Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Cette semaine, après vous avoir proposé mon menu de Noël, je viens déposer en cadeau au pied de votre sapin un petite recette gastronomique surprise, très facile à faire et toujours appréciée! Voici donc le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin qui va vous régaler!

Les carpaccio de Saint Jacques sont souvent à la carte des grands chefs. Je vous conseille d'ailleurs de regarder l'émission » Les carnets de Julie » avec Julie Andrieu de ce samedi 23 décembre 2017 sur France 3 car le chef Thierry Marx va vous proposer un superbe menu de Noël dont l'entrée est… un carpaccio de Saint Jacques et billes de yuzu!

Le caviar citron pouvant être difficile à trouver, vous pouvez donc le remplacer par des billes de yuzu ou du zeste de citron vert. Bonne fêtes à tous!

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Ingrédients pour le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin (4 personnes)

- 12 noix de Saint Jacques
- une demi courgette
- de la salicorne ou passe pierre: c’est une plante maritime qui ressemble à une algue. Vous en trouverez facilement chez votre poissonnier ou au rayon poisson des supermarchés.
- une bonne huile d’olive bien fruitée
- du 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.
- 3 citrons caviar, des billes de yuzu (pour en trouver

cliquez ici) ou à défaut du citron vert. Le citron caviar est un agrume étonnant, renfermant de petites billes translucides et croquantes. Ce caviar végétal est intéressant en gastronomie car ses petites perles éclatent en bouche et laissent échapper un goût vif et citronné avec de légères notes de pamplemousse. On le trouve dans les épicerie fines comme la Grande Épicerie à Paris mais vous pouvez demander à votre légumier de vous en commander.
- poivre
- fleur de sel

Préparation

- Coupez la courgette en deux: vous n’en utiliserez que la moitié. Puis coupez-la en quatre dans le sens de la longueur et ôtez les graines qui se trouvent au centre. Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes).

Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes)

- Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise.

Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise

- Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l’huile d’olive et le vinaigre de citron. Poivrez et salez (attention le passe pied est déjà salé donc goûtez avant de rectifiez…). Votre tatare marin est prêt.

Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l’huile d’olive et le vinaigre de citron

- Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines.

Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines

- Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère.

Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère

- Mélangez les petits grains de citron avec un peu d’huile d’olive. Si vous n’avez pas trouvé de citron caviar, à la place zestez un ou deux citron vert dans l’huile d’olive.

Mélangez les petits grains de citron avec un peu d’huile d’olive

- Il ne vous reste plus qu’à disposer des tranches de Saint Jacques en rosace et à poser au milieu une belle cuillerée de tartare marin. Puis versez un filet d’huile d’olive et citron caviar sur les Saint Jacques. Finissez avec un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre…Une entrée raffinée tout en fraîcheur!

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx (Emission « Les carnets de Julie »). Recette en vidéo

Voici aujourd’hui une recette de Gâteau aérien au chocolat hyper originale, bien sûr gourmande, mais surtout **sans cuisson**! Et cerise sur le gâteau… il est réalisé en 10 minutes.

Et oui vous avez bien lu… Tout cela grâce à l’ingéniosité et au talent du chef Thierry Marx qui nous a proposé il y a quelques temps cette recette dans l’émission culinaire « Les carnets de Julie ».

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois en compagnie de Julie Andrieu et du chef Thierry Marx. Leur complicité à l’écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx! Si vous aimez cuisiner c’est une mine de connaissances culinaires.

Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx

Ingrédients : pour 6 personnes

Pour le gâteau

- 180 g de chocolat 70% cacao
- 220 g de lait 1/2 écrémé. Je préfère utiliser du lait entier…
- 3 g d’agar-agar bio
- Le chef n’ajoute rien d’autre à la préparation: je me suis permise d’y ajouté une pincée de fleur de sel (exhausteur de goût) et une cuillerée à café rase d’anis étoilé en poudre pour apporter un petit parfum.

Pour la chantilly

- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 10 g de sirop d’agave ou tout autre sirop de votre choix

(sirop de sucre de canne, au gingembre, au caramel…)

Pour la garniture

- des framboises…Ce n’est plus la saison et j’ai préféré réaliser la recette avec des brisures de marrons glacés.

