

Ratatouille croquante ensoleillée

Cette ratatouille, un peu différente de la ratatouille traditionnelle, est à la fois très croquante et légère car beaucoup moins chargée en huile. En effet le mode de cuisson est différent : les légumes ne sont pas confits dans l'huile mais juste revenus à la poêle. Elle peut être servie en entrée froide, en accompagnement d'un poisson ou viande ou même en petite verrine lors d'un apéritif. On y retrouve tous les légumes de la recette traditionnelle sauf les oignons, remplacés ici par du fenouil. Essayez-la et vous allez l'adorer!

Je n'y mets pas d'ail mais vous pouvez en ajouter une gousse, si vous le désirez, en la mixant avec l'aubergine.

Pour les puristes qui préfèrent la vraie ratatouille niçoise cliquez [ici](#).



Ma ratatouille croquante du soleil

Ingrédients: pour 6 à 8 coupes

- un petit fenouil
- une petite courgette
- un poivron rouge
- 2 tomates
- un demi citron confit au sel
- deux aubergines
- huile d'olive
- origan
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les aubergines en deux. Incisez la chair en surface à l'aide d'un petit couteau en dessinant des croisillons. Puis laquez-les d'un peu d'huile d'olive à

l'aide d'un pinceau. Saupoudrez de sel , poivre et d'origan.



Coupez les aubergines en deux

- Passez au four à 170° pendant 50 mn.



Enfournez l'aubergine à 180° pendant une heure

- A la fin de la cuisson prélevez la chair des aubergines à l'aide d'une cuillère.



Prélevez la chair cuite de l'aubergine

- Mixez la chair des aubergines finement. Rectifiez l'assaisonnement.



Mixez l'aubergine avec le jus de citron

- Mettez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.



Mettez la préparation aux

aubergines dans une poche à douille et réservez au frais

- Détaillez le fenouil en fine brunoise.



Détaillez le fenouil en fine brunoise

- Prélevez des lamelles un peu épaisses de courgette (avec un côté peau). Coupez-les en très fine brunoise. N'utilisez pas le cœur de la courgette: cette partie contient les graines qui ne sont pas intéressantes sur le plan gustatif. Il vous en faut environ 100 g à 150 g de brunoise.



Coupez environ 100 g de courgette en petits dés

- Faites de même avec le poivron rouge: taillez-le en très fine brunoise.



Détaillez le poivron en fine brunoise

- A l'aide d'un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate.



A l'aide d'un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate

- Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant deux ou trois minutes.



Plongez les tomates dans de l'eau bouillante

- Puis mondé les tomates: ôtez-en la peau qui doit se décoller facilement. Coupez-les en quatre et ôtez-en les graines. Comme pour les poivrons, la courgette et le fenouil coupez les tomates en toute petite brunoise.



Pelez les tomates et ôtez les pépins

- Pour finir faites de même avec le citron confit.



Faites de même avec le citron confit

- Faites revenir les dés de fenouil dans une poêle avec de l'huile d'olive. Salez au fur et à mesure que vous ajoutez les autres ingrédients. Cuire quelques minutes.



Faites revenir les dés de fenouil dans une poêle avec de l'huile d'olive

- Puis ajoutez les dés de poivron et les dés de courgette. Cuire 5 minutes.



Puis ajoutez les poivrons et les dés de courgette

- Ajoutez enfin les tomates en dés et le citron confit. Cuire encore 2 à 3 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre. L'ensemble doit rester croquant.



Ajoutez enfin les tomates en dés et le citron confit

Dressage

Tous les éléments sont prêts: il ne reste plus qu'à dresser dans vos verrines ou cocottes individuelles.

- Déposez un peu de légumes au fond de chaque verrine.



Déposez un peu de légumes au fond de chaque verrine

- Puis pochez la purée d'aubergine.



Puis pochez la purée
d'aubergine

- Rajoutez un couche de légume. Terminez par une petite touche de purée d'aubergine et décorez avec une ou deux feuilles de basilic ou des petites feuilles de fenouil...



