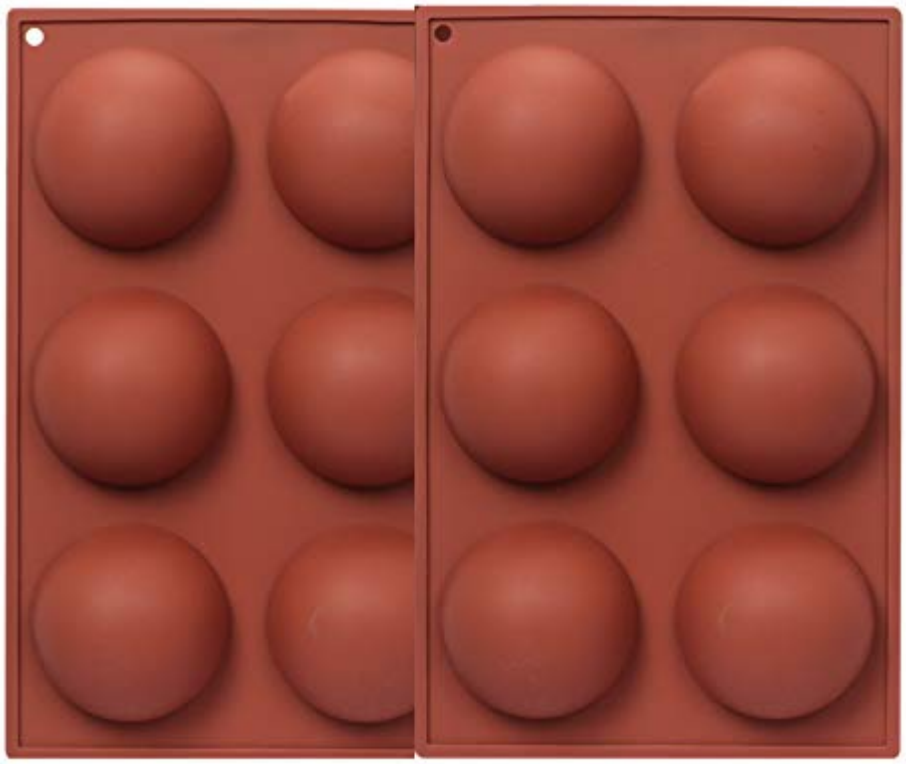
Mousseline de flétan et poivron

Encore un dernier parfum d’été avec cette jolie entrée que vous pouvez également servir en plat.

Mousseline de flétan et poivron

Matériel

- moules demi sphere anti adhésif. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FYY 2 pièces Moules à bonbons et chocolat silicone à 6 trous en forme de demi-sphère, pour chocolats, gâteaux, gelée, pudding, fondants en silicone antiadhésif pour la cuisson de au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

- 50 cl de lait entier
- 50 g de beurre
- 65 g de farine tamisée
- 50 g de jaune d’œuf
- 350 g de filet de flétan
- 100 g de beurre pommade
- 3 œufs
- une cuillérée à soupe de poudre de curry
- sel et poivre

Pour la garniture et la sauce

- 3 poivrons
- 100 g d’échalote
- 4 gousses d’ail
- 50 ml de vinaigre balsamique blanc (vous en trouverez un excellent en cliquant ici)
- 200 ml de bouillon de dashi (dans les épiceries asiatiques ou cliquez ici)
- sel et poivre
- quelques feuilles de coriandre et quelques crevettes grises

Préparation

- Faites chauffer le lait et les 50 g de beurre. Quand le beurre est fondu ajoutez la farine tamisée et mélangez continuellement jusqu’à ce que le mélange épaississe. Puis hors feu ajoutez les 50 g de jaune d’œuf. Réservez.

