Ratatouille croquante ensoleillée

Cette ratatouille, un peu différente de la ratatouille traditionnelle, est à la fois très croquante et légère car beaucoup moins chargée en huile. En effet le mode de cuisson est différent : les légumes ne sont pas confits dans l'huile mais juste revenus à la poêle. Elle peut être servie en entrée froide, en accompagnement d'un poisson ou viande ou même en petite verrine lors d'un apéritif. On y retrouve tous les légumes de la recette traditionnelle sauf les oignons, remplacés ici par du fenouil. Essayez-la et vous allez l'adorer!

Je n'y mets pas d'ail mais vous pouvez en ajouter une gousse, si vous le désirez, en la mixant avec l'aubergine.

Pour les puristes qui préfèrent la vraie ratatouille niçoise cliquez ici.

Ma ratatouille croquante du soleil

Ingrédients: pour 6 à 8 coupes

- un petit fenouil
- une petite courgette
- un poivron rouge
- 2 tomates
- un demi citron confit au sel
- deux aubergines
- huile d’olive
- origan
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les aubergines en deux. Incisez la chair en surface à l’aide d’un petit couteau en dessinant des croisillons. Puis laquez-les d’un peu d’huile d’olive à

l’aide d’un pinceau. Saupoudrez de sel , poivre et d’origan.

Coupez les aubergines en deux

- Passez au four à 170° pendant 50 mn.

Enfournez l’aubergine à 180° pendant une heure

- A la fin de la cuisson prélevez la chair des aubergines à l’aide d’une cuillère.

Prélevez la chair cuite de l’aubergine

- Mixez la chair des aubergines finement. Rectifiez l’assaisonnement.

Mixez l’aubergine avec le jus de citron

- Mettez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.

Mettez la préparation aux

aubergines dans une poche à douille et réservez au frais

- Détaillez le fenouil en fine brunoise.

Détaillez le fenouil en fine brunoise

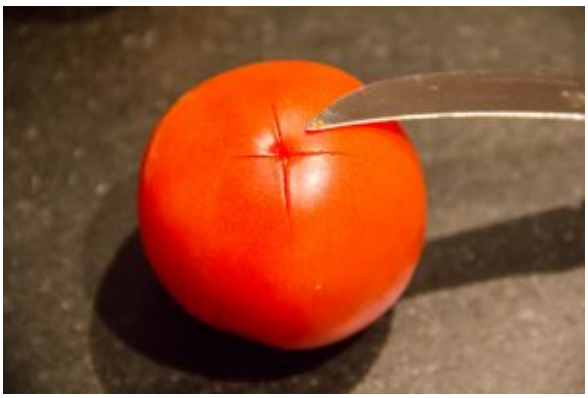
- Prélevez des lamelles un peu épaisses de courgette (avec un côté peau). Coupez-les en très fine brunoise. N’utilisez pas le cœur de la courgette: cette partie contient les graines qui ne sont pas intéressantes sur le plan gustatif. Il vous en faut environ 100 g à 150 g de brunoise.

Coupez environ 100 g de courgette en petits dés

- Faites de même avec le poivron rouge: taillez-le en trés fine brunoise.

Détaillez le poivron en fine brunoise

- A l’aide d’un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate.



A l’aide d’un petit couteau tracez une petite croix sur la base de chaque tomate

- Plongez-les dans une casserole d’eau bouillante pendant deux ou trois minutes.

Plongez les tomates dans de l’eau bouillante

- Puis mondez les tomates: ôtez-en la peau qui doit se décoller facilement. Coupez-les en quatre et ôtez-en les graines. Comme pour les poivrons, la courgette et le fenouil coupez les tomates en toute petite brunoise.

Pelez les tomates et ôtez les pépins

- Pour finir faites de même avec le citron confit.

Faites de même avec le citron confit

- Faites revenir les dés de fenouil dans une poêle avec de l’huile d’olive. Salez au fur et à mesure que vous ajoutez les autres ingrédients. Cuire quelques minutes.

Faites revenir les dés de fenouil dans une poêle avec de l’huile d’olive

- Puis ajoutez les dés de poivron et les dés de courgette. Cuire 5 minutes.

Puis ajoutez les poivrons et les dés de courgette

- Ajoutez enfin les tomates en dés et le citron confit. Cuire encore 2 à 3 minutes. Rectifiez l’assaisonnement en sel et en poivre. L’ensemble doit rester croquant.

Ajoutez enfin les tomates en dés et le citron confit

Dressage

Tous les éléments sont prêts: il ne reste plus qu’à dresser dans vos verrines ou cocottes individuelles.

- Déposez un peu de légumes au fond de chaque verrine.

Déposez un peu de légumes au fond de chaque verrine

- Puis pochez la purée d’aubergine.

Puis pochez la purée d’aubergine

- Rajoutez un couche de légume. Terminez par une petite touche de purée d’aubergine et décorez avec une ou deux feuilles de basilic ou des petites feuilles de fenouil…

Ma ratatouille croquante du soleil

Ma ratatouille croquante du soleil

Ma ratatouille croquante du soleil

Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

Cyril Lignac nous propose dans l’émission « Le meilleur pâtissier » de ce mercredi 19 octobre de revisiter le cheesecake. En voici ma version très girly.

