

Mousse nuageuse café vanille

Cette recette de Mousse nuageuse café vanille est un petit bijou de gourmandise. Réalisée très facilement, elle demande cependant un ustensile supplémentaire à savoir un siphon d'un litre pour rendre cette mousse ultra légère.

Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Mousse nuageuse café vanille

Matériel

- un siphon: je vous conseille le Crème ISI Whipper Cream Whipper 1Ltr. Vous pouvez le trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Siphon à crème ISI – Siphon à crème 1 l. Matériau : acier inoxydable.

Ingrédients pour 4 / 5 personnes

- 4 jaunes d'œuf
- 160 g de sucre impalpable (ou sucre glace)
- 5 g d'extrait de vanille
- 10 g d'extrait de café
- 230 g de mascarpone
- 350 g de crème liquide entière
- des éclats de meringues, de chocolat et du cacao en poudre pour le dressage

Préparation

- Versez les 230 g de mascarpone, les 350 g de crème liquide dans un bol . Fouettez de manière à bien mélanger l'ensemble. Ajoutez les 10g d'extrait de café

et les 5 g d'extrait de vanille dans le bol. Réservez au frais.



Fouettez le mélange

- Versez les 160 g de sucre en poudre dans un autre bol et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

- Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule (maryse).



Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule

- Filtrez l'ensemble au travers d'une passoire et versez dans votre siphon. Vissez le bouchon et insérez deux cartouches de gaz (l'une après l'autre). Secouez le siphon et placez au frais. Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Filtrez le mélange avant de le verser dans le siphon

- Juste avant de servir remplissez vos coupelles à l'aide du siphon et saupoudrez d'éclats de meringue ou de chocolat ou de la poudre de cacao dessus (ou un peu de tout pour les gourmands!).



Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)

Le chou romanesco est un chou que j'aime beaucoup car sa saveur est plus douce que le chou blanc avec une petite pointe de noisette. Et surtout c'est une beauté de la nature :

composé de fleurettes en forme de pyramide, ces dernières lui donnent un visuel fascinant appelé « fractales » en mathématiques. En effet, en zoomant sur ses pointes, on retrouve cette figure, dite « auto-similaire », avec un motif pouvant se répéter à différentes échelles.

C'est mon chouchou dans sa catégorie! Non seulement il est beau mais surtout il est délicieux! Alors régalez-vous avec cette recette de Thon basse température et son espuma de choux Romanesco.

Il vous faudra vous équiper d'un siphon pour obtenir une texture ultra nuageuse. Cependant si vous n'en avez pas, ce n'est pas un souci car dans ce cas vous aurez la texture d'une crème plutôt que d'une mousse et ce sera tout aussi goûteux.

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).



Thon basse température et son espuma de choux Romanesco (recette sous vide basse température)



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](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

- une machine à mise sous vide.



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 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

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 steaks de thon d'environ 160 g chacun
- sauce soja sucrée
- vinaigre de riz

Pour l'espuma :

- 200 gr de chou-fleur romanesco
- 200 gr de pommes de terre à chair farineuse
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 150 ml de lait entier
- branches de thym frais
- pignons

Préparation

- Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.



Coupez le chou romanesco en petits morceaux ; gardez quelques belles petites pointes pour le dressage.

- Faites chauffer une casserole d'eau. Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre. Cuisez à l'eau pendant 10 mn.



Ajoutez 3 branches de thym quand l'eau est chaude ainsi que les pommes de terre

- Ajoutez les morceaux de chou romanesco et cuisez encore

10 mn. Égouttez les pommes de terre et le chou-fleur, ôtez les branches de thym. Versez dans un mixeur les pommes de terre, le chou-fleur, les 150 ml de lait et les 150 ml de crème fraîche liquide. Mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Ajoutez les morceaux de choux romanesco

- Filtrez le mélange au travers d'une passoire fine. Puis versez le tout dans votre siphon. Insérez deux cartouches (pour un siphon d'un 1/2 litre ou 1 litre) et mettez au frais. Gardez le siphon au chaud au bain marie à très petit feu. Pour plus d'information sur les siphons cliquez [ici](#).



Pendant la cuisson des pommes de terre et chou romanesco :

- Faites griller les pignons dans une poêle à sec.

Réservez.



Faites dorer les pignons

- Placez les steaks de thon sous vide avec un filet de soja sucré et un filet de vinaigre de riz. Faites cuire sous vide basse température au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur 52° pendant 20 mn. Quand le thon est cuit sortez-le du sachet et émettiez-le.



Mettez les steaks sous vide

Dressage

- Pochez l'espuma dans le fond de l'assiette; ajoutez au milieu les lamelles de thon; décorez avec les petits tête de romanesco cru. Saupoudrez de pignons grillés.



espuma romanesco

Pêches, petits pois menthe en dessert

On profite des produits que l'été nous offre pour réaliser un dessert qui sort un peu des sentiers battus. en réalisant ces « Pêches, petits pois menthe en dessert »!

