Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues

La volaille a une place de choix dans nos menus de fêtes. Cette année je vous propose de cuisiner de la caille, petit volatile à la chair très subtile avec ces « Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues ». J'ai bien sûr choisi la basse température pour les mitonner car la caille ne supporte pas les agressions d'une cuisson trop vive. Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici. Mais si vous ne possédez pas de matériel basse température pas de souci vous trouverez dans cette recette une autre façon de les cuisiner (vapeur puis passées à la poêle rapidement).

Commandez les cailles chez votre volailler et demandez-lui de vous les désosser en crapaudine: il ôtera tous les os, sauf ceux des ailes et des cuisses, en gardant la caille entière que l'on va alors pouvoir farcir.

Côté organisation vous pouvez préparer les cailles et les mettre sous vide la veille et les cuire le jour même.

Pour plus de renseignements 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

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

Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues

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. Pour la recette cliquez ici.
- **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.
- **Le fromage**: Nems de chèvre et poire aux noix. Cette recette sera publiée le **20 décembre 2018**
- **Et la bûche**, la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez ici.

Ingrédients pour 4 Cailles basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues

- 4 cailles

Pour la farce:

- un demi oignon
- une échalote
- 300 g de champignons de Paris
- sel et poivre

Pour la purée de butternut

- un petit butternut (1 kg)
- 25 cl de fond de volaille
- une cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
- beurre
- sel et poivre

Pour la garniture

- 8 figues
- beurre
- 150 g de vin rouge (Médoc par exemple)
- une pointe de cannelle
- poivre long. Le poivre long est un poivre fruité qui ne se moût pas au moulin à poivre car ses grains sont trop allongés et assez durs. Mixez-le pour le réduire en

poudre et gardez-le dans un petit pot hermétique.
- 200 g de morilles
- 16 choux de Bruxelles

Pour la sauce

- jus de cuisson des figues
- 15 cl de fond de volaille
- une cuillerée à soupe rase de miel
- sel, poivre

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 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

Préparation

Pour les cailles

- Épluchez et détaillez un demi oignon et une échalote en fine brunoise. Faites revenir oignon et échalote dans une poêle avec un peu de beurre.

Épluchez et détaillez un demi oignon et une échalote en fine brunoise

- Nettoyez les champignons de Paris et hachez -les finement.

Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons

- Ajoutez-les dans la poêle avec l’oignon et échalote. Faites revenir à feu doux. Salez et poivrez en fin de cuisson: si vous salez en début les champignons vont rendre beaucoup d’eau….

Ajoutez les champignons hachés

- Ouvrez les cailles sur votre plan de travail.

Ouvrez les cailles sur votre plan de travail

- Farcissez chaque caille avec une cuillerée de farce aux champignons.

Farcissez chaque caille avec une cuillerée de farce aux

champignons

- Rabattez les cuisses et les ailes sur la farce de manière à fermer la caille.

Rabattez les cuisses et les ailes sur la farce de manière à fermer la caille

- Posez la caille sur un carré de film alimentaire. Salez et poivrez.

Posez la caille sur un carré de film alimentaire

- Roulez la caille dans le film de manière à former un petit boudin bien serré. Si vous ne possédez pas de matériel basse température cuisez les cailles à la vapeur pendant 15 mn (disposez-les dans votre cuit vapeur à partir du moment où la vapeur commence à se

dégager…)

Roulez la caille dans le film de manière à former un petit boudin bien serré

- Si vous les cuisez sous vide basse température mettez les cailles sous vide. Placez les au frais jusqu'au moment de les cuire mais sortez-les du frigo 30 mn avant la cuisson.

Si vous les cuisez sous vide basse température mettez les cailles sous vide

Le jour même:

Pour le butternut: nous allons préparer de la purée de butternut, des dés de butternut et des pépins grillés de butternut.

- Coupez le butternut en tranches. Puis ôtez l’écorce avec un couteau. Prélevez les graines; nettoyez-les et réservez-les.