Pour cette recette un peu technique il vous faudra réaliser:

- une pâte sablée
- une crème à cheesecake
- des zestes de citron vert confits
- une chantilly à la fraise

Si chaque préparation ne pose pas de problème technique particulier, le montage des tartelettes vous demandera un matériel spécial et un peu de dextérité. J’ai essayé de vous donner le plus d’explications possibles pour éviter certains écueils…

Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

Ingrédients: pour 8 tartelettes

Pour la crème du cheesecake

- 90 g de crème liquide entière
- 3 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 2 g de gélatine (une feuille)
- 10 g de beurre pommade
- menthe fraîche
- zestes d'un citron vert et la moitié de son jus
- 165 g de Philadelphia
- coulis de fraise (au rayon frais vers les pâtes sablées, feuilletées, etc ou en bocaux au rayon pâtisserie). Vous en aurez besoin également (une cuillerée à soupe) pour la chantilly.

Pour le glaçage des boules de crème

- gelée de coing et un peu d’eau

Zestes de citron vert confits

- un citron vert (zeste et jus)
- 150 g d’eau
- 150 g de sucre

Pour le sablé:

- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d’amande
- 20 g d’œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux
- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte (j’utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire)
- puis encore 65 g de beurre pommade

Pour la chantilly fraise

- 150 g de crème liquide entière bien froide
- 50 g de mascarpone bien froid
- une cuillerée à soupe de coulis de fraise
- 2 gouttes de colorant rouge
- quelques gouttes de jus de citron

Décoration

- fraises fraîches (juste l’extrémité pointue pour en faire des tout petits chapeaux)
- des fleurs roses en sucre (chez Alice Délice par exemple)

Matériel

- poche à douille
- moules à demi sphère de 3 cm de diamètre

moule-mini-demi-sphere

- une cuillère à pomme parisienne (d’un diamètre de 1 cm)

Cuillère à pomme parisienne

- Cercles à tarte rectangulaires de 124 x 43 x 30mm

cercle à tarte rectangulaire

- **une grande spatule: absolument nécessaire pour déplacer les tartelettes qui sont assez fragiles et ne peuvent être prises avec les doigts sous peine de se casser.**

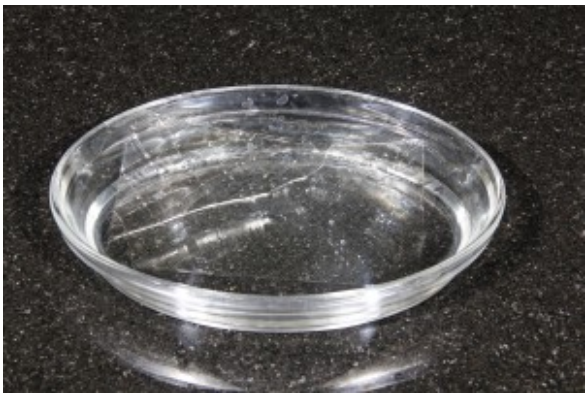
une grande spatule: absolument nécessaire pour déplacer les tartelettes qui sont assez fragiles et ne peuvent être prises avec les doigts sous peine de se casser

Préparation:

Pour la crème à cheesecake

Commencez par la crème à cheesecake car il va falloir la passer au congélateur deux fois.

- Faites tremper votre gélatine dans de l’eau froide.



Mouillez la gélatine

- Amenez la crème à ébullition et plongez-y les feuilles

de menthe. Coupez le feu et filmez la casserole. Laissez infuser 20 mn. Puis passez la crème dans une passette en écrasant bien les feuilles de menthe.

Amenez la crème à ébullition et plongez-y les feuilles de menthe.

Coupez le feu et filmez la casserole

- Fouettez les jaunes et le sucre: le mélange doit blanchir.

Fouettez les jaunes et le sucre: le mélange doit blanchir

- Ajoutez la crème parfumée à la menthe (mais débarrassée des feuilles) au mélange jaune sucre et remettre à chauffer. Comme pour une crème anglaise ne dépassez pas 85°. Le mélange doit napper la cuillère et si vous passez le doigt sur la spatule vous devez pouvoir faire un trait qui ne se recouvrira pas de crème si vous penchez votre spatule.

Cuire comme une crème anglaise

- Ajoutez la gélatine essorée entre vos doigts à la crème chaude. Versez le tout sur le Philadelhia. Mélangez vivement.

Ajoutez la gélatine essorée entre vos doigts à la crème chaude. Versez le tout sur le Philadelhia

- Ajoutez le beurre et mixez le tout. Puis incorporez le zeste et le jus du demi citron vert.

Ajoutez le beurre pommade

Puis incorporez le zeste et le jus du demi citron vert.

- Moulez cette préparation dans les moules demi sphère et mettre au congélateur.

Moulez cette préparation

- Quand la préparation est prise évidez légèrement les

demi sphères avec la cuillère à pomme parisienne.