Ma ratatouille croquante du
soleil



Ma ratatouille croquante du soleil



Ma ratatouille croquante du soleil

Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx (Emission « Les carnets de Julie »). Recette en vidéo

Voici aujourd'hui une recette de Gâteau aérien au chocolat hyper originale, bien sûr gourmande, mais surtout **sans cuisson**! Et cerise sur le gâteau... il est réalisé en 10 minutes.

Et oui vous avez bien lu... Tout cela grâce à l'ingéniosité et au talent du chef Thierry Marx qui nous a proposé il y a quelques temps cette recette dans l'émission culinaire « Les carnets de Julie ».

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois en compagnie de Julie Andrieu et du chef Thierry Marx. Leur complicité à l'écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx! Si vous aimez cuisiner c'est une mine de connaissances culinaires.



Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx

Ingrédients : pour 6 personnes

Pour le gâteau

- 180 g de chocolat 70% cacao
- 220 g de lait 1/2 écrémé. Je préfère utiliser du lait entier...
- 3 g d'agar-agar bio
- Le chef n'ajoute rien d'autre à la préparation: je me suis permise d'y ajouté une pincée de fleur de sel (exhausteur de goût) et une cuillerée à café rase d'anis étoilé en poudre pour apporter un petit parfum.

Pour la chantilly

- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 10 g de sirop d'agave ou tout autre sirop de votre choix

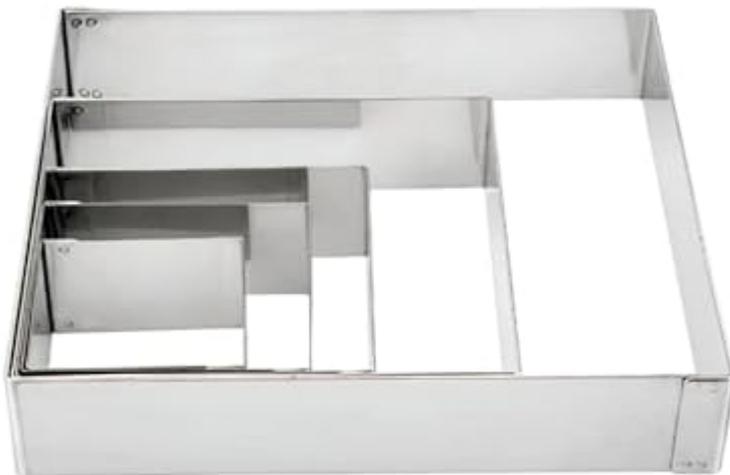
(sirop de sucre de canne, au gingembre, au caramel...)

Pour la garniture

- des framboises...Ce n'est plus la saison et j'ai préféré réaliser la recette avec des brisures de marrons glacés.

Matériel

- un cercle carré de 14 cm sur 14 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lacor 68441 Cercle Carre pour Pâtisserie 14 X 14 cm

- du film alimentaire
- un siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Je vous conseille grandement la marque ISI.



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

- une poche à douille

Préparation

- Commencez par préparer votre moule. Quelque soit le moule utilisé, chemisez-le avec un film alimentaire: le démoulage sera plus facile.



Chemisez le moule avec un film alimentaire

- Assouplissez le mascarpone avec une fourchette et ajoutez la crème fraîche. Montez le tout en chantilly au fouet . Ajoutez le sirop que vous avez choisi quand la chantilly est montée .



Montez la crème fraîche en chantilly

- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar pendant une minute.



Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar

- Versez le lait sur le chocolat en morceaux. Bien mélangez.



Versez le lait sur le
chocolat en morceaux

- Versez l'ensemble dans un siphon: n'oubliez pas de passer la préparation au travers d'un tamis en versant. Introduisez une cartouche de gaz. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau.



Versez l'ensemble
dans un siphon

- Versez la préparation chaude dans le moule à l'aide du siphon et placez au frais pendant 10 minutes.



