Gambas en robe d’oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température

Le saumon à l’oseille est un plat emblématique et légendaire de la gastronomie française que l’on doit à la non moins célèbre maison Troisgros.

Après avoir vu le chef Thierry Marx revisiter cette recette lors de l’émission « Les carnets de Julie » j’ai eu envie d’adapter ce plat en réalisant une belle entrée à base de Gambas en robe d’oseille de mon jardin. C’est la pleine saison de l’oseille donc on en profite pleinement. En plus c’est un pur délice!

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.

Gambas en robe d’oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 20 gambas
- un bouquet de feuilles d’oseille (12 feuilles pour les gambas et le reste pour la salade en garniture)
- huile d’olive
- citron vert (jus et zeste pour la marinade)

Pour la sauce

- deux grosses échalotes
- 20 cl de Noilly Prat: c’est un un vermouth français, c’est-à-dire un apéritif à base de vin blanc et d’un mélange secret de plantes aromatiques
- 20 g de beurre
- un petit glaçon d’eau minérale

Pour la salade d’oseille

- feuilles d’oseille
- huile d’olive: choisissez-en une de très bonne qualité, bien fruitée
- sel, poivre
- citron vert: une cuillerée à café de jus

Matériel

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.

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 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”**

Home de Multivac

- 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:

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

Décortiquez les gambas.

- Enlevez la tête des gambas en prenant soin d’ôter en même temps le petit boyau. Pincez la tête entre vos doigts et tirez doucement; le petit boyau vient avec la tête.

Tête et petit boyau

- Puis ôtez les pattes du restant de la carapace. Terminez en ôtant la carapace qui s’enlève facilement. Faire de même avec les autres gambas. Ne jetez pas les têtes: utilisez-les pour réaliser une bonne sauce ou bisque.

Décortiquez les gambas

- Versez un petit filet d’huile d’olive et les zestes et le jus du citron vert sur les gambas. Mélangez bien. Réservez au frais pendant une heure;

Versez un petit filet

d’huile d’olive et les zestes de citrons verts sur les gambas

- Blanchissez 20 feuilles d’oseille. Pour cela plongez-les dans une casserole d’eau bouillant juste quelques secondes. Procédez une feuille à la fois (contrairement à la photo où il y en a deux…): plongez une feuille et retirez-la aussitôt à l’aide une petite passoire.

Plongez les feuilles d’oseille dans l’eau bouillante très rapidement

- Aussitôt immergez cette feuille dans un bol d’eau bien froide pour stopper la cuisson. Faites de même avec les 19 autres feuilles.

Rafraîchissez les feuilles

d’oseille

- Égouttez-les sur un papier absorbant et réservez-les.

Égouttez les feuilles d’oseille

- Et maintenant on habille les gambas pour le dîner…Roulez délicatement chaque gambas dans une feuille après en avoir ôté la tige centrale.

Ôtez la tige centrale des feuilles d’oseille

Roulez délicatement chaque gambas dans une feuille d’oseille

La cuisson des gambas:

- Mettez sous vide les gambas.

Mettez sous vide les gambas

- Cuisez les gambas basse température à 52° pendant 20 mn.

Anova sous vide circulator

Pendant que les gambas cuisent préparez la sauce et la chiffonnade d’oseille.

- Hachez les échalotes finement.

Taillez l’échalote en tous petits dés

- Versez les échalotes ciselées avec le Nouilly Prat dans une casserole et faire réduire le tout.

Versez les échalotes ciselées avec le Nouilly Prat dans une casserole et faire réduire le tout

- Hors feu ajoutez le petit glaçon d’eau minérale; laissez-le fondre en mélangeant puis ajoutez le beurre. Émulsionnez bien avec un petit fouet.

Émulsionnez bien avec un petit fouet

- Passez la sauce au travers d’un chinois. La sauce est prête. Au besoin gardez-la au chaud au bain marie. Personnellement j’adore les échalotes donc j’en garde un peu que je mélange dans la chiffonnade d’oseille que vous allez préparer en garniture.

Passez la sauce au travers d’un chinois

Il ne reste plus qu’à préparer la chiffonnade d’oseille.

- Coupez les feuilles d’oseille crues restantes en fines lamelles. Mélangez-les avec un peu d’huile d’olive, le jus de citron vert, du sel et poivre et éventuellement un peu d’échalotes restantes de la sauce.

Mélangez les feuilles d’oseille avec un peu d’huile d’olive, le jus de citron vert, du sel et poivre

Il n’y a plus qu’à dresser…

- Sortez les gambas du bain de cuisson et ôtez-les du sachet. Un peu de sauce dans le fond du plat, les gambas et la chiffonnade d’oseille…Très très bon et pas difficile à faire!

Gambas en robe d’oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température

Gambas en robe d’oseille, sauce au Noilly Prat, cuisson basse température

---

Soufflé de saumon à l’oseille

Le saumon à l’oseille est un plat gastronomique français emblématique que le chef Pierre Troisgros a crée en 1962. Et c’est enfin la saison de l’oseille: je viens juste d’en cueillir les premières feuilles dans mon petit potager. Comme j’adore cette association saumon et oseille, j’ai eu envie de revisiter ce plat en le présentant sous forme de soufflé. Voici donc mon Soufflé de saumon à l’oseille!

Soufflé de saumon à l’oseille

Ingrédients pour 4 personnes

- 30 g de saumon fumé et une petite tranche entière
- 30 g de saumon frais
- environ 100 g de feuille d’oseille. Vous aurez besoin de 40 g de feuilles d’oseille pour le soufflé et 40 g pour la chiffonnade, feuilles d’oseille dont vous aurez ôter la tige centrale…
- 10 g d’échalote ciselée
- 40 g de parmesan râpé
- 75 g de beurre (50 g et 25 g)
- 50 g de farine
- 25 cl de lait
- 4 jaunes d’œuf et 5 blancs
- sel, poivre
- huile d’olive
- vinaigre parfumé au citron

Préparation

- Ciselez l’échalote.

Ciselez l’échalote

- Coupez le saumon frais et le saumon fumé en petits morceaux (n’oubliez pas de garder une tranche entière de saumon fumé pour le dressage).

Coupez le saumon fumé et le saumon frais en petits morceaux

- Ôtez la tige centrale des feuilles d’oseille et ciselez les feuilles grossièrement. Gardez la moitié des feuilles (40 g)pour la chiffonnade que l’on préparera au dernier moment.

Ôtez la tige centrale des feuilles d’oseille

- Faites revenir l’échalote à la poêle avec un peu de beurre puis rajoutez le saumon frais et le saumon fumé.

Faites revenir l’échalote à la poêle avec un peu de beurre puis rajoutez le saumon frais et le saumon fumé

- Puis ajoutez les feuilles de d’oseille (20 g).

Puis ajoutez les feuilles de d’oseille

- Versez alors le lait et portez à ébullition. A ébullition stoppez le feu et recouvrez la casserole de film alimentaire pour laisser la préparation infuser pendant 15 mn.

A ébullition stoppez le feu et recouvrez la casserole de film alimentaire

- Puis mixez le tout en ajoutant le parmesan râpé.

Puis mixez le tout en ajoutant le parmesan râpé

Pendant ce temps préparer la base du soufflé:

- Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et laissez cuire 2 mn.

Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole

Laissez cuire 2 mn

- Ajoutez alors la préparation mixée (lait, saumon, oseille, parmesan). Mélangez en permanence pour éviter la formation de grumeaux. Laissez cuire toujours en remuant pendant environ 5 mn. La sauce doit avoir la consistance d’une béchamel. Salez et poivrez.

Mélangez en permanence pour éviter la formation de grumeau

- Laissez refroidir légèrement et ajoutez les jaunes d’œuf un par un à l’aide d’une spatule.

Laissez refroidir légèrement et ajoutez les jaunes d’œuf un par un à l’aide d’une spatule

- Montez alors les blancs en neige.

Montez les blancs d’oeuf en neige

- Incorporez délicatement les blancs à l’appareil à soufflé.

Incorporez délicatement les blancs à l’appareil à soufflé

- Versez 20 g de feuilles d’oseille ciselées dans l’appareil à soufflé. Mélangez bien et mettez la préparation dans une poche à douille.

Ajoutez l’oseille

Mettez la préparation dans une poche à douille

- Beurrez les moules à soufflés à l’aide d’un pinceau et remplissez-les aux 3/4 avec la préparation.

Beurrez les moules à soufflés à l’aide d’un pinceau

Remplissez-les aux 3/4 avec la préparation

- Enfournez à 200° pendant 25 mn. Surtout n’ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson.

Enfournez les soufflés à 200° pendant 25 mn

Dressage

- Mélangez le restant (40 à 50 g) des feuilles d’oseille coupées en chiffonnade avec l’huile d’olive et le vinaigre. Salez et poivrez. Puis détaillez la tranche de saumon fumé en lanières de manière à les enrouler sur elles mêmes pour former des petites fleurs.

Mélangez le restant des feuilles d’oseille coupées en chiffonnade avec l’huile d’olive et le vinaigre

- Dressez la chiffonnade d’oseille et une fleur de saumon fumé sur l’assiette.

Dressez la chiffonnade d’oseille et une fleur de saumon fumé sur l’assiette

Quand les soufflés sont prêts disposez-les à côté de la chiffonnade et servez immédiatement: les soufflés ne souffrent pas de retard!

Soufflé de saumon à l’oseille