évidez légèrement les demi sphères avec la cuillère à pomme parisienne

- Versez-y un peu de coulis de fraise. Faites en sorte que le coulis ne dépasse pas le niveau des demi sphères. Remettez au congélateur.

Versez-y un peu de coulis de fraise

- Quand le coulis est pris, assemblez les demi sphères pour former une petite bille. Pour cela arasez avec un couteau qui coupe bien la surface plate des demi sphères de manière à ce qu'elles soient le plus jointives possible. Puis lissez le tour, à l'endroit de la jointure avec vos doigts. Remettez-les dans les moules et hop, de nouveau au congélateur.

Arasez avec un couteau qui coupe bien la surface plate des demi sphères de manière à ce qu’elles soient le plus jointives possible

Assemblez les demi sphères pour former des petites billes

Les zestes confits

- Pelez un citron vert et coupez très finement les zestes en fines lamelles.

Pelez un citron vert et coupez très finement les zestes en fines lamelles

- Préparez un sirop (150 g d'eau, 150 g de sucre et le jus du citron vert). Portez à ébullition dans une petite casserole et plongez les zestes dedans : je précise bien une petite casserole car si vous en utilisez une grande, la hauteur d'eau ne sera pas assez importante. Laissez cuire 5 mn à petit feu puis coupez le feu. Laissez infuser à température ambiante jusqu'au dressage.

Plongez les zestes de citron dans le sirop

Le sablé et le moulage des fonds de tartelettes

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d’amande.

Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.

Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n’avez pas de robot, mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.

Mélangez avec la feuille

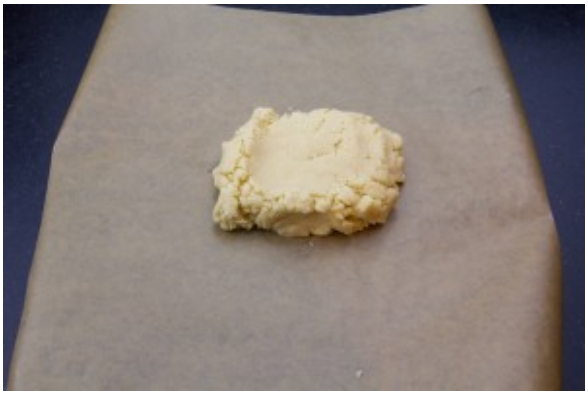
Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu et mélangez rapidement.

Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu

Pâte sablé

- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez-la finement (2 mm) à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.

Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi cuisson.Vous devez obtenir une pâte bien dorée.

Cuire au four à 200 °

- Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre.

Cassez la pâte obtenue entre vos doigts

Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre

- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.

Faites fondre le chocolat blanc

- Ajoutez-le ainsi que les 65 g beurre pommade à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse.

Ajoutez le à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse

- Moulez immédiatement grâce à votre cercle rectangulaire sur une surface anti adhésive (silpat ou papier cuisson). Tassez bien en utilisant votre doigt. Pour vous aider enrobez le doigt de film alimentaire: comme

cela la pâte attachera beaucoup moins à votre doigt. Mettre au frigo pendant une heure.

Moulez immédiatement grâce à votre cercle rectangulaire

Attention: je me répète mais c'est important! Pour déplacer par la suite vos fonds de tartes <u>bien refroidis</u> une grande spatule est absolument nécessaire. Les fonds de tartelettes sont assez fragiles et ne peuvent être prises avec les doigts sous peine de se casser.

Une grande spatule est nécessaire pour déplacer les fonds de tartelettes

<u>Pour la chantilly fraise</u>

- Fouettez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une belle chantilly légère. Mettez dans une poche à douille (petite douille unie de 0.5 cm d diamètre).

Mettez la chantilly dans une poche à douille

Il ne reste plus qu’à monter les tartelettes.

Dressage

- Faites chauffer trois cuillerées à soupe de gelée de coing dans une petite casserole avec une à deux cuillerées à soupe d’eau. Il faut obtenir un mélange bien fondu.

Préparez un sirop épais avec la gelée de coing et de l’eau

- Coupez un peu de fond de vos billes (pour leur permettre d’être stables sur les tartelettes).

Coupez un peu de fond de vos billes

- Posez-les sur une grille et versez doucement la gelée chaude et liquide sur chacune pour les rendre bien brillantes.

Posez-les sur une grille et versez doucement la gelée chaude

- Posez 3 billes sur chaque tartelette. Pochez la chantilly sur les côtés. Disposez deux petites lamelles de zeste de citron et une pointe de fraise sur les billes des extrémités. Terminez par la petite fleur en sucre sur la bille du milieu.

Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

C’est-y pas beau ça? Et en plus super délicieux…

Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

La pissaladière autrement

Cette semaine hommage à Nice vers qui se tournent toutes nos pensées aux regards des événements dramatiques du 15 juillet…

Tout le monde connait la pissaladière, spécialité de Nice composée d’une pâte à pain recouverte d’un lit d’oignons cuits à feu très doux. Je vous en propose ici une revisite , non pas avec des oignons mais avec du fenouil. Cette pissaladière est moins sucrée et plus parfumée grâce au goût anisé du fenouil.