Versez la préparation dans le moule

- Démoulez le gâteau refroidi.



Démoulez le gâteau refroidi

- Coupez le gâteau en rectangles réguliers.



Coupez le gâteau en rectangles réguliers

- Dressez votre dessert accompagné de chantilly.



Dressez votre dessert accompagné de chantilly

- Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés.



Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés



Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx



Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx

Retrouvez « L'émission les carnets de Julie » et les étonnantes recettes, conseils, et astuces du chef Thierry Marx accompagné de Julie Andrieu tous les samedis à 16H15 sur France 3 !

Extrait de l'émission « les carnets de Julie », la côte de veau forestière de Dany en vidéo

Et pour ceux qui n'ont pu la regarder en direct, voici la recette basse température que j'ai réalisée pour l'émission « les Carnets de Julie » en compagnie de la pétillante Julie Andrieu et le Top Chef Thierry Marx.

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois le samedi après midi en compagnie de ces deux présentateurs de renom dont la complicité à l'écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx!

Merci au chef Thierry Marx pour ses commentaires élogieux de ma prestation à l'écran.

Retrouvez la recette, ses ingrédients et le pas à pas en photos en cliquant [ici](#).

Cuisinons ensemble ce samedi 10 décembre dans l'émission Les carnets de Julie

Il y a quelques semaines, j'ai été contactée par l'émission « **Les carnets de Julie** » pour cuisiner une côte de veau basse température sauce forestière. Très heureuse de participer à cette émission très connue et de partager une fois encore ma passion, j'ai donc « squatté » la cuisine de mes amis Lyne et Jean-Louis pour réaliser le tournage en région parisienne. Je les en remercie encore...

J'ai accompagné ce plat de pommes de terre « croustifondantes » en clin d'œil au chef Thierry Marx qui coprésente « **Les carnets de Julie** » avec Julie Andrieu. Il est en effet l'inventeur de cette délicieuse recette de pommes de terre. Le chef Thierry Marx l'avait réalisée lors de l'émission Top Chef 2014 et il la sert toujours dans son restaurant parisien « Sur Mesure » (deux étoiles) sous le nom de pommes de terre croustillantes. La préparation de ces pommes de terre m'a particulièrement intéressée de par leur découpe particulière et par le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique et m'a vraiment donné envie d'y goûter. J'ai pris la liberté de les rebaptiser « croustifondantes » car je trouve que ce terme est plus fidèle à leur texture si gourmande, très croustillante et moelleuse à la fois. Une véritable gourmandise! Merci au chef Thierry Marx pour cette recette extraordinaire.

Vous pourrez suivre l'entièreté de la recette **le samedi prochain 10 décembre à 16 h 10 Sur FR3**. Et vous retrouverez la

recette en pas à pas sur le blog ce même samedi! Pour vous faire saliver à l'avance voici un petit aperçu de « La côte de veau basse température, sauce forestière et ses pommes de terre croustifondantes »...



Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Et **une vidéo du making off** pour vous faire patienter!

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de

France 3, le samedi après midi, en compagnie de ces deux présentateurs de renom: Julie Andrieu et le chef Thierry Marx. Leur complicité à l'écran amène à l'émission un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx et de Raphaël Haumont (Maître de conférence en physico-chimie) qui ont su associer leurs deux passions à savoir science et cuisine. Vous apprendrez ainsi, au fil des émissions, les pourquoi et comment « ça marche » en cuisine de manière à éviter les erreurs dans vos réalisations culinaires. Tout cela dans le but d'aller encore plus loin et de pouvoir laisser libre cours à votre imagination.



