

Top Chef 2016: l'épreuve du fumage

La semaine prochaine une des épreuves de Top Chef 2016 va porter sur le fumage. Voici une recette originale par son mode de cuisson, le fumage à chaud: ma truite fumée maison, aubergines en deux façons.

C'est un plat très goûteux comme je les aime où le fumé se marie sublimement avec les saveurs méditerranéennes de l'aubergine et des tomates confites! Vous pourrez la réaliser simplement avec une cocotte ou encore mieux avec un fumoir spécialement conçu à cet effet. Grâce à ce mode de cuisson vous allez pouvoir fumer et cuire en même temps ou fumer un aliment déjà cuit comme des légumes, viandes, saucisses...



Truite fumée, aubergine en deux façons

Le fumage est l'une des manières très saine de préparer des

aliments, car il n'utilise ni graisse ni huile. Il existe toute une variété de bois différents (chêne, érable, pommier, etc) pour varier les plaisirs mais vous pouvez également affiner le goût du fumage en ajoutant des herbes séchées ou des épices au bois de fumage. Vos aliments auront ainsi un délicat petit goût de fumé très particulier et bien plus fin que ce que vous pourrez trouver dans le commerce.

Pour 4 à 6 personnes:

- 2 aubergines pour le caviar d'aubergine et une aubergine pour la garniture de petits dés d'aubergine;;le jus d'un demi citron;;du thym;;huile d'olive;;sel, poivre et fleur de sel



ingrédients pour le caviar d'aubergines et la garniture aux aubergines

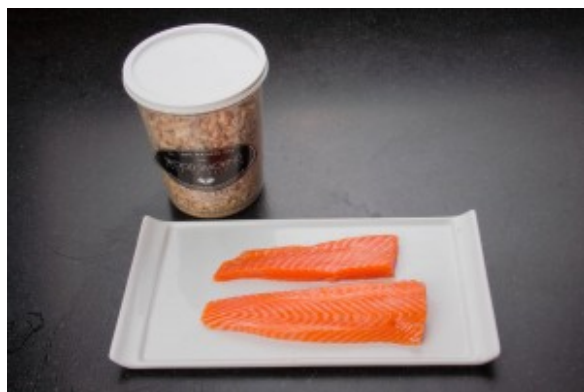
- des tomates confites. Vous en trouvez facilement en super marché mais vous pouvez également les faire facilement vous même, surtout qu'elles se conservent longtemps dans l'huile. Voir la recette en cliquant [ici](#).;;des petites olives;;de la coriandre fraîche;;des pignons;;de la crème d'ail. Comme les tomates confites vous en trouverez facilement en super marché au même rayon que ces dernières. Si vous en achetez détendez la un peu avec un peu de crème fraîche pour la rendre plus onctueuse. Toutefois la recette est très simple:

épéluhez une vingtaine de gousses d'ail, les faire cuire à feu très doux dans du lait pendant 20 mn (elles doivent être devenues tendres), égouttez les et mixer. C'est tout...La crème d'ail se conserve bien au frais pendant une semaine, son gout est très doux et vous n'aurez pas les inconvénients digestifs qu'amène l'ail frais. Avec des pâtes, de l'agneau rôti ou ajoutée dans la vinaigrette c'est top...



ingrédients garniture
dressage

- deux à trois beaux filets de truite;;des copeaux de chêne pour le fumage



ingrédients poisson

Matériel :

- un fumoir à chaud avec poignées amovibles: il comprend le corps du fumoir, un plateau intérieur, une grille et un couvercle coulissant. Vous pouvez le trouver en vente sur les sites suivants au prix d'environ 70 euros. Toutefois si vous n'avez pas de fumoir vous pouvez également utiliser une cocotte: il vous faut donc une cocotte et son couvercle, mais également un ramequin métallique à poser dans la cocotte et une grille surélevée à poser dans le ramequin métallique: cette dernière servira à déposer l'aliment qui ne doit pas être en contact direct avec les copeaux de bois, ni avec le plateau intérieur ou la cocotte. Un couscoussier convient parfaitement.

www.pawispeche.com/fumoir-de-table-inox,fr,3,546.cfm

www.e-citizen.com/produits/fumoir-smoki-1-44593



fumoir à chaud

Préparation:

Commençons par les deux préparations à base d'aubergines. Débutez par la découpe de deux aubergines pour le caviar d'aubergine et faites la découpe de la troisième aubergine en

petits dés qui serviront pour le dressage. Vous pourrez ainsi cuire les deux préparations en parallèle.

1/préparation du caviar d'aubergine

- Couper deux aubergines en deux.



Couper deux aubergines en deux

- Ciselez le dessus de chaque demi aubergine avec un petit couteau et placez les dans un plat qui passe au four. Versez un trait d'huile d'olive sur chaque et saupoudrez généreusement de thym. Enfournez à 180° pour environ 50 mn.