La pissaladière autrement

Ingrédients

Pour la pâte à pain (si vous ne désirez pas la faire vous même, utilisez une pâte à pizza du commerce).

- 300 g de farine
- 12 cl d’eau à température ambiante
- 30 g de levure boulangère
- 6 g de sel
- 20 g d’huile d’olive
- une cuillerée à soupe de graine de fenouil

Pour la garniture

- 3 beaux fenouils
- un petit oignon
- huile d’olive
- des petites olives de Nice

Pour mon « pissala » revisité

- 3 filet d’anchois
- une gousse d’ail
- deux cuillerées à soupe d’huile d’olive
- deux ou trois cuillerées à soupe d’olives noires dénoyautées

Préparation

La pâte à pain

- Tamisez la farine.

Tamisez la farine

- Délayez la levure dans 20 cl d’eau tiède (ne dépassez pas 30°). Mélangez bien.

Mélanger le lait avec la levure.

- Versez la farine, le sel et les graines de fenouil dans le bol.

Versez la farine, le sel et les graines de fenouil dans le bol

- Pétrir pendant 15 minutes à petite vitesse. Ajoutez progressivement la levure délayée et l’huile d’olive.

Pétrir pendant 10 minutes

- La pâte doit se décoller des parois du bol. Filmez et réservez au frais.

La pâte doit se décoller des parois du bol

Filmez la pâte et réservez au frais

<u>Pour la garniture</u>

- Émincez finement l’oignon.

Épluchez l’oignon et coupez le en fines lamelles

- Émincez le fenouil en fines lamelles.

Émincez le fenouil en fines lamelles

- Cuire à feu doux l’oignon et le fenouil pendant environ deux heures: les légumes doivent être compotés mais surtout pas dorés.

Cuire à feu doux l’oignon et le fenouil

Les légumes doivent être compotés

Le « pissala »

La pissaladière est traditionnellement assaisonnée avec du « pissala » c’est-à-dire une purée d’anchois et de sardine typique de la région, assez difficile à trouver si vous n’habitez pas la région. Le goût de cette préparation est assez fort. Je lui préfère une purée d’olive et d’anchois dont voici ma recette:

- Mixez tous les ingrédients du pissala finement. Vous devez obtenir la texture d’une crème épaisse: au besoin

rajoutez de l’huile d’olive pour obtenir la consistance souhaitée. Réservez.

Mixez tous les ingrédients du pissala finement

- Abaissez la pâte et posez un cercle par dessus. A l’aide d’un couteau coupez tout autour du cercle et ôtez le surplus de pâte: vous obtenez une abaisse bien ronde et bien nette.

Abaissez la pâte et posez un cercle par dessus

Une pâte bien ronde et bien nette

- Étalez le pissala sur la pâte à l’aide d’un pinceau et disposez la compoté de fenouil par dessus.

Étalez le pissala sur la pâte à l’aide d’un pinceau et disposez la compoté de

fenouil

Prête à enfourner!

- Puis enfournez à 190° pendant 25 minutes. Je dispose les olives sur la pissaladière dix minutes avant la fin de la cuisson: cela évite qu’elles se dessèchent au cour de la cuisson.

Ajoutez les olives en cours de cuisson

La pissaladière autrement

Il n’y a plus qu’à se régaler!

La pissaladière autrement

Spare ribs basse température et roties au barbecue, sauce à l’orange

C’est l’été! Donc profitons au maximum de notre jardin et surtout de notre barbecue. Ces Spare ribs, préalablement préparés basse température avant de finir en cuisson au barbecue sont d’une tendresse exceptionnelle. Accompagnés de leur sauce à l’orange et d’un taboulé rafraîchissant ils feront le délice de toute la tablée!

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 sous vide basse température cliquez ici.

Spare Ribs basse température

Ingrédients pour les Spare Ribs (8 personnes)

Pour les travers et la marinade (la recette de la marinade est tiré de l’excellent livre de Bernard Laurence » Le grain de sel de Bernard »).

- 3 kg de travers de porc
- 300 g de miel ou de sirop d’érable
- 100 g de cassonade
- 50 g de ketchup
- 120 g de whisky
- une cuillerée à soupe de paprika fort
- une cuillerée à café de sauce Worcestershire
- 25 g de vinaigre de riz

Spare Ribs

Ingrédients

Pour la sauce à l’orange:

- oranges (en tout il vous faudra 120 g de jus et le zeste des oranges que vous aurez pressées)
- 125 g de sucre de palme
- 10 g de sauce soja salée
- 10 g de sauce soja sucrée

- poivre du timut (vous pouvez vous en procurer sur le site suivant: **thiercelin1809**)

Ingrédients de la Sauce à l’orange

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:

Le porc va donc cuire pendant 18 h basse température. Puis il sera plongé quelques heures dans la marinade et vous terminerez la cuisson en le grillant au barbecue. Donc commencez la cuisson basse température la veille du repas!

