

Mousse nuageuse café vanille

Cette recette de Mousse nuageuse café vanille est un petit bijou de gourmandise. Réalisée très facilement, elle demande cependant un ustensile supplémentaire à savoir un siphon d'un litre pour rendre cette mousse ultra légère.

Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Mousse nuageuse café vanille

Matériel

- un siphon: je vous conseille le Crème ISI Whipper Cream Whipper 1Ltr. Vous pouvez le trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Siphon à crème ISI – Siphon à crème 1 l. Matériau : acier inoxydable.

Ingrédients pour 4 / 5 personnes

- 4 jaunes d'œuf
- 160 g de sucre impalpable (ou sucre glace)
- 5 g d'extrait de vanille
- 10 g d'extrait de café
- 230 g de mascarpone
- 350 g de crème liquide entière
- des éclats de meringues, de chocolat et du cacao en poudre pour le dressage

Préparation

- Versez les 230 g de mascarpone, les 350 g de crème liquide dans un bol . Fouettez de manière à bien mélanger l'ensemble. Ajoutez les 10g d'extrait de café

et les 5 g d'extrait de vanille dans le bol. Réservez au frais.



Fouettez le mélange

- Versez les 160 g de sucre en poudre dans un autre bol et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

- Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule (maryse).



Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule

- Filtrez l'ensemble au travers d'une passoire et versez dans votre siphon. Vissez le bouchon et insérez deux cartouches de gaz (l'une après l'autre). Secouez le siphon et placez au frais. Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Filtrez le mélange avant de le verser dans le siphon

- Juste avant de servir remplissez vos coupelles à l'aide du siphon et saupoudrez d'éclats de meringue ou de chocolat ou de la poudre de cacao dessus (ou un peu de tout pour les gourmands!).



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 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

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

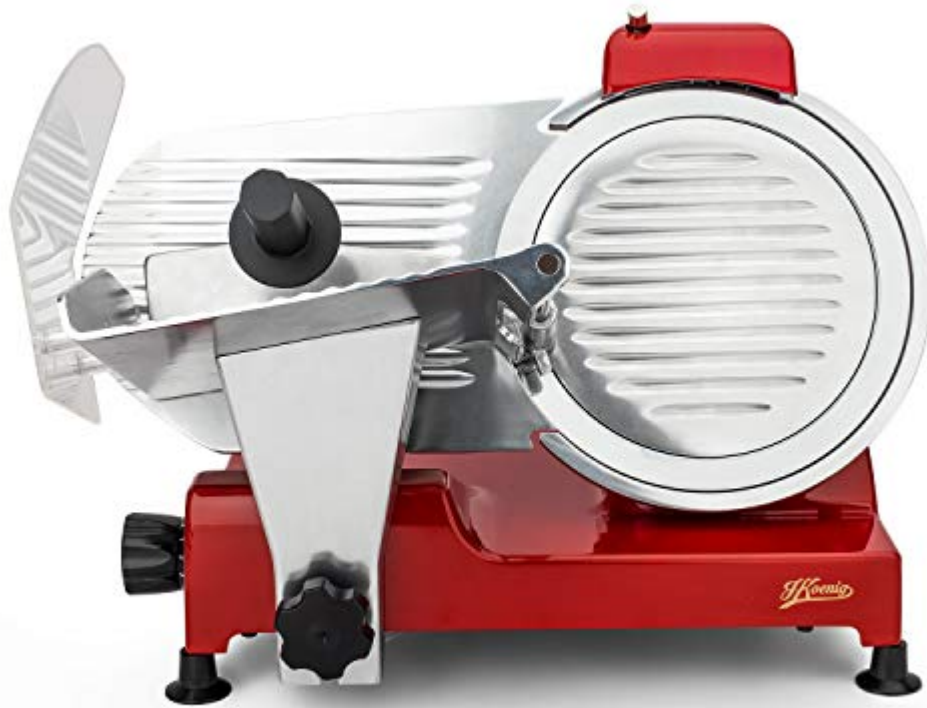


Emporte Piece Rond en Acier Inoxydable, 12 Pièces Emporte Piece Patisserie Rond avec Délicate Boîte Ronde

- 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, aiguiser 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)

Butajiru ou soupe Japonaise et son Œuf Basse température

Le Butajiru ou soupe Japonaise est une soupe à base de porc et de légumes, assaisonnée au miso. C'est une variante plus riche de la soupe miso traditionnelle; on peut lui rajouter également des pâtes japonaises pour un plat complet.

