

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

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 mi-cuites, 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 pochez-les 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

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

Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

Voici une nouvelle recette que le chef Philippe Etchebest a réalisée dans son émission « Cauchemar en cuisine ». Le chef cuit ce Magret de canard farci enroulé dans une crêpe directement à la poêle et les légumes de façon classique. Vous pouvez donc opter pour cette cuisson traditionnelle si vous ne possédez pas de matériel de cuisson basse température. Personnellement j'ai préféré cuire aussi bien le magret que les légumes en cuisson sous vide basse température et le

résultat en vraiment top. C'est un vrai plat de fête et comme toutes les recettes du chef un concentré de bonheur...

Pour plus d'explications sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique 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.

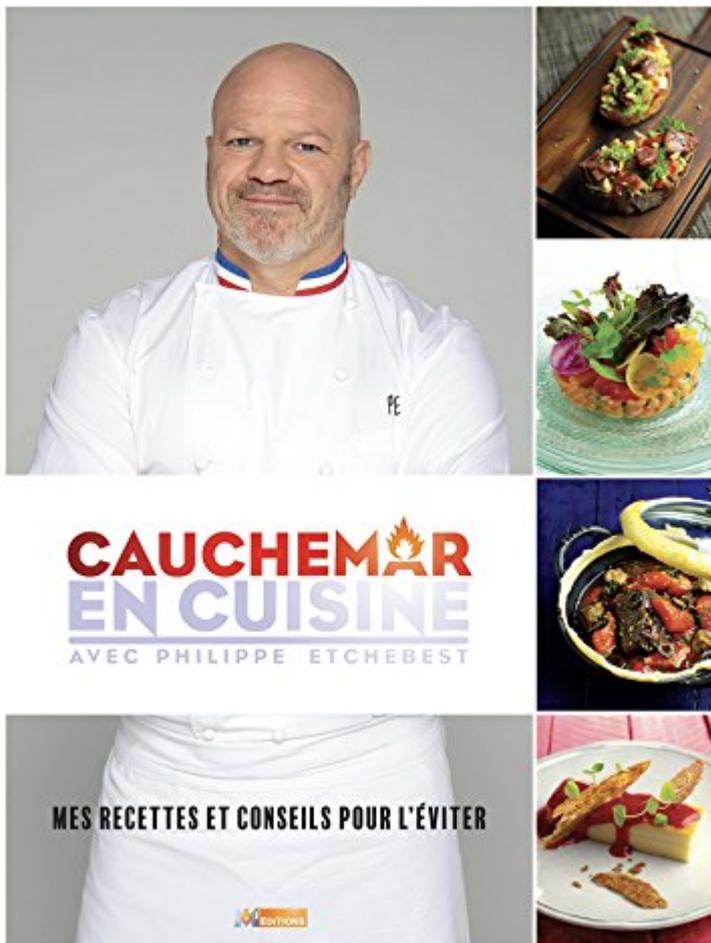
Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- 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.



Et retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine «; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:



Cauchemar en cuisine

Ingrédients pour le Magret de canard farci: pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 4 tranches de foie gras de canard d'une épaisseur de 2 cm

Pour la garniture

- une courge butternut
- 4 pommes de terre
- une belle poignée de girolles
- une petite échalote

Pour la sauce

- une grosse cuillerée à soupe de miel
- 5 cl de bon vinaigre de vin rouge
- 20 cl de fond de veau
- 5 cl de cognac
- une grappe de raisin blanc (prenez des raisins sans pépins, c'est plus agréable à la dégustation...)
- sel et poivre

Matériel

- une cuillère parisienne (facultatif: si vous n'en possédez pas coupez les pommes de terre et butternut en dés de 2 cm sur 2 cm). Vous pouvez en trouver ici:



Brabantia 211041 Profile Cuillère à Fruits

- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Je vous conseille la marque Anova mais vous pouvez trouver d'autres thermoplongeurs en cliquant sur la photo ci-dessous:



Wancle Dispositif Sous Vide pour la circulation de la température et la cuisson précise(Noir)

- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouvez ici:



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"**



Préparation

Commencez par les légumes.