Commencez par préparer la marinade:

- Mettez tous les ingrédients dans un mixeur et mixez les.

Mixez tous les ingrédients de la marinade

- Puis coupez vos travers de porc en quatre portions chacun. A l’aide d’un pinceau badigeonnez les de la marinade. Attention n’en mettez pas de trop car sinon cela posera un problème: lors de la mise sous vide la marinade superflue risque d’être aspirée par la machine à mettre sous vide et de l’encrasser.

Puis coupez vos travers de porc en quatre portions chacun

- Mettez les travers sous vide à l’aide de votre scelleuse.

Mettez les travers sous vide
à l’aide de votre scelleuse.

- Cuire les Spare Ribs 18 heures à 68°.

Cuire sous vide
basse température

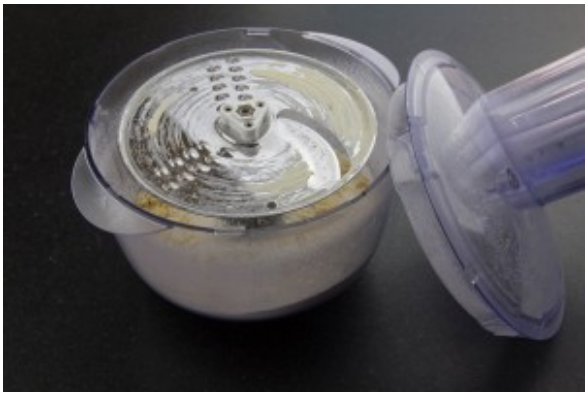
- Lorsque les Spare Ribs sont cuits, déposez les dans un grand plat et enrobez les de la marinade restante. Filmez le plat et mettre au frais 4 heures.

Versez la marinade sur les Spare Ribs cuits

Filmez et mettre au frais

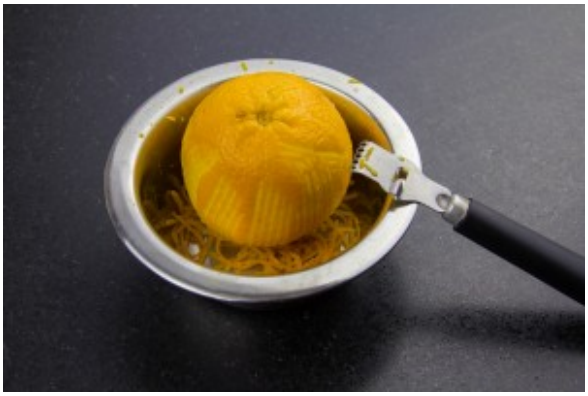
Passons à la préparation de la sauce à l’orange: vous pouvez la préparer la veille.

- Râpez le sucre de palme à l’aide d’un robot mixeur: il est assez dur donc le râper à la main est assez fatiguant.



Râpez le sucre à l’aide d’un robot mixeur

- Zestez les oranges.



Zestez les oranges

- Puis pressez les pour obtenir 120 g de jus.

Puis pressez les pour obtenir 100 g de jus.

- Mettez tous les ingrédients de la sauce dans une casserole (sauf le poivre que vous ajouterez en fin de cuisson). Portez la à ébullition pendant 3 à 5 minutes. Surveillez bien la cuisson pour qu'elle ne cuise pas de trop et se mette à caraméliser: cela amènerait un petit gout amer pas très agréable.

Mettez tous les ingrédients de la sauce dans une casserole

- Puis réservez la sauce au frais. Vous pouvez selon votre goût filtrer la sauce si vous le désirez ou garder les petits morceaux de zeste. N'oubliez pas de la poivrer.

La sauce est terminée

- Vous n’avez plus qu’à préparer les braises de votre barbecue et cuire les Spare Ribs quelques minutes pour qu’ils prennent une jolie coloration et ce petit gout fumé typique de la cuisson au barbecue!

Servez les avec la sauce et un petit taboulé…

« L’avocat souffle le chaud pour la vanille ! » d’Alain Passard

Voici la recette originale qui m’a servie de base pour mon dessert « **Mille feuille soufflé à l’avocat et chocolat**« .

C’est une recette extrêmement originale car on associe jamais l’avocat à un dessert et c’est très dommage au vue du résultat. Il fallait un génie comme le chef Alain Passard pour y penser (3 étoiles … Ceci explique cela!).

En plus elle est facile, peu de cuisson, goutteuse et bluffante. Essayez et vous serez surpris!

Mille feuille soufflé à l’avocat et chocolat

L’avocat est le plus souvent associé aux plats salés. Mais le voici en un dessert extrêmement original inspiré d’une recette du chef Alain Passard, chef trois étoiles, intitulée « Quand l’avocat souffle le chaud à la vanille » (voir la vidéo de la recette originale en fin de page).

A l’origine la recette du chef est un soufflé sucré à base d’avocat avec un cœur coulant au chocolat. J’ai associer cette base à l’avocat à une pâte feuilletée pour y ajouter du

croustillant et un visuel encore plus gourmand. C’est une recette rapide, facile, gourmande qui étonnera vos convives.

