans un mixeur émulsionnez les 170 g de miel et les 30 g de jus de citron. Puis progressivement ajoutez l’huile d’olive tout en mixant comme si vous montiez une mayonnaise pour obtenir un mélange bien homogène. Ajoutez la moitié du zeste de citron en fin de mixage. Réservez.

Dans un mixeur émulsionnez les 170 g de miel et les 30 g de jus de citron. Ajoutez la moitié du zeste de citron en fin de mixage

- Ôtez l’écorce de l’ananas et coupez-le en morceaux : vous pouvez le couper à l’aide d’un couteau bien affuté en tranches fines comme un carpaccio ou en petits dés, selon le dressage que vous préférez. Si vous voulez obtenir des tranches fines et régulières , il est plus facile d’utiliser une mandoline ou une trancheuse électrique. Puis ôtez le centre des tranches à l’aide d’un emporte pièce.

Coupez l’ananas en tranches fines

- Versez un peu de l’émulsion sur l’ananas ; mélangez bien. Puis placez l’ananas sous vide et cuisez à l’aide de votre thermoplongeur au bain marie à 85 ° pendant 40 mn;

Placez l’ananas sous vide

- Epluchez la mangue et tranchez-la également en tranches fines. Puis coupez les tranches en lamelles que vous roulerez sur elles-mêmes.

Dressage

- Disposez l’ananas dans l’assiette et posez des petits roulés de mangue. Versez le reste de l’émulsion sur l’ensemble et zestez encore un peu de zeste de citron vert par dessus.

Carpaccio surprise d’ananas basse température (recette sous vide basse température)

Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)

Le chou romanesco est une chou que j’aime beaucoup car sa saveur est plus douce que le chou blanc avec une petite pointe de noisette. Et surtout c’est une beauté de la nature : composé de fleurettes en forme de pyramide, ces dernières lui donnent un visuel fascinant appelé « fractales » en

mathématiques. En effet, en zoomant sur ses pointes, on retrouve cette figure, dite « auto-similaire », avec un motif pouvant se répéter à différentes échelles.

C’est mon chouchou dans sa catégorie! Non seulement il est beau mais surtout il est délicieux! Alors régalez-vous avec cette recette de Thon basse température et son espuma de choux Romanesco.

Il vous faudra vous équiper d’un siphon pour obtenir une texture ultra nuageuse. Cependant si vous n’en avez pas, ce n’est pas un souci car dans ce cas vous aurez la texture d’une crème plutôt que d’une mousse et ce sera tout aussi goûteux.

Pour la recette au Thermomix cliquez ici.

Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide 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, 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 phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

- une machine à mise sous vide.

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 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

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 steaks de thon d’environ 160 g chacun
- sauce soja sucrée
- vinaigre de riz

Pour l’espuma :

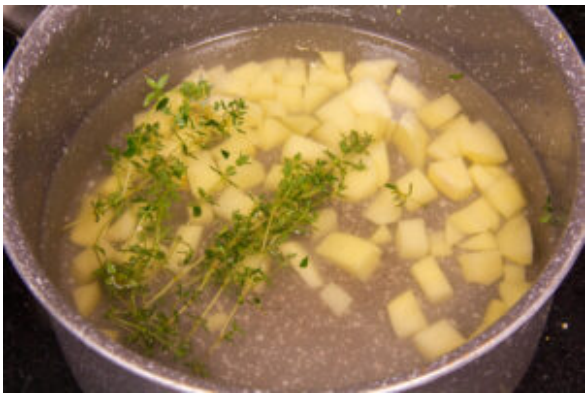
- 200 gr de chou-fleur romanesco
- 200 gr de pommes de terre à chair farineuse
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 150 ml de lait entier
- branches de thym frais
- pignons

Préparation

- Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.

Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.

- Faites chauffer une casserole d’eau. Ajoutez 3 branches de thym quand l’eau est chaude ainsi que les pommes de terre. Cuisez à l’eau pendant 10 mn.



