Mille feuille de pomme de terre (basse température)

Ces petits pavés des pommes de terre sont un véritable régal… Leur structure en mille feuille leur apporte énormément de moelleux et la cuisson sous vide permet une cuisson parfaite. Ce Mille feuille de pomme de terre accompagnera avec gourmandise vos rôtis de viande et se marie particulièrement bien avec l’agneau.

Mille feuille de pomme de terre basse température

Pour plus d’informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Matériel

- une mandoline pour tailler de fines tranches de pomme de terre: vos tranches doivent être absolument régulières donc la mandoline est indispensable. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

Tasty Health® Mandoline de Cuisine I Coupe Legume I Mangez Sainement I Coupe Legumes Multifonctions I Mandoline de Cuisine Manuelle - Nettoyage Facile – Offert : Gant Anti-Coupure – Acier Inoxydable

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver 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]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Thermoplongeur Sous vide, Cuisson Sous Vide, Cuiseur Sous Vide, VPCOK, 1000W

- Et pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche d’excellente qualité, permettant entre autre 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

Ingrédients pour une terrine de 18, 5 de longueur, 10, 5 cm de large et 7 cm de profondeur (environ 6 à 8 parts)

- 6 à 8 très grosses pommes de terre
- 40 cl de crème fraîche liquide entière
- 20 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe de parmesan
- 3 gousses d’ail
- sel et poivre
- du ghee ou du beurre clarifié. Le ghee est un beurre auquel on a ôté le petit lait et que l’on trouve dans les épiceries orientales: il a la particularité de supporter de hautes températures, contrairement au beurre

Préparation

- Faites fondre 20 g de beurre.

Faites fondre le beurre

- Versez la crème, le beurre et le parmesan dans un grand plat.

Versez la crème et le parmesan dans un grand plat

- Râpez les gousses d’ail au-dessus du plat. Salez et poivrez et mélangez bien.

Râpez les gousses d’ail au-dessus du plat

- Épluchez les pommes de terre. Puis taillez-les de manière à leur donner une forme de pavé.

Taillez les pommes de terre

en forme de pavé

- Taillez les pavés de pommes de terre en fines tranches à l’aide d’une mandoline: les tranches ne doivent pas être rigides mais très souples donc assez fines.

Taillez les pavés de pommes de terre en fines tranches à l’aide d’une mandoline

- Trempez les tranches dans le mélange de crème et parmesan.

Trempez les tranches dans le mélange de crème et parmesan

- Égouttez les tranches et au fur et à mesure disposez vos tranches dans la terrine jusqu’à la remplir au 3/4. Puis si vous ne possédez pas de sous videuse à cloche type Home de Multivac qui n’aspire pas les liquides, filmez

la terrine 2 fois. Si vous possédez une sous videuse mettez la terrine directement dans votre sac et mettez la terrine sous vide. Faites cuire la terrine dans un bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 90° pendant 80 minutes.

Mettez la terrine sous vide

- La terrine cuite, plongez-la toujours sous vide dans un bain d’eau froide puis mettez au frais pendant 6 heures, le temps qu’elle fige. Sortez-la alors du sachet, démoulez et parez-la: avec un couteau qui coupe bien, coupez les bords pour qu’ils soient bien réguliers.

Parez les bords de la terrine

- Puis taillez la terrine en 6 ou 8 morceaux. Vous pouvez réaliser des carrés ou des rectangles…

Puis taillez la terrine en 6 ou 8 morceaux

- Puis faites fondre une belle cuillerée à soupe de ghee dans une poêle et faites revenir les carrées de pommes de terre juste sur deux côtés (sur le côté des tranches, dessus et dessous) jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées.

Faites revenir les carrés de pommes de terre dans une poêle

- Au fur et à mesure déposez les mille feuilles sur un papier absorbant et servez aussitôt…Avec de l’agneau , c’est divin!

Au fur et à mesure déposez les mille feuilles sur un papier absorbant et servez aussitôt

---

Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

La dernière recette pour les fêtes 2014: le Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température! Elle m’a été inspirée par un plat servi au Noma, meilleur restaurant au monde en 2010, 2011, 2012 et 2014 par la revue « Restaurant », revue britannique destinés aux chefs cuisiniers. Cette revue publie tous les ans un classement des « 50 meilleurs restaurants au monde » en s’appuyant sur les votes de 837 chefs, restaurateurs, critiques et amateurs.

Le Noma est dirigé par le chef René Redzepi et se situe à Copenhague (Danemark). Je vais bientôt publier un article sur ce restaurant exceptionnel où j’ai eu le plaisir de déjeuner récemment.

La recette originale est beaucoup plus compliquée: les pommes

de terres sont infusées à la rose et le jus d’accompagnement est très complexe car élaboré par fermentation de graines à partir d’une bactérie spéciale… Impossible à réaliser chez soi!

L’originalité de cette recette tient dans la cuisson du Jaune d’œuf cuit basse température. Sa texture sera extrêmement crémeuse contrairement à un jaune d’œuf cuit traditionnellement qui sera assez sec.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **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.