Mille feuille soufflé à l’avocat et chocolat

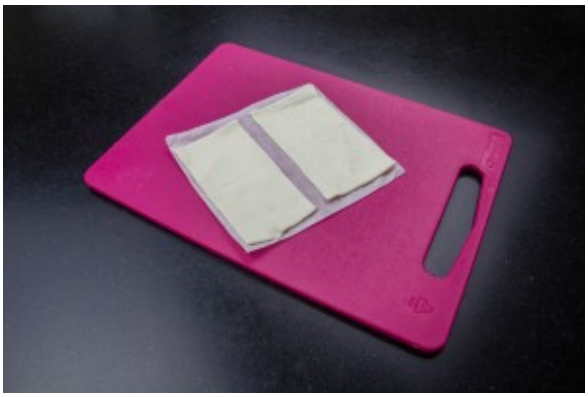
Ingrédients (4 personnes)

- 12 rectangles de feuilletage (à commander chez votre pâtissier ou à faire soi même)
- 2 avocats murs
- une gousse de vanille
- une fève tonka
- 40 g de bon chocolat à pâtisser (Valrhona si vous pouvez en trouver)
- 2 blancs d’œuf
- 35 gr de sucre glace
- un citron vert

Ingrédients

Préparation:

- Chauffez votre four à 180°
- Taillez votre pâte feuilletée en rectangles (environ 12 par 6 cm).

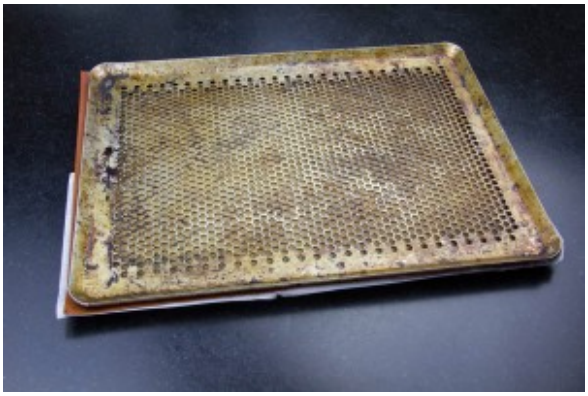


Coupez la pâte feuilletée en rectangle (environ 12 cm sur 6 cm)

- Déposez les rectangles de pâte sur une plaque anti adhésive allant au four.

Déposez les rectangles de pâte sur une plaque

- Posez une autre feuille de papier cuisson par dessus ainsi qu’une autre plaque de manière à éviter que la pâte ne gonfle pas à la cuisson. .



Posez une autre feuille de papier cuisson par dessus

- Enfournez environ 15 à 20 mn. Suivant les fours le temps de cuisson peut être différent donc surveillez la cuisson.Réservez les rectangles de feuilletage à température ambiante.

Rectangles de pâte feuilletée à la sortie du four

Pendant la cuisson préparez le soufflé.

- Zestez le citron vert.

Zestez le citron vert

- Extrayez en le jus.

Pressez le jus des citrons

- Coupez la vanille en deux et avec un petit couteau, grattez en les grains.

gratter la gousse de vanillenhj

- Coupez les avocats en deux. Ôtez en la pulpe.

Coupez les avocats en deux

- Râpez la fève tonka et mélangez la bien à l’avocat.

Râpez la fève tonka

- Écrasez la pulpe d’avocat grossièrement et ajoutez les grains de vanille , 1/2 jus du citron vert, la fève tonka râpée et le zeste du citron vert.

Écrasez la pulpe d’avocat grossièrement

- Mixez le tout avec un mixeur plongeant.

Mixez le tou

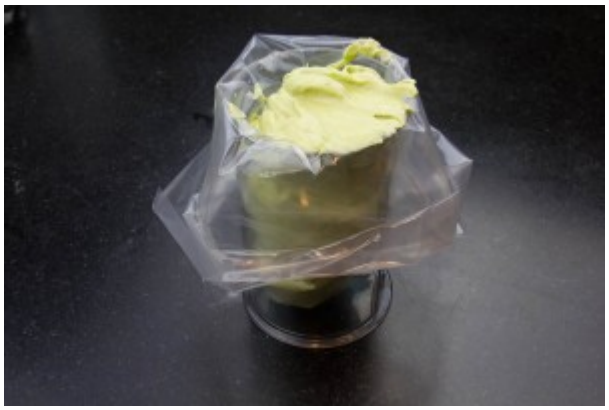
- Montez les œufs en neige en incorporant le sucre progressivement.

Montez les œufs en neige

- Puis incorporez délicatement les œufs en neige à l’avocat.

Puis incorporez délicatement
les œufs en neige à l’avocat

- Remplir une poche à douille avec cet appareil à l’avocat et chocolat.



- Coupez grossièrement le chocolat en morceaux à l’aide d’un grand couteau.

Coupez grossièrement le chocolat en morceaux

- Préchauffez votre four à 220°.

