

Salade de ris de veau croustillants, fruits d'hiver et pistou de poivron

Si vous aimez les ris de veau voici une salade qui vous ravira. Contrairement à ce que vous pourriez croire les ris de veau ne sont pas difficiles à préparer: il suffit de bien les faire dégorger dès la veille et de les mettre »sous presse » après les avoir nettoyés.



Salade de ris de veau croustillants fruits d'hiver et pistou de poivron

Ingrédients: pour la Salade de ris de veau croustillants (3 personnes)

- 3 petites noix de ris de veau (comptez une noix par personne)
- 1 litre de fond de volaille ou de veau
- ghee (le ghee est un beurre clarifié d'origine indienne que vous trouverez dans les épiceries asiatiques ou orientales: il a la particularité de ne pas brûler contrairement au beurre que nous connaissons)
- un peu de farine
- des petites pousses de roquette
- quelques tranches de magret fumé (comptez-en trois par personne)
- du raisin blanc
- des noisettes sans peau

Pour le pistou

- deux poivrons
- deux cuillerées à soupe de pignon
- 30 g de parmesan râpé
- 15 cl d'huile d'olive
- piment d'Espelette (une cuillerée à soupe rase)
- sel

Préparation

Commencez **la veille** la préparation des ris de veau qui doivent dégorger pendant quelques heures.

- Plongez les ris de veau dans de l'eau froide pendant 12 h (toute une nuit) pour les faire dégorger.



Faire dégorger les ris de veau pendant 12 h

- Faites chauffer de l'eau et plongez-y les ris de veau pendant 5 mn pour les blanchir. Égouttez-les puis faites chauffer le fond de volaille et pochez-y les ris pendant une heure à feu très doux.



Pochez les ris de veau dans le fond de volaille pendant une heure

- Égouttez les ris de veau et plongez-les dans de l'eau bien froide .



Égouttez les ris de veau



Plongez les ris de veau dans de l'eau bien froide

- Il faut maintenant nettoyer les ris des petits morceaux de graisses, de nerfs ainsi que de l'enveloppe qui les entoure.



Nettoyer les ris de veau

- Placer enfin les ris épluchés dans un récipient adapté à leur taille.



Placez les ris dans un récipient

- Poser un autre plat par dessus de manière à recouvrir les ris. Puis posez un poids par dessus ou maintenez le tout avec des élastiques pour bien comprimer les ris entre les deux plats. Mettez au frais pendant une heure. Les ris sont alors prêts à être cuisinés.



Poser un autre plat par dessus de manière à recouvrir les ris

Le jour même

- Coupez les grains de raisins en deux et ôtez les pépins.



Coupez les grains de raisins en deux et ôtez les pépins

- Passez les noisettes au four à 190° pour les dorer. Réservez.



Passez les noisettes au four à 190° pour les dorer

Le pistou de poivron

Vous allez en préparer un peu plus que ce que vous en avez besoin. Il se conserve bien au frais pendant quelques jours: il enrichira une vinaigrette ou se tartine avec gourmandise sur une tranche de pain grillée...

- Coupez les poivrons en morceaux.



Coupez les poivrons en morceaux

- Passez les pignons au four à 190° pour les dorer.



Passez les pignons au four à 190° pour les dorer

- Mettez tous les ingrédients (poivrons, pignon, huile olive, parmesan, piment d'Espelette) dans un mixeur et mixez longuement. Rectifiez l'assaisonnement.



Mettez tous les ingrédients

dans un mixeur et mixez
longuement

- Remplissez une poche à douille avec le mélange (c'est plus pratique pour faire une jolie présentation).



Remplissez une poche à
douille avec le mélange

La cuisson des ris de veau

- Coupez les ris de veau en tranches épaisses.



Coupez les ris de veau en
tranches

- Farinez les ris de veau légèrement.



Farinez les ris de veau
légèrement

- Faites revenir les ris de veau avec du ghee dans une poêle bien chaude. Les ris de veau doivent être bien dorés et croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbants. Salez et poivrez.



Faites revenir les ris de
veau avec du ghee

Dressage

- Couchez un lit de roquette agrémenté de vinaigrette dans l'assiette de présentation. Ajoutez quelques tranches de magret fumé. Puis ajoutez des raisins et des noisettes et pochez des points de pistou entre ces derniers.



Dressage

- Ajoutez les ris de veau. Servez et dégustez!



Salade de ris de veau croustillants et son pistou de poivron

Queues de langouste basse température et son tartare d'avocat, courgette, coriandre

Nous voilà déjà début novembre et les fêtes de fin d'année se profilent à l'horizon. Je publierai bientôt mon menu de Noël mais dès cette semaine je vous propose, et ce jusqu'à la fin de l'année, des recettes festives bien gourmandes. On commence dès aujourd'hui avec ces Queues de langouste basse température servies en entrée sur un lit de tartare avocat et courgette bien relevé...Bon appétit!

Si vous ne possédez pas de matériel pour la basse température pas de panique: vous pouvez cuire vos queues de langouste au court bouillon enrichi d'un bouquet garni et quelques échalotes. Plongez-y les queues dès ébullition, et laissez cuire à frémissement environ 8 mn. Mais il y a une très grosse différence de texture entre cette cuisson traditionnelle et la cuisson basse température, c'est pourquoi je conseille très souvent cette dernière!

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!



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.



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles queues de langouste
- 300 g d'avocat (environ 3 avocats selon le calibre)
- 100 g de courgette
- 60 g d'oignon rouge
- un petit bouquet de feuilles de coriandre fraîches

- un petit piment oiseau: pour les amateurs de sensations fortes mais **attention** ces petits piments sont assez forts et à employer avec parcimonie. Ce sont surtout les graines qui sont très puissantes en bouche. Donc deux précautions: ôtez bien les petites graines et manipulez ces piments avec des gants car leur substance irritante reste sur les doigts assez longtemps même si vous vous lavez les mains! Et détaillez-les vraiment en tout petits morceaux pour éviter de se retrouver avec un morceau trop gros en bouche...
- sel et poivre

Pour la vinaigrette

- 5 g de soja sucré
- le jus d'un 1/2 citron vert et son zeste
- 10 g de vinaigre parfumé au citron: choisissez un vinaigre qui contient de la pulpe de fruit et dont la consistance est beaucoup plus épaisse qu'un vinaigre habituel. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez commander en cliquant [ici](#).
- 35 g d'huile d'avocat
- 5 g de sauce soja salée

Pour la mayonnaise

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 20 cl d'huile de pépin de raisin
- une cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 2 jaunes d'œuf
- poivre (poivre long, piment d'Espelette à votre choix) et sel

Pour les chips de chou frisé

- deux ou trois feuilles de chou frisé ou chou kale

- huile d'olive
- sel et poivre

Matériel

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

- un emporte pièce rectangulaire pour le montage du tartare
- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver d'autres marques en cliquant sur la photo ci-dessous:



Wancle Dispositif Sous Vide pour la circulation de la température et la cuisson précise(Noir)

- une machine à mettre 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]

Préparation

On commence par préparer **les queues de langouste**.

- Séparez les queues des coffres. Ne jetez pas les coffres et les pattes, : ils vous serviront par exemple à réaliser un fumet de crustacés...



Séparez les queues de langouste des coffres

- Préparer un bain d'eau glacée avec des glaçons. Portez également une grande casserole d'eau à ébullition. Plongez les queues de langouste environ 1 mn 30 dans l'eau bouillante. Pourquoi? D'abord ne vous inquiétez pas ce petit bain ne va pas cuire vos langoustes mais il va permettre à la chair de se détacher en grande partie de la carapace. Vous aurez beaucoup moins de difficulté à ôter cette dernière! Au bout d'une minute trente sortez les queues et plongez-les **immédiatement dans l'eau glacée**. Cela stoppe la cuisson.



Plongez les queues de langoustes pendant 1 mn 30 dans l'eau bouillante

- Coupez la carapace par en dessous à l'aide d'une bonne paire de ciseaux et retirez la chair des queues.



Coupez la carapace par en dessous à l'aide d'une bonne paire de ciseaux

- Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients cités. A l'aide d'un pinceau badigeonnez les queues avec un peu de vinaigrette. Réservez cette dernière.



A l'aide d'un pinceau badigeonnez les queues avec un peu de vinaigrette

- Mettez les queues de langouste sous vide et cuisez-les à 52° pendant 20 mn dans le bain marie à l'aide de votre thermoplongeur.



Mettez les queues de langouste sous vide et cuisez-les à 52° pendant 20 mn dans le bain marie à l'aide de votre thermoplongeur.

Préparer **le tartare végétal**.

- Réalisez la mayonnaise avec les ingrédients cités.



Réalisez la mayonnaise

- Coupez la courgette en fine tranches; n'utilisez pas la partie centrale qui contient les graines. Puis coupez les tranches en julienne et réalisez des tout petits dés (brunoise). Réservez.



Coupez la courgette en fine brunoise

- Faites de même avec l'oignon rouge.



Épluchez l'oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise

- Ouvrez les avocats en deux. Ôtez le noyau et à l'aide d'une cuillère prélevez la chair des demi avocats. Coupez chaque demi avocats en tranches puis en petits dés.



Coupez chaque demi avocats
en tranches puis en petits
dés

- Prélevez les feuilles de coriandre et ciselez-les.



Prélevez les feuilles de
coriandre et ciselez-les.

- Détaillez le piment en très très fins morceaux... Je vous rappelle les principes de précautions: ces petits piments sont assez forts et à employer avec parcimonie. Ce sont surtout les graines qui sont très puissantes en bouche. Donc deux précautions: ôtez bien les petites graines et manipulez ces piments avec des gants car leur substance irritante reste sur les doigts assez longtemps même si vous vous lavez les mains! Et détaillez-les vraiment en tout petits morceaux pour éviter de se retrouver avec un morceau trop gros en bouche...



Détaillez le piment en très très fins morceaux

- Mélangez tous les ingrédients du tartare: avocat, courgette, oignon rouge, coriandre, piment et ajoutez les 4/5 du restant de vinaigrette et une bonne cuillerée de mayonnaise. Rectifiez l'assaisonnement.



Mélangez tous les ingrédients du tartare

Les feuilles de chou

- Nettoyez les feuilles et essuyez-les bien.
- Ôtez la tige centrale de la feuille.



Ôtez la tige centrale de la feuille

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez les feuilles d'huile d'olive. Disposez les feuilles dans un plat et enfournez à 180° pendant 5 à 8 mn suivant les fours. Déposez les feuilles de chou sur du papier absorbant et salez immédiatement. Puis donner un petit tour de poivre.



A l'aide d'un pinceau badigeonnez les feuilles d'huile d'olive

Dressage

- Sortez les queues de langouste de votre sachet et coupez-les en tranches d'environ 1 cm.



Sortez les queues de langouste de votre sachet et tranchez-les

- Versez un peu de mayonnaise dans une poche à douille type pâtissière ou une mini poche à douille (marque Lékué) pour réaliser de jolis points de mayonnaise dans votre assiette.



On verse la mayonnaise dans la pipette

- Montez le tartare dans votre emporte pièce et lissez le dessus.



Montez le tartare dans votre emporte pièce

- Disposez une queue de langouste par dessus et laquez le dos de la langouste avec la vinaigrette restante.



Disposez une queue de langouste par dessus

- Ajoutez les feuilles de chou croustillantes.



Ajoutez les feuilles de chou

- Puis disposez des points de mayonnaise et des petites feuilles de coriandre.



Puis disposez des points de mayonnaise et des petites feuilles de coriandre

Et voila une très belle entrée de fête qui ravira vos invités!



Queue de langouste basse température et son tartare d'avocat, courgette, coriandre



Queue de langouste basse température et son tartare d'avocat, courgette, coriandre



Queue de langouste basse température et son tartare d'avocat, courgette, coriandre

Foie gras laqué à la betterave, sauce raifort

Et une nouvelle recette de foie gras pour les fêtes! Cette semaine je vous présente une recette du chef Julien Dumas du restaurant Lucas Carton à Paris que j'ai un peu simplifiée. Ce foie gras laqué est un véritable délice si vous aimez l'association du sucré salé avec le foie gras.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant [ici](#).



Foie gras laqué à la betterave, sauce raifort

Difficulté: moyenne mais la réduction pour obtenir le laquage demande de l'attention. Suivez bien mes conseils et soyez bien concentré au moment de la cuisson!

Ingrédients (pour 6 personnes)



Ingrédients

- Un beau foie gras (un foie fait entre 480 et 600 g)
- Sel et poivre. Attention: adaptez toujours le poids du sel et du poivre en fonction du poids du foie en effectuant une règle de trois...Il faut 6 g de sel par 500 g de foie et 3 g de poivre par 500 g de foie.

1/Pour le pochage du foie gras:

- 2 kg de betterave rouge cuite
- 10 g de grains de coriandre
- 25 cl de vinaigre de vin vieux de bonne qualité
- 2 cuillerées à café de gingembre frais râpé

2/Pour la sauce:

- 125 g d'oignon blanc
- 150 g de crème liquide
- 3 à 4 cuillerées à café de raifort selon votre goût

3/Pour la garniture:

- 2 grosses betteraves cuites (si possible variez les couleurs en choisissant des variétés différentes; cela sera plus joli pour le dressage)
- des minis carottes: comptez 3 petites carottes par personne

Matériel:

- une centrifugeuse: la recette sera plus simple à réaliser si vous en avez une. Toutefois si vous n'en possédez pas, mixez très finement les betteraves et passez la purée au chinois en pressant bien pour en extraire tout le jus
- un chinois
- une cuillère parisienne pour faire les boules de betteraves

Préparation:

1/Préparation du foie gras

- Tout d'abord déveinez votre foie gras. Pour bien comprendre les bons gestes regardez l'excellente vidéo de l'Atelier des chefs. **Le secret pour bien déveiner** est de sortir votre foie du frigo deux heures avant. Il doit avoir la consistance d'une pâte à modeler. Si il est trop dur vous n'y arriverez pas car la chair sera cassante.
- Pesez votre foie et calculez le poids de sel et de poivre nécessaire à son assaisonnement. Il faut 6 g de sel par 500 g de foie et 3 g de poivre par 500 g de foie, donc il faut effectuer une petite règle de trois pour avoir la bonne quantité. Assaisonnez votre foie avec le sel et le poivre sur toutes ses faces.



Salez et poivrez les foies dénervés

- Assemblez le gros lobe et le petit lobe du foie gras ensemble.



Modelez les foies

- Puis posez les à l'extrémité d'un torchon très propre. Puis roulez le torchon de manière à former un petit boudin; ficelez les extrémités et réservez au frais.



Passons au jus de betterave et sa réduction:

Attention: la betterave contient un colorant assez puissant. Donc mettez un tablier et éventuellement des gants pour les manipuler et ne pas vous tacher.

- si vous possédez une centrifugeuse utilisez la pour extraire le jus des betteraves: il faut environ 1/2 litre de jus (soit 5 dl). Donc parfois suivant la taille des betteraves il vous faudra peut-être 6 ou 7 betteraves...
- Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez les au chinois (passoire fine) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes.



Extraire le jus des betteraves

- Râpez le gingembre (environ 2 cuillérées à café).



Râpez le gingembre

- Faites chauffer le jus de betteraves, le vinaigre, le gingembre et la coriandre. Portez l'ensemble à ébullition.



Portez le le jus de betterave à ébullition avec la coriandre et le gingembre

- Plongez le foie gras dans le jus de betterave porté à ébullition. Laissez l'ébullition reprendre puis coupez le feu. Couvrir et laissez le foie dans le jus jusqu'à refroidissement (température ambiante).



Déposez le foie dans la
casserole

- Sortez alors le foie gras de son bain et déroulez délicatement le torchon. Posez le foie sur l'extrémité d'un film alimentaire puis roulez le de manière à former un petit boudin bien serré. Ficelez les extrémités. Réservez au frais pendant 4 heures (le foie gras doit redevenir ferme).



- Filtrez le jus de cuisson et versez le dans une casserole. Chauffez-le de manière à le faire réduire au 3/4 (pour obtenir donc 1/4 du volume initial). Réduire doucement en surveillant constamment. Il doit rester environ 10 à 15 cl d'un liquide un peu sirupeux. Goûtez souvent et faites régulièrement un test en versant une goutte sur une surface froide : quand elle ne s'étale plus, c'est prêt. L'erreur à ne pas commettre: une préparation très chaude étant beaucoup plus liquide que lorsqu'elle est froide ou à température ambiante, on a tendance à continuer la cuisson: on fait alors un caramel qui peut être assez amer.



Faire réduire le jus de betterave

- Versez la réduction dans un plat; laissez la refroidir. Posez le foie gras refroidi dedans. A l'aide d'une cuillère versez la réduction sirupeuse sur le foie gras. Renouvelez l'opération plusieurs fois à quelques minutes d'intervalle et réservez au frais.



Laquez le foie gras avec la réduction

2/Pour la sauce:

- Épluchez et émincez finement l'oignon.



Émincez l'oignon très finement

- Faire revenir l'oignon avec un peu de beurre. Les oignons doivent être fondants.



Faire suer l'«oignon dans un peu de beurre

- Versez alors la crème et le raifort. Chauffez à feu doux quelques minutes. Coupez le feu et laissez infuser 15 mn.



Ajoutez la crème fraîche et le raifort

- Mixez la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant.



Mixez le tout finement

3/Pour la garniture:

- Détaillez les betteraves en petites boules à l'aide d'une cuillère parisienne. Réservez.



Faire des billes de betterave

- Épluchez les carottes.



Épluchez les carottes

- Faire fondre une belle noix de beurre dans une poêle. Versez les carottes et mouillez à hauteur. Les carottes doivent cuire doucement. Pour cela nous allons fabriquer un couvercle en papier cuisson pour éviter une évaporation trop rapide.



Faire revenir un petit
morceau de beurre

- Pour fabriquer ce petit couvercle, commencez par plier en quatre une feuille de papier cuisson (environ 30 cm sur 30 cm).



Plier en quatre une feuille
de papier cuisson

- Puis plier la dans sa diagonale et ce plusieurs fois de suite.



- Il reste deux découpes à faire: coupez d'abord la pointe (juste le bout , environ 2 mm). Puis coupez la grande extrémité: la distance ente la pointe et cette dernière découpe doit être égale au rayon de votre poêle.



Coupez alors l'extrémité de la feuille

- Dépliez alors la feuille: vous avez maintenant un couvercle parfaitement adapté à la taille de votre poêle.



Et dépliez la

- Il ne reste plus qu'à la poser sur les carottes qui vont cuire à feu doux. Elle est juste à la bonne taille de votre casserole! Les carottes doivent garder un petit côté croquant. Lorsqu'elles sont cuites réservez les.



Déposez la feuille sur vos carottes.

Dressage:

Je vous conseille de réchauffer très légèrement pour les amener à température ambiante les betteraves, les carottes et la sauce au raifort.

- Commencez par déposer une cuillère de sauce au raifort su l'assiette et de l'étirer avec le dos de la cuillère.



Déposez une cuillère de sauce

- Puis placez deux tranches de foie gras.



Puis déposez deux tranches de foie gras

- Complétez avec la garniture.



Rajoutez la garniture

- Puis laquez les billes de betterave avec le reste de la réduction.



Puis un peu de réduction de betterave sur les billes de betterave

- Vous pouvez compléter le dressage avec quelques feuilles de pousses de shiso et servir quelques toasts en accompagnement.

Vous aimez les foie gras: retrouvez les autres recettes sur le sujet en cliquant **ici**

L'atelier Foie Gras du 15 décembre 2014 s'est rempli beaucoup plus vite que prévu: il est complet. Si vous désirez participer au prochain atelier Foie Gras cliquer **ici**. L'atelier se déroule à Waterloo (Belgique).