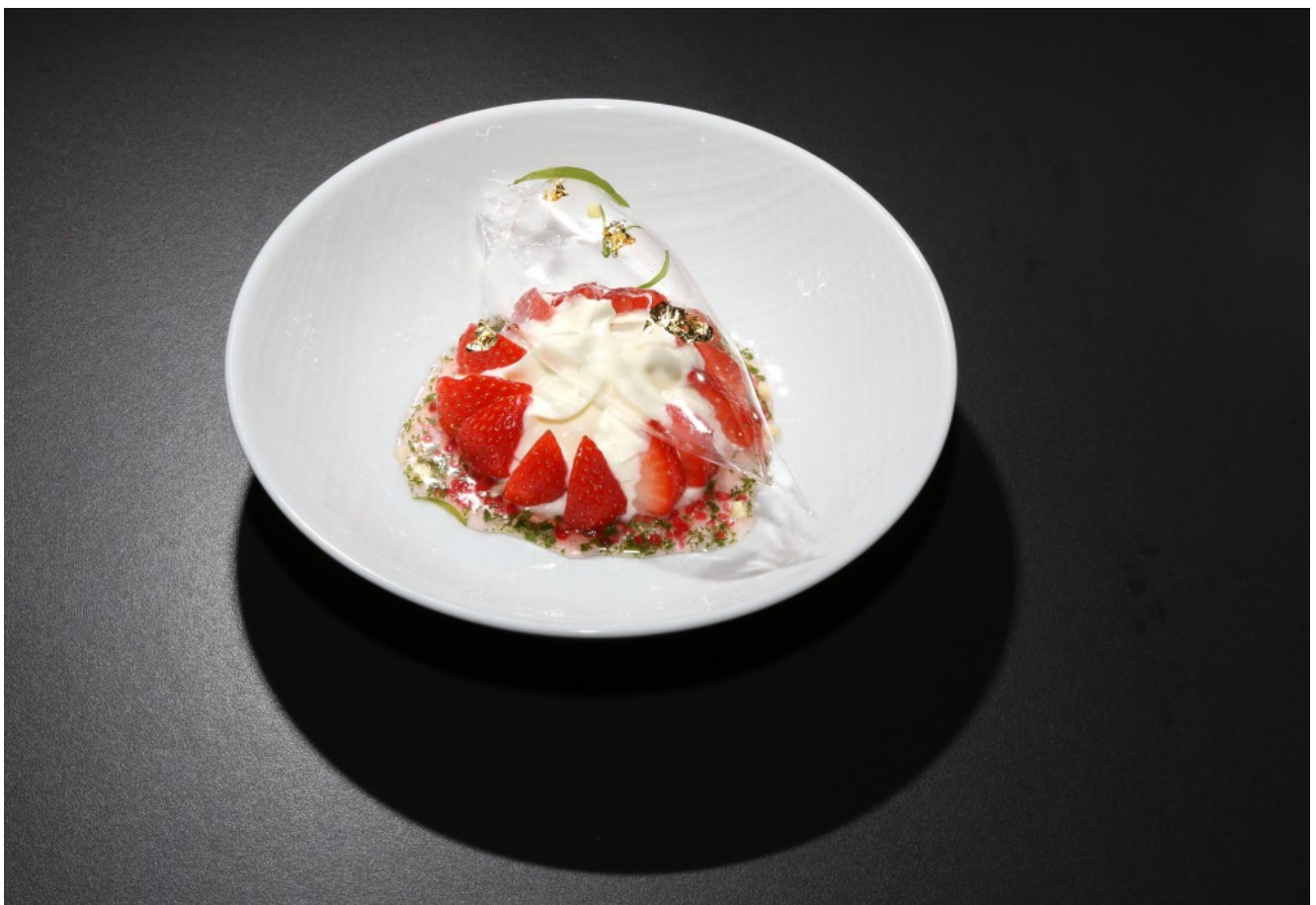


Dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut

Et voici le superbe dessert aux fraises que Naoëlle, opposée à Jean Imbert, a proposé lors du combat des chefs 2013. Je vous propose deux versions de ce dessert: la première est la version originale assez technique. La seconde est une interprétation plus à la portée de la majorité d'entre nous!