Prélevez les graines; nettoyez-les et réservez-les

- Puis détaillez le butternut en tout petits dés. Plus les dés seront petits, plus ils cuiront vite…

Puis détaillez le butternut en tout petits dés

- Versez les dés de butternut dans une sauteuse avec le fond de volaille et cuisez-le tout à feu doux jusqu’à ce que le butternut soit cuit. Égouttez- le si il reste encore un peu de liquide. Réservez un quart des dés de butternut puis mixez le restant avec une cuillerée de crème fraîche épaisse et une noix de beurre. Votre purée doit avoir de la tenue: si ce n’est pas le cas et

qu’elle est encore un peu liquide remettez-la sur le feu pour la « sécher » jusqu’à obtenir la bonne consistance. Salez et poivrez.

Versez les dés de butternut dans une sauteuse avec le fond de volaille et cuisez-le tout à feu doux

- Faites revenir les dés de butternut que vous avez réservés avec un peu de beurre. Réservez.

Faites revenir les dés de butternut que vous avez réservé avec un peu de beurre

- Reprenez les graines que vous avez réservé précédemment. Mélangez-les avec un peu d’huile, du sel et du poivre.

Reprenez les graines que vous avez réservé précédemment. Mélangez-les avec un peu d’huile, du sel et du poivre

- Disposez les graines sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant 10 mn. Elles doivent être bien croquantes. Réservez dans un récipient hermétique.

Disposez les graines sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant 10 mn

Pour les figues

- Rincez les figues et incisez-les de manière à former une croix sur le dessus.

Rincez les figues et incisez-les de manière à former une croix sur le dessus.

- Disposez-les dans un petit plat avec le vin, la cannelle et le poivre long. Enfournez à 160° pendant 15 minutes.

Disposez les figues dans un petit plat avec le vin et le poivre long

Pour les choux de Bruxelles:

- Ôtez les premières petites feuilles des choux de Bruxelles avec un petit couteau. Faites amenez une casserole d’eau à ébullition et plongez-y les choux de Bruxelles pendant 2 mn.

Faites amenez une casserole d’eau à ébullition et plongez-y les choux de Bruxelles pendant 2 mn

- Égouttez les choux de Bruxelles et plongez-les dans l’eau froide pour arrêter la cuisson.

Égouttez les choux de Bruxelles et plongez-les dans l’eau froide pour arrêter la cuisson

- Juste avant de servir coupez les choux de Bruxelles en deux puis faites-les revenir avec un peu de beurre. Salez et poivrez.

Juste avant de servir coupez les choux de Bruxelles en deux puis faites-les revenir avec un peu de beurre. Salez et poivrez

Pour les morilles

- Nettoyez les morilles puis faites les revenir quelques minutes avec une noisette de beurre. Salez et poivrez.

Nettoyez les morilles puis faites les revenir quelques minutes avec une noisette de beurre.

Pour la cuisson des cailles

- Cuisez vos cailles basse température 20 mn à 62 °. N’oubliez pas de les sortir une demi heure avant du frigo.

Plongez le sachet dans le bain marie chauffé par le thermoplongeur

Pour la sauce

- A la fin de la cuisson des cailles ouvrez le sachet et faites revenir les cailles dans une sauteuse bien chaude avec un peu de beurre juste dans le but de les colorer. Pendant que vous préparez la sauce et réchauffez les autres éléments du plat vous pouvez mettre les cailles dans votre four à 65° à couvert pour les conserver à température. N'oubliez pas de préchauffer également vos assiettes de présentation dans le four à la même température.

Colorez les cailles

- Versez le jus de cuisson des figues dans une casserole avec le miel et le fond de volaille. Faites bien réduire: il doit vous rester un cinquième de la sauce.

Juste avant de servir montez la sauce au beurre (environ 40 g).

Juste avant de servir montez la sauce au beurre

Dressage

Vous avez maintenant tous les éléments: les cailles, la sauce, la purée, la brunoise et les pépins de butternut, les morilles, les choux de Bruxelles et les figues.

- Commencez par dresser trois quenelles de purée dans l’assiette.

Commencez par dresser trois quenelles de purée dans l’assiette

- Puis disposez une caille et le restant des éléments tout

autour. Nappez chaque figue et les cailles d’une cuillerée de sauce. Et voilà d’élégantes et délicieuses cailles pour votre réveillon…

Puis disposez une caille et le restant des éléments tout autour

Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues

Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues

---

Jambon antillais à l'ananas et aux épices, basse température

Aujourd'hui je me suis inspirée d'une recette emblématique des Antilles: le jambon antillais de Noel à l'ananas et aux épices que j'ai cuisiné basse température. Je l'ai accompagné de patates douces cuites au four (pour la recette cliquez ici: il vous suffit de remplacer la butternut par des patates douces). N'hésitez pas à le savourer en dehors des fêtes car c'est un

pur plaisir et un plat idéal pour les grandes réunion de famille!

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Et bien ça y est, Mon livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » est enfin disponible !!! Le livre est disponible dès maintenant en version brochée ou en version Kindle. Voici le lien où vous pourrez l'acquerir: https://www.amazon.fr/Ma--Cuisine-Basse-Temp%C3%A9rature-Best/dp/1718085303/&-tag=igsm02-21

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

Ingrédients: jambon antillais pour 8 personnes

- un jambon de cochon de lait désossé et non cuit , non salé, d'environ 1 kg 8 à commander chez votre boucher
- un ananas
- 400 g de patates douces
- 20 cl de jus d'ananas
- 3 étoiles de badiane (ou anis étoilé)
- un morceau de cannelle: si vous pouvez choisissez la variété « cassia ». Vous pouvez trouver une très grande variété et d'excellentes épices sur le site des épices Thiercelin (cliquez ici).
- sel et poivre
- du sucre muscovado: le sucre muscovado est un sucre de canne complet, non raffiné en provenance des Philippines et de l'Île Maurice. Il est de couleur brun foncé avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé de réglisse. Vous le trouverez dans les épiceries bio.
- 10 cl de rhum

- 40 g de beurre

Matériel

- un thermoplongeur pour la cuisson basse température.Je vous conseille la marque Anova ou Addélice mais vous pouvez trouver d'autres thermoplongeurs en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour plus d'information sur le matériel de cuisson sous vide basse température cliquez ici.

Préparation

- Détaillez les patates douces en cubes après les avoir épluchées. Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle puis mouillez avec le jus d'ananas et un peu d'eau. Cuisez à couvert et au besoin rajoutez un peu d'eau. Le potiron doit être cuit mais pas se déliter. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et réservez.

- Coupez le haut et la base de l'ananas.
- Coupez les cotés de l'ananas.
- Coupez l'ananas en tranches et ôtez-en le cœur avec un petit emporte pièce.

- Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et ajoutez 2 belles cuillerées de sucre muscovado.
- Placez les tranches d’ananas dans la poêle et faites les bien dorer et caraméliser. Réservez-les dans un plat et surtout récupérez le jus sirupeux rendu par la cuisson.
- Badigeonnez le jambon avec le jus de l’ananas.
- Mettez le jambon sous vide avec 3 étoiles de badiane, une belle pincée de sel et un morceau de cannelle. Cuisez le jambon au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur à 63° pendant 12 heures. Éventuellement si vous aimez la cuisine bien relevée des Antilles ajoutez un peu de piment.
- En fin de cuisson ouvrez le sachet et récupérez le jus rendu dans une petite casserole. Au moment de servir faites chauffer puis ôtez du feu pour incorporer les 40 g de beurre à l’aide d’un petit fouet. Vous verserez alors la sauce sur la viande au moment de servir.
- Quand la cuisson sous vide est terminée faites caraméliser le jambon sur tous ses côtés dans une cocotte puis; si vous ne servez pas le jambon immédiatement, placez-le au four à 65° en attendant de le trancher et de le servir.