Pour la garniture

- Épluchez les pommes de terre. Détaillez avec une cuillère parisienne chaque pomme de terre pour former des petites boules. Pour ne rien perdre utilisez les restes de pomme de terre pour faire de la purée...



Détaillez avec une cuillère parisienne chaque pomme de terre

- Faites de même avec la butternut que vous aurez préalablement coupée en tranches de 2,5 cm 'épaisseur. Pour ne rien perdre utilisez les restes de butternut pour faire une soupe...



Détaillez avec une cuillère parisienne la butternut

- Mettez les pommes de terre et butternut sous vide avec une noisette de beurre (soit dans deux sachets différents soit tout ensemble, cela n'a pas d'importance).



Mettez les billes de butternut sous vide avec une noisette de beurre

- Cuisez-les à l'aide du thermoplongeur pendant une heure à 90°.



Anova sous vide circulator

- Nettoyez les girolles. Faites revenir une petite échalote ciselée dans une poêle avec du beurre et ajoutez les girolles. Salez qu'en fin de cuisson. Réservez.



Faites revenir les girolles dans du beurre

Pour la viande

- Coupez les foie gras en tranche de deux cm d'épaisseur. Salez et poivrez.



Assaisonnez les tranches de foie gras

- Puis faites-les revenir à la poêle pour les dorer.



Poêlez les tranches de foie gras 2 mn de chaque côté

- Pendant la cuisson du foie gras ôtez le gras des magrets.



Ôtez le gras des magrets

- Coupez les magrets en deux en « portefeuille ».



Coupez les magrets en deux en « portefeuille »

- Insérez deux tranches de foie gras par magrets et refermez.



Insérez deux tranches de foie gras par magrets et refermez

- Posez le magret sur l'extrémité d'un film alimentaire et roulez-le de manière à obtenir un « boudin » bien serré. Pour éviter que ce boudin ne se défasse je vous conseille de le filmer une deuxième fois.



Posez le magret sur l'extrémité d'un film alimentaire et roulez-le de manière à obtenir un « boudin » bien serré



Vous obtenez une ballotine de magret

- Mettez les deux magrets sous vide.



Mettez les deux magrets sous vide

- Cuisez-les à l'aide du thermoplongeur à 58° pendant 35 mn.



Cuire sous vide
basse température

Pour la sauce

- Faites réduire le miel et le vinaigre jusqu'à obtenir un mélange sirupeux. Attention surveillez bien la cuisson car cela brûle vite...



Faites réduire le miel et le
vinaigre

- Ajoutez le fond de veau et le cognac puis les grains de raisin. Continuez la cuisson pour faire réduire l'ensemble de 2/3. Rectifiez l'assaisonnement.



Ajoutez les raisins

Finitions

- En fin de cuisson sortez les billes de pommes de terre et butternut des sachets. Faites revenir les billes de pomme de terre dans du ghee (ou beurre clarifié) jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie coloration dorée.



Faites revenir les billes de pomme de terre dans du ghee

- Placez les billes de butternut dans un plat: faites-les réchauffer au micro onde au dernier moment.
- Pendant que les pommes de terre sont en train de dorer sortez les magrets du sachet et coupez-les en tranches épaisses. Puis faites-les revenir **sur la tranche** dans une poêle bien chaude pour en dorer le pourtour.



Sortez les magrets du sachet et coupez-les en tranches épaisses



Puis faites-les revenir rapidement sur la tranche dans une poêle bien chaude pour en dorer le pourtour

Il ne reste plus qu'à dresser.

Dressage

Déposez trois tranches de magret en diagonale dans l'assiette et disposez les billes de pomme de terre et butternut tout autour. Nappez les magrets de sauce et disposez les girolles autour des magrets.

Et maintenant on se régale...



Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest



Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest



Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo (petite revisite pour les fêtes...)