Dessert aux Fraises de Naoëlle d'Hainaut

Ingrédients (4 personnes) :

Pour la crème :

- 50 g de sucre
- 50g de yaourt grec
- 2 dl de crème liquide

- un blanc d'oeuf

Pour le sirop :

- 1/2 litre d'eau
- 300 g sucre
- 1 **citron caviar**
- 20g d'amandes émondées (sans la peau)
- 1 bouquet de **verveine**
- le zeste râpé d'un citron vert

Pour la bulle :

- 200 g **isomalt** (pour la version avec la bulle de Naoëlle: si vous devenez un expert vous en aurez besoin de beaucoup moins car vous les réussirez du premier coup!)
- 70 g **isomalt** (pour la version simplifiée)

Pour la décoration :

- 200 g fraises équeutées et coupées en trois



fraises coupées en trois

- une feuille d'or alimentaire

Materiel :

- un siphon (indispensable pour la crème version Naoëlle).
- un petit emporte pièce en métal pour la bulle en isomalt.
- une plaque de moules antiadhésif type « Flexipan » pour la cage en isomalt (version simplifiée).



moule antiadhésif pour la cage isomalt

Préparation :

- Nous allons commencer par la « bulle ». Le geste est assez technique et il faudra certainement vous entraîner avant de faire une jolie bulle !
1. Dans une petite casserole verser la poudre d'isomalt et faire chauffer. Vous n'avez pas à la remuer.
 2. Progressivement cette poudre va devenir un liquide translucide : elle est alors prête à être travaillée (attention c'est chaud!).
 3. Retirer la casserole du feu: sa texture ne doit pas être trop liquide (elle est dans ce cas trop chaude). Si c'est le cas attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'isomalt soit plus sirupeux.
 4. Tremper l'emporte pièce dans l'isomalt : ce dernier doit former une pellicule dans le fond de l'emporte pièce et gouter un petit peu.



l'isomalt à la bonne texture

5. Renouveler cette opération et souffler alors dans l'emporte pièce en tirant le fil qui s'est formé sous la pellicule. Attention l'isomalt se refroidit alors très vite et peut casser s'il est trop froid...



soufflez en tirant le fil sous la bulle

6. Dès que la bulle se forme continuez à souffler d'une part en tenant le fil et de l'autre main tourner l'emporte pièce de façon à enrouler le bord supérieur de la bulle sur elle-même de façon à la fermer ! Simple n'est-ce pas...



« twister » la bulle pour la fermer

7. Les bulles ou les cages en isomalt se conservent un ou deux jours dans une boîte hermétique à température ambiante . Il ne faut pas qu'elles se touchent: séparez-les avec du papier sulfurisé. En vieillissant elles perdent de leur transparence.

Étant donné la complexité de cette préparation je vous propose une version plus facile à réaliser : toujours avec de l'isomalt et avec l'aide d'une plaque de moules antiadhésif. Je vous ai fait cette petite vidéo qui vous expliquera cette technique mieux qu 'en paroles:

Attendez quelques minutes que la cage soit bien froide pour la démouler délicatement.

▪ Pour le sirop :

1. Ouvrir le citron caviar et en retirer les petits grains.
Réservez.



ouvrez le citron caviar

2. Effeuillez la verveine et ciselez les feuilles finement.



ciselez finement la verveine

3. Coupez les amandes en petits morceaux à l'aide d'un couteau (pas au mixeur).

4. Versez eau et sucre dans une casserole et faire chauffer. Le sirop ne doit pas être trop liquide. Faites le test suivant : avec une petite cuillère déposez un peu de sirop sur une surface froide : il ne doit pas s'étaler trop facilement comme de l'eau. Si c'est le cas remettez sur le feu. Renouvelez le test jusqu'à ce qu'il forme une petite flaque qui se tient mais pas trop: bref qu'il soit un peu sirupeux.