Il vous faudra un siphon pour réaliser cette recette pour obtenir une crème de petits pois très aérienne.



Pêches, petits pois menthe en dessert

Matériel

- un siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Je vous conseille grandement la marque ISI.



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les pêches

- 4 pêches (ne les prenez pas trop mûre)
- 1500 g d'eau
- 350 g de sucre 1 cuillère à soupe d'épice à vin chaud
- un bâton de vanille
- une cuillère à soupe rase d'épice à vin chaud

Pour la crème de petits pois

- 200 g de petits pois frais écosés (environ 400 g avec les cosses)
- 60 cl de lait de chèvre ou brebis
- une cuillère à café de miel

- 2 g de feuille de menthe
- 12 cl de crème fraiche liquide entière

Pour le dressage

- des petits sablés émiettés (pour la recette de sablés maison [cliquez ici](#))

Préparation

- Piquez les pêches à quelques endroits avec une cure dents. Versez un litre et demi d'eau ainsi que les 350 g de sucre dans une casseroles avec les pêches. Ajoutez le bâton de vanille et les épices à vin chaud. Cuisez les pêches quelques minutes à frémissement. Vérifier la cuisson des fruits toujours à l'aide du curedent. Si besoin continuez un peu la cuisson. Laissez refroidir les fruits dans le sirop.



Laissez refroidir les fruits dans le sirop

- Epluchez les pêches et coupez les en tranches. Réservez dans le sirop.



Réservez les pêches dans le sirop

- Faites cuire les petits pois dans le lait de brebis. Filtrez et mixez les petits pois avec le miel, les feuilles de menthe et la crème. Vous devez obtenir la consistance d'une crème. Au besoin ajoutez un peu de lait de cuisson.



Faites cuire les petits pois dans le lait de brebis

- Filtrez une deuxième fois la préparation obtenue.



Filtrez une deuxième fois la préparation obtenue

- Versez cette préparation dans un siphon. (pour tout savoir sur l'utilisation du siphon cliquez [ici](#)) et insérez vos cartouches de gaz (deux pour des siphons de 1/2 ou 1 litre).



Versez la préparation dans votre siphon

Dressage

- Disposez les tranches de pêches au milieu de votre bol ou casserole de présentation et pochez la crème de petits pois tout autour. Saupoudrez des sablés écrasés et disposez quelques feuilles de menthe fraîche par-dessus.



Pêches, petits pois menthe en dessert

Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

J'aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromages. Mais un plateau de plusieurs fromage, c'est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une petite pomme de terre accompagnée d'un espuma au Maroilles et croustillant de chorizo et pignon...

Il vous faudra utiliser un siphon pour l'espuma. Pour plus de

renseignements sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

Matériel

- un mixeur plongeant. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Bosch, mixeur plongeant, ErgoMixx, moteur 600 watts, variateur de vitesse, système de mixage QuattroBlade, accessoires inclus, blanc/gris , MSM66110

- un siphon; je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



iSi 1603 Siphon

- un lot d'emporte pièces rond:



Lot de 12 emporte-pièces rond patisserie □ Patisserie pour Les Biscuits, Les Pates à Sucre, Les Gateaux

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 pommes de terre à chair ferme de gros calibre
- 65 g de pignon (50 g et 15 g)
- 6 tranches de chorizo
- 140 g de Maroilles
- 250 de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre blanc
- deux sucres (variété de petite laitue croquantes)
- vinaigrette: choisissez une huile d'olive de qualité ainsi qu'un bon vinaigre de Modène; les proportions sont de 2/3 d'huile et 1/3 de vinaigre

Préparation

- Coupez 140 g de Maroilles en petits morceaux.



Coupez 140 g de Maroilles en petits morceaux

- Faites chauffer 250 g de crème fraîche. Ajoutez le fromage à la crème chaude et laissez fondre à feu doux.



Ajoutez le fromage à la crème chaude et laissez fondre à feu doux

- Quand le fromage a fondu mixez finement à l'aide de votre mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement.



Mixez finement

- Remplissez votre siphon et insérez vos cartouches (deux cartouches pour un siphon d'un 1/2 ou un litre). Vous pouvez réserver votre siphon au frais et 30 minutes avant de servir mettez-le au bain marie (50°); cet espuma se sert chaud. Pour plus de renseignements sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Versez la crème dans un siphon

- Faites revenir les tranches de chorizo à la poêle; en fin de cuisson réservez-les sur du papier absorbant. En refroidissant elles doivent se durcir et être cassantes. Si ce n'est pas le cas remettez-les encore un peu sur le feu.