J'aime lui adjoindre un œuf basse température qui ajoute un liant à l'ensemble et un côté plus crémeux au bouillon.

Pour plus d'informations sur la cuisson basse température

cliquez [ici](#).



Butajiru ou soupe Japonaise et son Œuf 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 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

- 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 Cuiser 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 pour obtenir de l'ail et gingembre parfaitement râpés. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo.



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

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 350 g de lard en tranches épaisses
- un oignon
- 2 gousses d'ail
- 10 g de gingembre frais
- 35 g de miso blanc. Dans lez épicerie asiatiques ou bio sinon vous pouvez également en commander en cliquant sur

la photo



TANOSHI - Pâte Miso pour Soupes et Plats Salés - 1 Gourde Refermable de 150 g

- deux carottes
- un daikon (radis asiatiques à grosse racine blanche); vous en trouvez en supermarché. Comptez 70 g par personnes.
- deux oignons jeunes
- 120 g de shimejis (petits champignons japonais) ou des shitakés
- 500 ml de dashi. Le dashi est un fumet de poisson réalisé à partir de copeaux de bonite séché. Il amène un goût très particulier au plat. Vous pouvez le remplacer par du fumet de poisson classique mais vous y perdrez en saveurs japonisantes. Vous pouvez également en commander

en cliquant sur la photo.



Shimaya Dashi S-10, 3.5-Ounce Units (Pack of 10)

- des pâtes japonaise précuites si vous désirez compléter votre plat



SUZI WAN Nouilles Japonaises précuites Ramen pour Wok 400 g - Pack de 8 unités

- des graines de sésame noir

Préparation

- Préalablement placez les œufs dans un récipient et cuisez-les à l'aide de votre Thermoplongeur au bain marie une heure à 64°. Réservez-les de côté après cuisson.



comptez 1 heure de cuisson
pour les œufs

- Ciselez les oignons jeunes (appelés aussi cèbettes). Réservez.



Ciselez les cèbettes

- Ciselez l'oignon.



Ciselez l'oignon

- Ôtez la base des champignons shimejis. Réservez.



Ôtez la base des champignons shimejis

- Epluchez la carotte et coupez la en petits dés. Faites de même avec le daïkon (environ 70 g par personne). Réservez.



Coupez la carotte en brunoise

- Ciselez ail et gingembre en tout petits morceaux: le mieux est de les râper avec votre Microplane. Réservez.



Râpez le gingembre et l'ail

- Coupez le lard en morceaux.



Coupez le lard en morceaux

- Faites revenir le lard rapidement dans une casserole bien chaude. Ajoutez l'oignon, le gingembre et l'ail. Continuez la cuisson 2 minutes.



- Ajoutez les champignons, les dés de carottes et de daikon, Puis ajoutez les 500 ml de dashi (fumet de poisson). Laissez cuire à feu doux et couvert pendant

environ 10 mn. En fin de cuisson ajoutez le miso et mélangez bien. Si vous voulez ajoutez les pâtes précuites en fin de cuisson.



Ajoutez les autres ingrédients

- Servez dans de jolis bols. Cassez un œuf au dessus de chaque bol. Et saupoudrez de sésame noir et de cebette ciselée.



Gaspacho d'avocat, crabe et crevettes

Une délicieuse petite soupe bien fraîche et veloutée pour une belle soirée à préparer de manière ultra rapide.

Si vous avez un Thermomix, retrouvez la recette adaptée à ce merveilleux robot cuiseur ménager (et bien plus encore) en [clicquant ici](#).