Matériel

- un cercle carré de 14 cm sur 14 cm. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous:

Lacor 68441 Cercle Carre pour Pâtisserie 14 X 14 cm

- du film alimentaire
- 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

- une poche à douille

Préparation

- Commencez par préparer votre moule. Quelque soit le moule utilisé, chemisez-le avec un film alimentaire: le démoulage sera plus facile.

Chemisez le moule avec un film alimentaire

- Assouplissez le mascarpone avec une fourchette et ajoutez la crème fraîche. Montez le tout en chantilly au fouet . Ajoutez le sirop que vous avez choisi quand la chantilly est montée .

Montez la crème fraîche en chantilly

- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar pendant une minute.

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar

- Versez le lait sur le chocolat en morceaux. Bien mélangez.

Versez le lait sur le chocolat en morceaux

- Versez l’ensemble dans un siphon: n’oubliez pas de passer la préparation au travers d’un tamis en versant. Introduisez une cartouche de gaz. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau.

Versez l’ensemble dans un siphon

- Versez la préparation chaude dans le moule à l’aide du siphon et placez au frais pendant 10 minutes.

Versez la préparation dans le moule

- Démoulez le gâteau refroidi.

Démoulez le gâteau refroidi

- Coupez le gâteau en rectangles réguliers.

Coupez le gâteau en rectangles réguliers

- Dressez votre dessert accompagné de chantilly.

Dressez votre dessert accompagné de chantilly

- Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés.

Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés

Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx

Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx

Retrouvez « L’émission les carnets de Julie » et les étonnantes recettes, conseils, et astuces du chef Thierry Marx accompagné de Julie Andrieu tous les samedis à 16H15 sur France 3 !

Cuisinons ensemble ce samedi 10 décembre dans l’émission les carnets de Julie

Il y a quelques semaines, j’ai été contactée par l’émission « **Les carnets de Julie** » pour cuisiner une côte de veau basse température sauce forestière. Très heureuse de participer à cette émission très connue et de partager une fois encore ma passion, j’ai donc « squatté » la cuisine de mes amis Lyne et Jean-Louis pour réaliser le tournage en région parisienne. Je les en remercie encore…

J’ai accompagné ce plat de pommes de terre « croustifondantes » en clin d’œil au chef Thierry Marx qui coprésente « **Les carnets de Julie** » avec Julie Andrieu. Il est en effet l’inventeur de cette délicieuse recette de pommes de terre. Le chef Thierry Marx l’avait réalisée lors de l’émission Top Chef 2014 et il la sert toujours dans son restaurant parisien « Sur Mesure » (deux étoiles) sous le nom de pommes de terre croustillantes. La préparation de ces pommes de terre m’a particulièrement intéressée de par leur découpe particulière et par le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique et m’a vraiment donné envie d’y goûter. J’ai pris la liberté de les rebaptiser « croustifondantes » car je trouve que ce terme est plus

fidèle à leur texture si gourmande, très croustillante et moelleuse à la fois. Une véritable gourmandise! Merci au chef Thierry Marx pour cette recette extraordinaire.

Vous pourrez suivre l'entièreté de la recette **le samedi prochain 10 décembre à 16 h 10 Sur FR3**. Et vous retrouverez la recette en pas à pas sur le blog ce même samedi! Pour vous faire saliver à l'avance voici un petit aperçu de « La côte de veau basse température, sauce forestière et ses pommes de terre croustifondantes »…

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et

pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Et **une vidéo du making off** pour vous faire patienter!

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France 3, le samedi après midi, en compagnie de ces deux présentateurs de renom: Julie Andrieu et le chef Thierry Marx. Leur complicité à l'écran amène à l'émission un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx et de Raphaël Haumont (Maître de conférence en physico-chimie) qui ont su associer leurs deux passions à savoir science et cuisine. Vous apprendrez ainsi, au fil des émissions, les pourquoi et comment « ça marche » en cuisine de manière à éviter les erreurs dans vos réalisations culinaires. Tout cela dans le but d'aller encore plus loin et de pouvoir laisser libre cours à votre imagination.

