

# Velouté de châtaignes et sa nage de canard confit

Pourquoi ne pas commencer vos repas de fêtes avec un délicieux velouté qui ouvrira avec panache le déroulé de votre menu? Régalez vos papilles avec ce superbe velouté de châtaignes accompagné de sa quenelle de canard confit. Contrairement à l'idée un peu bourrative que l'on a des châtaignes, ce velouté très léger en bouche est un petit bonheur!

Et pour d'autres idées de plats festifs cliquez [ici](#)



Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

## Ingrédients (pour 5 personnes)

[Pour le velouté de châtaignes](#)

- 300 g de châtaignes pré cuites (rayon légumes frais)
- une grosse échalotte émincée finement
- 1 litre de lait
- huile neutre (par exemple de l'huile de pépin de raisin ou de colza)
- sel, poivre

### Pour les quenelles de canard confit

- une cuisse de canard confit
- 150 g blanc de poulet cru
- 150 g de crème fraîche liquide entière bien froide
- un demi blanc d'un gros œuf (battez le blanc avec une fourchette pour en casser la texture puis prélevez-en la moitié)
- sel, poivre long

### Pour la finition

- des champignons émincés (de votre choix) revenus dans un peu de beurre. Pour un repas de fêtes choisissez des girolles , des morilles. Ici j'ai utilisé des cèpes.
- de la ciboulette
- de l'huile d'olive parfumée à la truffe
- en période de fête: une petite truffe que l'on râpera au dernier moment sur le velouté

## **Matériel**

- un bon mixeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Kenwood Mixeur Plongeant HDM804SI, Triblade System Pro, Mixeur Multifonctions 1000 W, Noir et Gris

- si possible un tamis
- un appareil à cuire vapeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Braun FS3000 Cuiseur Vapeur Electrique Blanc/Vert 33 x 31 x 19,5 cm

## Préparation

Pour le velouté de châtaignes

- Faites revenir les châtaignes dans un peu d'huile de pépin de raisin pour les dorer.



Faites revenir les châtaignes dans un peu d'huile de pépin de raisin

- Ajoutez l'échalote émincée aux châtaignes et cuire encore 5 mn à feu doux.



Ajoutez l'échalote émincée aux châtaignes et cuire encore 5 mn à feu doux

- Ajoutez le lait et cuire pendant 30 mn à feu doux. Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement. Réservez: la crème de châtaigne est prête.



Mixez le tout

### Les quenelles de canard confit

- Coupez le blanc de poulet en petits morceaux et mixez le finement.



Coupez le blanc de poule en petits morceaux et mixez le finement

- Ajoutez alors le blanc d'œuf, un peu de poivre et de sel . Mixez de nouveau. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez une dernière fois quelques secondes. Cette préparation s'appelle une farce fine.



Ajoutez alors le blanc d'œuf et la crème. Mixez de nouveau

- Si vous avez un tamis passez la préparation au travers de celui-ci: cela permet d'obtenir une farce sans petits nerfs. La farce n'en sera que bien meilleure. Goûtez la farce et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Passez la farce fine au tamis

- Faites réchauffer la cuisse de canard dans une poêle: cela facilitera l'effilochage. Ôtez la peau et effilochez la chair en petits morceaux.



Effilochez la cuisse de canard en petits morceaux

- Versez la farce fine dans un grand bol; ajoutez la cuisse de canard effilochée. Mélangez bien et goûtez pour rectifier l'assaisonnement.



Ajoutez la cuisse de canard effilochée à la farce fine

- Confectionnez des quenelles avec la farce fine à l'aide de deux cuillères à soupe. Déposez-les dans votre appareil à cuire vapeur sur un papier antiadhésif que vous aurez percé de petits trous; cuire vapeur pendant 10 mn (amenez l'eau à ébullition et déposez les quenelles en cuisson au moment où la vapeur démarre. Comptez le temps de cuisson à partir de ce moment.)



Confectionnez des quenelles avec la farce fine

## **Dressage**

- Versez la crème de châtaigne dans une assiette creuse et déposez au milieu une quenelle. Disposez des tranches de champignon tout autour. Râpez un peu de truffe sur le tout. Puis ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive



parfumée à la truffe. Terminez avec trois brins de ciboulette.

Et voici un véritable velouté de fête



Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit



Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

---

## **Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon**

Le cromesqui est en fait une petite croquette panée de la taille d'une bouchée, variante de la croquette qui peut être réalisée à partir de poisson, de foie gras, de viande ou même de légumes ou de fruits. On peut les déguster à l'apéritif ou en accompagnement d'un plat. C'est un incontournable à la table de grands chefset parfait pour un menu de fêtes!!

Cette recette se commence la veille ou quelques jours avant puisque vous devrez congeler les cromesquis avant de les frire.