Thierry Marx, Julie Andrieu



Raphaël Haumont, Thierry Marx et
Julie Andrieu

Encore un petit mot de remerciement pour la boucherie parisienne « **Hugo Desnoyer** » qui m'a fourni ces délicieuses

côtes de veau de lait si goûteuses. Toujours à la recherche de la perfection et passionné par son métier, Hugo Desnoyer fait un partie des stars dans le monde de la boucherie. Passé maître dans l'art de la maturation il vous propose les meilleurs produits et fournit des grandes tables comme le Palais de l'Elysée, Le Mandarin Oriental, l'Atelier Robuchon...Si vous n'habitez pas Paris vous pouvez même commander en ligne ces viandes exceptionnelles et vous les faire livrer en France et à l'étranger en moins de 24 heures.

Site internet d'Hugo Desnoyer: cliquez ici

Deux boutiques à Paris:



Hugo Desnoyer

45, rue Boulard 75014 Paris

► Téléphone : 01 45 40 76 67

28, rue du Docteur Blanche 75016 Paris

► Téléphone : 01 46 47 83 00

La vraie ratatouille niçoise

Voici enfin l'été et tous ses beaux légumes: la saison idéale pour une bonne ratatouille. Je vous livre donc la véritable recette, recette familiale que je tiens des parents de ma tante Lucette: Joseph et Célesta ont tenu entre les années trente et soixante-dix un bar-restaurant dans le vieux Nice (le bar Carletto, rue Miraletti). Toute petite, j'y ai dégusté avec délice leur ratatouille, leurs farcis, la socca, les tripes à la niçoise, la pissaladière...

Le secret de la ratatouille tient dans la cuisson très douce des légumes qui doivent être cuits chacun séparément puis réunis pour compoter alors, toujours à feu doux, pendant quelques heures. Les légumes seront alors tellement fondants et concentrés en saveur!

Surtout pas de ratatouille à la cocotte minute comme j'ai pu en voir (gros sacrilège: ce sont des légumes bouillis mais rien à voir avec la recette originale!) ou de légumes cuits tous ensemble...

La recette n'est pas difficile techniquement : elle demande juste un peu de temps pour la découpe des légumes en dés et la surveillance de la cuisson. Mais quel résultat!

Je n'hésite pas à en faire une grosse quantité puis je congèle: le résultat est parfait.



Ingredients :

Pour environ un kilo de ratatouille (8 personnes):

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- Trois gros oignons blancs ou jaunes (si vous n'aimez pas éplucher les oignons et pour éviter de pleurer, n'hésitez pas à acheter des oignons déjà coupés surgelés)
- 2 poivrons
- 8 belles tomates
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Matériel :

- une poêle
- une sauteuse



Préparation:

- Épluchez les oignons et coupez les en lamelles fines ou en petits dés.



Émincez les oignons.

- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand ils ont pris une belle couleur dorée versez les en attente dans la sauteuse.





- Coupez les courgettes en petits dés.

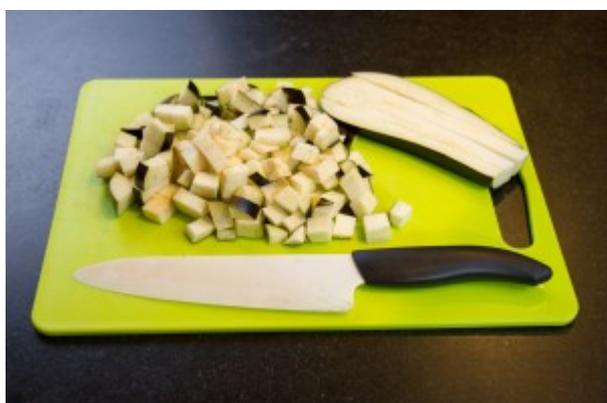


- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand elles sont moelleuses versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons.





- Coupez les aubergines en petits dés.



- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle (vous aurez besoin d'un peu plus d'huile d'olive car les aubergines sont de véritables éponges...). Puis quand elles sont moelleuses versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons et les courgettes.





- Coupez les poivrons en petits dés.



- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand ils sont cuits versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons, les courgettes, les aubergines.