Hors feu ajoutez les 50 g de jaune d’œuf

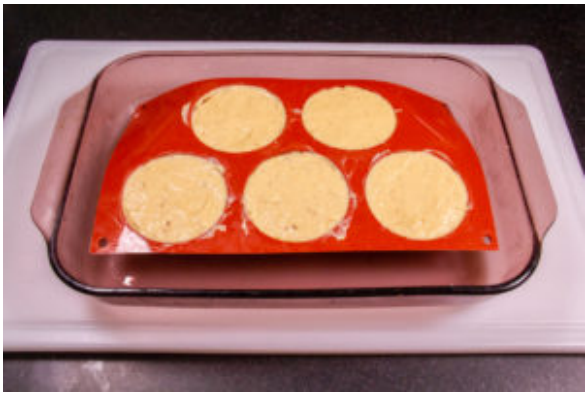
- Mixez finement le poisson avec 100 g de beurre pommade, les 3 œufs entiers et le curry.

Mixez finement le poisson

- Mélangez les deux préparations. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre et curry.

Mélangez les deux préparations

- Remplissez vos moules avec la mousseline et faites cuire au bain marie au four à 180° pendant 40 minutes.



Remplissez vos moules avec la mousseline

- Pendant ce temps préparez la garniture et la sauce. Détaillez les poivrons en morceaux.

Coupez les poivrons rouges en brunoise

- Ciselez l’échalote.

Émincez finement les échalotes

- Faites revenir l’échalote avec un peu d’huile d’olive. Puis ajoutez les poivrons. En fin de cuisson déglacez avec le vinaigre. Salez et poivrez. Prélevez 200 g de poivron et réservez le reste pour le dressage.

Préparez les poivrons

- Mixez les 200 g de poivron avec 200 ml de bouillon dashi. Votre sauce est prête. Réservez.

Mixez les 200 g de poivrons avec 200 ml de bouillon dashi

- Sortez les mousselines du four et laissez-les retomber en température. Démoulez délicatement les mousselines en vous aidant d’un plat que vous poserez sur les moules et que vous retournerez d’un coup.

Démoulez délicatement les mousselines

Dressage

- Versez un peu de sauce au fond de l’assiette et posez une mousseline par -dessus. Répartissez un peu de poivrons tout autour et décorer avec des feuilles de coriandre et quelques crevettes grises.

Mousseline de flétan et poivron

Méli mélo de calmar, crémeux de pommes de terre aux œufs de saumon

Ce plat servi tiède en entrée ou chaud en plat de résistance,vous étonnera par ses parfums et surtout par la légèreté du crémeux de pommes de terre réalisé au siphon. Cela donne une texture à la fois onctueuse et aérienne à la purée qui est absolument extraordinaire!
Pour plus de précisions sur la technique et l'utilisation du siphon cliquer ici.

Méli mélo de calmar, mousse légère de pommes de terre aux œufs de saumon

Difficulté: technique en ce qui concerne le crémeux de pommes de terre

Ingrédients (pour 4 personnes)

1. **Pour le méli mélo de calmar:**

- un poivron rouge et un jaune (pour amener de la couleur en plus des parfums)
- 4 corps de calmar
- 2 cà s de jus de citron
- 1 c à s de vinaigre balsamique (si possible un vinaigre type crème balsamique)
- 1 grosse échalote
- huile olive
- sel
- poivre

méli mélo de calmar: ingrédients

2. **Pour le crémeux de pommes de terre:**

- 400 g de pommes de terre
- 4 dl de fond de volaille
- 3 dl de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- un bouquet grani (poireau, laurier, thym, persil)
- un oignon
- une pincée de gros sel

crémeux de pommes de terre: ingrédients

Matériel:

- un siphon de 1 litre
- un **chinois**
- un **cercle** (pour le dressage)

Préparation:

1. Pour le méli mélo de calmar

- Épluchez et ciselez l’échalote très finement.

Taillez l’échalote en tous petits dés

- Coupez les poivrons en tous petits dés.

Coupez les poivrons en tous petits dés

- Faire de même avec les corps de calmar.

Coupez le calmar en petits dés

- Dans une poêle faire revenir l’échalote 2 mn avec un peu d’huile d’olive.

Faire revenir l’échalote

- Ajoutez les dés de poivrons et cuire 5 mn.

Ajoutez les poivrons

- Ajoutez les dés de calmar et cuire 2 mn (le calmar cuit extrêmement vite) tout en remuant en permanence.

Ajoutez les ds de calmar

- En fin de cuisson déglacez avec le jus de citron et le vinaigre balsamique. Bien mélanger. Salez et poivrez.

Déglacez avec le citron et la crème balsamique

- Retirez du feu et filtrez le jus.

Filtrez le jus de cuisson et de déglaçage

- Réservez le méli mélo à température ambiante.
- Versez le jus de cuisson dans une petite casserole et faire réduire jusqu'à ce que le jus soit un peu sirupeux et réservez dans une pipette ou un petit flacon..

Réduire le jus de cuisson des calmars

2. Pour la mousse légère de pommes de terre:

- Epluchez l'oignon et l'émincer tres finement.

Taillez l’oignon très finement

- Épluchez les pommes de terre et les tailler aussi en petits cubes.

Taillez les pommes de terre en petits cubes

- Dans une casserole faire fondre le beurre, ajoutez les oignons 2 à 3 mn à feu doux. Cuire sans coloration.

Faire revenir l’oignon avec

le beurre

- Ajoutez les dés de pommes de terre aux oignons et faire revenir doucement sans coloration 2 mn de plus.

Ajoutez les dés de pommes de terre

- Ajoutez alors le fond de volaille et le bouquet garni et une petite pincée de gros sel. Les pommes de terre doivent être recouvertes à hauteur par le fond.

Ajoutez le fond , le bouquet garni et les gros sel

- Cuire environ 20 mn à feu doux. Le temps de cuisson dépendra de la taille de vos petits cubes: plus ils seront gros plus le temps de cuisson sera long.Vérifiez la cuisson à l’aide d’une petite pointe de couteau: les pommes de terres doivent être tendres et le fond

complètement absorbé.

Fin de cuisson des pommes de terre: le fond est absorbé.

- Chauffez la crème au micro onde.
- Puis passez les pommes de terre et oignons au mixeur plongeant avec la crème chaude pour bien lisser la préparation. Important: procédez par petits accoups sinon les pommes de terres deviendront collantes ce qu’il faut absolument éviter (en termes techniques on dit que la purée corde): pour éviter cela il faut que les pommes de terre soient encore chaudes et la crème soit réchauffée au micro onde avant de mixer.

Mixer les pommes de terre et la crème réchauffée

- La purée doit être à la fois crémeuse et faire le ruban.

Purée crémeuse

- Passez la préparation au chinois (opération indispensable avant de verser dans le siphon!).

Filtrez le crémeux de pommes de terre

- Mettre la préparation dans le siphon, secouez.

- Si vous n’utilisez pas de suite le siphon placez-le au bain marie à 40° en attendant de dresser (si vous avez un Gourmet Whip). Si vous avez un Thermo Whip votre siphon gardera la chaleur pendant plusieurs heures: pour plus de précisions voir le lien sur les siphons: cliquez ici).

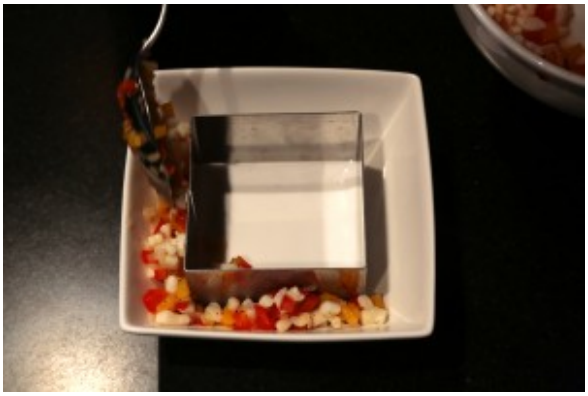
Dressage:

Nous avons donc les éléments suivants:

- le siphon de crémeux de pommes de terre
- le méli mélo de calmar
- les oeufs de saumon
- le jus de déglaçage réduit des calmar

- Dans une assiette creuse déposez un cercle au milieu. Préférez une assiette creuse ou un bol car le crémeux s’étalera trop si vous choisissez une grande assiette.