Dressage:

- Coupez le jambon en tranches.
- Puis disposez les patates douces sur les pourtours de votre plat, les tranches de jambon au milieu et les tranches d’ananas tout autour. Versez la sauce sur la viande ou proposez-la dans une saucière à part.

Queues de langouste basse température et son tartare d'avocat, courgette, coriandre

Nous voilà déjà début novembre et les fêtes de fin d'année se profilent à l'horizon. Je publierai bientôt mon menu de Noël mais dés cette semaine je vous propose, et ce jusqu'à la fin de l'année, des recettes festives bien gourmandes. On commence dés aujourd'hui avec ces Queues de langouste basse température servies en entrée sur un lit de tartare avocat et courgette bien relevé…Bon appétit!

Si vous ne possédez pas de matériel pour la basse température pas de panique: vous pouvez cuire vos queues de langouste au court bouillon enrichi d'un bouquet garni et quelques échalotes. Plongez-y les queues dés ébullition, et laissez cuire à frémissement environ 8 mn. Mais il y a une très grosse différence de texture entre cette cuisson traditionnelle et la cuisson basse température, c'est pourquoi je conseille très souvent cette dernière!

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!

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.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles queues de langouste
- 300 g d’avocat (environ 3 avocats selon le calibre)
- 100 g de courgette

- 60 g d’oignon rouge
- un petit bouquet de feuilles de coriandre fraîches
- un petit piment oiseau: pour les amateurs de sensations fortes mais **attention** ces petits piments sont assez forts et à employer avec parcimonie. Ce sont surtout les graines qui sont très puissantes en bouche. Donc deux précautions: ôtez bien les petites graines et manipulez ces piments avec des gants car leur substance irritante reste sur les doigts assez longtemps même si vous vous lavez les mains! Et détaillez-les vraiment en tout petits morceaux pour éviter de se retrouver avec un morceau trop gros en bouche…
- sel et poivre

Pour la vinaigrette

- 5 g de soja sucré
- le jus d’un 1/2 citron vert et son zeste
- 10 g de vinaigre parfumé au citron: choisissez un vinaigre qui contient de la pulpe de fruit et dont la consistance est beaucoup plus épaisse qu’un vinaigre habituel. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez commander en cliquant ici.
- 35 g d’huile d’avocat
- 5 g de sauce soja salée

Pour la mayonnaise

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 20 cl d’huile de pépin de raisin
- une cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 2 jaunes d’œuf
- poivre (poivre long, piment d’Espelette à votre choix) et sel

Pour les chips de chou frisé

- deux ou trois feuilles de chou frisé ou chou kale
- huile d’olive
- sel et poivre

Matériel

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

- un emporte pièce rectangulaire pour le montage du tartare
- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver d’autres marques en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

On commence par préparer **les queues de langouste**.

- Séparez les queues des coffres. Ne jetez pas les coffres et les pattes,: ils vous serviront par exemple à réaliser un fumet de crustacés…
- Préparer une bain d’eau glacée avec des glaçons. Portez également une grande casserole d’eau à ébullition. Plongez les queues de langouste environ 1 mn 30 dans l’eau bouillante. Pourquoi? D’abord ne vous inquiétez pas ce petit bain ne va pas cuire vos langoustes mais il va permettre à la chair de se détacher en grande partie de la carapace. Vous aurez beaucoup moins de difficulté à ôter cette dernière! Au bout d’une minute trente sortez les queues et plongez-les **immédiatement dans l’eau glacée**. Cela stoppe la cuisson.

- Coupez la carapace par en dessous à l'aide d'une bonne paire de ciseaux et retirez la chair des queues.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients cités. A l'aide d'un pinceau badigeonnez les queues avec un peu de vinaigrette. Réservez cette dernière.
- Mettez les queues de langouste sous vide et cuisez-les à 52° pendant 20 mn dans le bain marie à l'aide de votre thermoplongeur.

