# Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue... Voilà un beau plat de menu de fêtes qui va ravir vos petits palais gourmands! Vous pouvez le servir froid ou légèrement tiède (cela développe les arômes...). Vous pouvez donc le préparer à l'avance et réaliser le dressage au dernier moment: un grand avantage quand on veut passer plus de temps avec ses invités qu'en cuisine!

Et pour encore plus d'idées de menus de fêtes cliquez ICI.



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

# Matériel: le siphon n'est pas obligatoire mais il va rendre votre mayonnaise ultra légère....

•un siphon: j'utilise ceux de la marque ISI. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

 deux petits cercles de diamètres différents pour le dressage



12pcs Emporte piece rond, 12 Tailles Emporte Piece Patisserie Rond Cercle Patisserie Biscuit Cookie Cutter pour Pâtes à Sucre, Gâteaux, Peau de Boulette

## Ingrédients pour le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (4 personnes)

- 4 homards. Vous pouvez demander au poissonnier de vous tuer les homards si vous n'aimez pas le faire. Demandezlui de séparer la tête et les pinces du homard mais de garder le coffre entier.
- 1 sachet de bouillon de crustacés de la marque Ariaké. Vous pouvez en commander en cliquant ici

Pour les lentilles

- 200 g de lentilles vertes crues
- un oignon rouge
- 12 minis tomates
- un bouquet d'aneth

#### Pour la sauce

- 25 cl d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe d'épice Chimichurri de la marque Terre Exotique (cliquez ici)
- deux cuillerées de vinaigre de mangue de la marque Maille
- sel, poivre

#### Pour la mayonnaise

- Faites une mayonnaise maison (20 cl d'huile de pépin de raisin, 2 jaunes d'œuf, une belle cuillerée à soupe de moutarde, une cuillerée à soupe de vinaigre de mangue, sel et poivre). N'oubliez pas de rectifiez l'assaisonnement en goûtant votre mayonnaise.
- un blanc d'œuf supplémentaire seulement si vous utilisez un siphon.

### **Préparation**

#### Les lentilles

La cuisson des lentilles ne nécessite pas de trempage préalable. Rincez-les rapidement à l'eau froide et placez-les dans une casserole avec 3 fois leur volume d'eau froide non salée. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert 25 à 30 minutes.



Portez à ébullition et laissez cuire les lentilles à couvert 25 à 30 minutes

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



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

• Prélevez et ciselez les feuilles d'aneth.



Ciselez l'aneth

• Coupez les minis tomates en tout petits dés.



Coupez les minis tomates en tout petits dés.

• Ajoutez l'aneth, les mini tomates, l'oignon rouge aux lentilles égouttées.



Ajoutez l'aneth, les mini tomates, l'oignon rouge aux lentilles égouttées

#### La sauce

• Mélangez tous les éléments de la sauce et versez-en les 4/5 sur les lentilles. Mélangez bien et goûtez pour rectifiez l'assaisonnement selon votre gout. Gardez le 1/4 restant pour assaisonner les homards.



Mélangez tous les éléments de la sauce

#### La cuisson des homards

■ Pochez le corps des homards pendant 10 mn dans une eau parfumée au bouillon de crustacés à 52° puis faites de même avec les pinces dans une eau à 55° pendant 15 mn.



Pochez le corps des homards puis leurs pinces dans une eau parfumée au bouillon de crustacés

Décortiquez les queues et les pinces.



Décortiquez les queues et les pinces



Décortiquez les queues des homards

• Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes. Ajoutez-les aux lentilles.



Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes.

• Coupez les queues des homards en tranches. Si vous avez des œufs sur vos homards surtout ne les jetez pas mais ajoutez-les à la sauce!



Coupez les queues des homards en tranches

■ Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce. Filmez en mettre au frais.



Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce

#### La mayonnaise

• Faites votre mayonnaise. Puis seulement si vous utilisez un siphon rajoutez un blanc d'œuf à la mayonnaise. Mélangez bien au fouet puis mettez le tout dans votre siphon. Ajoutez deux cartouches ( pour un siphon de 0.5 litre ou un litre) et secouez bien. Réservez au frais.



Versez l'ensemble dans un siphon

### **Dressage**

 Disposez les deux cercles dans l'assiettes de présentation.



Disposez les deux cercles dans l'assiettes de présentation

• Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu.



Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu

• Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard en tranches sur le dessus du cercle de lentilles.



Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard

 Pochez la mayonnaise au centre avec le siphon. Puis disposez les pinces de homard au centre.



