

Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Si vous aimez la noix de coco et les saveurs exotiques, ce dessert est fait pour vous! Voici mes petites verrines rafraîchissantes et gourmandes que vous dégusterez avec délice: gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco.



Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Ingrédients: pour 6 verrines

Pour la gelée de pamplemousse

- 20 cl de jus de pamplemousse rose frais (un ou deux pamplemousses)
- deux pamplemousses roses (donc 4 pamplemousses en tout)

- 10 cl de sirop de gingembre: vous pouvez en trouver dans les épiceries anglaises ou asiatiques ou vous pouvez le préparer vous-même. Pour cela il vous faut 100 g de gingembre frais épluché et taillé en tranches fines, 80 g de sucre en poudre et 2 cuillerées à soupe de sirop de canne: mettez le tout sur feu doux et laissez cuire environ 1 heure. Pour terminer filtrez le sirop pour en ôter les morceaux de gingembre.
- 15 g de gingembre confit .Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander sur le site suivant: www.thiercelin.com. Ce dernier est le meilleur que je connaisse.
- deux feuilles et demi de gélatine
- 80 g de sucre

Pour la mousse coco

- 150 g de crème de coco
- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 35 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre
- une feuilles de gélatine

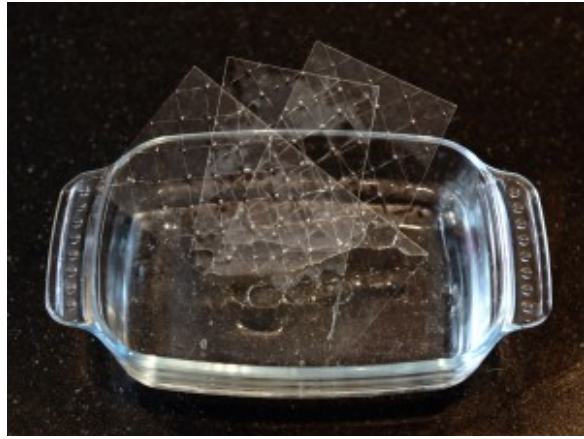
Pour le dressage

- des petites feuilles de menthe ou si vous voulez amener un côté croquant à ce dessert, des tuiles à la noix de coco de Christophe Michalak (la recette en cliquant [ici](#))

Préparation

Commencez par la gelée de pamplemousse. N'oubliez pas qu'il faut qu'elle prenne au frais pendant deux heures avant de déposer par dessus la mousse coco.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



hydratez les feuilles de
gélatine

- Pressez deux pamplemousses pour en extraire 20 cl de jus.



Pressez le jus de
pampleousse

- Filtrez le jus de pampleousse.



Filtrez le jus de

pamplemousse

- Ajoutez le sirop de gingembre au jus de pamplemousse. Réservez.



Pamplemousse et sirop de gingembre

- Pelez à vif les deux pamplemousses restants. Pour cela coupez les deux extrémités du pamplemousse.



Coupez les deux extrémités du pamplemousse

- Ôtez la peau restante du pamplemousse à l'aide d'un couteau qui coupe bien.



ôtez la peau du pamplemousse

- Prélevez les quartiers du pamplemousse. Taillez chaque quartier en trois et gardez-en 6 quartiers entiers pour le dressage. Réservez.



Prélevez les quartiers du pamplemousse

- Coupez le gingembre confit en tout petits morceaux.



Coupez le gingembre en tout petits morceaux

- Faites légèrement chauffer le jus de pamplemousse et le sucre mélangés au sirop de gingembre et hors du feu incorporez les feuilles de gélatine essorées et le gingembre confit. Mélangez bien pour que les feuilles de gélatine soient complètement dissoutes.



Ajoutez la gélatine hors feu

- Remplissez vos verrines avec le jus et disposez quelques morceaux de quartiers de pamplemousses. Mettre au frais pour deux heures.



Remplissez les verrines

- Si vous désirez donner un effet « penché » à vos verrines inclinez-les sur un support stable avant de verser le jus de pamplemousse. Mettre au frais pour deux heures.



Inclinez vos verrines sur un support stable



Remplissez les verrines

Préparez maintenant la mousse coco.

- Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater.



Faire tremper la gélatine

- Fouettez la crème en chantilly.



Fouettez la crème en chantilly

- Chauffez légèrement la crème coco et ajoutez la gélatine essorée.



Chauffez légèrement la crème coco et ajoutez la gélatine

- Montez les blancs d'œufs avec les 40 g de sucre. La texture doit être celle d'une mousse à raser.



