Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé

L’originalité de cette recette savoureuse est l’utilisation du siphon pour obtenir une mousse à base de céleri comme vous n’en avez jamais mangé! A la fois subtile et légère comme un nuage, elle se marie admirablement avec les Saint Jacques, la douceur acidulé de la réduction et le croquant des pignons. Goûtez-la et vous serez emballés: vous ne verrez plus le céleri rave de la même manière!

Saint Jacques poêlées , mousse aérienne au céleri, sel fumé

Difficulté: un peu technique… Attention à la cuisson de la réduction de vin jaune.

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 Saint Jacques (pour une entrée prévoyez 3 Saint Jacques par personnes et 5 pour un plat)
- pignons de pin

1/Pour la mousse de céleri

- crème fraîche liquide (environ 1 litre): il faut compter 2 dl de crème pour 150 grammes de céleri
- lait (environ 1/2 litre): il faut compter 1 dl de lait pour 150 grammes de céleri
- un céleri rave (un céleri pèse environ 1 kg)
- sel fumé (en vente sur le site : estore.thiercelin.com)

Ingrédient pour la mousse de céleri

2/Pour la réduction

- 20 cl de vin jaune (voir explications sur ce vin en fin d’article)
- 25 g de sucre

Ingrédients pour la réduction

Matériel

- Un siphon de 1 litre (Gourmet Whip ou Thermo Whip). Voir l’article sur les siphons en cliquant ici

Préparation

- Versez les pignons à sec dans une poêle bien chaude. Faites les bien griller et réservez.

Versez les pignons à sec dans une poêle bien chaude

Les pignons sont grillés

- Préparons la réduction: versez le vin et le sucre dans une casserole et réduire doucement. Il doit rester environ 10 cl d'un liquide un peu sirupeux. Goûtez souvent et faites régulièrement un test en versant une goutte sur une surface froide : quand elle ne s'étale plus, c'est prêt. L'erreur à ne pas commettre: une préparation trés chaude étant beaucoup plus liquide que lorsqu'elle est froide ou à température ambiante, on a tendance à continuer la cuisson: on fait alors un caramel qui peut être assez amer.

Chauffez le vin avec le sucre

- Versez la réduction refroidie dans une pipette et conservez à température ambiante en attendant le dressage.

Versez dans une pipette

- Ôtez l’écorce du céleri à l’aide d’un grand couteau.

Ôtez l’écorce du céleri à l’aide d’un grand couteau.

- Coupez le céleri en tranches puis en bâtonnets. Puis détaillez les bâtonnets en petits cubes: plus les cubes seront petits et réguliers plus la cuisson sera courte et uniforme.

Détaillez le céleri en

petits cubes

- Versez les dés de céleri dans une casserole avec le lait et la crème: le liquide doit recouvrir les dés de céleri à hauteur. Faire cuire à feu doux **à couvert** environ 30 minutes (pas trop chaud sinon le mélange crème et lait va attacher au fond de la casserole). Les dés de céleri doivent être bien tendres en fin de cuisson.

Cuire le céleri dans le mélange crème lait.

- En fin de cuisson salez avec le sel fumé et poivrez . Mixer le tout finement: idéalement passez d'abord au mixeur puis finissez au mixeur plongeant. Avec un céleri entier vous allez obtenir plus d'un litre de préparation: vous en aurez donc plus que vous n'en aurez besoin pour la recette. Vous pouvez congeler le surplus ou en faire une excellente soupe en lui ajoutant un peu de bouillon de volaille, des croûtons et des petits lardons par exemple.

Salez avec le sel fumé et poivrez.

- Passez la crème obtenue au chinois de manière à ôter toutes particules avant de verser la préparation dans votre siphon.

Passez la crème obtenue au chinois

- Versez la préparation dans le siphon. Ne remplissez jamais votre siphon au delà de sa capacité (exemple pour un siphon d’un litre ne remplissez jamais plus qu’un litre même si vous pouvez encore verser de votre préparation!).

Versez la crème de céleri dans le siphon

- Vissez le bouchon du siphon puis la douille et insérez deux cartouches si vous avez un siphon d’un litre, une seule pour un siphon d’un demi litre.
- Réservez: suivant le type de siphon la méthode sera différente. Si vous utilisez un Thermo Whip la chaleur se conserve bien pendant 3 heures mais il ne peut être réchauffé au bain marie. Si vous utilisez un Gourmet Whip vous pourrez préparer la préparation à l’avance et la ramener à température dans un bain marie à 65°. Pour d’autres précision sur l’utilisation des siphons voir l’article sur les siphons en cliquant ici

Réservez à feu doux au bain marie votre Gourmet Whip

Dressage:

- Au dernier moment chauffez une poêle avec un peu d'huile d'olive. Quand la poêle est bien chaude, déposez délicatement les Saint Jacques et cuire 2 mn de chaque côté. Pour obtenir une belle coloration ne touchez plus les Saints Jacques sauf pour les retourner ou les ôter de la poêle. Salez, poivrez pendant la cuisson.