Quoi de plus classique que les noix de Saint Jacques à l'ail et au persil! Je vous en livre cette semaine une version revisitée encore plus goûteuse! Une très belle entrée pour

votre réveillon...

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...



Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo

Ingrédients pour 4 personnes (pour une entrée)

- 12 belles noix de Saint Jacques
- fleur de sel
- piment d'Espelette

Pour la purée de persil

- 2 gros bouquets de persil plat
- 5 cl de fumet de poisson
- 5 cl de crème fraîche liquide

Pour la crème d'ail

- 15 gousses d'ail
- 25 cl de crème fraîche liquide
- deux œufs entiers
- sel

Pour la garniture (chips de chorizo)

- une douzaine de tranches de chorizo

Matériel

- film alimentaire
- 4 petits cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de haut.
Vous pouvez en trouver ici:



DE BUYER -3989.07 -cercle collectivite inox ht 45 ø 7

Préparation

Pour les chips de chorizo

- Posez les tranches de chorizo sur une plaque anti adhésive et mettre au four à 90° pendant 2 à 3 heures. Elles doivent être craquantes. Réservez.



Chips de chorizo

Pour la purée de persil: on peut la préparer la veille et la réchauffer le jour même.

- Dans une petite sauteuse faites revenir l'oignon avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.



oignons
translucides

- Dans une casserole d'eau bouillante faites blanchir le persil équeuté pendant 4 à 5 mn puis le refroidir dans de l'eau glacée (vous garderez ainsi sa belle couleur verte). Égouttez le persil mais gardez un peu d'eau de cuisson.



Faites blanchir le persil équeuté

- Versez le persil blanchi, les oignons, le fumet de poisson et la crème liquide dans le blender et mixez plusieurs minutes jusqu'à obtention d'une crème la plus lisse possible. Si elle n'est pas assez liquide ajoutez un peu de liquide de cuisson du persil. Rectifiez assaisonnement selon votre goût. Réservez.



Mixez le persil



Mixez le persil

- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d'un tamis pour obtenir un coulis sans petits morceaux.

Pour la crème d'ail

- Pelez les gousses d'ail.



Épluchez l'ail

- Placez les gousses d'ail dans une petite casserole et recouvrez-les à hauteur avec la crème liquide. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les gousses soient tendres. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.



Cuire l'ail à feu doux dans la crème

- Mixez les gousses sans le liquide de cuisson (crème) et ajoutez les œufs entiers. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.



Mixer

- Filmez vos cercles par dessous à l'aide du film alimentaire. Posez les cercles sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive.



Filmez vos cercles par dessous à l'aide du film alimentaire

- Versez la préparation à l'ail dans les cercles et enfournez à **80°** pour 20 à 25 minutes.



Versez la préparation à l'ail dans les cercles



Les crèmes d'ail à la sortie du four

- Réservez au frais sans les démouler pour les remettre au four 10 mn à 80° au dernier moment ou cuisez-les juste au dernier moment: elles doivent être prêtes quand la cuisson des Saint Jacques est terminée (donc attention au timing). Démoulez-les en vous aidant d'un couteau très fin et souple (couteau à filet de sole).

Cuisson des saint jacques

Elle est à faire au dernier moment. Pensez à réchauffer votre purée de persil (sur le feu ou au micro onde) et les crèmes d'ail avant de cuire vos Saint Jacques.

- Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle et faire revenir les Saint Jacques deux minutes de chaque côtés. Assaisonnez avec le piment d'Espelette et la fleur de sel.



Poêlez les Saint Jacques

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de purée de persil au milieu de l'assiette et disposez par dessus la crème d'ail démoulée.



Déposez une belle cuillerée de purée de persil au milieu de l'assiette et disposez

par dessus la crème d'ail
démoulée

- Posez trois saint jacques par assiette et disposez les chips de chorizo; un peu de fleur de sel sur les Saint Jacques et vous pouvez vous régaler...J'ai rajouté tout autour quelques chips d'oignon que l'on trouve facilement dans le commerce.



Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo

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

Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée

La pintade est une volaille à la chair délicate et savoureuse qui est très appréciée pour les fêtes. Je vous la propose rôtie en deux temps : les blancs sur le coffre pour qu'ils restent bien tendres et les cuisses en cocotte.

L'originalité de la recette vient du chocolat incorporé dans la sauce; il la rend beaucoup plus onctueuse et complète le

petit côté sucré de la carotte mais absolument sans excès. D'ailleurs si vous ne le mentionnez pas vos invités se régaleront mais seront incapables de déceler le goût du chocolat qui reste très subtil! Faites le test en demandant quel ingrédient mystère se cache dans la sauce et vous verrez que très très peu de personne trouveront la bonne réponse...



Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée

Besoin d'autres idées pour votre menu de Noël? Retrouvez toutes mes recettes de fêtes en cliquant [ici](#).

Ingrédients : pour 8 personnes

- deux pintades (une pintade= deux blancs et deux cuisses)
- deux gros oignons
- deux gousses d'ail
- 40 cl de vin blanc
- du thym frais

- une ou deux branches de romarin. Dans la recette présentée en vidéo en fin d'article, le chef utilise du laurier; mais comme la sauce est parfumée au chocolat je trouve que le romarin se marie beaucoup mieux avec ce dernier.
- un peu d'huile parfumée à la truffe
- 10 g de chocolat noir et un petit carré que vous râperez lors du dressage
- de fines lamelles de truffes. J'ai utilisé ici un « Carpaccio de truffes d'été » de la marque Labeyrie car je n'ai pas trouvé de truffes fraîches.

Pour la garniture :

- 500 g de girolles (ou tout autre champignon à votre choix)
- purée de carotte (pour les ingrédients et la recette cliquez ici). Vous pouvez préparer la purée à l'avance et la congeler.
- deux pommes granny

Préparation de la garniture

- Préparez la purée de carotte (pour la recette cliquez ici). Réservez-la.
- Préparez les petits dés de pommes: coupez les pommes en petite brunoise (tous petits dés).



Coupez les pommes en petite brunoise

- Faites revenir les dés de pommes dans une poêle avec un peu de beurre juste deux minutes: ils doivent rester croquants. Réservez-les.



Faites revenir les dés de
pomme

- Préparez les champignons. Nettoyez les champignons et coupez-les si nécessaire (s'ils sont trop gros).



Nettoyez les champignons



Coupez les champignons en morceaux

- Faites-les revenir à la poêle avec un peu de beurre. Ne salez qu'en fin de cuisson: cela évitera à vos champignons de rendre trop d'eau. Réservez-les.

Préparation de la pintade et du jus

Pour la préparation de la pintade je me suis inspirée de la vidéo de l'Atelier des chefs présentée ci-dessous (recette de volaille fermière en deux cuissons). Je vous conseille de bien la regarder car cela vous aidera à comprendre les techniques de découpe de la pintade décrites ci-dessous et comment faire votre jus. Une bonne vidéo est toujours plus visuelle que quelques photos et des explications écrites !

Découpe de la volaille

- Commencez par lever les 2 cuisses des pintades.



Levez les cuisses des pintades

- Coupez les ailerons comme montré dans la vidéo. Réservez-les.



Coupez les ailerons

- Ôtez l'os à souhait aussi appelé fourchette (le petit os en V). Levez le bateau : il faut couper l'excédent du coffre qui ne supporte quasiment plus de chair et le détacher de la partie sur laquelle les blancs sont toujours attachés. Réservez le bateau (partie du coffre avec les blancs de la pintade). Voir la vidéo. Concassez grossièrement le reste de la carcasse que vous venez de séparer du bateau et réservez la.



Ôtez la fourchette



os à souhait

Cuisson des cuisses

- Épluchez l'oignon et coupez-le finement.



Émincez les oignons.

- Dans une cocotte versez un peu d'huile. Colorez les cuisses sur les deux côtés quelques minutes et retirez-les quand elles sont dorées. Réservez-les.



