Le Tome 2 de ma collection « Ma cuisine Basse Température » est enfin disponible !

Bonjour à tous!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Après le succès de mon premier livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », le Tome 2 « Ma Cuisine Basse Température, Best of- Tome 2 » est enfin disponible !!! Et l'aventure ne s'arrêtera pas là car d'autres Tomes suivront bientôt afin de réaliser une collection complète de plats gourmands sous vide basse température…

Dans chacun des tomes de la collection vous retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog. Et dans ce Tome 2 près de la moitié sont inédites et ne seront pas publiées sur le blog…

Si cette collection voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.

Cliquez ici pour commander le Tome 2

Le livre est disponible dès maintenant ici en version brochée ou en version Kindle:

https://www.amazon.fr/dp/1729025064/

Voici les recettes que vous découvrirez dans le Tome 2

- Asperges soleil levant
- Délice tout carottes
- Foie gras au vin rouge
- Mousse de foie de volaille, petits pois acidulés
- Œuf crémeux, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo
- Blanquette de saumon
- Coquillages et crustacés, nage asiatique
- Gambas, fraîcheur d'avocat et salicorne au wasabi
- Mon aïoli
- Petites seiches et rémoulade de céleri
- Saumon confit à l'huile, compoté d'oignon rouge et fenouil
- Terrine de poisson aux petits légumes

- Canard confit basse température à l’ail
- Bœuf Wagyu basse température et ses légumes au sésame
- Côte de porc aux pruneaux
- Epaule d’agneau et carottes fanes, vadouvan
- Filet pur de porc à la moutarde et ses pommes de terre caramélisées
- Jambon, carottes, petits pois et orange aux épices indiennes
- Jarret de veau, potiron et navet fruités
- Porc laqué cacahuètes
- Pot au feu thai
- Poulet franc comptois
- Poulet tandori
- Poire à l‘anis
- Tartelettes sablées, pommes et cardamome

J’espère que vous l’apprécierez autant que j’ai pris de plaisir à l’écrire. Je me réjouis déjà à l’idée de vous proposer bientôt d’autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Petit aperçu du Tome 2….

ASPERGES SOLEIL LEVANT

Dans cette recette vous aurez deux cuissons basse température à effectuer : les asperges et les œufs. Les deux ne s'effectuant pas à la même température, il est donc judicieux de préparer et cuire les asperges la veille. Vous cuirez les œufs basse température le jour même, une heure avant de servir.