Préparer **le tartare végétal**.

- Réalisez la mayonnaise avec les ingrédients cités.
- Coupez la courgette en fine tranches; n'utilisez pas la partie centrale qui contient les graines. Puis coupez les tranches en julienne et réalisez des tout petits dés (brunoise). Réservez.
- Faites de même avec l'oignon rouge.
- Ouvrez les avocats en deux. Ôtez le noyau et à l'aide d'une cuillère prélevez la chair des demi avocats. Coupez chaque demi avocats en tranches puis en petits dés.
- Prélevez les feuilles de coriandre et ciselez-les.
- Détaillez le piment en très très fins morceaux… Je vous rappelle les principes de précautions: ces petits piments sont assez forts et à employer avec parcimonie. Ce sont surtout les graines qui sont très puissantes en bouche. Donc deux précautions: ôtez bien les petites graines et manipulez ces piments avec des gants car leur substance irritante reste sur les doigts assez longtemps même si vous vous lavez les mains! Et détaillez-les vraiment en tout petits morceaux pour éviter de se retrouver avec un morceau trop gros en bouche…

- Mélangez tous les ingrédients du tartare: avocat, courgette, oignon rouge, coriandre, piment et ajoutez les 4/5 du restant de vinaigrette et une bonne cuillerée de mayonnaise. Rectifiez l’assaisonnement.

Les feuilles de chou

- Nettoyez les feuilles et essuyez-les bien.
- Ôtez la tige centrale de la feuille.
- A l’aide d’un pinceau badigeonnez les feuilles d’huile d’olive. Disposez les feuilles dans un plat et enfournez à 180° pendant 5 à 8 mn suivant les fours. Déposez les feuilles de chou sur du papier absorbant et salez immédiatement. Puis donner un petit tour de poivre.

Dressage

- Sortez les queues de langouste de votre sachet et coupez-les en tranches d’environ 1 cm.
- Versez un peu de mayonnaise dans une poche à douille type pâtissière ou une mini poche à douille (marque Lékué) pour réaliser de jolis points de mayonnaise dans votre assiette.
- Montez le tartare dans votre emporte pièce et lissez le dessus.
- Disposez une queue de langouste par dessus et laquez le dos de la langouste avec la vinaigrette restante.
- Ajoutez les feuilles de chou croustillantes.
- Puis disposez des points de mayonnaise et des petites feuilles de coriandre.

Et voila une très belle entrée de fête qui ravira vos invités!

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 mijotez 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 croustifondantes réalisées selon la recette originale de Thierry Marx (pour la recette cliquez ici).

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.

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

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

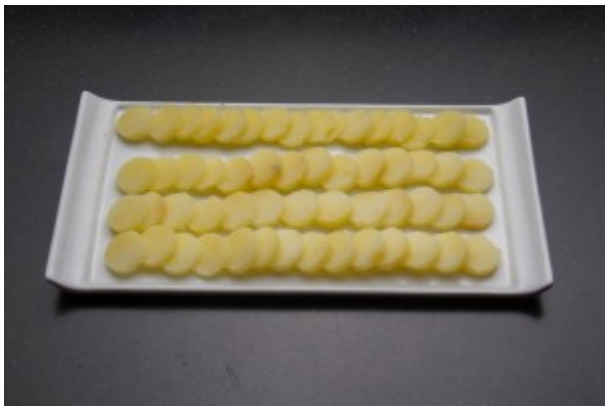
1/La sauce

- Coupez grossièrement 150 gr de foie gras.
- Ciselez finement les 2 échalotes.
- Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre.
- Ajoutez le foie gras.
- Puis ajoutez le fond de veau (2 dl). Réduisez le mélange de moitié.
- Ajoutez enfin la crème (2 dl) et faites encore réduire d'un tiers.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Mixez avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce. Réservez.

2/ La garniture

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

- 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.

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.
- 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.