Faites revenir les tranches de chorizo à la poêle

- Faites revenir aussi à la poêle sans matière grasse 50 g de pignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez 15 g de pignons grillés entiers pour le dressage.



Faites dorer les pignons

- Mixez finement les pignons avec les tranches de chorizo. Réservez.



Mixez finement les pignons

avec les tranches de chorizo

- Pelez les pommes de terre. Coupez les extrémités des pommes de terre. Puis coupez chaque en deux tronçons.



Coupez chaque pommes de terre en deux tronçons

- Utilisez un emporte-pièce dont le diamètre est plus petit que celui de vos pommes de terre pour réaliser des petits pavés de pommes de terre réguliers.



Emportepiecez mes pommes de terre

- Puis prenez un emporte-pièce d'un calibre encore inférieur pour ôter l'intérieur des pommes de terre. Faites-les cuire vapeur pendant 15 à 20 minutes ou encore mieux sous vide basse température à 90° pendant 1 h.



Ôtez l'intérieur des pommes de terre

- Faites revenir les pommes de terre sur leur tranche avec un peu d'huile dans une poêle.



Faites revenir les pommes de terre

- Disposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Salez et poivrez.



Disposez au fur et à mesure

sur du papier absorbant

- Ciselez finement les sucrones.



Ciselez finement les sucrones

- Réalisez votre vinaigrette.



Préparez la vinaigrette

Dressage

Placez une pomme de terre au centre de l'assiette. Disposez tout autour un peu de sucrone ciselée ; ajoutez de la vinaigrette sur la salade et saupoudrez avec le chorizo et les pignons mixés. Ajoutez quelques pignons grillés entiers. Puis terminez en pochant l'espuma chaud dans le centre de la pommes de terre. Servez immédiatement.



Espuma au Maroilles et ses petites pommes de terre

Crème de gorgonzola, granité au champagne

J'aime terminer mes repas de fêtes par un beau plateau de fromage. Mais c'est parfois un peu lourd après des plats en sauce. Je vous propose ici une interprétation d'une recette de l'excellent chef Christophe Hardiquet (restaurant Bon Bon à Bruxelles, 2 étoiles) qui allie à la fois fromage et fraîcheur et remplacera élégamment votre plateau de fromage en attendant le dessert.

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2016 dont voici le déroulé:

- **En apéritif:** Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En entrée,** un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez [ici](#).
- **En plat de résistance:** Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez [ici](#).
- **Le fromage:** Crème de gorgonzola, granité au champagne.
- **Et la bûche,** en rappel de l'entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez [ici](#).



Crème de gorgonzola, granité au champagne

Ingrédients (pour environ 6 personnes) :

- une petite bouteille de champagne
- 120 g de gorgonzola
- 90 g de crème liquide entière
- poivre



Ingrédients

Matériel :

- Une poche à douille ou un siphon.

Préparation :

- Versez le champagne dans un grand plat. Ne mettez pas plus d'un centimètre d'épaisseur de champagne dans le plat. Mettez le plat au congélateur. Puis toutes les demi heure grattez le champagne avec une fourchette: il va cristalliser en glace au fur et à mesure. Comptez trois à quatre heures.



Versez le champagne dans un grand plat

- Dans une casserole faites fondre le fromage.



Faire fondre le fromage

- Passez-le au tamis pour en ôter les petites particules bleues (ce sont les moisissures du fromage qui ne seront pas très jolies lors du dressage et qui risquent de boucher votre siphon si vous en utilisez-un). Rajoutez la crème liquide et mettez au frigo.



Filtrez la préparation

- Quand la préparation est devenu **bien froide**, montez alors le mélange en chantilly.



Montez la crème en chantilly

- Mettez le mélange dans une poche à douille ou un siphon. Pour en savoir plus sur l'utilisation du siphon cliquez [ici](#).



Mettez votre préparation dans une poche à douille ou un siphon

Dressage :

- Dans des petits bols (que vous aurez préalablement mis au frais) déposez une cuillerée à soupe de granité de champagne.



Déposez une belle cuillerée de granité dans votre petit bol

- Puis dressez la crème au gorgonzola par dessus (avec le siphon ou votre poche à douille).



Puis pochez la crème au gorgonzola par dessus

- Et quelques tours de moulin à poivre...Ne tardez pas à déguster!



Un petit tour de poivre...et
servez immédiatement

Voici la photo du plat original du chef Christophe Hardiquet:

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be



Oeuf parfait basse température, crème de choux fleur et tarama

J'ai récemment eu l'occasion de déguster un repas sublime au restaurant Bon Bon de Bruxelles. Je vous en parlerai bientôt plus longuement; j'en suis revenue sur un petit nuage avec plein d'idée de recettes. Voici la première! Le chef nous a proposé un œuf basse température, merveille de douceur et de saveur. J'ai donc essayé de le reproduire au plus proche...C'est délicieux, délicat et succulentissime. Alors régalez vous avec cet Oeuf parfait basse température, crème de chou fleur et tarama...



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.



Oeuf parfait basse température, crème de chou fleur et tarama

Ingrédients: pour 6 personnes

- un petit chou fleur
- un oignon jaune
- 300 ml de lait
- un œuf par personne
- du tarama (chez votre poissonnier)
- un pot d'œufs de truite. Le chef a utilisé du caviar à la place des œufs de truite.
- sel, poivre et une pointe de curry
- quelques pousses de shiso pour le dressage



Ingédients

Matériel:

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

- Il faut impérativement être équipé d'un thermoplogeur pour cette recette car l'œuf est extrêmement sensible aux variations de chaleur: les modes de cuisson traditionnels ne pas assez stables en température. Toutefois vous pouvez remplacer l'œuf basse température par un œuf poché.
 - un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

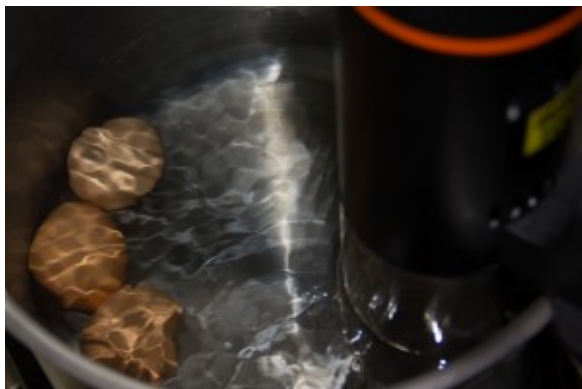


Aicok Cuiser Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Un siphon (facultatif)

Préparation:

- Plongez vos œufs dans votre cuve remplie d'eau et réglez votre thermoplongeur à 63°. Dès que la température est atteinte comptez 1 heure de cuisson. Vous pouvez sans problème laissez les œufs dans le bain marie 15 mn de plus pour les maintenir à température en baissant de un degré la température de cuisson. C'est l'avantage de ce mode de cuisson: la température idéale de cuisson atteinte votre aliment ne cuira pas plus: il est simplement gardé au chaud!



Comptez 1 heure de cuisson

Pendant la cuisson des œufs préparez la crème de chou fleur.

- Pelez l'oignon et détaillez le en rondelles.



Émincez l' oignon.

- Détaillez le chou fleur en sommités.



Détaillez le chou fleur blanc en petites sommités

- Faites revenir les oignons dans une grande casserole

avec un peu de beurre pendant environ 10 mn.



Faites revenir les oignons

- Ajoutez les sommités de chou fleur et versez le lait. Cuire à feu doux 25 mn. Le chou fleur doit être bien tendre.



Mouillez avec le lait

- Avec une écumoire prélevez le chou fleur.



Avec une écumoire prélevez
le chou fleur

- Mixez le finement sans rajouter de liquide. Vous pouvez maintenant l'assaisonner: sel, poivre et éventuellement une pointe de curry.



Le crème de chou fleur est
prêt

Dressage:

- Dans le fond d'un joli bol déposez une petite cuillerée à café de tarama.



Déposez une petit cuillerée
à café de tarama

- Sortez les œufs du bain marie et cassez les dans une assiette creuse. Servez vous d'une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.



Cassez les dans une assiette creuse

- Servez vous d'une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.



Servez vous d'une cuillère pour les déposer dans votre plat de présentation.

- Recouvrez de crème de chou fleur tiède. Si vous désirez une crème encore plus aérienne, utilisez un siphon pour le dressage de la mousse. Vous pourrez ainsi garder votre mousse au chaud jusqu'au moment de la servir. Pour en savoir plus sur l'utilisation de préparations chaudes au siphon, cliquez [ici](#).



Recouvrez de crème de chou fleur tiède.

- Puis posez une cuillerée à café rase d'œufs de truite (ou de caviar pour un jour de fête).



Puis posez une cuillerée à café rase d'œufs de truite

- Terminez par une pousse de shiso. Vous avez plus qu'à déguster: vous serez au paradis des gourmets...



Oeuf parfait basse

température, crème de chou
fleur et tarama

Je ne résiste pas à l'envie de vous montrer l'œuf parfait du chef Christophe Hardiquet servi dans sa coquille...Le chef a utilisé du caviar à la place des œufs de truite de mon interprétation.



Oeuf parfait, chou fleur,
tarama et caviar

Restaurant Bon Bon

453 avenue de Tervueren

1150 Bruxelles

+ 32 (0)2 346 66 15

www.bon-bon.be