5. Quand le sirop a la bonne texture ajoutez la verveine et le citron caviar et laissez infuser.

6. Ajoutez le zeste de citron vert.

7. Le sirop est prêt, réservez le à température ambiante.

▪ Pour la crème :

1. Dans un grand bol mélanger bien tous les ingrédients (sucre, yaourt, blanc d'œuf, crème) et verser dans votre siphon. Attention à la quantité maximum que peut contenir votre siphon ! Ne le remplissez pas plus que la quantité pour laquelle il est fait !



versez dans le siphon

2. Si votre siphon fait 25 cl ou 50 cl mettez une cartouche , s'il fait un litre mettez deux cartouches même si vous avez moins de un litre dans le siphon.

En version simplifiée vous pouvez simplement faire une chantilly classique (40 cl de crème et sucre selon votre goût):

-soit au siphon



siphon, cartouches de gaz, crème et sucre

-soit en la montant au fouet. Si vous la montez au fouet il faudra alors lors du dressage la mettre dans une poche à douille pour que la présentation soit plus jolie qu'à la cuillère.

▪ Dressage:

1. Le dressage se fait juste avant de servir.



le dressage délicat de Naoëlle

Voici la vidéo du dressage de la version simplifiée:

1. Dans le fond de votre assiette de présentation déposez une belle cuillerée de sirop et étalez la bien avec le dos de la cuillère.
2. A l'aide de la poche à douille ou du siphon déposer un dôme de crème au milieu du sirop. *Pour la version simplifiée: attention votre dôme de crème doit être plus petit que votre cage d'isomalt!*
3. Tout autour et à la base du dôme de crème appliquez les fraises taillées en morceaux de façon à créer une ceinture de fraises.
4. Saupoudrez d'éclats d'amande.
5. Chapeautez le tout avec la bulle *ou la cage en isomalt* selon la version que vous réalisez.
6. Enfin très délicatement, déposez de petits morceaux de feuille d'or sur votre bulle ou votre cage. Attention les feuilles d'or sont délicates à manipuler et s'envolent au moindre souffle!
7. Voici la photo de la version du dessert simplifié:



version simplifiée avec cage

Astuces:

Vous pouvez vous procurer l'isomalt, les feuilles d'or alimentaire en les achetant en ligne sur les sites suivants:

www.mora.fr

www.meilleurduchef.com

Ravioles de chèvre , coulis de poivron jaune à l'huile d'argan de Naoëlle d'Hainaut



Ravioles chèvre-basilic, coulis de poivron jaune et huile d'argan

Un petit air d'Italie qui fera toujours l'unanimité .

La facilité d'exécution tient de l'utilisation des pâtes à ravioles asiatiques déjà toutes prêtes et faciles d'emploi .J'aime servir ces ravioles en amuses-bouche chauds (un par personne) mais c'est aussi une très bonne entrée ensoleillée.

Ingrédients pour 4 personnes (proportion pour une entrée soit 4 ravioles par convive):

pour un amuse bouche comptez une raviole par personne

- un paquet de pâte à raviolis chinois
- un ou deux jaunes d'œuf
- 250g de fromage de chèvre le plus frais possible (il faut qu'il soit moelleux)
- des jolies feuilles de basilic
- 3 beaux poivrons jaunes
- sel
- poivre
- 1 c à s rase d'huile d'argan

Matériel:

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



2 tailles différentes pour les emporte-pièces

- un petit pinceau
- un blendeur

Préparation:

- détailler les poivrons en lamelles



couper les poivrons en lamelles

- les verser dans une casserole d'eau chaude et les cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
- égouttez les mais conserver l'eau de cuisson
- verser les dans un blender avec un peu d'eau de cuisson et mixer le tout : la préparation doit avoir la consistance d'un coulis . Si cela vous semble trop épais rajouter progressivement un peu d'eau de cuisson pour obtenir la consistance voulue. Ajoutez aussi progressivement l'huile d'argan et goûtez au fur et à mesure. La saveur de de l'huile doit être subtile sans trop prendre le dessus sur les poivrons. Réservez.
- avec une fourchette ou un petit fouet battez le chèvre pour qu'il soit bien lisse (s'il est trop épais détendez le avec de la crème fraîche liquide): il doit avoir la consistance d'une crème. Saler et poivrer à votre convenance.
- dans un petit bol battez deux jaunes d'œuf.
- déposer sur votre plan de travail les carrés de pâtes à raviole et badigeonnez les de jaune d'œuf sur le pourtour à l'aide du pinceau.