Pochez la mayonnaise avec le siphon



Puis disposez les pinces de homard au centre

Maintenant on se régale…



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue Pour une présentation plus simple avec un seul cercle…



Avec un seul cercle



Avec un seul cercle



Avec un seul cercle

# Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Une très belle entrée, tout en finesse et légèreté: le mariage des poireaux et de la truite se trouve sublimé par l'estragon...

Et pour encore plus d'idées de menus de fêtes cliquez ICI.



Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

### Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de truite saumonée
- 100 g de crème fraîche liquide entière (50 g pour mixer avec la truite et 50 à monter en crème battue)
- 1 blanc d'œuf
- une quarantaine de feuilles d'estragon

poivre blanc

#### Pour la garniture

- trois poireaux
- sel et poivre
- petites pousses de betteraves ou d'oseille

#### Pour la vinaigrette

- 15 cl huile d'olive (2/3 huile pour 1/3 de vinaigre)
- une vingtaine de feuilles d'estragon
- •5 cl de vinaigre de citron ou de riz
- sel et poivre ( j'utilise du poivre de Timut)

### **Préparation**

• Ciselez l'estragon (environ une quarantaine de feuilles). Réservez.



Ciselez quelques feuilles d'estragon

• Coupez la truite en petits cubes.



Coupez la truite

• Mixez finement le poisson bien froid avec le blanc d'œuf, un peu de poivre et de sel: votre farce doit être bien lisse. Ajoutez 50 g de crème bien froide et mixez encore juste quelques secondes.



Mixez finement le poisson bien froid avec le blanc d'œuf

• Si vous avez un tamis passez la préparation au travers de celui-ci: cela permet d'obtenir une farce sans petits nerfs. La farce en sera que bien meilleure.



Passez la farce fine au tamis

 Montez la crème dans laquelle vous aurez ajouté le jus d'un demi citron vert et son zeste.



Montez la crème

■ Puis ajoutez la crème battue à la truite; mélangez bien avec une maryse. Ajoutez l'estragon ciselé. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au frais.



Puis ajoutez la crème battue

 Détaillez les poireaux en grandes lamelles. Cuire 15 minutes à la vapeur. Réservez au frais.



Détaillez les poireaux en grandes lamelles

Chauffez le bouillon de légume. Réalisez au fur et à mesure des quenelles à l'aide de cuillères à soupe avec la farce de truite. Pochez-les 2 minutes dans le bouillon.



Pochez des quenelles

• Réservez au fur et à mesure sur un plat.



Réservez

 Réalisez la vinaigrette en mixant finement tous les ingrédients.



Préparez la vinaigrette

### **Dressage**

• Disposez les poireaux dans l'assiette; assaisonnez avec la vinaigrette et disposez les quenelles de truite par dessus. Décorez avec quelques pousses de salade ( betteraves ou autre) et des feuilles d'estragon. Pour rendre le plat plus coloré et encore plus festif vous pouvez y ajouter des œufs de truite.



Mousse de truite saumonée, poireaux en salade



Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

# Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

Ces petits mille-feuilles au foie gras, croustillants et gourmands sont idéaux pour un apéritif de fête!

Vous pouvez préparer tous les éléments à l'avance et les dresser au dernier moment; en effet si vous les montez trop à l'avance la compote va ramollir vos feuilles de brick croustillantes. Mais rassurez-vous ils se montent très rapidement.

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon nouveau livre « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! » vient de sortir spécialement pour vous.

Un bon repas se commence toujours par un apéritif chaleureux et gourmand…C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire.





Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

# Ingrédients pour environ 20 « mille feuilles »

- des feuilles de brick: pour cette recette j'ai choisi de les découper en format 4 cm sur 4 cm...
- beurre fondu
- quelques tranches de foie gras mi cuit (pour la recette maison cliquez ici) coupées à la dimension de vos découpes de feuilles de brick.

### Pour la compote

- 2 pommes granny
- beurre
- une cuillerée à soupe rase de sucre
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc; choisissez-en un de bonne qualité comme par exemple en

cliquant ici.

- du poivre Sichuan
- sel
- quelques tranches de magret fumé (environ 50 g)
- 40 g de pomme granny supplémentaires à tailler en brunoise
- un peu de jus de citron pour éviter l'oxydation des pommes crues

### Matériel

• une cuillère à pomme parisienne



3 Claveles 4800 - Cuillère parisienne double 22 et 25 mm

### Préparation

Vous préparerez tous les éléments à l'avance et les dresserez au dernier moment, juste avant de servir pour éviter que la compote ramollisse les feuilles de brick.