Ingrédients pour 4 personnes

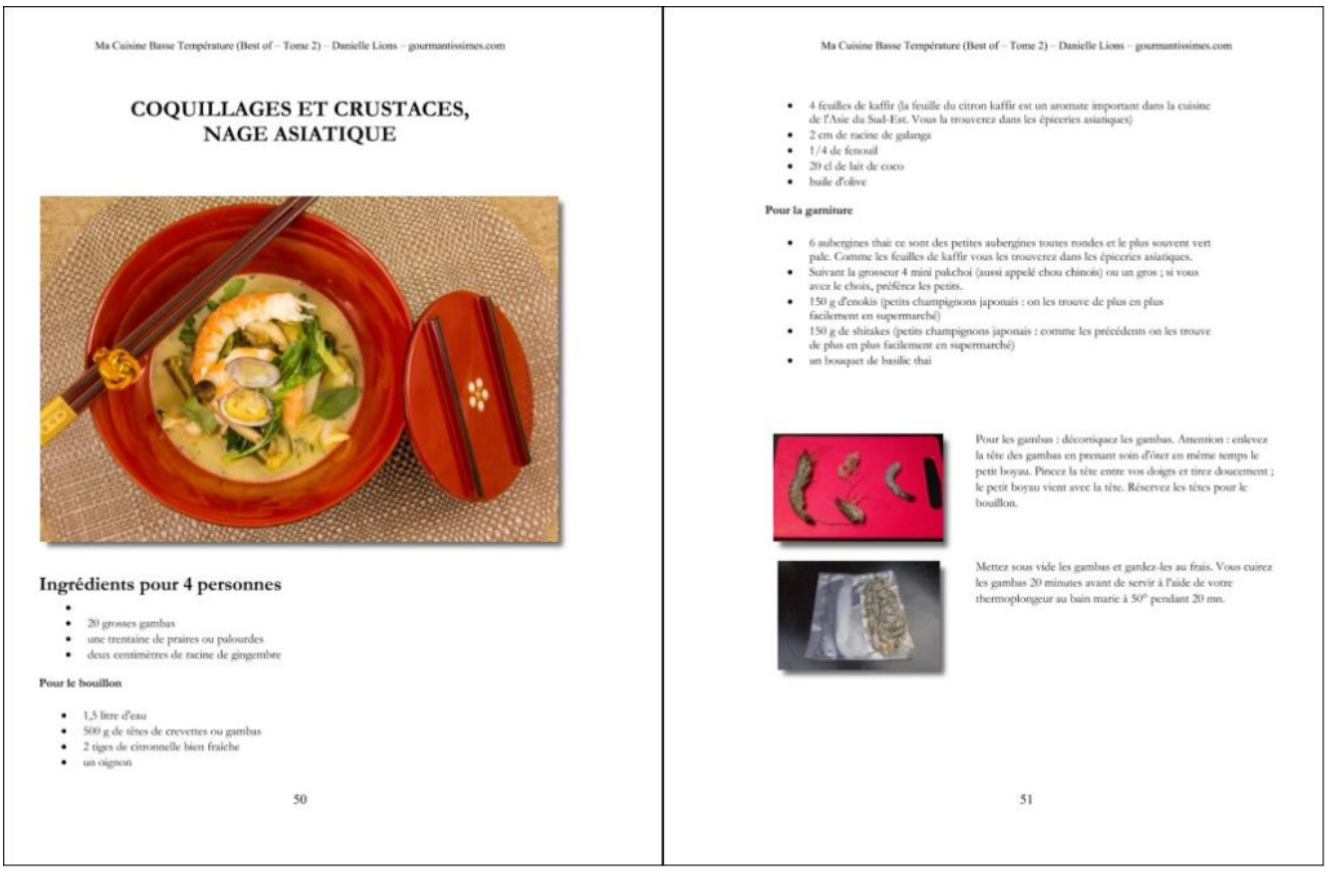
Pour les asperges

- 20 asperges blanches (comptez 5 asperges par personne)
- une noix de beurre
- sel, poivre

Pour les œufs basse température

- 4 œufs
- un peu d'huile d'olive légèrement salée pour lustrer les jaunes après cuisson

Cliquez ici pour commander le Tome 2



Ma Cuisine Basse Température (Best of – Tome 2) – Danielle Lions – gourmantissimes.com

COQUILLAGES ET CRUSTACES, NAGE ASIATIQUE

Ingrédients pour 4 personnes

-
- 20 grosses gambas
- une trentaine de praires ou palourdes
- deux centimètres de racine de gingembre

Pour le bouillon

- 1,5 litre d'eau
- 500 g de têtes de crevettes ou gambas
- 2 tiges de citronnelle bien fraîche
- un oignon

50

Ma Cuisine Basse Température (Best of – Tome 2) – Danielle Lions – gourmantissimes.com

- 4 feuilles de kaffir (la feuille du citron kaffir est un aromate important dans la cuisine de l'Asie du Sud-Est. Vous la trouverez dans les épiceries asiatiques)
- 2 cm de racine de galanga
- 1/4 de fenouil
- 20 cl de lait de coco
- huile d'olive

Pour la garniture

- 6 aubergines thaï ce sont des petites aubergines toutes rondes et le plus souvent vert pale. Comme les feuilles de kaffir vous les trouverez dans les épiceries asiatiques.
- Suivant la grosseur 4 mini pakchoi (aussi appelé chou chinois) ou un gros ; si vous avez le choix, préférez les petits.
- 150 g d'enokis (petits champignons japonais : on les trouve de plus en plus facilement en supermarché)
- 150 g de shitakes (petits champignons japonais : comme les précédents on les trouve de plus en plus facilement en supermarché)
- un bouquet de basilic thaï

Pour les gambas : décortiquez les gambas. Attention : enlevez la tête des gambas en prenant soin d'ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement ; le petit boyau vient avec la tête. Réservez les têtes pour le bouillon.

Mettez sous vide les gambas et gardez-les au frais. Vous cuirez les gambas 20 minutes avant de servir à l'aide de votre thermoplongeur au bain marie à 50° pendant 20 mn.

51

Cliquez ici pour commander le Tome 2

Et encore merci d'avoir fait du Tome 1 un succès !

Commander le Tome 1 en cliquant ici

Mon livre » Ma cuisine Basse température, Best of-tome 1″ est paru!

Bonjour à tous!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Et bien ça y est, Mon livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » est enfin disponible !!!

Commandez-le en cliquant sur l'image du livre !

Si ce livre voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée

ou en version Kindle: https://www.amazon.fr/Ma--Cuisine-Basse-Temp%C3%A9rature-Best/dp/1718085303/&-tag=igsm02-21

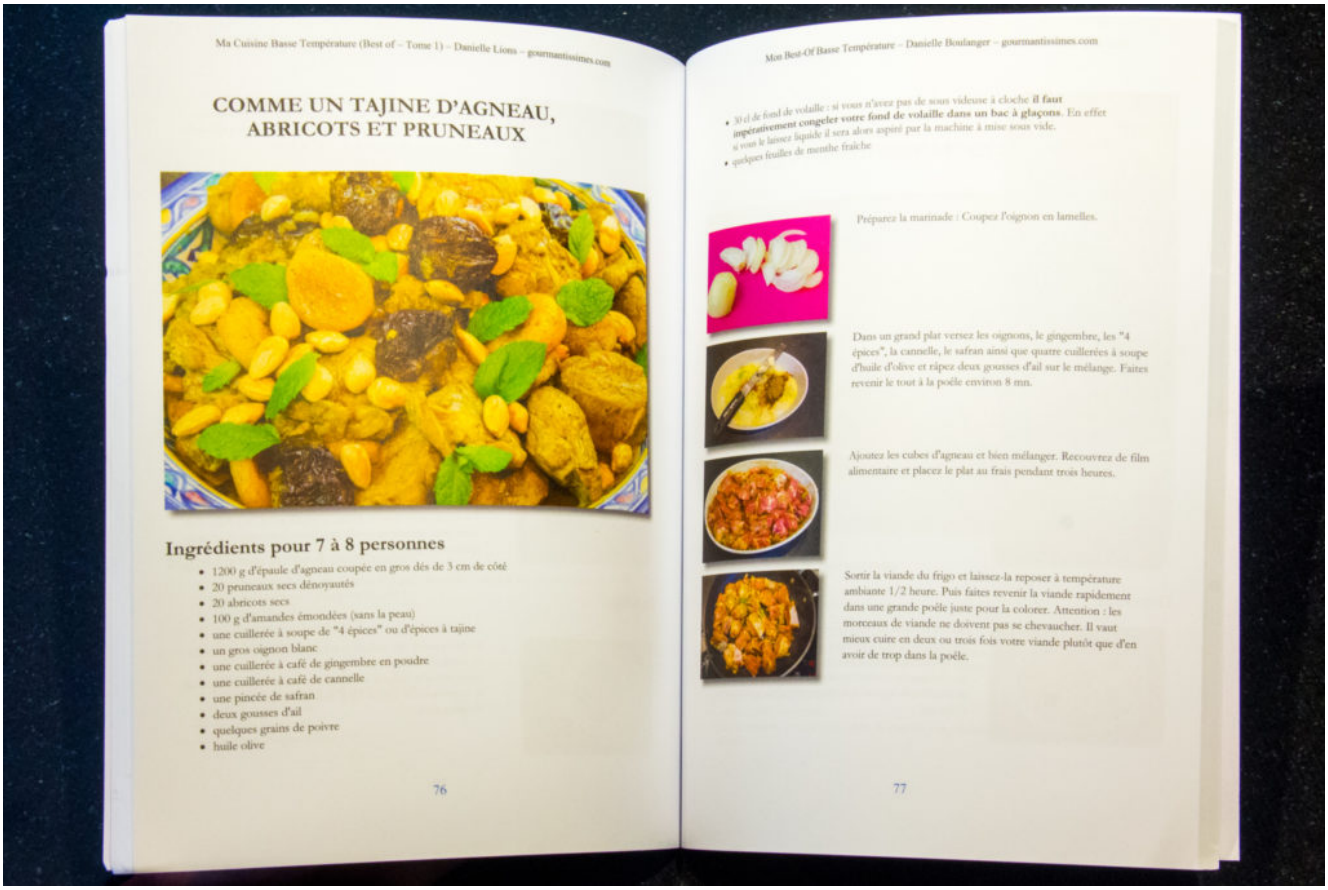
Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

J'espère que vous l'apprécierez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Mon livre » Ma cuisine Basse température, Best of-tome 1″ est paru!



– Cliquez sur l'image pour le commander –

Liste des recettes du Tome 1:

- Carottes au thym
- Œuf parfait, crème de chou-fleur et tarama
- Œuf parfait aux asperges
- Régal aux champignons
- Terrine de foie gras maison
- Terrine de poulet à l'estragon
- Ailes de raie, sauce citron, câpres, chips à l'encre de seiche
- Queue de langouste et son tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson
- Crevettes tigres, melon et petits pois
- Filet de dorade, purée de panais et vanille
- Roulés de sole, compoté et émulsion de fenouil
- Saumon en nage de persil

- Comme un tajine d’agneau, abricot et pruneaux
- Curry de poulet moelleux
- Filet d’agneau et ses petits paniers de ratatouille, pistou à l’ail des ours
- Lard confit et son petit jus, pois cassés au thym
- Magret de canard farcis au foie gras, sauce au raisin
- Mon Waterzooi terre mer, chips de peau de poulet
- Porc Ibérique, ratatouille de poivrons et tuiles de parmesan
- Rôti de bœuf et ses pommes de terre en éventail
- Rôti de dinde, fenouil et orange
- Veau aux olives et citron confit au sel
- Ananas au sirop d’épices
- Bananes, sirop au Grand Marnier, Brioche rôtie