badigeonner les ravioles

- déposer alors une petite boule de chèvre au centre de la raviole puis la recouvrir d' une belle feuille de basilic .



farcir chaque raviole

- recouvrir alors chaque carré par un deuxième carré de raviole et avec vos doigts tapoter pour commencer à souder en enlevant au maximum l'air à l'intérieur de la raviole.



recouvrir en chassant l'air au maximum

- afin de bien souder les deux feuilles de ravioles utilisez un petit emporte pièce rond (utiliser le bord arrondi et non le côté coupant) en appuyant légèrement sur la pâte. Vous ne devez pas couper mais juste bien coller les deux feuilles.



bien souder

- prenez maintenant le plus grand des emportés pièces , déposez le sur la raviole et appuyer fermement pour la découper : votre raviole est prête.



finition de la raviole

- faire bouillir de l'eau et cuire les ravioles (2 à 3 mn suffises). Retirer les à l'aide d'une écumoire.

Dressage:

- dans une assiette creuse ou un mini bol verser un peu de coulis de poivron réchauffé et déposer dessus une raviole (pour un amuse bouche) ou 4 ravioles (pour une entrée).
- décorer avec une feuille de basilic.

Astuces:

- vous trouverez la pâte à raviolis chinois dans les épiceries asiatiques. Ces petits sachets contiennent de très fines tranches de pâte à ravioles (environ un

quarantaine par paquet) et peuvent être congelés sans problème s'ils ne le sont pas déjà lorsque vous les achetez).

- pour souder la raviole faites bien attention d'utiliser le côté arrondi du petit emporte pièce et non le côté coupant.
- lors de soudure de la raviole prenez bien soin d'emprisonner le moins d'air possible à l'intérieur.
- lorsque vous faites un coulis ou une soupe de légume ne mettez jamais tout le jus de cuisson d'un coup dans le mixer ou blender: il est toujours plus facile de rajouter du liquide progressivement pour obtenir la consistance voulue.

Le saviez-vous?

L'huile d'argan est extraite du fruit torréfié de l'arganier, arbre originaire du nord ouest de l'Afrique (Maroc , Algérie).



huile d'argan

Elle est très utilisée dans ces régions pour ses propriétés cosmétiques mais également en cuisine. Elle est rehausse la saveur des plats grâce à son petit goût de noisette. C'est une huile qui ne doit pas être utilisée à haute température.

Sucettes de gambas en robe de Kadaïf de Naoëlle d'Hainaut



Sucettes de Gambas en robe de Kadaïf

Le moelleux de la gambas , le croquant du kadaïf et la mayonnaise parfumée au gingembre s'associent idéalement pour donner de petites bouchées gourmandes. Si gourmandes qu'elles disparaissent toujours très vite à l'apéritif...mais ces sucettes peuvent également être servies en entrée .

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 belles gambas décortiquées
- kadaïf
- épice tandoori
- un peu d'eau

pour la mayonnaise:

- 2 jaunes d'œufs
- 1 bonne c à c de moutarde de Dijon
- 250 ml huile: 125 ml huile d'arachide et 125 ml huile olive
- sel
- poivre
- jus citron vert
- gingembre frais
- ciboulette
- zestes râpés de citron vert

Matériel :

- petites brochettes en bambou

Préparation :

- peler le gingembre à l'aide d'un petit couteau puis le trancher en très fines lamelles ; couper chaque lamelle en très fins bâtonnets et émincer les bâtonnets en tout petits cubes (1 millimètre de côté tout au plus).
- émincer également la ciboulette le plus finement possible.
- monter la mayonnaise(jaunes d'oeuf, moutarde, jus de citron et le mélange d'huile) , saler , poivrer et ajouter les zestes râpés de citron vert ainsi que la ciboulette et le gingembre. Réserver au frais.
- ouvrir le paquet de kadaif , et le démêler; vous devez ensuite le couper en petits filaments d'environ 5 mm de long.



effiloquer le kadaif

- dans une coupelle verser du tandoori et un tout petit peu d'eau de façon à le délayer un peu ; ne mettez pas trop d'eau sinon vous aurez des problèmes à la cuisson (eau et huile ne s'aiment pas trop).
- enfiler des gants pour éviter de vous teindre les mains et mélanger soigneusement la pâte de tandoori avec les filaments de kadaif.