Cromequis de crevette, mayonnaise estragon

## **Ingrédients pour 15 bouchées Cromesquis**

Pour les cromesquis

- 220 g de crevettes crues décortiquées
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 30 g de blanc d'œuf
- sel et poivre

Pour la panure

- de la farine
- un œuf entier battu
- de la chapelure ou du panko (variété de chapelure typique de la cuisine japonaise que vous trouverez dans les épicerie asiatiques)

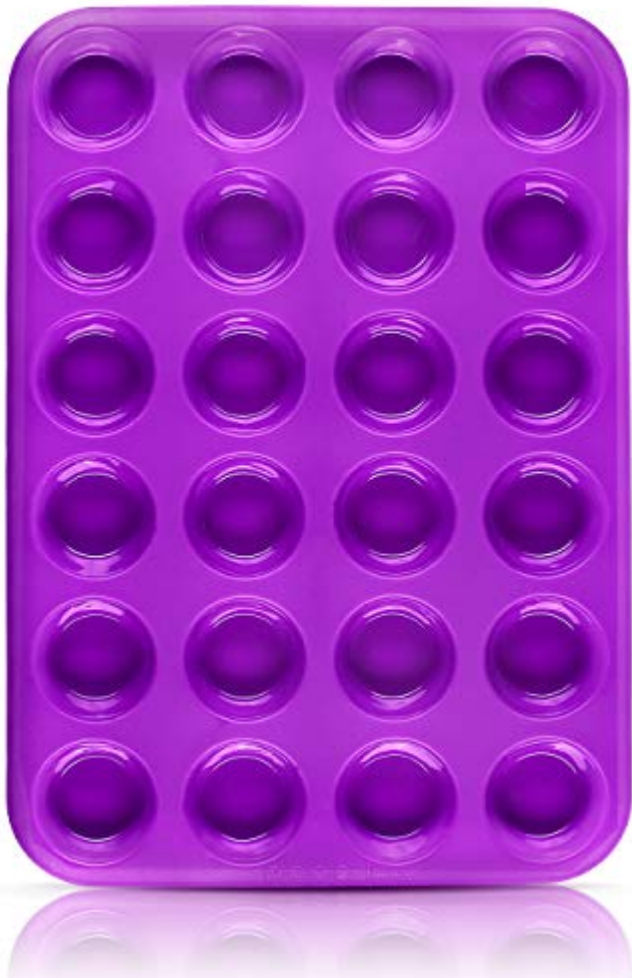
- huile de friture

Pour la mayonnaise

- 15 cl d'huile neutre
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œuf
- 3 cl de vinaigre raisin citron au gingembre (de la marque Vom Fass) ou un vinaigre fruité: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter!
- une cuillerée à soupe de moutarde
- des feuilles d'estragon (environ 6 tiges)
- sel et poivre

## Matériel

- un moule à mini muffin en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Belmalia moule à muffins pour 24 mini muffins en silicone anti-adhésif, cupcakes, brownies, gâteaux, pudding Violet

- une louche araignée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Passoire asiatique parfaite en acier inoxydable pour cuisine - Avec maillage en spirale, Acier inoxydable, DIA. 18CM

## Préparation

- Mixez finement les crevettes avec le blanc d'œuf: la préparation doit être bien mixée avant d'intégrer la crème. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez encore un peu rapidement. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre.



Mixez tous les ingrédients

- Remplissez vos moules à muffin avec le mélange et mettez au congélateur.



Placez les cromesquis au congélateur

- Le jour même on prépare la mayonnaise: ciselez les feuilles d'estragon. Gardez en quelques-unes entières pour la décoration.



Ciselez l'estragon

- Réalisez la mayonnaise. Puis ajoutez les feuilles d'estragon ciselées. Réservez au frais.



Ajoutez l'estragon à la mayonnaise

- Faites chauffer de l'huile à 180°. Préparez tous les ingrédients pour votre panure: farine, œuf battu et chapelure. Sortez les palets de croustilles congelés et passez-les successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure. Pour ne pas vous en mettre plein les doigts travaillez avec des gants...



Préparez tous les ingrédients pour votre panure

- Faites frire vos croustilles dans votre bain d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant et salez directement à la sortie du bain.





Faites frire vos cromesquis

- Il ne reste plus qu'à pocher un petit point de mayonnaise sur chaque cromesquis et déposer une feuille d'estragon entière...



Pochez un petit point de mayonnaise

- Et on se régale avec cette mise en bouche croquante et moelleuse!



Cromequis de crevette, mayonnaise estragon

---

## **Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues**

La volaille a une place de choix dans nos menus de fêtes. Cette année je vous propose de cuisiner de la caille, petit volatile à la chair très subtile avec ces « Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues ». J'ai bien sûr choisi la basse température pour les mitonner car la caille ne supporte pas les agressions d'une cuisson

trop vive. Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#). Mais si vous ne possédez pas de matériel basse température pas de souci vous trouverez dans cette recette une autre façon de les cuisiner (vapeur puis passées à la poêle rapidement).

Commandez les cailles chez votre volailler et demandez-lui de vous les désosser en crapaudine: il ôtera tous les os, sauf ceux des ailes et des cuisses, en gardant la caille entière que l'on va alors pouvoir farcir.

Côté organisation vous pouvez préparer les cailles et les mettre sous vide la veille et les cuire le jour même.

Pour plus de renseignements sur la cuisson sous vide basse température cliquez [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.



Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figes

Ce plat fait partie de mon menu de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En entrée:** Mon foie gras de Gala. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En plat de résistance:** Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figes.
- **Le fromage:** Nems de chèvre et poire aux noix. Cette recette sera publiée le **20 décembre 2018**
- **Et la bûche,** la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez [ici](#).

## **Ingédients pour 4 Cailles basse**

# température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues

- 4 cailles

Pour la farce:

- un demi oignon
- une échalote
- 300 g de champignons de Paris
- sel et poivre

Pour la purée de butternut

- un petit butternut (1 kg)
- 25 cl de fond de volaille
- une cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
- beurre
- sel et poivre

Pour la garniture

- 8 figues
- beurre
- 150 g de vin rouge (Médoc par exemple)
- une pointe de cannelle
- poivre long. Le poivre long est un poivre fruité qui ne se moût pas au moulin à poivre car ses grains sont trop allongés et assez durs. Mixez-le pour le réduire en poudre et gardez-le dans un petit pot hermétique.
- 200 g de morilles
- 16 choux de Bruxelles

Pour la sauce

- jus de cuisson des figues
- 15 cl de fond de volaille
- une cuillerée à soupe rase de miel
- sel, poivre

# Matériel

- 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 de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) 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

Pour les cailles

- Épluchez et détaillez un demi oignon et une échalote en fine brunoise. Faites revenir oignon et échalote dans une poêle avec un peu de beurre.