Poêlez les saint jacques

- Pendant la cuisson des Saint Jacques, versez la mousse

de céleri dans chaque assiette à l’aide du siphon (Attention si vous avez réchauffer votre siphon, il est chaud! Donc protégez vous les mains.).

Tapissez le fond de l’assiette avec la mousse de céleri

- Puis déposez les Saint Jacques harmonieusement sur la mousse. Assaisonnez chaque Saint Jacques avec un peu de sel fumé.

Disposez les Saint Jacques sur la mousse

- A l’aide de la pipette déposez des petits points de réduction à la fois sur les Saints Jacques mais aussi sur la mousse.

- Terminez le dressage avec les pignons.

Le petit plus:

- N’hésitez pas à préchauffer vos assiettes de présentation au four à 60° : elles conserveront mieux la chaleur le temps que vous finissiez le dressage.
- Vous obtiendrez certainement plus de mousse de céleri que vous n’en aurez besoin pour la recette: vous pouvez congelez le surplus pour une utilisation ultérieure.
- Mais vous pouvez également réaliser des flans de céleri en rajoutant des œufs entiers battus à la préparation (Pour 300 gr de purée de céleri comptez 2 à 3 œufs; graissez des ramequins, y verser l’appareil et cuire au bain-marie à 190°C pendant 35 à 40 minutes).
- Le vin jaune est un vin blanc de grande garde, sec et capiteux, spécialité vinicole des vignerons du Jura. Il est élaboré de façon très particulière et surnommé l’or du Jura: le raisin est vendangé le plus mature et le plus tardivement possible, dans la seconde quinzaine d’octobre. Le moût de raisin pressé en cuve, après décantation et fermentation complète, est transformé en vin blanc sec selon les techniques de vinification traditionnelle des vins blanc du Jura. Le vin blanc obtenu est amené à maturité: il vieillit obligatoirement pendant une durée légale de 6 ans et 3 mois en fût de chêne. Au terme de ces 6 années de maturation en fût, le vin jaune est mis en bouteille originale appelée « clavelin », dans lesquelles il se conserve durant 50 ou 100 ans voire pendant plusieurs siècles pour les grands millésimes, tout en gardant et amplifiant toutes ses qualités. Une bouteille ouverte peut également se conserver sans s’altérer pendant plusieurs mois, voire années

---

Chantilly à l’amande

La chantilly au siphon est très facile à réaliser et se garde plusieurs jours au frigo à l’abris du siphon. J’aime les parfumer avec des sirops plutôt que du sucre en poudre. D’abord vous pouvez varier les goûts aisément. Ensuite sur le plan pratique, vous n’avez plus à filtrer la crème parfumée au sirop avant de la verser dans le siphon puisque tous les éléments sont liquides et ne risquent pas de boucher la buse…

Essayez avec des parfums comme la pinna colada, la violette ou la rose c’est délicieux! Il existe beaucoup de saveurs différentes en sirop: n’hésitez pas à tester des saveurs étonnantes et savoureuses. Si vous avez du mal à trouver des saveurs qui sortent des sentiers battus visitez le site des sirops Monin en cliquant ici.

Chantilly

Difficulté: facile

Ingrédients

1/Pour la chantilly

- 1 dl de sirop à l’amaretto (la marque Monin est une très bonne marque de sirop; si vous avez l’opportunité de la trouver n’hésitez pas!)
- 4 dl de crème fraîche liquide

2/Pour les sablés

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l’avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d’œuf: vous n’aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille

Préparation:

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.
- Versez le mélange dans un siphon d’un demi litre (ou un litre).
- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.

- Insérez la capsule de gaz dans le porte cartouche et vissez le tout au bouchon. Si vous utilisez un siphon d’un demi litre une capsule de gaz suffit. Pour un siphon d’un litre mettre deux capsules de gaz.
- Vous désirez plus d’informations sur le siphon: cliquez ici et pour le remplissage regardez la vidéo ci dessous:

Le petit plus:

Vous pouvez également parfumer la chantilly en infusant des plantes dans la crème fraîche (menthe, verveine…).Vous en trouverez un exemple dans la recette suivante de ce blog: Canelé en rosace de betterave et fraise, chantilly verveine

---

Méli mélo de calmar, crémeux de pommes de terre aux œufs de saumon

Ce plat servi tiède en entrée ou chaud en plat de résistance,vous étonnera par ses parfums et surtout par la légèreté du crémeux de pommes de terre réalisé au siphon. Cela donne une texture à la fois onctueuse et aérienne à la purée qui est absolument extraordinaire!
Pour plus de précisions sur la technique et l’utilisation du siphon cliquer ici.