• On commence par la compote: pelez les pommes, ôtez-en le cœur à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.



#### Coupez les pommes en deux

■ Découpez les 2 pommes en morceaux et faites-les cuire à feu doux avec une belle noix de beurre et le sucre.



Faites cuire les pommes à feu doux

• En fin de cuisson, quand les pommes sont bien tendres, déglacez au vinaigre balsamique blanc et ajoutez le poivre Sichuan. Réservez.



Déglacez au vinaigre balsamique blanc

• Ôtez le gras des tranches de magret et découpez les tranches en tout petits dés. Réservez.



Coupez les tanches de magret en tout petits dés

• Coupez quelques tranches d'une pomme granny smith (cette fois-ci vous n'avez pas besoin de peler la pomme) et découpez-les en fine brunoise: il vous en faut environ 50 g.



Coupez la pomme en petits dés

 Citronnez légèrement pour éviter toute oxydation de la pomme.



Citronez légèrement les dés de pomme pour éviter toute oxydation de la pomme

 Réunissez la compote, la brunoise de magret et de pommes dans un bol.



Réunissez la compote, la brunoise de magret et de pommes dans un bol

• Faites fondre un peu de beurre. Découpez les feuilles de brick en petits carrés de 4 cm sur 4 cm. Puis utilisez un pinceau pour les beurrer . recouvrez les carrés de feuilles de brick avec une feuille de papier cuisson et enfournez-les à 180° pendant 3 à 4 minutes. Réservez.



Carrés de feuilles de brick à la sortie du four

• Coupez le foie gras mi cuit en tranches puis en petits carrées de 4 cm sur 4 cm.



Coupez le foie gras en tranches puis en petits carrées de 4 cm sur 4 cm

### **Dressage**

• Disposez un peu de compote au magret sur un carré de feuille de brick puis recouvrez avec une feuille de brick; disposez un carré de foie gras et recouvrez à nouveau par un carré de feuille de brick; terminez par un peu de compote sur le dessus.



Montez les mille feuilles

Et maintenant on croque…



Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

# Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer

En apéritif pour votre réveillon voici les Huîtres mi cuites, crème d'estragon et perles de la mer, inspirées d'une recette du chef Eric Briffard du célèbre Institut d'arts culinaires et de management hôtelier de Paris . Vous pouvez proposer ces huîtres soit en amuse bouche à l'apéritif, soit directement en entrée.

C'est une recette facile à faire (même l'ouverture des huîtres est grandement facilitée par leur pochage préalable): elle peut être préparé le matin pour le soir. 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.
- 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 figues. Pour la recette cliquez ici
- Le fromage: Nems de chèvre et poire aux noix. Pour la recette cliquez ici.
- Et la bûche, la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez ici.



Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer

# Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon 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", "Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4" et enfin "Ma cuisine Basse Température, Best of — Tome 5".

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
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici

# Ingrédients pour les Huîtres micuites, crème d'estragon et perles de la mer (6 personnes/ 3 huîtres par personne)

- 18 huîtres spéciales n°2
- 250 g de lait de soja
- 2 g d'agar agar
- 15 g d'de feuilles d'estragon
- ■5 g d'aneth effeuillé
- 25 g d'œuf de lump ou du caviar…

En plus des ingrédients précédents j'ai rajouté à la recette du chef ces ingrédients

- deux belles échalotes
- •un citron yuzu frais (difficile à trouver; vous pouvez le commander chez votre légumier ou à Paris vous en trouverez à La Grande Épicerie par exemple). Sinon vous pouvez utiliser le zeste d'un citron vert.

Et du gros sel pour pouvoir stabiliser les huîtres sur vos assiettes…

### **Préparation**

• Ciselez les échalotes finement.



Taillez les échalotes en tous petits dés

Faites revenir les échalotes avec un peu d'huile à la poêle. Salez et poivrez.



Faites revenir les échalotes avec un peu d'huile à la poêle

■ Prélevez les feuilles d'estragon et les petits filaments d'aneth de manière à ne pas avoir de morceaux de tiges.



L'estragon

 Lavez les huîtres et pochez-les entières avec leur coquille, 20 secondes dans un bain d'eau bouillante.
Sortez-les et laissez-les reposer deux minutes à température ambiante.