Montez les blancs en neige

- Ajoutez les blancs d'œufs au mélange coco.



Ajoutez les blancs au
mélange coco

- Puis intégrez la crème fouettée.



Puis intégrez la crème
fouettée

- Sortez vos verrines du frigo et remplissez de crème coco (si possible avec une poche à douille, c'est plus régulier et surtout plus pratique!).



Ajoutez la crème coco dans
les verrines



Ajoutez la crème coco dans
les verrines

- Décorez avec un quartier de pamplemousse et une feuille de menthe. Il ne reste plus qu'à vous régaler.



Gelée de pampleousse au gingembre et sa mousse coco



Gelée de pampleousse au gingembre et sa mousse coco

Ravioles de foie gras, bouillon thai et perles d'œuf basse température

Dans cette recette de Ravioles de foie gras, bouillon thai et perles d'œuf basse température, le bouillon de parfumé au gingembre, citronnelle et feuille de combava, amène la fraîcheur qui balance le côté gras du foie. Il est plus judicieux d'utiliser un bouillon fait maison que de choisir la facilité avec un bouillon cube acheté en magasin. Il est facile à réaliser et vous y gagnerez énormément en saveur.

La recette peut vous paraître longue en lecture car j'essaie de donner un maximum d'explications.

Les perles d'œuf sont réalisées avec une cuisson basse température. Elles donnent de l'onctuosité et une touche d'originalité au plat mais vous pouvez faire le choix de ne pas les ajouter si vous n'êtes pas équipé d'un appareil de cuisson basse température: en effet le contrôle précis de cette dernière est indispensable pour la réalisation des perles.

C'est lors d'un échange avec Florent Ladeyn, finaliste Top Chef, que cette recette est née. C'est en effet le chef qui m'a enseigné cette technique des perles d'œuf. Merci encore à Florent pour tous ses conseils!

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



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.

Difficulté: technique surtout pour les perles d'œuf

Ingrédients (pour 4 personnes):

Pour les ravioles

- 4 tranches de foie gras de canard frais d'environ 1 cm d'épaisseur
- un sachet de pâte à ravioles type wonton (chez les épiceries asiatiques)
- 2 jaunes d'œuf

Pour le fond de volaille:

- 3 carottes
- un oignon moyen
- 5 brins de persil
- 1 petit poireau
- une branche de céleri

- 8 ailes de poulet
- 5 bâtons de citronnelle
- 6 feuilles de combava
- gingembre (environ 3 cm pour la cuisson du bouillon et 4 tranches fines pour la finition)
- sel
- poivre

Pour les perles d'œuf (facultatif):

- 4 jaunes d'œufs
- sel
- poivre
- 1/2 c à c d'huile d'olive

Matériel particulier:

- 2 emporte-pièces de forme ronde (un petit pour souder la raviole et un plus grand pour la découpe)
- un petit pinceau

Spécialement pour les perles d'œufs:

- un petit sac zippé
- un appareil de cuisson basse température type « Sousvidesuprême »

Préparation:

La veille

Commençons par le fond de volaille que vous préparerez la veille afin de pouvoir le dégraisser correctement après une nuit au frais.

- Épluchez carottes et oignons. Taillez grossièrement les légumes: carottes, poireau, branche de céleri et l'oignon. Passez le poireau, céleri et persil sous l'eau froide pour enlever toute particule de terre.

- A l'aide d'un petit couteau ôtez la peau du gingembre. Coupez les tiges de citronnelle en fins tronçons ainsi que le gingembre.

- Dans un faitout déposez les ailes de poulet et recouvrir à hauteur d'eau froide non salée.

- Amener à ébullition puis baisser le feu à frémissement.
- Les premières minutes écumez régulièrement avec une petite écumoire fine les impuretés qui vont se former à la surface.

- Ajoutez les légumes: persil, poireau, carottes, oignon, branche de céleri .

- Cuire à feu doux 1h30.
- Ne salez pas votre bouillon car en réduisant il va concentrer son goût et vous ne maîtriserez pas sa concentration en sel: vous salerez en toute fin de préparation lorsque vous le réchaufferez pour le servir.
- A la fin de la cuisson retirez à l'aide d'une pince les ailes de poulet du bouillon. Elles ne seront pas utilisées pour le restant de cette recette: vous pouvez récupérer la chair qui se détache d'ailleurs très facilement pour une autre utilisation (en salade par exemple avec une mayonnaise, avocat et pamplemousse).