diluer et verser le tandoori sur le kadaif

- préparer un bain d'huile et faire chauffer. A l'aide d'une écumoire faire frire le kadaif et le déposer ensuite sur du papier absorbant.



cuisson du kadaif

- dans une poelle faire revenir les gambas un peu d'huile.
Attention : leur cuisson est très rapide.



cuisson des gambas

- couper chaque gambas en trois morceaux et piquer un morceau par mini brochette.
- plonger chaque morceau de gambas dans la mayonnaise puis roulez les délicatement dans la friture de kadaif de façon à former de jolies petites boules.



enrobage des sucettes

Et voilà le travail:



the sucette

Dressage :

- Disposer les sucettes par 3 dans de petites assiettes et décorer avec des petites fleurs comestibles (ou des petites feuilles de basilic si vous avez du mal à trouver les fleurs).

Astuces:

- vous pouvez monter votre mayonnaise avec l'œuf entier : elle en sera que plus légère et il ne vous restera pas un ou deux blancs dont on ne sait jamais quoi faire (mis à part des macarons ou des financiers, recettes ne nécessitant pas de jaunes d'œufs !).

Le saviez-vous ?

- Le **tandoori** est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne, qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge. Il tient son nom d'un four traditionnel Indien : le tandoor. Il est peu piquant et très parfumé.
- le **kadaif** est formé de fin vermicelles composés de farine, eau et amidon de maïs . Appelé aussi « cheveux d'ange » il est vendu dans les boutiques de produits orientaux. Il est le plus souvent utilisé pour réaliser des pâtisseries



kadaif

Tarte fine aux pommes de Naoëlle d'Hainaut



Tarte fine aux pommes

Un grand classique mais toujours aussi savoureux et tellement vite réalisé!

Le petit plus réside dans la découpe des pommes qui vous permettra d'avoir des tranches de fruit d'une extrême régularité et cela avec beaucoup de facilité.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 pommes
- 1 citron coupé en deux
- pâte feuilletée
- 50g de beurre

- 3 càs de sucre fin
- 1 gousse de vanille
- éclats de pistache ou de noisette

Matériel:

- un **silpat** ou feuille de cuisson antiadhésive
- deux emportes-pièce de même forme mais l'un des deux doit être légèrement plus petit

Préparation:

- préchauffer votre four à 180°
- peler les pommes, couper les en deux , enlever le cœur contenant les pépins et frotter les avec le citron.



enlever le cœur de la pomme

- trancher finement les pommes tout en gardant leur forme. Ne pas dissocier la pomme : vous devez garder les lamelles les unes contre les autres .



trancher la pomme en fine lamelles

- poser deux demis-pommes tranchées l'une à côté de l'autre et appuyer un peu dessus pour que les lamelles s'incline un peu.



appuyer doucement sur les demis pommes

- découper avec le plus petit emporte-pièce ; vous aurez des chutes de pomme dont vous ne vous servirez pas dans cette recette : vous pouvez les utiliser d'une autre manière en faisant une compote par exemple.



utiliser l'emporte pièce

- dérouler la pâte feuilletée: la piquer délicatement avec une fourchette; découper des ronds avec le deuxième emporte pièce (le plus grand) et déposez les sur le silpat.
- à l'aide d' une spatule glissée sous les pommes, déposer ces dernières sur le rond de pâte feuilletée: de cette

manière vous aurez des tranches de pommes disposées très régulièrement sur la tartelette.

- ouvrez la gousse de vanille en deux et gratter les deux côtés avec un petit couteau.
- dans une petite casserole faire fondre le beurre et ajouter le sucre ainsi que la vanille. A l'aide d'un petit pinceau badigeonner le dessus des tartes.
- faites bien attention de ne pas trop faire couler de beurre autour des tartes.
- enfourner à 180° pendant 20mn et c'est prêt !

Dressage:

- Disposer dans une assiette et saupoudrez des éclats de pistache.
- Vous pouvez servir les tartelettes avec une boule de glace vanille ou caramel beurre salé.