Méli mélo de calmar, mousse légère de pommes de terre aux œufs de saumon

Difficulté: technique en ce qui concerne le crémeux de pommes de terre

Ingrédients (pour 4 personnes)

1. **Pour le méli mélo de calmar:**

- un poivron rouge et un jaune (pour amener de la couleur en plus des parfums)
- 4 corps de calmar
- 2 cà s de jus de citron
- 1 c à s de vinaigre balsamique (si possible un vinaigre type crème balsamique)
- 1 grosse échalote
- huile olive
- sel
- poivre

méli mélo de calmar: ingrédients

2. **Pour le crémeux de pommes de terre:**

- 400 g de pommes de terre
- 4 dl de fond de volaille
- 3 dl de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- un bouquet grani (poireau, laurier, thym, persil)
- un oignon
- une pincée de gros sel

crémeux de pommes de terre: ingrédients

Matériel:

- un siphon de 1 litre
- un **chinois**
- un **cercle** (pour le dressage)

Préparation:

1. Pour le méli mélo de calmar

- Épluchez et ciselez l'échalote très finement.

Taillez l'échalote en tous petits dés

- Coupez les poivrons en tous petits dés.

Coupez les poivrons en tous petits dés

- Faire de même avec les corps de calmar.

Coupez le calmar en petits dés

- Dans une poêle faire revenir l’échalote 2 mn avec un peu d’huile d’olive.

Faire revenir l’échalote

- Ajoutez les dés de poivrons et cuire 5 mn.

Ajoutez les poivrons

- Ajoutez les dés de calmar et cuire 2 mn (le calmar cuit extrêmement vite) tout en remuant en permanence.

Ajoutez les ds de calmar

- En fin de cuisson déglacez avec le jus de citron et le vinaigre balsamique. Bien mélanger. Salez et poivrez.

Déglacez avec le citron et la crème balsamique

- Retirez du feu et filtrez le jus.

Filtrez le jus de cuisson et de déglaçage

- Réservez le méli mélo à température ambiante.
- Versez le jus de cuisson dans une petite casserole et faire réduire jusqu'à ce que le jus soit un peu sirupeux et réservez dans une pipette ou un petit flacon..

Réduire le jus de cuisson des calmars

2. Pour la mousse légère de pommes de terre:

- Epluchez l'oignon et l'émincer tres finement.

Taillez l'oignon très finement

- Épluchez les pommes de terre et les tailler aussi en petits cubes.

Taillez les pommes de terre en petits cubes

- Dans une casserole faire fondre le beurre, ajoutez les oignons 2 à 3 mn à feu doux. Cuire sans coloration.

Faire revenir l’oignon avec le beurre

- Ajoutez les dés de pommes de terre aux oignons et faire revenir doucement sans coloration 2 mn de plus.

Ajoutez les dés de pommes de

terre

- Ajoutez alors le fond de volaille et le bouquet garni et une petite pincée de gros sel. Les pommes de terre doivent être recouvertes à hauteur par le fond.

Ajoutez le fond , le bouquet garni et les gros sel

- Cuire environ 20 mn à feu doux. Le temps de cuisson dépendra de la taille de vos petits cubes: plus ils seront gros plus le temps de cuisson sera long.Vérifiez la cuisson à l’aide d’une petite pointe de couteau: les pommes de terres doivent être tendres et le fond complètement absorbé.

Fin de cuisson des pommes de terre: le fond est absorbé.

- Chauffez la crème au micro onde.

- Puis passez les pommes de terre et oignons au mixeur plongeant avec la crème chaude pour bien lisser la préparation. Important: procédez par petits accoups sinon les pommes de terres deviendront collantes ce qu’il faut absolument éviter (en termes techniques on dit que la purée corde): pour éviter cela il faut que les pommes de terre soient encore chaudes et la crème soit réchauffée au micro onde avant de mixer.

Mixer les pommes de terre et la crème réchauffée

- La purée doit être à la fois crémeuse et faire le ruban.

Purée crémeuse

- Passez la préparation au chinois (opération indispensable avant de verser dans le siphon!).

Filtrez le crémeux de pommes de terre

- Mettre la préparation dans le siphon, secouez.

- Si vous n’utilisez pas de suite le siphon placez-le au bain marie à 40° en attendant de dresser (si vous avez un Gourmet Whip). Si vous avez un Thermo Whip votre siphon gardera la chaleur pendant plusieurs heures: pour plus de précisions voir le lien sur les siphons: cliquez ici).