Épluchez et détaillez un demi oignon et une échalote en fine brunoise

- Nettoyez les champignons de Paris et hachez -les finement.



Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons

- Ajoutez-les dans la poêle avec l'oignon et échalote.



Faites revenir à feu doux. Salez et poivrez en fin de cuisson: si vous salez en début les champignons vont rendre beaucoup d'eau...



Ajoutez les champignons hachés

- Ouvrez les cailles sur votre plan de travail.



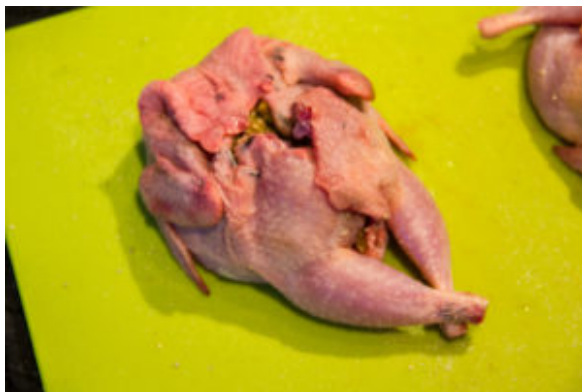
Ouvrez les cailles sur votre plan de travail

- Farcissez chaque caille avec une cuillerée de farce aux champignons.



Farcissez chaque caille avec une cuillerée de farce aux champignons

- Rabattez les cuisses et les ailes sur la farce de manière à fermer la caille.



Rabattez les cuisses et les ailes sur la farce de manière à fermer la caille

- Posez la caille sur un carré de film alimentaire. Salez et poivrez.



Posez la caille sur un carré de film alimentaire

- Roulez la caille dans le film de manière à former un petit boudin bien serré. Si vous ne possédez pas de matériel basse température cuisez les cailles à la vapeur pendant 15 mn (disposez-les dans votre cuit vapeur à partir du moment où la vapeur commence à se dégager...)



Roulez la caille dans le film de manière à former un petit boudin bien serré

- Si vous les cuisez sous vide basse température mettez les cailles sous vide. Placez les au frais jusqu'au moment de les cuire mais sortez-les du frigo 30 mn avant la cuisson.



Si vous les cuisez sous vide basse température mettez les cailles sous vide

Le jour même:

Pour le butternut: nous allons préparer de la purée de butternut, des dés de butternut et des pépins grillés de butternut.

- Coupez le butternut en tranches. Puis ôtez l'écorce avec un couteau. Prélevez les graines; nettoyez-les et réservez-les.



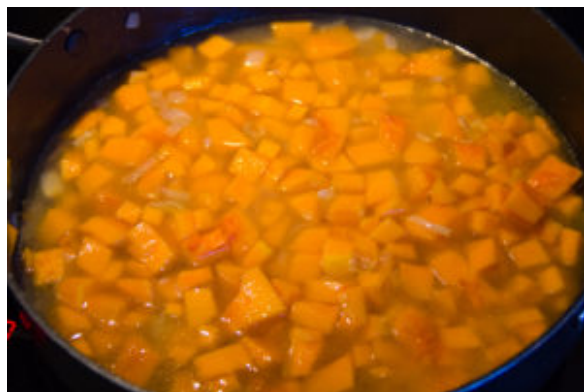
Prélevez les graines; nettoyez-les et réservez-les

- Puis détaillez le butternut en tout petits dés. Plus les dés seront petits, plus ils cuiront vite...



Puis détaillez le butternut en tout petits dés

- Versez les dés de butternut dans une sauteuse avec le fond de volaille et cuisez-le tout à feu doux jusqu'à ce que le butternut soit cuit. Égouttez-le si il reste encore un peu de liquide. Réservez un quart des dés de butternut puis mixez le restant avec une cuillerée de crème fraîche épaisse et une noix de beurre. Votre purée doit avoir de la tenue: si ce n'est pas le cas et qu'elle est encore un peu liquide remettez-la sur le feu pour la « sécher » jusqu'à obtenir la bonne consistance. Salez et poivrez.



Versez les dés de butternut dans une sauteuse avec le fond de volaille et cuisez-le tout à feu doux

- Faites revenir les dés de butternut que vous avez

réservés avec un peu de beurre. Réservez.



Faites revenir les dés de butternut que vous avez réservé avec un peu de beurre

- Reprenez les graines que vous avez réservé précédemment. Mélangez-les avec un peu d'huile, du sel et du poivre.



Reprenez les graines que vous avez réservé précédemment. Mélangez-les avec un peu d'huile, du sel et du poivre

- Disposez les graines sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant 10 mn. Elles doivent être bien croquantes. Réservez dans un récipient hermétique.



Disposez les graines sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant 10 mn

Pour les figues

- Rincez les figues et incisez-les de manière à former une croix sur le dessus.



Rincez les figues et incisez-les de manière à former une croix sur le dessus.

- Disposez-les dans un petit plat avec le vin, la cannelle et le poivre long. Enfourez à 160° pendant 15 minutes.