Colorez les cuisses



Colorez les cuisses

- Versez dans la cocotte les abattis, les morceaux de carcasse concassés et les ailerons. Saisissez-les rapidement sur toutes leurs faces puis retirez-les pour

les réserver comme les cuisses .



Saisissez les morceaux de carcasse rapidement



Réservez les morceaux de carcasse

- Ajoutez dans la cocotte les oignons, l'ail, le thym, le romarin et une pincée de sel. Laissez suer quelques minutes sans coloration et déglacez avec le vin blanc.



Ajoutez dans la cocotte les oignons, l'ail, le thym, le romarin

- Remettez les cuisses, les abattis et morceaux de carcasse dans la cocotte. Ajoutez une belle pincée de sel. Rajoutez au besoin un peu d'eau : le liquide doit arriver au tiers des morceaux. Couvrez et portez à ébullition et enfournez 40 mn à 150°. A la fin de la cuisson jetez les parures, réservez les cuisses et gardez le jus de cuisson (voir plus bas : préparation du jus).



Déglacez avec le vin blanc

Cuisson du coffre (ou bateau)

- Dans une poêle faites chauffer un peu d'huile. Placez les coffres côté peau dedans. Salez et colorez les deux côtés des coffres. Placez les dans un plat pouvant passer au four. Enfourez alors les coffres 15 mn à 200°.



Saisissez les coffres dans une poêle des deux côtés

- La cuisson des coffres terminée, sortez-les du four. Prélevez alors les blancs sur les bateaux. Une partie des ailes est toujours attachée au blanc: prélevez l'ensemble (blanc et bout de l'aile) en un seul morceau puis vous ôterez le bout de l'aile restant pour obtenir un blanc bien net.



Prélevez alors les blancs sur les bateaux.

- Dès la fin de cuisson des blancs et des cuisses, arrosez-les d'un peu d'huile de truffe et réservez-les.



Arrosez les d'huile de truffe

- Vous pourrez les ramener à température pour les servir en les remettant 20 mn à couvert dans un four à 70° ou les mettre sous vide: dans ce cas vous mettrez les sachets contenant cuisses et blancs sous vide dans un bain marie à 70° en attendant de les servir. Cette dernière méthode vous permet de réchauffer votre volaille sans qu'elle ne se dessèche du tout.

Préparation du jus

- Filtrez le jus de cuisson (des cuisses et carcasse) au travers d'une passoire. Si vous voulez ôter le gras laissez décanter la préparation au frais pendant une heure ou deux ; le gras va remonter à la surface et vous pourrez l'enlever sans problème à l'aide d'une cuillère en raclant la surface.



Filtrez le jus au travers

d'une passoire

- Faire réduire le jus aux 3/5. Il doit être devenir plus épais puisque plus concentré, limite sirupeux. Puis ajoutez les carrés de chocolat noir. Ôtez du feu. Votre jus est prêt. Réservez-le. Vous n'aurez plus qu'à le réchauffer et le passer au mixeur.



Faire réduire aux 3/5 le jus, ajoutez le chocolat et mixez

Tous les éléments de la pintade sont prêts. Vous n'aurez plus qu'à ramener le tout à température avant de servir : placer la volaille au four à 70° pendant 20 mn et réchauffez le jus au micro onde ou dans une casserole. Faites de même avec les garnitures.

Dressage

- A l'aide d'un couteau faites quelques incisions sur les blancs. Insérez des lamelles de truffes dans ces incisions. Pour les cuisses vous déposerez directement les lamelles sur la chair sans faire d'incisions.
- Déposez une cuillerée de purée de carotte dans l'assiette et étirez la avec le dos d'une cuillère. A l'intérieur du creux creusée par la cuillère versez un peu de sauce.
- Disposez un blanc ou une cuisse en travers de la purée.

- Déposez les dés de pommes et des lamelles de champignons sur le côté.
- Puis versez le jus réduit sur le côté ou faites des petits points de sauce.
- Râpez un peu de chocolat noir sur le dessus et disposez des petites sommités de thym frais...



Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée



Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée