Sabayon citron et limoncello

Voici un dessert que l'on a un peu oublié et c'est bien dommage car il est succulent et aérien… Je vous propose aujourd'hui mon sabayon citron et limoncello qui termine toujours avec un succès un bon repas!

Sabayon citron et limoncello

Ingrédients pour 3 personnes

- 120 g de jaune d'œuf
- 20 g de sucre semoule
- 80 g de vin blanc type chardonnay
- 20 g de limoncello

Pour les tranches de citron confits et séchés **(à préparer la veille)**

- un citron jaune
- 1 dl de limoncello
- 1 dl d’eau
- 150 g de sucre

Pour les zestes confits

- 60 g d’eau et 60 g de sucre
- zestes d’un citron jaune et d’un citron vert (donc vous aurez besoin en tout de 2 citrons jaunes et d’un citron vert). **Petite astuce**: quand vous prélevez les zestes d’un agrume et que vous n’en utilisez pas la chair emballez-le bien serré dans un film alimentaire hermétique et placez-le au frigo: cela protège le fruit et évite à l’écorce de durcir très rapidement rendant le fruit inutilisable…)

Matériel

- du film alimentaire

Préparation

Commencez par les citrons confits

- Lavez le citron et coupez-le en en tranches de 2 mm d’épaisseur **maximum**. Si vous avez une mandoline ou une trancheuse utilisez-les! La découpe sera bien plus fine et régulière qu’au couteau. Déposez-les au fur et à mesure dans un plat.

Coupez les citrons en tranches de 2 mm d’épaisseur maximum

- Faites bouillir l’eau, le limoncello et le sucre et versez le tout sur les citrons. Filmez et laissez retomber à température ambiante. Faites réchauffer le tout (sirop et tranches) et de nouveau filmez et laissez retomber à température ambiante: renouvelez l’opération encore 3 fois puis mettez au frais pendant 12 h.

Faites bouillir l’eau, le sucre et le limoncello

Versez le sirop sur les tranches de citron

Filmez et laissez infuser à température ambiante pendant 12 heures

- Le lendemain égouttez les tranches de citron et disposez-les sur un silpat (feuille en silicone anti adhésive). Mettez les tranches de citron à sécher pendant 3 à 4 heures à 90° au four. Puis à la sortie du four laissez retomber à température ambiante. Les tranches doivent être bien croquantes après refroidissement et elles se conservent facilement plusieurs jours dans une boite hermétique.

Placez les tranches de citron égouttées sur une surface anti adhèsive

Le jour même

- Zestez le citron jaune et le citron vert. Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d’eau et 60 g de sucre. Laissez cuire à feu doux environ 10 à 15 mn.

Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d’eau et 60 g de sucre

- Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc.

Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc

Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer.

- Battez les jaunes et le sucre de manière à bien blanchir le mélange. Vous devez voir la différence de couleur avant et après…

Battez les jaunes avec le sucre

Le mélange jaune et sucre

doit blanchir

- Puis ajouter la préparation vin blanc/ zestes de citrons mixés et mélangez.

Puis ajouter le vin blanc et mélangez

- Posez le récipient sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse. Ajoutez alors hors feu le bouchon de limoncello.

Fouetter sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient

La préparation doit avoir au moins doubler de volume; ajoutez alors le limoncello

Il ne reste plus qu’à verser le sabayon tiède dans vos coupes et ajoutez une tranche de citron séchée…C’est divin.

Sabayon citron et limoncello

Douceur de saumon et crevette (recette basse température)

Aujourd'hui petite assiette de la mer basse température qui allie saumon, crevette, salicorne sur un lit de mousseline de brocoli et une sauce très onctueuse et légère au vin blanc…Voici donc ma Douceur de saumon et crevette.

N'oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° avant de servir pour garder la chaleur de votre plat.

Douceur de saumon et crevette

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

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

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 dos de saumon d'environ 160 g chacun
- 12 crevettes entières (on se sert aussi des têtes pour les chips)
- huile olive
- sel et poivre

Pour la mousseline de brocoli

- une belle tête de brocoli
- beurre (10% du poids de brocoli cuits)
- sel et poivre

Pour le passe pierre (appelé aussi salicorne: vous en trouverez facilement chez votre poissonnier): il va amener un goût iodé et une note croquante à votre plat

- 50 g de passe pierre
- sel et poivre

Pour les champignons

- 250 g de shimeji (champignons japonais)
- beurre
- sel et poivre

Pour les oignons

- un oignon blanc
- farine
- huile de friture
- sel et poivre

Pour les chips de crevettes

- 50 g de riz collant (type sushi)
- 30 cl de fumet de poisson
- une cuillerée soupe de nuoc mam ou de soja
- 12 têtes de crevettes

Pour la sauce aérienne au vin blanc

- une cuillerée à soupe de moutarde (j’ai choisi de la Savora)
- 70 g de vin blanc sec
- 70 g de beurre fondu
- 50 g de jaune d’œuf

Matériel

- Si vous désirez une sauce encore plus aérienne il vous faudra un siphon. Sinon vous pouvez utilisez la sauce telle quelle. Je vous conseille les siphons de la marque ISI. Et pour savoir tout sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

NO PHOTO AVAILABLE

Préparation

- Pour les chips de crevettes: détachez les têtes des crevettes et réservez-les. Décortiquez les queues des crevettes.

Décortiquez les crevettes

- Mettez les crevettes sous vide et faites-les cuire sous vide à basse température à 53° pendant 15 minutes. Réservez au frais dans le sachet.

Mettre les crevettes sous vide

- Faites cuire le riz dans de l’eau et le fumet de poisson en y ajoutant les têtes de crevettes et une cuillerée à café de nuoc mam. Laissez bien cuire le riz: il doit devenir bien collant.

Faites cuire le riz dans de l’eau et le fumet de poisson

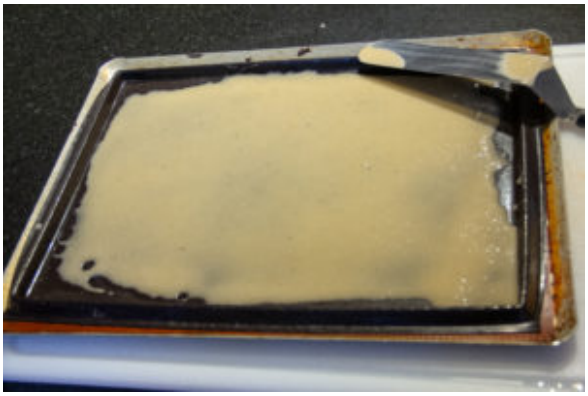
- Ôtez les têtes de crevettes et égouttez bien le riz. Rectifiez l’assaisonnement.

Ôtez les têtes de crevettes et égouttez le riz

- Mixez finement le riz.

Mixez finement le riz

- Étalez la pâte de riz finement à l’aide d’une spatule sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant environ 10 à 15 minutes. La pâte va former une plaque croustillante: au besoin retournez-la au trois quart de la cuisson.



Étalez la pâte de riz finement

- Votre plaque doit être bien cassante quelques minutes après sa sortie du four. Cassez la plaque obtenue en morceaux et réservez dans un boite hermétique. Vos chips sont prêtes.

Votre chips doit être bien cassante quelques minutes après sa sortie du four

- Pour la garniture de légume: coupez les sommités du brocoli et faites-les cuire à la vapeur.

Cuire le brocoli à la vapeur

- Mixez finement le brocoli avec 10% de son poids en beurre. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

Mixez le brocoli avec 10% de son poids de beurre

- Coupez les pieds des champignons.

Coupez les pieds de champignons

- Faites revenir les champignons quelques minutes avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson.

Faites revenir les champignons quelques minutes

avec un peu de beurre

- Faites également revenir la salicorne avec un peu de beurre juste quelques minutes: il faut q’elle garde son croquant. Ne salez pas car c’est une plante déjà très salée. Réservez.

Faites également revenir la salicorne avec un peu de beurre

- Coupez l’oignon en rondelles. Farinez les rondelles: cela permet d’en ôter une partie de l’humidité avant de les faire frire.

Coupez l’oignon en rondelles et farinez-les

- Faites frire les rondelles d’oignons et disposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Salez et

poivrez juste à la sortie du bain de friture.

Faites frire les rondelles d’oignons

- Mettez les morceaux de saumon sous vide après les avoir salés et poivrés. Faites-les cuire sous vide à basse température à 48° pendant 20 minutes. **Attention**: 8 minutes avant la fin de la cuisson du saumon rajoutez le sachet de crevettes déjà pré cuites que vous avez réservé.

Saumon sous vide

- **Pour la sauce**: elle est à réaliser au dernier moment si vous n’avez pas de siphon ISI. Sinon vous pouvez la préparer une heure avant et la maintenir au chaud (dans le siphon) dans un bain marie à 55°. Pour commencer faites fondre le beurre dans une casserole et ôtez du

feu.

Faites fondre le beurre

- Puis mélangez les jaunes d’œuf avec la moutarde et le vin blanc dans un grand bol que vous mettrez au bain marie (65°). Fouettez en permanence: le mélange va tripler de volume et épaissir progressivement. Vous devez obtenir la consistance d’une crème.

Fouettez en permanence

- Puis hors feu ajoutez le beurre fondu en un fin filet toujours sans cesser de fouetter.

Ajoutez le beurre fondu à la mousseline

- Utilisez immédiatement ou réservez au bain marie dans un siphon à 55°: dans ce cas versez la mousseline dans votre siphon et ajoutez deux cartouches (pour les siphons de 0,5 litre ou 1 litre). Pour plus de renseignements sur l'utilisation des siphons cliquez ici.

Versez la crème dans un siphon

Dressage

- Réchauffez vos garnitures (salicorne, brocoli, champignons). Sortez le saumon et les crevettes de leurs sachets. Disposez une belle cuillerée de purée de brocoli dans le fond de l'assiette. Puis disposez par dessus un morceau de saumon et 3 crevettes. Ajoutez les

champignons, les brins de salicorne, les anneaux d’oignons. Pochez trois points de sauce et terminez en dressant les chips.

Dressage: Douceur de saumon et crevette

Douceur de saumon et crevette