Jaune d’œuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

Ingrédients pour le Jaune d’œuf crémeux (4 personnes)

- 4 œufs (un jaune par personne)
- 4 grosses pommes de terre
- mélange de graines (tournesol, courge, sésame,pignon etc)
- 6 branches de thym frais
- beurre

Pour la sauce:

- 2 échalotes
- 150 gr de foie gras frais
- 2 dl de fond de veau
- 2 dl de crème fraîche liquide
- sel, poivre

Ingrédients

Matériel

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous; pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- 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]

- 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

- Et pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche d’excellente qualité 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

1/La sauce

- Coupez grossièrement 150 gr de foie gras.

Coupez grossièrement 200 gr de foie gras.

- Ciselez finement les 2 échalotes.

Ciselez les échalotes

- Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre.

Faites revenir l’échalote dans un peu de beurre

- Ajoutez le foie gras.

Ajoutez le foie gras

- Puis ajoutez le fond de veau (2 dl). Réduisez le mélange de moitié.

Puis ajoutez le fond de veau. Réduire le mélange de moitié.

- Ajoutez enfin la crème (2 dl) et faites encore réduire d’un tiers.

Rajoutez la crème

- Rectifiez l’assaisonnement si nécessaire. Mixez avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce. Réservez.

Mixer avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce.

2/ La garniture

- Pelez les pommes de terre.

Épluchez les pommes de terre

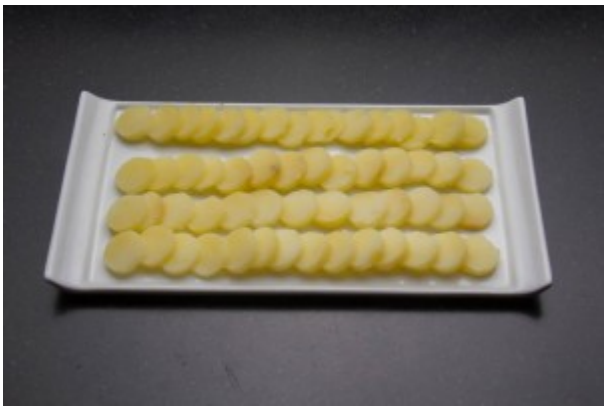
- Placez les dans votre sachet avec une noix de beurre et 4 branches de thym et faite le vide dans le sachet.

Mettre les pommes de terre sous vide

- Gardez deux branches de thym dont vous prélèverez les petites feuilles. Réservez les pour le dressage.

Prélevez les feuilles de thym

- Puis cuire les pommes de terre en basse température à 90° pendant une heure. Si vous n’avez pas la possibilité de cuire sous vide basse température vous pouvez cuire les pommes de terre dans un fond de volaille .
- Les pommes de terre cuites, coupez les en tranches d’environ 2 mm; puis à l’aide d’un emporte pièce découpez des petits ronds dans chaque tranche. Réservez à température ambiante. Le diamètre de mon emporte pièce est de 1 cm 5 (un petit tuyau acheté au magasin de bricolage et coupé à la longueur voulue…)



- Placez les graines environ 10 mn au four à 180° pour les colorer. Réservez.

Torréfiez les graines au four

3/ La cuisson de l’œuf

- Un petit conseil: avant de commencer la cuisson des œufs, n’oubliez pas de faire chauffer vos assiettes de présentation à 60° au four.
- Chauffez votre cuve à 68° à l’aide de votre thermoplongeur.

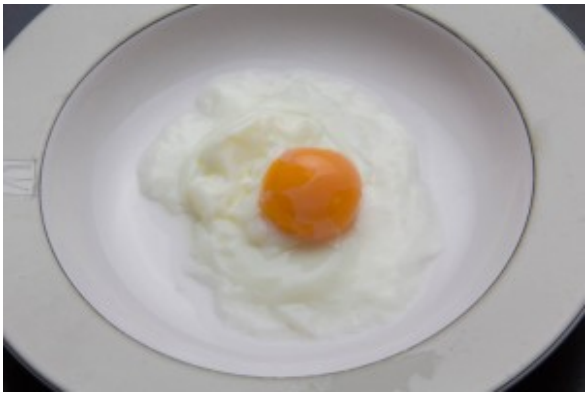
- Placez les œufs dans la cuve dés que l’eau atteint 68° et faire cuire les œufs pendant 28 mn à cette température.
- Si vous n’avez pas la possibilité de cuire les œufs basse température (pour cela il vous faut absolument un thermoplongeur…) vous pouvez remplacer le jaune d’œuf par un œuf de caille poché.

Dressage

- Réchauffez légèrement la sauce. Elle doit être tiède. Réchauffez également les rondelles de pommes de terre qui doivent être également tiédies.
- Versez en un belle cuillère dans chaque assiette.

- Dressez une rosace de pommes de terre en laissant un cercle au centre de manière à pouvoir y verser le jaune d’œuf.

- Cassez la coquille et versez l’œuf dans un plat; enlevez le blanc autour du jaune.



Séparez le jaune du blanc

- Déposez délicatement un jaune au milieu de chaque rosace à l’aide d’une petite cuillère.

- Saupoudrez des graines torréfiées et de feuilles de thym.

Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température