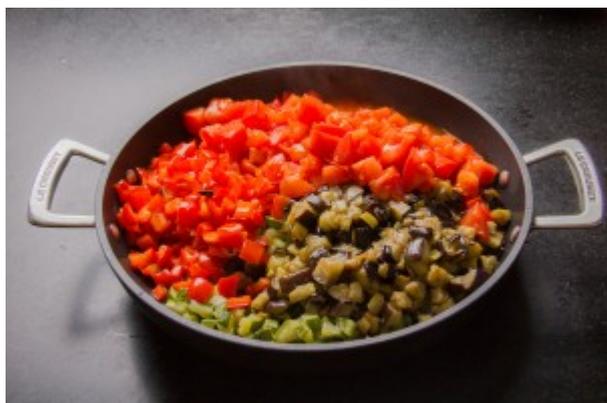


- Coupez les tomates en petits dés.



- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand elles sont cuites versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons, les courgettes, les aubergines et les poivrons.





- Maintenant que tous les légumes sont réunis laissez compoter à feu très doux en remuant de temps à autre pendant environ 4 heures, sans couvercle.
- Salez et poivrez en fin de cuisson.



Les petits plus:

- Facultatif: mon petit secret est d'ajouter lors du début

du compotage une bonne louche de sauce tomate maison. (pour la recette cliquer [ici](#)).

- La ratatouille se mange également froide: cela vous fera une excellente salade si vous y ajoutez quelques feuilles fraîches de basilic et un peu de vinaigre balsamique.

Petits bouchons choco noisette et crème anglaise à la mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l'assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie irratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.



Petits bouchons chocolat noisette, crème anglaise à la mandarine confite

Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour le gâteau

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers



ingrédients pour le gâteau

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site www.confiserieflorian.com)



ingrédients pour la crème anglaise

Pour le dressage à l'assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers
- des copeaux de chocolat

Matériel

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

Préparation

Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.



Faire fondre chocolat et
beurre

- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement,
battre au fouet les œufs avec le sucre.



Battre les œufs avec le
sucre

- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les
œufs battus et mélangez bien.



Versez le chocolat fondu

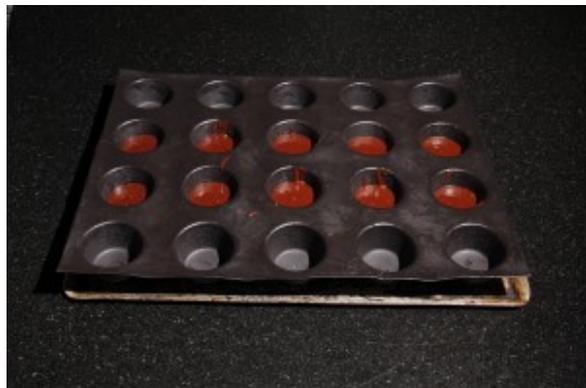
avec le beurre sur les œufs

- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.



Ajoutez les noisettes en poudre

- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.



Versez dans un moule antiadhésif.

- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand (type moule à cake).

Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs

des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!



Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.



- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille (la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).



Faire chauffer le lait avec la confiture.

- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre.



Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.

- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez; puis versez le reste de lait.



Mélangez un peu de lait chaud au jaunes d'œufs.

- Remettre le mélange immédiatement sur le feu (feu doux) et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température idéale de cuisson d'une crème anglaise est de 83 °: si vous dépassez cette température votre crème va cuire et faire des petits grumeaux d'œuf. Le mélange est prêt lorsqu' il nappe la cuillère: quand vous passez votre doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se referme pas.



Cuire à feu doux.



La crème a la consistance
d'une crème anglaise

- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d'une pellicule sur sa surface.
- A l'aide d'un couteau ou d'une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.



Faire des copeaux de chocolat.

Dressage

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.
- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.



Le dressage terminé

Le petit plus

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant.

- Le dosage d'une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d'œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu'il y a un jaune d'œuf en plus... car l'ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n'est donc pas une erreur!
- Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la poudre d'amande.