Ajoutez 3 branches de thym quand l’eau est chaude ainsi que les pommes de terre

- Ajoutez les morceaux de choux romanesco et cuisez encore

10 mn. Égouttez les pommes de terre et le chou-fleur, ôtez les branches de thym. Versez dans un mixeur les pommes de terre, le chou-fleur, les 150 ml de lait et les 150 ml de crème fraiche liquide. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Ajoutez les morceaux de choux romanesco

- Filtrez le mélange au travers d'une passoire fine. Puis versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon d'un 1/2 litre ou 1 litre)) et mettre au frais. Gardez le siphon au chaud au bain marie à très petit feu. Pour plus d'information sur les siphons cliquez ici.

Pendant la cuisson des pommes de terre et chou romanesco :

- Faites griller les pignons dans une poêle à sec.

Réservez.

Faites dorer les pignons

- Placez les steaks de thon sous vide avec un filet de soja sucré et un filet de vinaigre de riz. Faites cuire sous vide basse température au bain marie à l’aide de votre Thermoplongeur 52° pendant 20 mn. Quand le thon est cuit sortez-le du sachet et émettiez-le.

Mettez les steaks sous vide

Dressage

- Pochez l’espuma dans le fond de l’assiette; ajoutez au milieu les lamelles de thon; décorez avec les petits tête de romanesco cru. Saupoudrez de pignons grillés.

espuma romanesco

Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Un délicieuse entrée de fête que ce Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras qui va régaler toute la tablée!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Matériel

- une râpe Microplane : elle vous permettra de râper très finement votre fève de tonka qui se liera alors parfaitement et uniformément aux pommes de terre. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- et si vous ne trouvez pas de fève tonka vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:

25g de fèves de Tonka entières du Brésil - fèves de Tonka aromatiques de qualité A, sans additifs - emballées dans un emballage biodégradable

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les champignons

- 120 g d’échalotes
- Quelques feuilles de persil
- 2 gousses d’ail
- 20 g de vin blanc
- 40 g de beurre
- 300 g de champignons frais (pleurotes, cèpes…) nettoyés
- 20 g de crème liquide entière

Pour les pommes de terre

- 600 g de pommes de terre farineuses, épluchées et coupées en dés (0,5 cm)
- 600 ml de lait
- 30 g de beurre salé
- 1/2 fève tonka râpé à l’aide de votre râpe Microplane ou de la noix de muscade
- 4 tranches de foie gras frais
- persil ciselé

Préparation

- Râpez une fève tonka avec votre râpe Microplane. Réservez.

Râpez finement la fève Tonka

- Ciselez l’échalote, l’ail et le persil finement.

Ciselez l’échalote

- Faites revenir les 120 g d’échalote, le persil, l’ail dans une poêle avec et 20 g de vin blanc et 40 g de beurre. Puis ajoutez les 300 g de champignons et continuez la cuisson. Puis ajoutez les 25 g de crème liquide et poursuivez la cuisson encore la cuisson 2 mn. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez de côté.

Puis ajoutez la crème aux champignons

- Versez les 600 g de dés de pommes de terre, les 600 ml de lait dans une casserole et versez la 1/2 fève tonka que vous avez préalablement râpée avec votre Microplane. Cuisez doucement jusqu’à ce que les pommes de terre soient bien cuites. A la fin de la cuisson vous devez pouvoir planter très facilement la pointe d’un couteau dans vos dés de pommes de terre. Si ce n’est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Ajoutez les 30 g de beurre et mixez à l’aide d’un mixeur plongeant en procédant en deux ou trois fois pour obtenir un mélange homogène. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Mixez à l’aide d’un mixeur plongeant

- Pendant la cuisson des pommes de terre poêlez 4 tranches de foie gras dans une poêle. Réservez au four à 60°.

- Servez le cappuccino dans les bols; ajoutez les champignons et la tranches de foie gras par dessus. Saupoudrez de persil haché.

Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Velouté de moules au safran

Pour bien commencer un petit repas en famille ou entre amis je vous propose un délicieux velouté de moules parfumé au safran. Un régal dont vous me donnerez des nouvelles!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Velouté de moules au safran

Ingrédients pour 4 personnes

- 1,5 kg de moules
- une petit branche de cèleri (20 g)
- 70g de carotte
- 80 g de blanc de poireau
- 70 g d’ oignon
- 80 g de fenouil
- 2 gousses d’ail
- 250 g de pommes de terre
- 10 g d’huile d’olive
- Une dizaine de pistils de safran
- Coriandre ou persil
- Bouillon dashi ou fumet de poisson
- 15 – 20 cl de crème fraiche liquide entière
- sel et poivre

Préparation

- Faites cuire les moules vapeur après les avoir lavées de manière à ce qu’elles s’ouvrent. Filtrez le jus que les moules auront rendu et gardez-le de côté.