Dressage:

Nous avons donc les éléments suivants:

- le siphon de crémeux de pommes de terre
- le méli mélo de calmar
- les oeufs de saumon
- le jus de déglaçage réduit des calmar

- Dans une assiette creuse déposez un cercle au milieu. Préférez une assiette creuse ou un bol car le crémeux s’étalera trop si vous choisissez une grande assiette.

- Tout autour du cercle déposez le méli mélo de calmar.

déposez autour du cercle le méli mélo

- Puis remplissez l’intérieur du cercle avec le crémeux de pommes de terre.

remplissez le cercle avec le crémeux de pommes de terre

- Déposez sur le crémeux une cuillerée d’œufs de saumon…

Déposez une cuillerée d’œufs de saumon au centre

- Disposez des petits points de jus de déglaçage sur la purée autour des œufs et sur le méli mélo: il apportera une petit touche d’acidité.

à l’aide de la pipette déposez des gouttes de jus déglacé

- Ôtez le cercle et dégustez!

Pina Colada au siphon

Les amateurs de cocktails apprécieront toujours cette boisson où le lait de coco, le rhum et le jus d’ananas constituent un mélange exotique parfait. Cette recette au siphon lui apporte une texture mousseuse ainsi qu’une touche aérienne originale qui étonnera et ravira tous vos convives.
L’avantage du siphon est que vous pouvez la préparer à l’avance pour vous consacrer tranquillement à vos invités.

Pina Colada au siphon

Difficulté: un peu technique, matériel spécial nécessaire

Ingrédients (5/6 personnes)

- 2 dl de jus d’ananas. Si vous avez une centrifugeuse préférez le jus d’ananas frais: le résultat sera incroyablement meilleur. Un bel ananas vous donnera environ 4 à 5 dl de jus.
- 1 dl de lait de coco
- 0,7 dl de rhum
- 0,3 dl de sirop de canne
- 3 feuilles de gélatine de 2 gr
- morceaux d’ananas pour la décoration

ingrédients

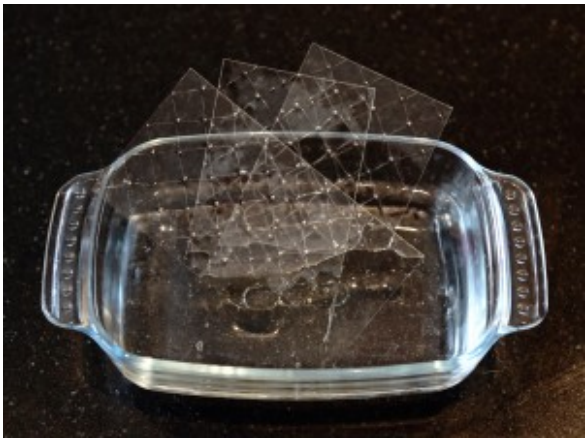
Matériel:

- un siphon de 0,5 litre et une cartouche de gaz
- thermomètre de cuisson
- un entonoir
- verrines
- un chinois ou passoire fine

matériel

Préparation : pour plus d’informations sur les siphons voir l’article « Siphon: comment bien l’utiliser »

- Hydratez les feuilles de gélatine: mettez les dans un petit récipients et couvrez les d’eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Versez tous les ingrédients sauf le rhum dans une casserole et faire chauffer trés doucement: votre liquide ne doit pas dépasser 45°. Donc utilisez un thermomètre de cuisson !

Ne pas dépasser 45°

- Il est important de respecter la température donnée car la gélatine n’aime pas les liquides trop chauds et ne doit pas bouillir car elle perd alors une bonne partie de son pouvoir gélifiant.
- Entre 40 et 45° ajoutez la gélatine préalablement essorée hors du feu (serrez bien les feuilles devenues molles dans votre main).

ajoutez la gélatine ramollie

- Mélangez bien à l’aide d’un petit fouet ou d’une fourchette et ajoutez le rhum.

ajoutez le rhum

- Filtrez votre préparation avant de la verser à l’aide de l’entonnoir dans le siphon: cette opération est essentielle pour enlever toutes particules (fibres d’ananas, petits morceaux de gélatine non fondue …) afin de ne pas boucher l’orifice de sortie de votre siphon.

opération obligatoire: filtrez la préparation

- Versez la préparation dans le siphon et vissez le capuchon et la douille.
- Insérez votre cartouche de gaz.
- Secouez le siphon, tête en bas 5 ou 6 fois pour bien mélanger. Si vous utilisez un siphon pour la première fois regardez la vidéo suivante qui vous montre comment le remplir.
- Réservez au frigo, siphon couché à l'horizontale, pendant au moins 6 h en secouant régulièrement le siphon.

Dressage:

- Préparez vos verrines sur le plan de travail.
- A l'aide du siphon, tête en bas , remplissez chaque verrine et décorez avec des morceaux d'ananas.
- Servez avec une petite cuillère.