Et voici la version grand modèle!



Astuces:

- Choisissez de la bonne vanille : les gousses doivent être bien charnues , brillantes avec un aspect gras parfois même cristallisé. Ne jetez pas les gousses grattées mais mettez -les dans votre pot à sucre : elles parfumeront divinement ce dernier.
- n'oubliez pas de frotter avec un citron les pommes dès qu'elles sont pelées: cela évitera leur oxydation qui arrive très vite dès que leur chair est exposée à l'air.

- personnellement j'utilise des pommes « granny smith » : elles sont plus acides mais comme on les recouvre de beurre sucré cela permet d'avoir un meilleur équilibre sucré-acidité.
- à moins que vous ne la fassiez vous même n'hésitez pas à commander la pâte feuilletée chez votre pâtissier : elle sera bien meilleure que celle du commerce.
- avec un aspect brillant vos tartelettes sembleront encore plus appétissantes: faites fondre dans une casserole 4 grosses c à s de gelée de coing et avec un pinceau badigeonnez-en le dessus après cuisson .

Un peu de culture...

La pomme que nous consommons aujourd'hui est une descendante de l'espèce « malus siervessi » consommée par l'homme depuis le Néolithique. Au moyen-âge en Normandie les monastères et les couvents ont joué un rôle important dans le développement de sa culture.

De nos jours l'espèce « Malus pumila » compte plus de 20 000 variétés à travers le monde mais très peu sont commercialisées; en effet le Comité Technique Permanent de la Sélection institue la liste des variétés autorisées à être commercialisées Les autres variétés , n'entrant pas dans cette liste, ne sont plus cultivées que ponctuellement et par de rares petits producteurs qui disparaissent petit à petit (avec leurs arbres) sous la pression économique.

Préparation d'un repas avec Naoëlle d'Hainaut

Lors d'une soirée exclusive à l'atelier « Cuisine Attitude » de Cyril Lignac nous avons eu la chance de pouvoir cuisiner en compagnie de Naoëlle D'Hainaut , gagnante de Top Chef 2013.



Naoëlle et Thomas, chef à Cuisine Attitude

Nous avons ainsi réalisé les plats suivants:



Sucettes de gambas en kadaïf

Vous trouverez la recette des sucettes [ici](#).



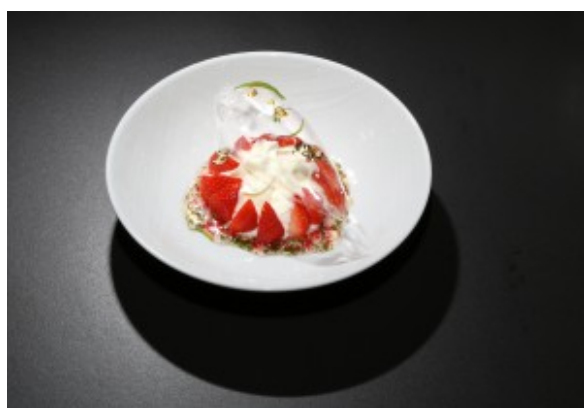
Raviole chèvre-basilic,
coulis de poivron jaune et
huile d'argan

Vous trouverez la recette de la raviole [ici](#).



Tarte fine aux pommes

Vous trouverez ici la recette de cette fabuleuse tarte fine aux pommes.



Dessert aux Fraises-Verveine

Vous trouverez bientôt une version moins technique de ce dessert dans quelques jours....

Merci encore à Naoëlle pour sa gentillesse , sa douceur et sa patience envers les petits commis très attentifs que nous étions ainsi qu'à toute l'équipe de Cuisine Attitude toujours aussi accueillante.

Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac

10 Cité Dupetit-Thouars

75003 Paris

0033 (0)1 49 96 00 50

www.cuisineattitude.com

Yoni Saada signe le tablier de Dany

Lors du déjeuner au restaurant « Les Miniatures », dirigé par le chef Yoni Saada, candidat de Top Chef 2013, Yoni a accepté très gentiment de dédicacer le tablier de Dany, déjà dédicacé la veille par son amie Naoëlle d'Hainaut, la grande gagnante de Top Chef 2013.



Yoni vient de signer le tablier de Dany