Disposez les figes dans un petit plat avec le vin et le poivre long

Pour les choux de Bruxelles:

- Ôtez les premières petites feuilles des choux de Bruxelles avec un petit couteau. Faites amenez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les choux de Bruxelles pendant 2 mn.



Faites amenez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les choux de Bruxelles pendant 2 mn

- Égouttez les choux de Bruxelles et plongez-les dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.





Égouttez les choux de Bruxelles et plongez-les dans l'eau froide pour arrêter la cuisson

- Juste avant de servir coupez les choux de Bruxelles en deux puis faites-les revenir avec un peu de beurre. Salez et poivrez.



Juste avant de servir coupez les choux de Bruxelles en deux puis faites-les revenir avec un peu de beurre. Salez et poivrez

Pour les morilles

- Nettoyez les morilles puis faites les revenir quelques minutes avec une noisette de beurre. Salez et poivrez.



Nettoyez les morilles puis faites les revenir quelques minutes avec une noisette de beurre.

Pour la cuisson des cailles

- Cuisez vos cailles basse température 20 mn à 62 °. N'oubliez pas de les sortir une demi heure avant du frigo.



Plongez le sachet dans le bain marie chauffé par le thermoplongeur

Pour la sauce

- A la fin de la cuisson des cailles ouvrez le sachet et faites revenir les cailles dans une sauteuse bien chaude avec un peu de beurre juste dans le but de les colorer. Pendant que vous préparez la sauce et réchauffez les autres éléments du plat vous pouvez mettre les cailles

dans votre four à 65° à couvert pour les conserver à température. N'oubliez pas de préchauffer également vos assiettes de présentation dans le four à la même température.



Colorez les cailles

- Versez le jus de cuisson des figues dans une casserole avec le miel et le fond de volaille. Faites bien réduire: il doit vous rester un cinquième de la sauce. Juste avant de servir montez la sauce au beurre (environ 40 g).



Juste avant de servir montez la sauce au beurre

## Dressage

Vous avez maintenant tous les éléments: les cailles, la sauce, la purée, la brunoise et les pépins de butternut, les

morilles, les choux de Bruxelles et les figues.

- Commencez par dresser trois quenelles de purée dans l'assiette.



Commencez par dresser trois quenelles de purée dans l'assiette

- Puis disposez une caille et le restant des éléments tout autour. Nappez chaque figue et les cailles d'une cuillerée de sauce. Et voilà d'élégantes et délicieuses cailles pour votre réveillon...



Puis disposez une caille et le restant des éléments tout autour



Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figes



Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues

---

## **Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée**

Le saumon Gravlax, tout le monde connaît et adore, mais peu de d'entre vous ose le préparer. Et pourtant c'est une recette ultra facile et surtout sans cuisson! Donc n'hésitez plus et lancez-vous. A la maison c'est souvent un plat que je sers le soir avec une salade fruitée et qui est très apprécié car le saumon cuisiné de cette manière est vraiment ultra fondant et parfumé. Attention c'est une recette qu'il faut préparer à l'avance car il faut environ 36 à 48 h pour que le saumon « cuise » dans le sel et le sucre.



Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Et si vous aimez le saumon, voici d'autres propositions gourmandes!

- 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 6 personnes

### Pour le saumon

- 1 cœur de filet de saumon de 500 g avec la peau et sans arêtes
- deux ou trois cuillerées à soupe de coriandre moulue
- 200 g de gros sel
- 220 g de sucre en poudre
- un bouquet d'aneth

### Pour la salade

- une pomme granny smith
- un peu de jus de citron
- deux belles pommes de terre à chair ferme
- un demi concombre
- de la moutarde en grain
- une cuillerée d'huile d'olive
- sel, poivre

### Pour la crème

- 20 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de mascarpone
- un petit bouchon de pastis
- une cuillerée à soupe rase de moutarde au miel
- sel, poivre

## Matériel

- un couteau à découper le saumon: il est vraiment utile pour ne pas déchirer la chair délicate du saumon mariné. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci-dessous.





HOME Professional Couteau à Saumon, Acier INOX, Noir, 28 cm

## Préparation

- Commencez par rincer le dos de saumon et vérifiez qu'il n'y a plus d'arêtes. Essuyez-le soigneusement. Coupez le dos de saumon en deux.



Coupez le dos de saumon en deux

- Préparez la marinade sèche en mélangeant le gros sel, le sucre, la coriandre en poudre et quelques brins d'aneth

coupés finement.



Préparez la marinade sèche

- Filmez le fond d'un grand plat.



Filmez le fond d'un grand plat

- Versez un peu de marinade sèche au fond du plat. Déposez le premier filet de saumon dans le plat, côté peau sur le fond.



Déposez le premier filet de saumon dans le plat

- Recouvrez de marinade sèche.



Recouvrez de marinade sèche

- Déposez le second filet par dessus, côté peau sur le dessus. Et couvrez avec le restant de marinade sèche.



Déposez le second filet par dessus

- Rabattez le film alimentaire sur l'ensemble. Emballez le tout dans un deuxième film alimentaire. Posez par dessus un petite plaque (ou un petit carton) sur le poisson avec un poids quelconque par dessus (par exemple des boites de conserve) pour maintenir le filet bien pressé dans la marinade sèche. Mettez au frais 48 h. Un liquide va régulièrement suinter du saumon: je vous conseille de l'enlever régulièrement matin et soir et de retourner le saumon également matin et soir.