Dressage

- Saupoudrez un rectangle de pâte feuilletée avec les copeaux de chocolat. Attention: les rectangles de pâtes

doivent avoir refroidi!

Saupoudrez un rectangle de pâte feuilletée avec les copeaux de chocolat.

- Puis dressez la préparation à l’avocat à l’aide de la poche à douille.

Dressez la préparation à l’avocat

- Posez une nouvelle feuille de feuilletage au dessus et répétez l’opération. Assemblez ainsi tous les mille feuilles.

- Enfournez à 220° pendant 5 mn.
- Dressez sur les assiettes individuelles et saupoudrez de sucre glace.Si vous le désirez vous pouvez compléter le dressage avec un peu de copeaux de chocolat et servez tout de suite!

Mille feuille soufflé à l’avocat et chocolat

Voici la recette originale d’Alain Passard en vidéo:

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.

Le sablé, une valeur sûre

Le sablé est une des bases classiques de la pâtisserie, facile à maîtriser. Mais en plus d'être ce délicieux petit gâteau croquant il est en quelque sorte « multitâche »: petite douceur servie au goûter, avec un thé ou un chocolat chaud, base de tarte, crumble pour une verrine, il a plus d'un tour dans son sac.

Je prépare toujours une grosse quantité; comme cela je prépare à l'avance des petits boudins de pâte à sablé que je congèle. Je les sors une heure à l'avance du congélateur et après 10 mn de cuisson j'ai un très bon goûter ou une excellente base de dessert.

Des sablés bien dorés

Ingrédients:

- 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

Ingrédients

Matériel:

- des petits cercles individuels nécessaires pour calibrer vos sablés lors de la cuisson
- un silpat (plaque de cuisson antiadhésive)

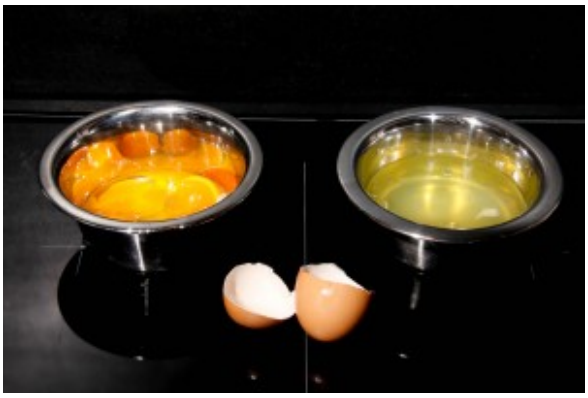
Matériel

Préparation:

- Tamisez la farine et la levure.

Tamisez la farine et la levure

- Clarifiez les œufs: séparez les blancs des jaunes.



Clarifiez les œufs

- Travaillez le beurre avec une fourchette pour le ramollir: il doit avoir la consistance d’une crème épaisse.

Travaillez le beurre à la fourchette

- Ouvrez les gousses de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau grattez les grains. Réservez.

- Versez les jaunes et le sucre dans un grand bol et travaillez les avec **un fouet**. Le mélange doit blanchir.

Versez le sucre sur les oeufs

- Ajoutez les grains de vanille et le beurre pommade; mélangez toujours avec le fouet.

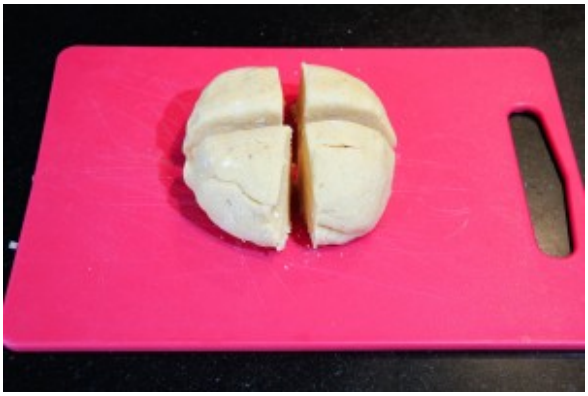
Ajoutez le beurre pommade et les grains de vanille

- Incorporez alors la farine et la levure et mélangez **avec une maryse**: évitez le fouet pour la farine, vous en mettrez partout! Vous allez obtenir une pâte homogène dont vous pouvez faire une boule un peu molle.

Terminez en ajoutant la farine

La pâte est prête

- Coupez cette boule en 4.



Coupez la boule de pâte en quatre

- A l’aide de film étirable vous allez former des petits boudins de pâte:
- Tirez une longueur de film étirable (environ 20 cm) et déposez un quart de la pâte à son extrémité.

Déposez un quart de la pâte sur l’extrémité du film

- Puis vous allez rouler la pâte dans le film étirable de manière à former un petit boudin bien serré. Regardez la vidéo suivante pour bien voir le geste:

- Faire de même pour chaque quart de pâte.
- Mettre les boudins obtenus au frigo pour une heure de

temps pour qu’ils durcissent avant cuisson: cette phase de refroidissement est essentielle. Si vous ne les utilisez pas de suite vous pouvez les congeler sans problème pour les utiliser plus tard.

Cuisson:

- Préchauffez le four à 180°
- Si vous utilisez une pâte congelée, sortez la une heure à l’avance à température ambiante.
- Si vous utilisez une pâte fraîchement préparée et préalablement refroidie au frigo, tranchez le boudin de pâte en fines tranches (moins d’un 1/2 cm d’épaisseur).

Découpez le boudin de pâte en tranches

- Sur une plaque de silpat, posez des petits cercles qui permettront aux sablés d’avoir tous une forme identique et régulière.

Posez vos cercles sur la plaque anti adhésive

- Déposez une tranche de pâte dans chacun des cercles.

Posez une tranche de pâte à sablé dans chaque cercle

- Enfournez immédiatement; si votre four n’est pas encore chaud remettez la plaque au frigo en attendant d’enfourner.
- Cuisson: à 180° environ 10 mn selon les fours. Donc surveillez bien: les sablés doivent être dorés.
- A la sortie du four attendre quelques minutes et ôtez les cercles. Déposez les sablés sur une grille, le temps qu’ils refroidissent. Ils sont encore un peu mous à la sortie du four mais vont durcir en refroidissant.
- Les sablés se conservent bien dans une boîte hermétique.

Des petits sablés pour le goûter!

Idée de dessert rapide et facile: verrine de fruit rouge (4 personnes)

- Préparez au siphon une chantilly (pour un siphon de 500 ml: 400 ml de crème liquide et 50 ml de sirop de canne ou sirop à la rose).
- Coupez des fraises en morceaux.
- Dans chaque verrine déposez les fraises coupées en morceaux.

Déposez les fraises au fond de la coupelle

- Puis ajoutez les miettes des sablés.

Émiettez une sablé sur les fraises

- Terminez par la chantilly…

Et voilà une petit dessert facile et délicieux!

- Vous pouvez rajoutez quelques amandes effilées que vous aurez fait dorer à la poêle.

Le petit plus:

- Ne jetez surtout pas vos gousses de vanilles après avoir ôter les grains! Mettez les dans une boite hermétique et recouvrez de sucre en poudre: vous aurez ainsi un délicieux sure vanillé.
- Choisissez bien vos gousses de vanille: elles doivent être brillantes et charnues, donnant une apparence de « gras ». Fuyez les gousses ternes qui seront forcément sèches et pauvre en grains.

Petits bouchons choco noisette et crème anglaise à la mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l’assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie inratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.

Petits bouchons chocolat noisette, crème anglaise à la mandarine confite

Ingrédients (pour 8 personnes)

<u>Pour le gâteau</u>

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte

- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers

ingredients pour le gâteau

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site www.confiserieflorian.com)

ingrédients pour la crème anglaise

Pour le dressage à l'assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers
- des copeaux de chocolat

Matériel

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

Préparation

Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.

Faire fondre chocolat et beurre

- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement, battre au fouet les œufs avec le sucre.

Battre les œufs avec le

sucre

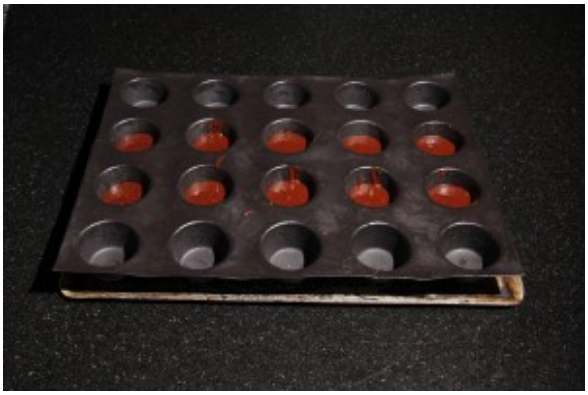
- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les œufs battus et mélangez bien.

Versez le chocolat fondu avec le beurre sur les œufs

- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.

Ajoutez les noisettes en poudre

- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.



Versez dans un moule antiadhésif.

- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand (type moule à cake).

Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!

Séparez les blancs des jaunes.

- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à

aromatiser le lait.

- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille (la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).

Faire chauffer le lait avec la confiture.

- Battre les jaunes d’œuf avec le sucre.

Battre les jaunes d’œufs

avec le sucre.

- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez; puis versez le reste de lait.

Mélangez un peu de lait chaud au jaunes d'œufs.

- Remettre le mélange immédiatement sur le feu (feu doux) et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température idéale de cuisson d'une crème anglaise est de 83 °: si vous dépassez cette température votre crème va cuire et faire des petits grumeaux d'œuf. Le mélange est prêt lorsqu' il nappe la cuillère: quand vous passez votre doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se referme pas.

Cuire à feu doux.

La crème a la consistance d’une crème anglaise

- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d’une pellicule sur sa surface.
- A l’aide d’un couteau ou d’une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.

Faire des copeaux de chocolat.

Dressage

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.
- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.

Le dressage terminé

Le petit plus

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant.

- Le dosage d’une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d’œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu’il y a un jaune d’œuf en plus… car l’ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n’est donc pas une erreur!
- Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la

poudre d’amande.