- Tout autour du cercle déposez le méli mélo de calmar.



déposez autour du cercle le méli mélo

- Puis remplissez l’intérieur du cercle avec le crémeux de pommes de terre.

remplissez le cercle avec le crémeux de pommes de terre

- Déposez sur le crémeux une cuillerée d’œufs de saumon…

Déposez une cuillerée d’œufs de saumon au centre

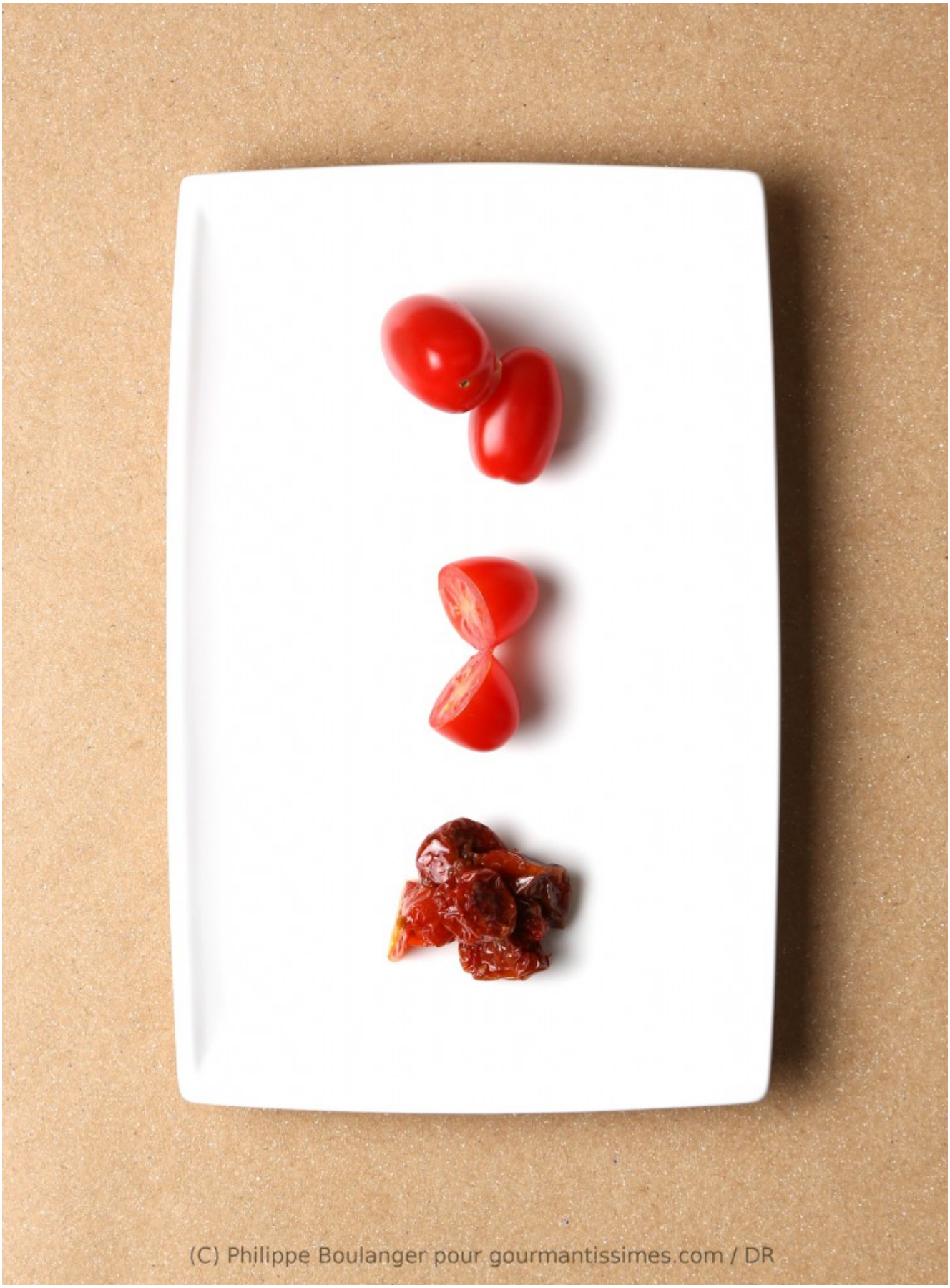
- Disposez des petits points de jus de déglaçage sur la purée autour des œufs et sur le méli mélo: il apportera une petit touche d’acidité.