Thierry Marx, Julie Andrieu

Raphaël Haumont, Thierry Marx et Julie Andrieu

Encore un petit mot de remerciement pour la boucherie parisienne « **Hugo Desnoyer** » qui m'a fourni ces délicieuses côtes de veau de lait si goûteuses. Toujours à la recherche de la perfection et passionné par son métier, Hugo Desnoyer fait un partie des stars dans le monde de la boucherie. Passé maître dans l'art de la maturation il vous propose les meilleurs produits et fournit des grandes tables comme le Palais de l'Elysée, Le Mandarin Oriental, l'Atelier Robuchon…Si vous n'habitez pas Paris vous pouvez même commander en ligne ces viandes exceptionnelles et vous les faire livrer en France et à l'étranger en moins de 24 heures.

Site internet d'Hugo Desnoyer: cliquez ici

Deux boutiques à Paris:

Hugo Desnoyer

45, rue Boulard 75014 Paris
► Téléphone : 01 45 40 76 67

28, rue du Docteur Blanche 75016 Paris
► Téléphone : 01 46 47 83 00

La vraie ratatouille niçoise

Voici enfin l'été et tous ses beaux légumes: la saison idéale pour une bonne ratatouille. Je vous livre donc la véritable recette, recette familiale que je tiens des parents de ma

tante Lucette: Joseph et Célesta ont tenu entre les années trente et soixante-dix un bar-restaurant dans le vieux Nice (le bar Carletto, rue Miraletti). Toute petite, j'y ai dégusté avec délice leur ratatouille, leurs farcis, la socca, les tripes à la niçoise, la pissaladière…

Le secret de la ratatouille tient dans la cuisson très douce des légumes qui doivent être cuits chacun séparément puis réunis pour compoter alors, toujours à feu doux, pendant quelques heures. Les légumes seront alors tellement fondants et concentrés en saveur!

Surtout pas de ratatouille à la cocotte minute comme j'ai pu en voir (gros sacrilège: ce sont des légumes bouillis mais rien à voir avec la recette originale!) ou de légumes cuits tous ensemble…

La recette n'est pas difficile techniquement : elle demande juste un peu de temps pour la découpe des légumes en dés et la surveillance de la cuisson. Mais quel résultat!

Je n'hésite pas à en faire une grosse quantité puis je congèle: le résultat est parfait.

Ingrédients:

Pour environ un kilo de ratatouille (8 personnes):

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- Trois gros oignons blancs ou jaunes (si vous n’aimez pas éplucher les oignons et pour éviter de pleurer, n’hésitez pas à acheter des oignons déjà coupés surgelés)
- 2 poivrons
- 8 belles tomates
- Huile d’olive
- Sel, poivre

Matériel:

- une poêle
- une sauteuse

Préparation:

- Épluchez les oignons et coupez les en lamelles fines ou en petits dés.

Émincez les oignons.

- Les faire revenir doucement avec un filet d’huile d’olive dans une poêle. Puis quand ils ont pris une belle couleur dorée versez les en attente dans la sauteuse.

- Coupez les courgettes en petits dés.

- Les faire revenir doucement avec un filet d’huile d’olive dans une poêle. Puis quand elles sont moelleuses

versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons.

- Coupez les aubergines en petits dés.

- Les faire revenir doucement avec un filet d’huile d’olive dans une poêle (vous aurez besoin d’un peu plus d’huile d’olive car les aubergines sont de véritables éponges…). Puis quand elles sont moelleuses versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons et les courgettes.

- Coupez les poivrons en petits dés.

- Les faire revenir doucement avec un filet d’huile d’olive dans une poêle. Puis quand ils sont cuits versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons, les courgettes, les aubergines.

- Coupez les tomates en petits dés.

- Les faire revenir doucement avec un filet d’huile d’olive dans une poêle. Puis quand elles sont cuites versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons, les courgettes, les aubergines et les poivrons.

- Maintenant que tous les légumes sont réunis laissez compoter à feu très doux en remuant de temps à autre pendant environ 4 heures, sans couvercle.
- Salez et poivrez en fin de cuisson.

Les petits plus:

- Facultatif: mon petit secret est d’ajouter lors du début du compotage une bonne louche de sauce tomate maison. (pour la recette cliquer **ici**).
- La ratatouille se mange également froide: cela vous fera une excellente salade si vous y ajoutez quelques feuilles fraîches de basilic et un peu de vinaigre balsamique.