Faites cuire les moules vapeur après les avoir lavées de manière à ce qu’elles s’ouvrent.

- Puis décortiquez les moules en gardant 3 à 4 par personne avec leur coquille pour le dressage. Réservez.

Puis décortiquez les moules

- Coupez les légumes et pommes de terre en brunoise c’est à dire en petits dés (cèleri, carottes, pommes de terre, fenouil, oignon , poireau).

Coupez les légumes en brunoise

- Faites chauffer un peu d’huile d’olive dans une cocotte. Ajoutez les légumes en brunoise , les pommes de terre et les 2 gousses d’ail et faites revenir 10 mn à feu doux.

Ajoutez les légumes en brunoise et les 2 gousses d’ail

- Réservez de côté 3 cuillérées à soupe de cette brunoise.

Réservez de côté 3 cuillérées à soupe de cette brunoise.

- Ajoutez dans la cocotte du dashi ou fumet de poisson à hauteur. Cuisez 25 mn à couvert : les pommes de terre doivent être bien cuites.

Ajoutez dans la cocotte du dashi ou fumet de poisson à hauteur

- Mixez les moules décortiquées avec les légumes et leur bouillon et les pistils de safran. Au besoin rajoutez un peu de jus de moule filtré. Ajoutez la crème, mélangez et rectifiez l’assaisonnement. Servez avec la brunoise de légumes que vous avez réservée, un peu de coriandre ou persil ou feuille de fenouil et dressez les moules avec leur coquille que vous avez réservées.

Velouté de moules au safran

Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Les allergies ou intolérances alimentaires sont de plus en plus fréquentes; et comment faire quand on est allergique aux produits laitiers et aux œufs ? Et bien voici une recette qui vous permettra de réaliser un très bon « cake » au chocolat sans utiliser ni de beurre, ni d’œufs qui sera extrêmement facile à réaliser.

Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Matériel

- un moule à cake anti adhésif en silicone. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:

GOURMEO Moulle à cake rectangulaire anti-adhésif en silicone - Moulle pour patisserie - Moule a pain disponible en deux couleurs différentes

Ingrédients pour une dizaine de petits cramiques (taille moule à muffin)

- 200 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 285 g de lait de soja
- une pincée de sel
- 70 g de sucre en poudre
- 11 g de levure chimique (un sachet)
- 130 g de farine de châtaigne

Préparation

- Versez les 200 g chocolat dans une casserole avec les 285 g de lait de soja, les 70 g de sucre et la pincée de sel. Cuisez à feu très doux tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

Cuisez à feu très doux tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

- Versez le mélange dans un récipient et ajoutez-y les 130 g de châtaigne. les 11 g de levure . Mélangez bien. Si vous avez un robot pâtissier utiliser la fonction pétrissage. Versez dans votre moule et cuisez au four à 180° pendant 30 à 35 mn.

Versez dans votre moule et cuisez au four à 180° pendant 30 à 35 mn

- Démoulez quand le gâteau est refroidi. Régalez-vous!

Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Confiture de mûres, verveine

C’est la pleine saison des mûres! Profitons en pour faire une bonne confiture originale parfumée à la verveine.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Confitures de mûres et verveine

Ingrédients:

- 750 g de mûres
- 500 g de sucre
- 10 à 15 g de feuilles de verveine fraîches
- le zeste d’un citron et 15 g de son jus
- 15 g de pectine

Préparation

- Détachez les feuilles de verveine.

Détachez les feuilles de verveine.

- Versez tous les ingrédients dans la casserole de cuisson. Portez à ébullition et cuire à feu vif 20 mn en remuant très souvent. Mixez finement.

Versez tous les ingrédients sauf l’arôme de violette dans la casserole de cuisson

- Passez au moulin à légume ou au chinois la confiture de manière à en ôter les petits pépins et les feuilles de verveine.

Passez au moulin à légume

- Versez dans vos pots à confiture (bien propres et stérilisés!). Laisser refroidir et régalez vous…Gardez vos pots de confitures au frais.

Confitures de mûres et verveine (recette confiture au Thermomix)