Lavez les huîtres et pochezles 20 secondes dans un bain d'eau bouillante

• Ouvrez les huîtres et ôtez-les de leur coquille. Nettoyez bien l'intérieur des coquilles et réservez-les.



Ouvrez les huîtres et ôtez les de leur coquille

• Faites chauffer le lait de soja et ajoutez l'agar agar en pluie. Fouettez délicatement constamment et laissez cuire 1 minute.



Faites chauffer le lait de soja et ajoutez l'agar agar en pluie

• Mixez finement le lait de soja avec l'estragon et l'aneth. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Puis passez cette préparation au tamis pour la filtrer.



Mixez le lait de soja avec l'estragon et l'aneth

• Installez vos coquilles d'huîtres sur un tapis de gros sel de manière à les stabiliser. Déposez un peu d'échalote dans le fond des coquilles et recouvrez de crème d'estragon et aneth.



Versez alors la crème d'estragon et aneth dans les coquilles

• Puis déposez une huître dans chaque coquille.



Puis déposez une huître dans chaque coquille

• Il ne reste plus qu'à poser un peu d'œuf de lump ou de caviar sur le dessus et de zester un peu de citron sur chaque huître. Mettez au frais au moins une heure le temps que la crème prenne.



Posez un peu d'œuf de lump ou de caviar sur le dessus et de zester un peu de citron sur chaque huître



Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer



Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer

# Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Cette semaine, après vous avoir proposé mon menu de Noël, je viens déposer en cadeau au pied de votre sapin un petite recette gastronomique surprise, très facile à faire et toujours appréciée! Voici donc le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin qui va vous régaler!

Les carpaccio de Saint Jacques sont souvent à la carte des grands chefs. Je vous conseille d'ailleurs de regarder l'émission » Les carnets de Julie » avec Julie Andrieu de ce samedi 23 décembre 2017 sur France 3 car le chef Thierry Marx va vous proposer un superbe menu de Noël dont l'entrée est… un carpaccio de Saint Jacques et billes de yuzu!

Le caviar citron pouvant être difficile à trouver, vous pouvez donc le remplacer par des billes de yuzu ou du zeste de citron vert. Bonne fêtes à tous!



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

# Ingrédients pour le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin (4 personnes)

- 12 noix de Saint Jacques
- une demi courgette
- de la salicorne ou passe pierre: c'est une plante maritime qui ressemble à une algue. Vous en trouverez facilement chez votre poissonnier ou au rayon poisson des supermarchés.
- une bonne huile d'olive bien fruitée
- du 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.
- 3 citrons caviar, des billes de yuzu (pour en trouver

cliquez ici) ou à défaut du citron vert. Le citron caviar est un agrume étonnant, renfermant de petites billes translucides et croquantes. Ce caviar végétal est intéressant en gastronomie car ses petites perles éclatent en bouche et laissent échapper un goût vif et citronné avec de légères notes de pamplemousse. On le trouve dans les épicerie fines comme la Grande Épicerie à Paris mais vous pouvez demander à votre légumier de vous en commander.

- poivre
- fleur de sel

## **Préparation**

• Coupez la courgette en deux: vous n'en utiliserez que la moitié. Puis coupez-la en quatre dans le sens de la longueur et ôtez les graines qui se trouvent au centre. Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes).



Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes)

 Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise.



Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise

• Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l'huile d'olive et le vinaigre de citron. Poivrez et salez (attention le passe pied est déjà salé donc goûtez avant de rectifiez...). Votre tatare marin est prêt.



Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l'huile d'olive et le vinaigre de citron

• Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines.



Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines

• Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère.



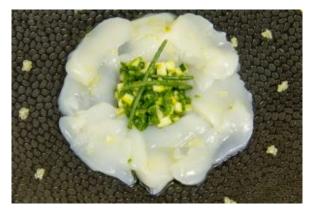
Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère

• Mélangez les petits grains de citron avec un peu d'huile d'olive. Si vous n'avez pas trouvé de citron caviar, à la place zestez un ou deux citron vert dans l'huile d'olive.



Mélangez les petits grains de citron avec un peu d'huile d'olive

• Il ne vous reste plus qu'à disposer des tranches de Saint Jacques en rosace et à poser au milieu une belle cuillerée de tartare marin. Puis versez un filet d'huile d'olive et citron caviar sur les Saint Jacques. Finissez avec un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre...Une entrée raffinée tout en fraîcheur!



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

# 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 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**

#### 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

 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 mijotez 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

### <u>La garniture:</u>

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