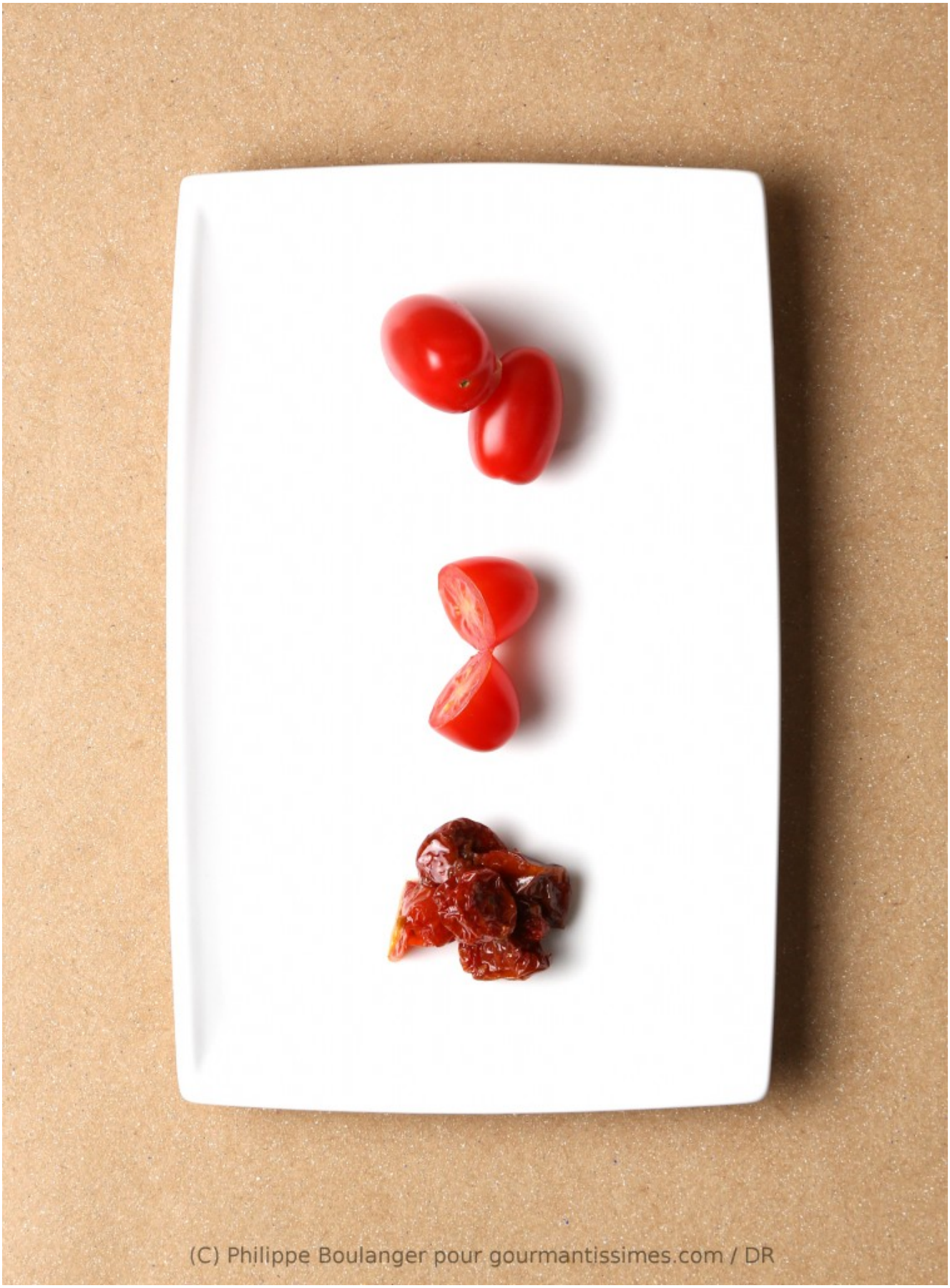
Tomates confites

Préparer soi-même ses tomates confites est un jeu d’enfant et il serait vraiment dommage de se priver de cette petite garniture savoureuse qui va sublimer vos plats : vous pourrez les utiliser dans de multiples préparations (pâtes, salades, sur des toast en apéritif ou en accompagnement d’une viande ou d’un poisson). J’en ai toujours en réserve car elles sont beaucoup plus goûteuses que les tomates fraîches et elles se conservent très bien au frais.



de la tomate fraîche aux tomates confites

Ingrédients:

- Tomates cerises préalablement coupées en deux
- sel fin
- poivre
- herbes de Provence (selon vos goûts : thym, origan…)
- huile d’olive

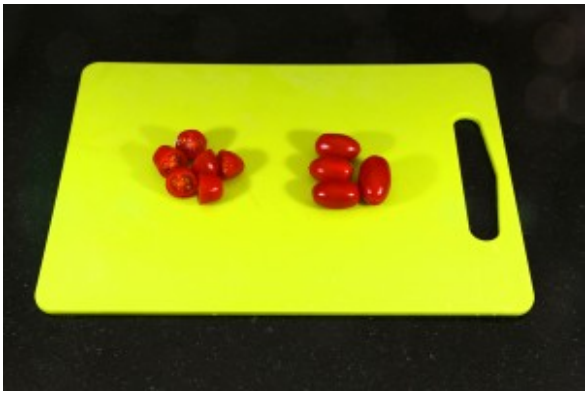
ingrédients

Matériel:

- un **silpat** ou une feuille de cuisson anti-adhésive

Préparation:

- Coupez les tomates cerises en deux


Coupez le tomates cerises en 2

- étaler les tomates coupées en deux sur la feuille anti adhésive
- saupoudrer de sel, poivre et herbes aromatiques
- verser un fin filet d'huile d'olive sur l'ensemble des tomates et enfourner à 90° pour environ 2 à 3 h.

avant cuisson

- Surveiller la cuisson: les tomates doivent être confites mais pas desséchées.

cuisson terminée

- conserver au frais dans une boîte hermétique recouvertes à hauteur par de l'huile d'olive.
- Réservez au frais.

Astuces:

- utilisez des sels parfumés comme le sel au thym citron c’est encore mieux
- idem pour les poivres: jouez avec du piment d’Espelette, du poivre Timut du Népal, du poivre Séchuan vert (très frais en bouche) etc…

Un peu de culture…

La tomate est originaire d’Amérique centrale : elle a été découverte par Christophe Colomb; elle est arrivée en Europe au XVI° siècle. Mais elle ne fut pas consommée de suite: elle était considérée comme vénéneuse et c’est seulement vers 1700 qu’on commence à la trouver dans les assiettes… Malgré le fait qu’elle n’est pas sucrée c’est bien un fruit et non un légume.

Saumon basse température, nage de persil

Bien qu’elle vous paraisse très basse c’est la température de cuisson du saumon (47°) qui va faire tout le succès de cette recette. La texture obtenue vous surprendra !

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.

Saumon basse température en nage de persil

Et si vous aimez le saumon:

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la recette cliquez ici.
- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez ici.
- Saumon basse température, compoté de tomate et oignon rouge. Pour la recette ici.
- Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez ici.
- Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez ici.
- Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez ici.
- Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignons rouge et fenouil, pistou coriandre noisette. Pour la recette cliquez ici.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 beaux pavés de dos de saumon sans peau ni arêtes .Compter 120 gr par convive pour une entrée ou 180 g pour un plat.
- 1 oignon blanc émincé
- 2 belles bottes de persil plat
- 1 c à c de curry
- sel
- fleur de sel
- beurre (une noix pour faire revenir l'oignon)
- 1 dl de crème liquide
- des œufs de saumon
- des éclats d'oignons frits

Matériel spécial:

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse

température cliquez ici.

- un blender
- 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]

- Ou pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche d’excellente qualité je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

Home de Multivac

- 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 :

- Salez et poivrez puis déposez les pavés de saumon dans les sachets cuisson et les mettre sous vide.

Saumon sous vide

- si vous n’avez pas de machine à mettre sous vide et que vous utilisez des sachets conservation , fermez- les bien soigneusement en chassant le maximum d’air.

Voici une technique en vidéo pour mettre sous vide vos sachets de conservation sans matériel spécial!

L’eau chasse l’air vers le haut selon le principe d’Archimède…c’est donc facile de faire le vide (presque aussi bien qu’avec une machine spéciale…).

- Dans une petite sauteuse faire revenir l’oignon avec un peu de beurre jusqu’à ce qu’il devienne translucide.

oignons translucides

- Dans une casserole d'eau bouillante faire blanchir le persil équeuté pendant 4 à 5mn puis le refroidir dans de l'eau glacée. Garder un peu d'eau de cuisson.

persil blanchi et son eau de cuisson

- Verser le persil **bien égoutté**, les oignons , 3 c à s d'eau de cuisson et la crème liquide dans un blender et mixer jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse

possible. Saler et ajouter le curry selon votre gout. Réserver (on peut la préparer la veille).

Mixez le persil

- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d'un tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux (il en reste toujours un peu).

- Cuire le saumon mis sous vide dans un sachet soit:
- – dans la « Sousvidesuprême » 25 mn à 47 °
- – dans une casserole d'eau dans laquelle vous surveillerez la température avec le thermomètre de cuisson (la température de l'eau doit être à 47°) ; temps de cuisson 25 mn.
- Au four à 60°préchauffer les assiettes de service.

Dressage :

- Sortir les pavés des sachets et les déposer sur un lit de coulis de persil préalablement réchauffé .
- Assaisonner le saumon avec la fleur de sel et déposer les œufs de saumon sur le dessus. Saupoudrez le coulis d'éclats d'oignon frits.

Saumon basse température en nage de persil

Astuces:

Le saumon étant à basse température il est utile de préchauffer les assiettes au four (60°) avant le dressage pour bien conserver la chaleur du plat et avoir le temps de dresser sans que le plat n’arrive froid sur la table!

Le saviez-vous ?

Le persil plat est d’un feuillage moins dentelé et plus aromatique, il est le mieux adapté pour la cuisson. Réservez le persil frisé pour la décoration.