à l’aide de la pipette déposez des gouttes de jus déglacé

- Ôtez le cercle et dégustez!

Tomates confites

Préparer soi-même ses tomates confites est un jeu d’enfant et il serait vraiment dommage de se priver de cette petite garniture savoureuse qui va sublimer vos plats : vous pourrez les utiliser dans de multiples préparations (pâtes, salades, sur des toast en apéritif ou en accompagnement d’une viande ou d’un poisson). J’en ai toujours en réserve car elles sont beaucoup plus goûteuses que les tomates fraîches et elles se conservent très bien au frais.



de la tomate fraîche aux tomates confites

Ingrédients:

- Tomates cerises préalablement coupées en deux
- sel fin
- poivre
- herbes de Provence (selon vos goûts : thym, origan…)
- huile d’olive

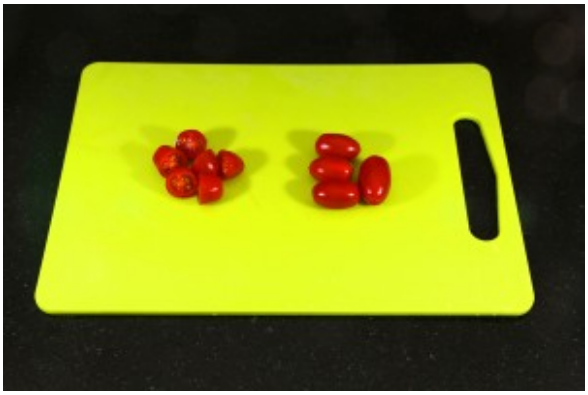
ingrédients

Matériel:

- un **silpat** ou une feuille de cuisson anti-adhésive

Préparation:

- Coupez les tomates cerises en deux


Coupez le tomates cerises en 2

- étaler les tomates coupées en deux sur la feuille anti adhésive
- saupoudrer de sel, poivre et herbes aromatiques
- verser un fin filet d'huile d'olive sur l'ensemble des tomates et enfourner à 90° pour environ 2 à 3 h.

avant cuisson

- Surveiller la cuisson: les tomates doivent être confites mais pas desséchées.

cuisson terminée

- conserver au frais dans une boîte hermétique recouvertes à hauteur par de l'huile d'olive.
- Réservez au frais.

Astuces:

- utilisez des sels parfumés comme le sel au thym citron c’est encore mieux
- idem pour les poivres: jouez avec du piment d’Espelette, du poivre Timut du Népal, du poivre Séchuan vert (très frais en bouche) etc…

Un peu de culture…

La tomate est originaire d’Amérique centrale : elle a été découverte par Christophe Colomb; elle est arrivée en Europe au XVI° siècle. Mais elle ne fut pas consommée de suite: elle était considérée comme vénéneuse et c’est seulement vers 1700 qu’on commence à la trouver dans les assiettes… Malgré le fait qu’elle n’est pas sucrée c’est bien un fruit et non un légume.