- Passez le bouillon au travers d'un chinois pour le séparer des légumes qui n'ont plus d'utilité.

- Reversez le dans une casserole et le réduire à feu vif d'un tiers de son volume. Ajoutez alors la citronnelle, les feuilles de combava et le gingembre et poursuivre la cuisson à feu doux 15 mn.

- Réservez dans un bol (en conservant citronnelle,

gingembre, combava) et mettez au frigo toute une nuit. Le lendemain vous verrez que tout le gras est remonté à la surface et vous pourrez alors l'enlever à l'aide d'une petite cuillère. Il reste alors le bouillon dégraissé qui a pris l'aspect d'une gelée.

Le jour même

Préparation des ravioles et des perles d'œufs:

Pour les perles d'œuf

- Fouettez 4 jaunes d'œuf avec sel, poivre et huile et versez le tout dans un sac zippé que vous fermerez non pas avec une machine sous vide (vos jaunes liquides seraient aspirés par l'appareil) mais avec la méthode d'immersion suivante (voir vidéo ci dessous) pour en chasser le maximum d'air. Cliquer ici pour plus d'explication sur la cuisine sous vide basse température.
- Chauffez la machine basse température pour 64° et lorsque la température est atteinte plongez le sachet dans l'appareil et cuire 1 h.

Pour les ravioles

Pendant la cuisson des œufs préparez les ravioles:

- Coupez les tranches de foie gras en gros cubes. Vous utiliserez un gros cube par raviole.
- Dans un petit bol battez deux œufs.
- Déposez sur votre plan de travail les carrés de pâtes à raviole et badigeonnez les de jaune d'œuf sur le pourtour à l'aide du pinceau.
- Posez un cube de foie gras au centre de chaque raviole. Saupoudrez légèrement de sel et de poivre.

- Recouvrir alors chaque carré par un deuxième carré de raviole et avec vos doigts tapoter pour commencer à souder en enlevant au maximum l'air à l'intérieur de la raviole.
- Afin de bien souder les deux feuilles de ravioles utilisez un petit emporte pièce rond (utiliser le bord arrondi et non le côté coupant) en appuyant légèrement sur la pâte. Vous ne devez pas couper mais juste bien coller les deux feuilles.
- Prenez maintenant le plus grand des emportés pièces , déposez le sur la raviole et appuyer fermement pour la découper : votre raviole est prête.
- Réservez au frais sans que les ravioles se touchent. Vous pouvez les préparez une heure à l'avance mais farinez les bien en dessous et déposez les sur un feuille de papier anti adhésif (papier cuisson..) pour qu'elles ne collent pas trop à leur support en attendant la cuisson.

Pour finir:

Taillez de nouveau un petit morceau de gingembre en tout petits dés: pelez le gingembre à l'aide d'un petit couteau puis le trancher en très fines lamelles ; couper chaque lamelle en très fins bâtonnets et émincer les bâtonnets en tout petits cubes (1 millimètre de côté tout au plus).

- Réchauffez le bouillon et passez le au travers d'un chinois pour en ôter la citronnelle, les feuilles de combava et le gingembre qui ont infusé toute la nuit.
- Rectifiez alors l'assaisonnement du bouillon avec sel et

poivre et ajoutez le gingembre que vous avez coupé fraîchement en tout petits dés. Gardez au chaud .

Dressage:

- Quelques minutes avant de servir faire bouillir de l'eau salée (10 gr par litre) et cuire les ravioles (2 à 3 mn suffises).
- Retirer les à l'aide d'une écumoire.
- Sortir le sachet de jaunes d'œuf de la machine basse température avec un torchon et à l'aide d'un ciseau coupez un petit coin du sachet afin de transformer ce dernier en poche à douille improvisée. Déposez dans chaque assiette des petites perles de jaune d'œuf.

- Déposez trois ravioles par assiette .
- Recouvrir d'une louche de bouillon chaud et décorez avec quelques feuilles de coriandre ou de persil..

C'est prêt!

Astuces:

- N'utilisez que de la citronnelle fraîche et surtout pas en poudre.
- Vous avez ici la recette du fond de volaille classique si vous n'y ajoutez pas la citronnelle, gingembre et combava. Faites le réduire de moitié au lieu d'un tiers et vous obtiendrez une gelée plus consistante que vous pourrez congeler en petites quantités: de cette manière vous aurez toujours un bon fond de volaille à la maison!