Rabattez le film alimentaire sur l'ensemble

### **La salade fruitée**

- Pelez les pommes de terre. Coupez-les en petits dés et cuisez-les à la vapeur. Si vous possédez un themoplongeur n'hésitez pas à cuire les pommes de terre à basse température en intégrant une cuillerée à soupe de moutarde ancienne dans le sachet (90° pendant 1 h): cuites ainsi, leur texture sera parfaite pour une salade. Si vous désirez en savoir plus sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



Cuisez les pommes de terre  
basse température

- Pelez et coupez la pomme en petits dés. Ajoutez un peu de jus de citron aux dés de pommes pour leur éviter de s'oxyder.



Coupez la pomme en petits  
dés

- Pelez le concombre. Ôtez les graines. Coupez un tiers concombre en petits dés. Réservez le reste pour une autre utilisation. Versez les dés de concombre dans une passoire et salez-les. Laissez-les égoutter pendant une demi heure. En fin d'égouttage ne les rincez pas mais déposez-les dans un torchon propre pour les essuyer.



Coupez le concombre en tous petits dés

- Mélangez les dés de pommes de terre, de pomme et de concombre. Rectifiez l'assaisonnement en rajoutant huile olive, moutarde à l'ancienne, sel et poivre.



Mélangez les dés de pommes de terre, de pomme et de concombre

- Fouettez le mascarpone pour le rendre plus crémeux.



Montez la crème en chantilly

- Ajoutez la crème et mixez le tout en chantilly en y intégrant un bouchon de pastis. Ajoutez la moutarde au miel et rectifiez l'assaisonnement.



Montez la crème et mascarpone en chantilly

- Mettez la chantilly dans une poche à douille. Réservez au frais.



Mettez la chantilly dans une poche à douille

## Dressage

Ôtez le film alimentaire du saumon et rincez-le à l'eau. Puis posez le sur un linge propre pour en ôter toute l'humidité.

Découpez le saumon en tranche fine à l'aide du couteau. Disposez la salade au centre d'un grand plat. Dressez les tranches de saumon tout autour et pochez la chantilly; parsemez de pluches d'aneth.



Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée





Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

---

## **Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver**

Aujourd'hui voici une recette qui m'a été inspirée par un plat de Saint Jacques, châtaigne et courge confite servi dans le restaurant du chef Georges Blanc. Je dis bien inspirée car si la présentation s'en rapproche grandement, la réalisation en est différente car je ne connais pas les secrets de sa recette... Celles du chef étaient un vrai régal mais je dois dire que mon interprétation de Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver a remporté un vif succès à la maison.

La fraise se marie intimement avec la betterave et réveille avec brio la douceur des Saint Jacques. Alors régalez-vous!



Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 belles noix de Saint Jacques
- 300 g de betteraves cuites (200 g pour le jus et 100 g pour la purée)
- 150 g de pommes de terre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de châtaignes cuites (vous en trouverez au rayon des légumes, emballées sous vide)
- une courge butternut. Vous n'en utiliserez qu'une petite quantité. Avec le restant réalisez une délicieux plat de butternut rôtie et caramélisée au four ; pour la recette cliquez [ici](#).

- une grosse échalote
- un peu de beurre
- un peu de jus de citron (pour la brunoise de fraise)

Pour la sauce

- 150 g de fraises pour la sauce plus quatre ou cinq belles fraises pour la brunoise
- un gros oignon blanc
- une grosse cuillerée à café de miel
- une cuillerée à café de soja salé
- 5 cl de vinaigre de framboise (choisissez un vinaigre contenant de la pulpe de framboise : il est beaucoup moins liquide qu'un vinaigre aromatisé à la framboise)
- sel, poivre

## Préparation pour les Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver

### 1/La purée de châtaigne

- Faites revenir les châtaignes avec l'échalote émincée dans un peu de beurre. Salez et poivrez.



Faites revenir les  
châtaignes avec des  
échalotes

- Mixez les châtaignes avec la crème fraîche liquide. La préparation doit avoir la texture d'une crème pâtissière. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Mixez les châtaignes avec la crème fraîche liquide

## 2/La sauce

- Commencez par le jus de betterave. Si vous possédez une centrifugeuse utilisez-la pour extraire le jus de **200 g** de betterave (qui doivent donner environ 15 cl de jus de betterave). Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez-les au chinois (passoire très fine) ou égouttez-les au travers d'un linge fin (attention le jus tache énormément!) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes; cependant cette méthode donnera un jus beaucoup plus épais qu'à la centrifugeuse.



Centrifugez 200 g de betteraves pour en extraire le jus

- Coupez 150 g de fraises en morceaux. Gardez-en quelques-unes en plus pour le dressage.



Coupez les fraises en morceaux

- Coupez et émincez l'oignon. Faites le revenir dans un peu de beurre.



Faites revenir l'oignon dans un peu de beurre

- Ajoutez les fraises, le jus de betterave (environ 15 cl), la cuillerée à café de miel, le vinaigre de framboise et une petite cuillerée à café de soja salé. Laissez compoter et réduire à feu doux environ 10 mn.



Ajoutez les fraises

- En fin de cuisson mixez le tout. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Mixez le tout

### **3/ La purée de betterave**

- Pelez et faites cuire (vapeur ou à l'eau) les pommes de terre.



Faites cuire les pommes de terre

- Coupez les 100 g de betteraves restantes en petits dés. Chauffez-les au micro onde et mixez-les finement avec un trait d'huile d'olive citronnée; salez et poivrez.



Découpez les betteraves

- Mélangez pommes de terre et betteraves et faites-en une purée bien fine.



Mélangez pommes de terre et betteraves et faites en une purée

- Ajoutez la crème et réservez.



Ajoutez la crème

#### **4/La garniture de fraises**

- Coupez les fraises que vous avez réservées en petite brunoise et citronnez légèrement le tout. Réservez.



Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoises)

#### **5/ Les rondelles de butternut**

- Coupez des tranches de 1 cm et demi d'épaisseur et ôtez la peau avec un couteau.





Coupez la butternut en tranches de 1 cm et demi d'épaisseur et ôtez la peau avec un couteau

- A l'aide d'un emporte pièce prélevez 12 rondelles de courge. Vous pouvez en faire de diamètre différents...



A l'aide d'un emporte pièce prélevez des rondelles de courge

- Cuisez les rondelles à la vapeur environ 15 mn: attention surveillez bien votre temps de cuisson car les tranches doivent être cuites mais rester fermes. Si vous possédez le matériel adéquat cuisez-les sous vide basse température à 82 ° pendant 30 mn. Pour plus de précision sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#). Vous aurez bien plus de butternut que vous n'en aurez besoin pour la recette. Avec le restant vous pouvez en

faire une soupe, de la purée ou la faire rôtir au four (pour la recette de butternut caramélisée au four cliquez ici).



Cuire la les rondelles de butternut sous vide à 82 ° pendant 30 mn

## Dressage

- Faites préchauffez vos assiettes à 70° au four.
- Au moment de servir, réchauffez et mettez la purée de châtaigne dans un poche à douille.



Mettez la purée de chataigne dans un poche à douille

- Réchauffez également les rondelles de butternut, la purée de betterave et pommes de terre et la sauce.



Réchauffez également les rondelles de butternut

- Au dernier moment chauffez une poêle avec un peu de beurre. Quand la poêle est bien chaude, déposez délicatement les Saint Jacques et cuire 2 mn de chaque côté. Pour obtenir une belle coloration ne touchez plus les Saints Jacques sauf pour les retourner ou les ôter de la poêle. Salez, poivrez pendant la cuisson.



Poêlez les saint Jacques

- Disposez trois rondelles de butternut dans chaque assiette et pochez des pointes de purée de châtaigne par dessus. A l'aide d'une cuillère déposez une quenelle de purée de betterave. Puis formez 3 petits ronds de sauce sur chacun desquels vous disposerez délicatement une Saint Jacques. Parsemez le dessus de la quenelle de purée d'un peu de brunoise de fraise. Vous pouvez amener un peu de verdure en disposant quelques feuilles de

pousses de betterave.



Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver



Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver

---

## **Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées**

Après un repas copieux je n'aime pas trop servir un plateau de fromage mais je ne conçois pas un bon repas de fête sans! Et une petite préparation fromagère est toujours la bienvenue pour faire la transition avec le dessert. Je vous propose donc cette année une crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées.

Mais vous pouvez également servir ces délicieuses crèmes lors

d'un apéritif...

**Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici...**



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées

## **Ingrédients pour la Crème brûlée au bleu d'Auvergne (4 personnes)**

Pour la crème brûlée

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de jaune d'œuf
- 75 g de bleu d'Auvergne

- 6 gouttes d'extrait d'amande amère Vahiné
- de la cassonade

Pour les amandes grillées

- quelques amandes émondées (sans peau)
- sel et poivre de votre choix ( piment d'Espelette, poivre long...)
- deux cuillerées à soupe de sirop d'érable

## Préparation

On commence par les amandes.

- Mélangez les amandes avec le sirop d'érable. Ajoutez du sel et du poivre. Versez sur une plaque anti adhésive et passer au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Mélangez les amandes avec le sirop d'érable

- Versez le lait, la crème et le bleu coupé en petit morceaux dans une casserole et faites chauffer doucement jusqu'à ce que le fromage ait fondu.



Versez le lait, la crème et le bleu coupé en petit morceaux dans une casserole

- Mixez la préparation.



Mixez la préparation

- Battre les jaunes avec une fourchette ou un fouet.



Battre les jaunes avec une fourchette ou un fouet



- Versez le mélange lait, crème et bleu sur les jaunes. Ajoutez l'extrait d'amande amère puis mélangez bien.



Versez le mélange lait, crème et bleu sur les jaunes

- Répartir le mélange dans vos ramequins. Enfournez au bain marie à 120° pendant 1 h 30. La préparation doit être légèrement tremblotante à la sortie du four. Laissez refroidir à température et mettre au frais pendant au moins 3 heures.



Répartir le mélange dans vos ramequins

- Saupoudrez les crèmes d'un peu de cassonade. Caramélisez à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou passez sous grill et surveillez avec beaucoup d'attention pour éviter de brûler les crèmes. Disposez quelques amandes grillées dans chaque ramequin. Servez immédiatement.



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées



Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées

---

## **Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique**

Un superbe amuse bouche pour un repas de fêtes? Faites-vous plaisir en façonnant ces savoureux bonbons bien croquants au foie gras et cœur coulant de balsamique. Cette recette m'a été inspirée par un reportage sur le chef Massimo Bottura (de l'Osteria Francescana à Modène) élu meilleur chef du monde en 2016... Le chef n'a pas dévoilé le secret de sa recette mais j'ai tenté de la réaliser et c'est topissime! Je vous l'offre en cadeau de Noël...

**Pour d'autres idées de recettes festives à base de foie gras:**

cliquez [ici](#)



Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

**Matériel:**

- un chalumeau de cuisine
- une cuillère parisienne
- moule en silicone Silikomart (15 petits fours ronds de 4 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur). Voir sur internet en cliquant [ici](#).



moule - 15 -  
petits - fours -

ronds

## **Ingrédients: pour environ 12 bonbons**

- 250 g de foie gras de canard cru coupé en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur
- de la crème de vinaigre balsamique
- 130 g de noisettes sans peau. Je soupçonne le chef de caraméliser ses noisettes ce que je n'ai pas fait.

