

# 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 épicereries 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 carrés 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

---

## 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](#).

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

## 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.

### 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](#).

### Pour la chapelure croustillante aux noix

- Mixez les noix.
- Ajoutez la chapelure, le sel et le beurre pommade aux noix. Mélangez bien.
- Posez le mélange sur un papier cuisson; posez une autre feuille par dessus et abaissez à une épaisseur de 4 mm. Mettre au frigo.

### 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.
- Mettez le rôti sous vide. Cuire basse température à 58° pendant 30 mn ou à 55° si vous désirez une viande bien saignante.

### 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.

- Mixez la sauce après en avoir ôté le laurier. Réservez au chaud.

### La garniture:

- Coupez les deux petites 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.

### Finition

- 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.

## **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 croustillantes réalisées selon la recette originale de Thierry Marx (pour la recette cliquez [ici](#)).

---

# Pommes de terre croustifondantes, cuites basse température de Thierry Marx

Lors d'une émission de Top Chef 2014 Thierry Marx nous a proposé un plat de bœuf et pommes de terre; la préparation des pommes de terre m'a particulièrement intéressée de par la découpe particulière et le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique: les pommes de terre semblaient très croustillantes et moelleuses à la fois. Gourmande comme je suis il fallait que j'y goûte!

Je suis donc partie à la recherche de la machine de découpe spéciale (machine Chiba) qui permet de faire un très long ruban de pomme de terre à partir d'une pomme de terre. Mais pas de panique si vous n'avez pas cette machine: suivez la recette en utilisant des rondelles de pommes de terre d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur: vous serez déjà étonnés du résultat obtenu car c'est sublime!



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.

**Difficulté: technique**

**Ingrédients pour les Pommes de terre croustifondantes**

Comptez quatre rouleaux de pommes de terre par personnes (en accompagnement d'une viande ou poisson)

- 4 gousses d'ail
- 2 pommes de terre par personne
- du beurre clarifié: le beurre clarifié va permettre de faire revenir les pommes de terre à feu assez chaud sans pour cela brûler comme le ferait du beurre non clarifié. Vous en trouverez dans certaines épiceries orientales (indiennes ou du moyen orient). Vous pouvez également le préparer vous même à partir du beurre du commerce: pour cela voici une vidéo explicative de l'atelier des chefs!

**Matériel:**

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine Chiba qui permet des découpes particulière pour les légumes. Vous pouvez la trouver en vente sur internet (j'ai trouvé la mienne sur ebay) en cliquant [ici](#):
- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en

cliquant sur la photo ci dessous.

- Ou 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**"



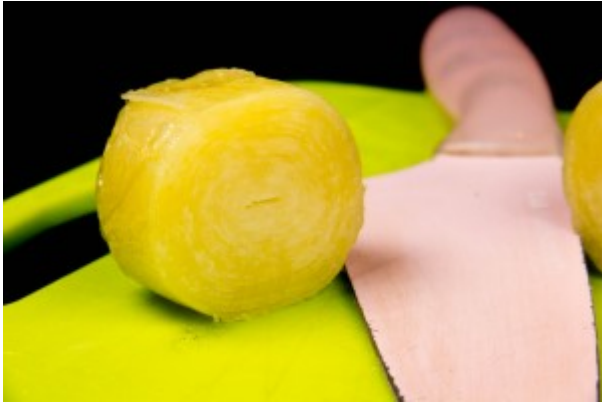
- un thermoplongeur: je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous:

### **Préparation:**

- Pelez les gousses d'ail.
- Épluchez les pommes de terre.
- Puis coupez en les extrémités.
- Si vous n'avez pas de machine Chiba détaillez les pommes de terre en tranches de 3 cm d'épaisseur. Sinon insérez la pomme de terre dans la machine et taillez la en long, très long ruban que vous roulez alors sur lui même assez serré. Faites de même avec toutes les pommes de terre.
- Puis insérez les rouleaux de pommes de terre dans les sachets spéciaux de mise sous vide avec les gousses d'ail et une grosse cuillère à soupe de beurre clarifié. Ce dernier ne doit pas être liquide mais avoir la consistance du beurre que l'on sort du frigo: si vous le mettez liquide la machine de mise sous vide va l'aspirer

( et bonjour la galère pour nettoyer la machine par la suite).

- Si vous n'avez pas de machine à mettre sous vide suivez la technique suivante en utilisant des sachets de conservation d'aliments qui se ferment par un zip. Attention il faut utiliser des sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement: achetez ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches.
- Cuire les pommes de terre basse température 60 mn à 90 °. Si vous n'avez pas de machine spéciale pour la cuisson basse température immergez votre sachet dans un récipient d'eau à 90° et cuire au four au bain marie 60 mn à 90°. Le sachet doit être recouvert d'eau pendant toute la cuisson et ne pas flotter à la surface du récipient. Je tiens à préciser que je n'ai jamais utilisé ces sachets zip au delà des 83° donc il vous faudra tester. J'utilise surtout les sachets zip quand j'introduis un liquide dans le sachet avec la viande ou quand je fais une crème anglaise: je ne peux alors utiliser une machine à mettre sous vide car le liquide serait complètement aspiré par la machine. Donc avec les sachets zippés et en utilisant la méthode du vide par immersion du sachet dans l'eau je peux quand même avoir un sachet hermétique dans lequel j'ai fait le vide... Mais dans la mesure du possible je préfère utiliser les sachets fabriqués pour la mise sous vide qui sont faits pour cet usage et pour une cuisson proche de 100°.
- Après cuisson sortez les pommes de terre du sachet et coupez les rouleaux en deux. Vous obtenez des tronçons d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur.



- Puis faire fondre du beurre clarifié dans une poêle . N'ayez pas peur d'en mettre beaucoup car vous allez devoir arroser les pommes de terre très régulièrement avec celui ci pendant toute la cuisson. Cuire environ 20 mn jusqu'à ce que se forme une belle coloration dorée.
- Puis déposez les pommes de terre sur du papier absorbant pour les égoutter et placez au four à 70° en attente du service ou servez immédiatement.








Mise à jour du 15 juin 2016: Je ne résiste pas à l'envie de modifier cet article pour y rajouter une copie d'écran de Twitter:

## Notifications

Tout / [Personnes que vous suivez](#)

---

 **Thierry Marx** a ajouté votre Tweet à ses favoris 6 min

19 h: Une #recette de pommes de terre du Chef @TheThierryMarx à tomber pour ce week-end. [gourmantissimes.com/pommes-de-terr...](http://gourmantissimes.com/pommes-de-terr...)  
[pic.twitter.com/ySSWdbeDza](http://pic.twitter.com/ySSWdbeDza)



---

 **Thierry Marx** vous a retweeté 6 min

19 h: Une #recette de pommes de terre du Chef @TheThierryMarx à tomber pour ce week-end. [gourmantissimes.com/pommes-de-terr...](http://gourmantissimes.com/pommes-de-terr...)  
[pic.twitter.com/ySSWdbeDza](http://pic.twitter.com/ySSWdbeDza)



---

Merci Chef, vous ne pouviez pas me faire plus plaisir !