Gaspacho d'avocat, thon et crevettes (recette entrée Thermomix)

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la vinaigrette et la salade de crevettes et crabe

- le zeste d'un citron vert
- une cuillerée à soupe d'huile de sésame
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- une cuillerée à soupe de soja sucré
- Une boîte de chair de crabe (100 g)
- 100 g de crevettes grises

Pour la crème d'avocat

- 400 g de chair d'avocat
- 250 ml de lait de coco
- 100 g de fumet de poisson
- Le jus d'un citron vert
- Des graines de sésame au yuzu (pour en commander cliquez [ici](#))

Préparation

- Réalisez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. Mélangez-la avec le crabe et les crevettes grises. Réservez au frais.



Mélangez la vinaigrette
avec le crabe et les
crevettes grises

- Coupez les avocats , ôtez le noyau et prélevez la chair.



Prélevez la chair des avocats

- Placez 400 g de chair d'avocat, les 250 g de lait de coco, les 200 g de fumet de poisson ainsi que le jus du citron vert dans le bol de votre robot mixeur. Mixez finement. Versez dans les bols de présentation et parsemez de morceaux de salade de crevettes et crabe et de graines de sésame au yuzu.



Gaspacho d'avocat, thon et crevettes (recette entrée Thermomix)

Bouillon d'Espadon aux algues (espadon Basse température)

Et voici une soupe d'inspiration asiatique comme je les aime, bien goûteuse, saine et équilibrée et qui peut être servie comme un plat complet car vous y retrouvez des légumes et du poisson magnifiquement cuit à sa juste température grâce à la cuisson sous vide.

Pour la recette adaptée au Thermomix et les dates de démonstrations Thermomix cliquez [ici](#).

Pour plus d'informations sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).



Bouillon d'Espadon aux algues (espadon 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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

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](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

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

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 Cuiser 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 plongeant ou un Thermomix, essentiel pour obtenir une préparation bien mixé. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

Ingrédients pour 4 personnes

- 180 g d'espadon par personne, arrosé avec un filet d'huile d'olive
- 150 g d'oignon
- 50 g de fenouil
- une gousses d'ail
- 6 g d'anis étoilé en poudre (badiane)
- 30 g de beurre
- une douzaine de shitakés frais en morceaux
- un blanc de poireau
- 200 g de carottes râpées
- une douzaine de shitakés frais

- 350 g de fumet de poisson
- 30 g de miso blanc
- une à deux cuillérées à soupe d'algues en paillettes déshydratées
- 50 g de crème fraîche liquide entière
- Des petites feuilles de persil

Préparation

- Coupez le blanc de poireau en julienne. Puis cuisez-le avec les carottes râpées 20 minutes à la vapeur; réservez.



Coupez les blancs de poireaux en julienne

- Ciselez les oignons (150 g) finement ainsi que le fenouil (50 g).



Ciselez les oignons finement ainsi que le fenouil.

- Placez 150 g d'oignon, les 50 g de fenouil, la badiane en poudre et la gousse d'ail râpée dans une poêle avec 30 g de beurre. Faites revenir le tout 5 minutes à la poêle. Prélevez un quart de ce mélange et réservez-le de côté: il vous servira pour le bouillon.



Faites revenir le tout 5 minutes à la poêle

- Ajoutez les shitakés dans la poêle et continuez la cuisson 15 minutes. Réservez de côté.



Ajoutez les shitakés coupés en morceaux dans la poêle

- Puis ajoutez en fin de cuisson les carottes et poireau que vous aviez réservés. Continuez la cuisson 2 minutes. Réservez de côté.



Puis ajoutez en fin de cuisson les carottes et poireau

- Mettez sous vide les dés d'espadon. Cuisez les dés d'espadon au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 15 mn.



Mettez sous vide les dés d'espadon

- Dans une casserole versez les 350 g de fumet de poisson, les paillettes d'algues, les 30 g de miso et le mélange oignon/fenouil que vous avez réservé en début de recette. Laissez réduire doucement pendant 10 minutes. Mixez avec les 50 g de crème. Rectifiez l'assaisonnement.



Laissez réduire doucement

Dressage

- Versez le contenu du bol dans une soupière ; ajoutez les carottes, le poireau, les shitakés et en dernier les dés d'espadon. Saupoudrez de feuilles de persil frais ou de coriandre.



Bouillon d'Espadon aux algues (espadon Basse température)