Cuire les aubergines au four

- Les aubergines cuites, ôtez-en la chair à l'aide d'une cuillère.



Prélevez la chair cuite de l'aubergine

- Pressez le jus du 1/2 citron.



Pressez le jus du citron

- Mixez l'aubergine avec le jus de citron. Salez et poivrez. Réservez. J'ai volontairement omis de mettre de l'ail dans ce caviar d'aubergine puisque le plat est déjà servi avec une crème d'ail.



Mixez l'aubergine avec le

jus de citron

2/ Préparation des petits dés d'aubergine

- Coupez la dernière aubergine en tranches.



- Puis taillez chaque tranche en lanières et chaque lanière en petits dés.



Puis coupez chaque lamelles
en petits dés

- Faire revenir les petits dés d'aubergine à la poêle dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Réservez.



faire revenir les dés
d'aubergine

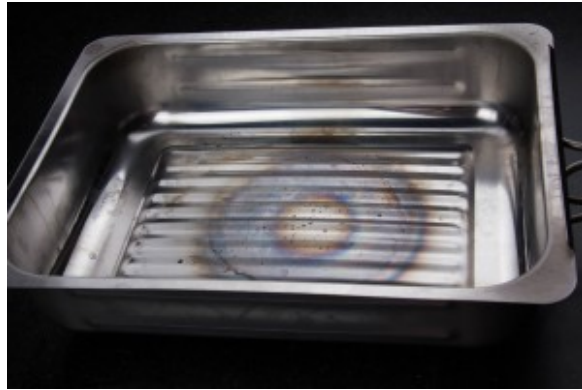
Passons au fumage de la truite:

- Découpez la truite en tranche puis chaque tranche en petits cubes de deux centimètres sur deux centimètres.



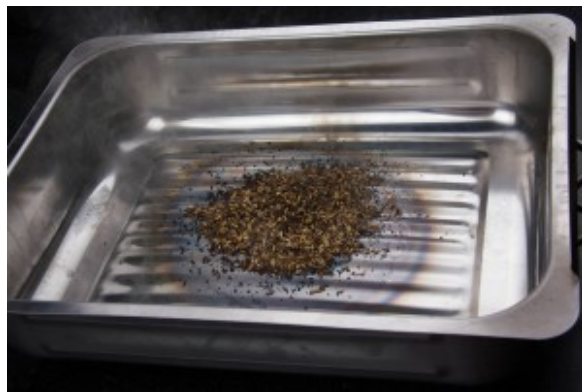
Découpez la truite en petits
cubes

- Déposez les dés de truite sur une feuille de papier cuisson que vous poserez sur la grille de la cuve de fumage quand le fumoir sera chaud.
- Faire chauffer la cuve vide à feu vif. Pour l'instant ne mettez rien à l'intérieur, ni le plateau intérieur, ni la grille. La cuve (ou la cocotte) est chaude lorsqu'en projetant un peu d'eau dans celle-ci, l'eau forme des petites billes qui s'évaporent rapidement (très difficile à prendre en photo...).



faire chauffer la cuve sur le feu.

- Déposez alors une belle poignée de copeaux de chêne dans la cuve (ou cocotte).



déposez alors la sciure de bois

- Puis immédiatement posez le plateau intérieur (ou ramequin métallique) dans la cuve (ou cocotte) sur la sciure qui chauffe immédiatement très fort. Puis déposez la grille sur laquelle se trouvent les dés de truite dans le plateau intérieur (ou ramequin métallique). Fermez la cuve avec le couvercle.
- Laissez cuire pendant 2 mn à feu vif et baissez le feu de moitié. Laissez alors cuire 10 mn. La truite est prête. Réservez la au frais.



La truite est cuite et fumée

- Faire dorer les pignons à sec dans une poêle. Réservez.



Faire revenir les pignons dans une poêle

Dressage:

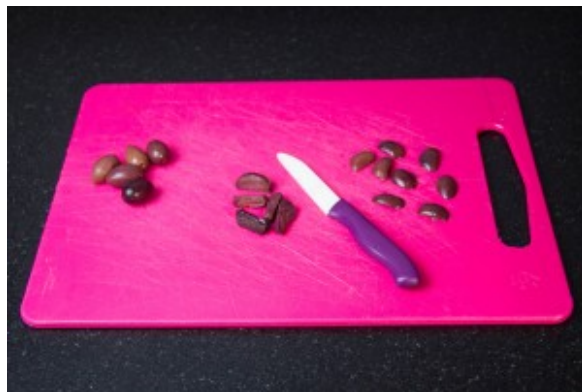
Juste avant de dresser, deux dernières petites préparations:

- Détachez de leur tige quelques feuilles de coriandre.



Coupez les petites de coriandre

- Coupez des jolis copeaux d'olive à l'aide d'un petit couteau.



Dénoyautez les olives

- Égouttez les tomates confites.