Les proportions de sel et de poivre sont importantes: respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients et pour cela d'utiliser une petite balance de précision qui pèse au gramme près.

- sel: comptez 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 3 à 4 grammes de poivre par kilo de foie

Donc pour cette recette il vous faudra 3 g de sel et environ 1 g de poivre pour les 250 g de foie gras utilisés. Utilisez de préférence du poivre blanc pour éviter les points noirs disgracieux sur votre foie gras.

## **Préparation**

- Passez les noisettes au four à 160° pendant quelques minutes pour les dorer. Attention elles doivent être colorées mais pas brûlées.



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Écrasez les noisettes

- Coupez le foie gras en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur. Assaisonnez avec la bonne quantité de sel et poivre.



Assaisonnez les tranches de foie gras

- Détaillez les tranches en morceaux correspondant à la taille des alcôves de vos moules. Appuyez bien pour que le foie soit parfaitement moulé. Enfournez au bain marie pendant 30 mn à 70°. Laissez refroidir à température et mettre au frais au moins 4 h.



Insérez le foie gras dans les moules

- Démoulez les bonbons et à l'aide d'un couteau qui coupe très bien coupez horizontalement le dessus du bonbon (une petite tranche d'environ 1/2 cm d'épaisseur). Petite astuce: trempez le couteau dans de l'eau bien chaude et nettoyez-le systématiquement après chaque emploi: la lame doit être chaude et propre à chaque coupe. Réservez les « dessus » ainsi coupés : vous les remettrez en place après avoir farci les « dessous » de crème de balsamique.



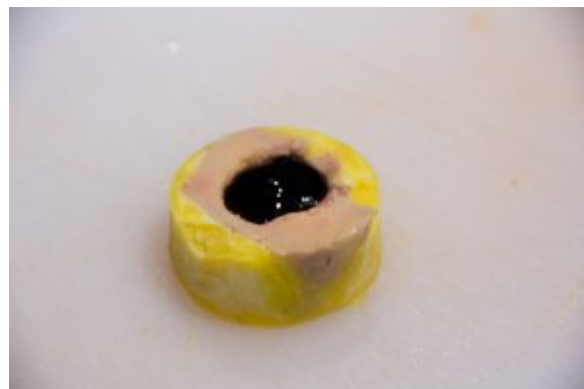
Démoulez les bonbons

- Creusez les « dessous » à l'aide de la cuillère parisienne.



Creusez le bonbon à l'aide de la cuillère parisienne

- Remplissez le creux du bonbon de crème de vinaigre balsamique.



Remplissez le creux du bonbon de crème de vinaigre balsamique

- Remettez les « dessus ». Repassez au four pendant 5 mn à 70°. Laissez refroidir à température ambiante et remettez au froid pendant au moins 4 heures.





Réinsérez les bonbons dans les alcôves des moules

- Démoulez les bonbons bien froids et parsemez-les d'éclats de noisettes. Pour cela aidez-vous du chalumeau: voir la vidéo ci-dessous.



Parsemez la surface du bonbon d'éclats de noisette

- Sortez les bonbons du frigo environ 15 mn avant de servir. Dressez-les joliment et régalez-vous!



Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique



Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

Et voici la version du chef Massimo Bottura servie comme un petit esquimau.



la version du chef  
Massimo Bottura

---

## Crème de gorgonzola, granité au champagne

J'aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromage. Mais c'est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une interprétation d'une recette de l'excellent chef Christophe Hardiquet (restaurant Bon Bon à Bruxelles, 2 étoiles) qui allie à la fois fromage et fraîcheur et remplacera élégamment votre plateau de fromage en attendant le dessert.

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2016 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Choux apéro au tartare de saumon et

guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).

- **En entrée**, un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En plat de résistance**: Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **Le fromage**: Crème de gorgonzola, granité au champagne.
- **Et la bûche**, en rappel de l'entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez [ici](#).



Crème de gorgonzola, granité au champagne

**Ingredients (pour environ 6**

## personnes) :

- une petite bouteille de champagne
- 120 g de gorgonzola
- 90 g de crème liquide entière
- poivre



Ingrédients

## Matériel :

- Une poche à douille ou un siphon.

## Préparation :

- Versez le champagne dans un grand plat. Ne mettez pas plus d'un centimètre d'épaisseur de champagne dans le plat. Mettez le plat au congélateur. Puis toutes les demi heure grattez le champagne avec une fourchette: il va cristalliser en glace au fur et à mesure. Comptez trois à quatre heures.



Versez le champagne dans un grand plat

- Dans une casserole faites fondre le fromage.



Faire fondre le fromage

- Passez-le au tamis pour en ôter les petites particules bleues (ce sont les moisissures du fromage qui ne seront pas très jolies lors du dressage et qui risquent de boucher votre siphon si vous en utilisez-un). Rajoutez la crème liquide et mettez au frigo.



Filtrez la préparation

- Quand la préparation est devenu **bien froide**, montez alors le mélange en chantilly.



Montez la crème en chantilly

- Mettez le mélange dans une poche à douille ou un siphon. Pour en savoir plus sur l'utilisation du siphon cliquez [ici](#).



Mettez votre préparation dans une poche à douille ou un siphon

## Dressage :

- Dans des petits bols (que vous aurez préalablement mis au frais) déposez une cuillerée à soupe de granité de champagne.