Important pour faciliter le dressage: préparez dans des petits bols individuels tous les ingrédients du dressage. A savoir les dés de truite, le caviar d'aubergine, les dés d'aubergine, les olives, les tomates confites, les pignons, les feuilles de coriandre ainsi que fleur de sel et poivre pour l'assaisonnement.

Et on commence!

- Dressez le caviar d'aubergine en arc de cercle sur l'assiette.



Dressez le caviar
d'aubergine en arc de cercle

- Puis disposez dessus les dés d'aubergine.



Disposez les dés d'aubergine
par dessus

- Puis quelques dés de truite...



Faire de même avec les dés
de truite

- Poursuivez avec les copeaux d'olive et des tomates confites.



Rajoutez les olives et tomates confites

- Puis les feuilles de coriandre et les pignons.



Puis les feuilles de coriandre et les pignons

- Faire un petit arc de cercle au centre de l'assiette avec la crème d'ail et décorez comme précédemment avec des olives, tomates confites et feuilles de coriandre.



Ajoutez la crème d'ail au centre

- Salez avec de la fleur de sel sur les morceaux de truite... et c'est prêt. Un régal pour les yeux et les papilles!



C'est prêt!

Calmar à la carbonara de Jean-François Piège

Je vous offre aujourd'hui une petite pépite trouvée sur internet: une des recettes signature d'un immense chef au

parcours prestigieux : Jean-François Piège. Pour avoir eu la chance de déguster ce plat à la Brasserie Thoumieux, je peux vous assurer qu'il est sublime sur le plan gustatif et réalisable par tous, facile et rapide à faire. Et cerise sur le gâteau : la vidéo de la réalisation de a à z de ce magnifique plat!

Cette recette à été présenté par le Chef dans l'émission Top Chef lors d'une épreuve culinaire de trompe l'œil.



Calmar à la carbonara

Difficulté: facile et peu onéreux

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 gr de calmar nettoyé (par votre poissonnier)
- 100 gr de lard (3 belles tranches)et 50 gr supplémentaire pour parfumer la crème
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d'œufs (vous n'aurez besoin que des jaunes)
- une gousse d'ail
- 1 botte de ciboulette
- 150 gr de parmesan
- poivre en mignonnette(concassé grossièrement)

Préparation:

Pour être bien à l'aise préparez tous les ingrédients et faites toutes les découpes avant de commencer la recette dont la cuisson est assez rapide.

- Ciselez la ciboulette. Réservez.
- Coupez les tranches de lard en petits lardons. Réservez.
- Râpez le parmesan. Réservez.
- Clarifiez les œufs (séparez les blancs de jaunes).Versez les jaunes dans un petit bol dont vous

aurez au préalable huilé les bords de manière à éviter que les jaunes ne collent à la paroi du récipient.. Réservez.

- Tranchez finement le calmar en bandes de 1 mm dans la largeur, façon spaghettis. Regardez bien la découpe du chef sur la vidéo. Réservez.

Vous allez alors pouvoir passer à la cuisson.

- Faites revenir les lardons (100 gr) dans une cocotte sans graisse avec une gousse d'ail.
- Lorsque les lardons sont bien dorés égouttez les. Réservez. Versez le trop plein de gras rendu par leur cuisson sur les spaghettis de calmar et bien mélanger.
- Versez la crème dans la cocotte dans laquelle vous avez laissé et écrasé la gousse d'ail. Montez la crème à ébullition avec les 50 gr de lard restant. Laissez infuser 10 mn après avoir éteint le feu. Passez la crème au chinois de manière à ôter les morceaux de lard. Ils n'ont servis qu'à aromatiser la crème.
- Les plus attentifs d'entre vous auront constaté que dans la vidéo le chef ne met pas de lard dans la crème...Je possède le livre « Best of Jean François Piège » et dans ce livre le chef nous présente la même recette en infusant du lard dans la crème. Pour avoir tester les deux techniques je préfère la seconde car la crème est plus parfumée. A vous de voir!
- Passez les calmars **1 mn** sous le grill de votre four. Pour cette cuisson suivez bien le conseil du chef: » le calmar, il cuit de peur ou il cuit 10h »
- Versez la crème sur les calmars. Mélangez.

On passe au dressage!

Dressage:

Je vous conseille de chauffer préalablement vos assiettes à 65° au four.

- Déposez dans chaque assiette les spaghettis de calmars.
- Râpez du parmesan sur chaque assiette.
- Déposez les lardons dessus.
- Saupoudrez de ciboulette.
- Puis déposez un jaune d'œuf au milieu du plat et saupoudrez le de poivre.

La recette en vidéo:

La brasserie Thoumieux
79 Rue Saint Dominique
75007 Paris
01 47 05 49 75



Allez, Jean-François Piège vient de me faire le grand plaisir d'ajouter mon tweet à ses favoris...