Déposez une belle cuillerée de granité dans votre petit bol

- Puis dressez la crème au gorgonzola par dessus (avec le siphon ou votre poche à douille).



Puis pochez la crème au gorgonzola par dessus

- Et quelques tours de moulin à poivre...Ne tardez pas à déguster!





Un petit tour de poivre...et  
servez immédiatement

Voici la photo du plat original du chef Christophe Hardiquet:

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

[www.bon-bon.be](http://www.bon-bon.be)



# Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable

Les fêtes approchent doucement: il faut déjà commencer à réfléchir à vos menus de fin d'année. Voici une recette basse température sans difficulté technique où la biche a la vedette. Une petite sauce diable pour relever le tout et le croquant des noix font de ce plat un met de fête que vous pouvez servir avec fierté à votre table de Noël!



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.

Pour plus de renseignements sur la cuisine basse température cliquez [ici](#).



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable

## **Ingrédients: Pour 5 personnes**

- un rôti de biche de 900 g ( comptez 180 g par personne)
- un peu de coulis de tomate
- une feuille de laurier

### Pour les noix caramélisées

- 50 g de noix
- piment d'Espelette
- sel
- sirop d'érable

### Confit d'oignon

- 400 g d'oignons

### Pour la chapelure croustillante aux noix

- 50 g de noix hachées
- 70 g de chapelure
- 1 g de fleur de sel
- 40 g de beurre

### Pour la sauce

- 50 g d'échalotes ciselées
- une petite gousse d'ail épluchée et écrasée
- une feuille de laurier
- 5 cl de vinaigre de xéres
- 5 g de grains de poivre
- 30 g de coulis de tomate maison (pour la recette de la sauce tomate facile à réaliser cliquez ici)
- 3 dl de fond de veau

### Pour la garniture

- deux petites tomates épépinées et coupées en petits dés (à déposer sur la sauce lors du dressage)
- quelques tranches de lard fines (une tranche par personne)

## **Matériel**

- 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 de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) 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 Cuiser 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

### Les noix caramélisées

Vous trouverez la recette complète en cliquant [ici](#). Suivez la recette mais remplacez les noix de pécan par des noix

classiques. En voici un petit résumé:

- Mélangez les noix, le sirop d'érable, le sel et le piment d'Espelette. Étalez les tout sur un silpat et passez les noix au four à 120° pendant environ 25 mn.



Mélangez les noix au sirop,  
sel et poivre



Cuire les noix au four

### La purée d'oignon

- Vous pouvez la préparer classiquement en faisant revenir doucement les oignons émincés avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mais il existe un moyen plus facile d'en réaliser sans avoir à en surveiller la cuisson ni jamais les brûler. Pour la recette cliquez [ici](#).



Confit d'oignon

Pour la chapelure croustillante aux noix

- Mixez les noix.



Mixez les noix

- Ajoutez la chapelure, le sel et le beurre pommade aux noix. Mélangez bien.



Ajoutez la chapelure, le sel, le beurre pommade aux



noix

- Posez le mélange sur un papier cuisson; posez une autre feuille par dessus et abaissez à une épaisseur de 4 mm. Mettre au frigo.



Posez le mélange sur un papier cuisson



Puis posez une autre feuille par dessus et abaissez à une épaisseur de 4 mm

### Cuisson de la viande

- Badigeonnez le rôti avec **un peu** de coulis tomate et posez une feuille de laurier dessus. Disposez-le sur l'extrémité d'un morceau de film alimentaire et réalisez un boudin bien serré.



Badigeonnez le rôti avec un peu de coulis tomate et posez une feuille de laurier dessus



Réalisez un boudin bien serré

- Mettez le rôti sous vide. Cuire basse température à 58° pendant 30 mn ou à 55° si vous désirez une viande bien saignante.



Mettre le rôti sous vide

Pendant le temps de cuisson du rôti préparez la sauce diable

- Dans une casserole faites revenir les échalotes, l'ail, la feuille de laurier, le vinaigre de xérès et le poivre. Faites réduire le liquide aux 3/4. Rajoutez alors le fond de veau et le coulis de tomate. Laissez mijoter la sauce encore 5 à 10 mn pour la faire réduire d'un quart.



Rajoutez alors le fond de veau et le coulis de tomate

- Mixez la sauce après en avoir ôté le laurier. Réservez au chaud.



Mixez la sauce

La garniture:

- Coupez les deux petites tomates en petits dés.



Coupez les tomates en petits dés

- Dans une poêle faire revenir les tranches de lard: elles doivent devenir bien dorées. Réservez à température ambiante les tranches, qui en refroidissant vont devenir croustillantes. Si ce n'est pas le cas c'est qu'elles ne sont pas assez cuites.



Faire dorer les tranches de lard

### Finition

- Coupez le rôti de biche en tranches épaisses d'environ 180 g chacune.



Coupez le rôti de biche en tranches épaisses d'environ 180 g chacune

- Déposez un peu de chapelure aux noix sur chaque tranche. Passez les tranches au grill pour faire blondir la chapelure et la rendre croustillante.



Déposez un peu de chapelure aux noix sur chaque tranche

## Dressage

- Déposez un rond de sauce et disposez une tranche de rôti dessus. Saupoudrez de dés de tomate. Puis posez une cuillerée de purée d'oignon à côté de la tranche de rôti. Ajoutez quelques noix caramélisées et disposez les chips de lard. Je sers ce plat accompagné de pommes de terre croustifondantes réalisées selon la recette originale de Thierry Marx (pour la recette cliquez [ici](#)).



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable