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

---

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

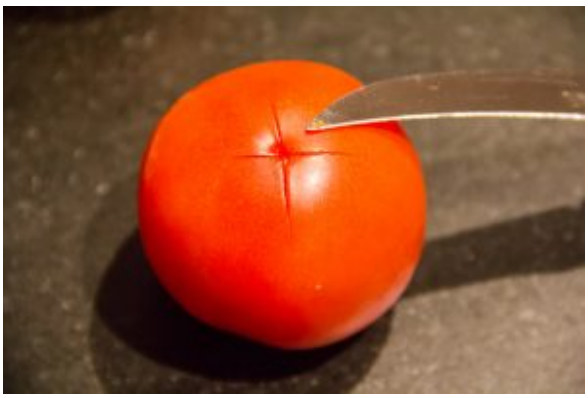
- Prélevez des lamelles un peu épaisses de courgette (avec un côté peau). Coupez-les en très fine brunoise. N’utilisez pas le cœur de la courgette: cette partie contient les graines qui ne sont pas intéressantes sur le plan gustatif. Il vous en faut environ 100 g à 150 g de brunoise.

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

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

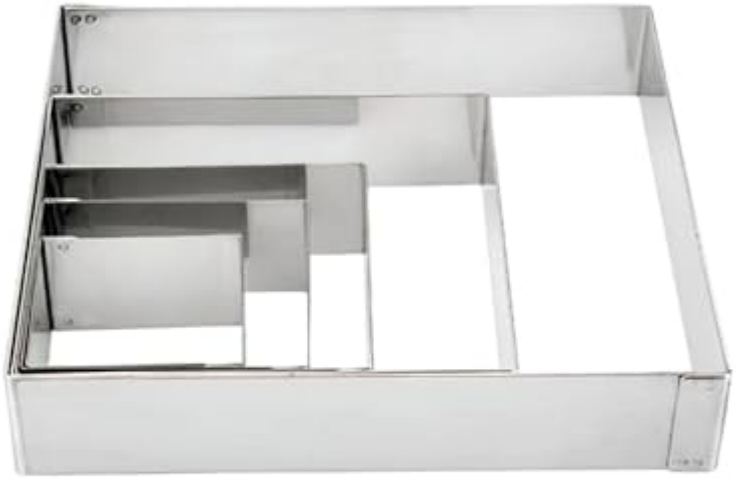
- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 10 g de sirop d’agave ou tout autre sirop de votre choix (sirop de sucre de canne, au gingembre, au caramel…)

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 !

Extrait de l’émission « les carnets de Julie », la côte de veau forestière de Dany en vidéo

Et pour ceux qui n’ont pu la regarder en direct, voici la recette basse température que j’ai réalisée pour l’émission « les Carnets de Julie » en compagnie de la pétillante Julie Andrieu et le Top Chef Thierry Marx.

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois le samedi après midi en compagnie de ces deux présentateurs de renom dont la 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!

Merci au chef Thierry Marx pour ses commentaires élogieux de ma prestation à l’écran.

Retrouvez la recette, ses ingrédients et le pas à pas en photos en cliquant ici.

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Et voici la recette basse température que j’ai réalisée pour l’émission « les Carnets de Julie » en compagnie de la pétillante Julie Andrieu et le Top Chef Thierry Marx, la Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes.

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois le samedi après midi en compagnie de ces deux présentateurs de renom dont la 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!

Dany dans Les carnets de Julie

La cuisson basse température est vraiment un mode de cuisson idéale pour les viandes blanches: vous n’en reviendrez pas de la tendreté de la viande qui fond littéralement en bouche…

Les pommes de terre « croustifondantes » sont la réplique exacte d’une recette que le chef Thierry Marx avait réalisé lors de l’émission Top Chef 2014 et qu’il sert toujours dans son restaurant » 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 le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique et m’a donné vraiment envie de les réaliser. 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 également au chef Thierry Marx pour ses commentaires élogieux de ma prestation à l’écran: ‘Respect, respect, bravo. […] Quand on voit le niveau de la prestation on aimerait

trouver ça dans les 170000 restaurants qu'il y a en France. […] La cuisson est parfaite. […] Respect, respect. » N'étant qu'une modeste cuisinière amatrice, cela fait chaud au cœur… Chef, Julie, je reviens cuisiner pour vous quand vous voulez!

Voici la vidéo de la recette dans l'émission:

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

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.

Matériel:

Pour plus de renseignement sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique 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 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

- Pour ceux qui seraient intéressés par la machine Chiba vous pouvez la trouver sur Amazon en cliquant sur l’image ci-dessous:

Chiba Trancheuse rotative Peel S

Ingrédients: pour 2 personnes
Pour la viande

- 1 belle côte de veau de lait d’environ 500 à 600 g
- un peu de ghee (beurre clarifié)
- romarin

Pour le jus de persil

- une botte de persil plat
- sel
- une cuillerée à soupe de crème fraîche liquide

Pour la sauce forestière

- 200 g de champignons de votre choix (champignons de Paris, mousserons, girolles, cèpes, morille…)
- 3 échalotes
- 40 cl de fond de veau
- 10 cl de porto
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche liquide
- une botte de persil plat
- sel, poivre

Pour les pommes de terre

- 3 grosses pommes de terre (type bintje)
- une branche de romarin
- deux gousses d’ail
- une boite de ghee
- sel

Préparation

1/ Mise sous vide de la viande, des pommes de terre et mise en cuisson de ces deux éléments: comme la cuisson va prendre une bonne heure pour chacun je commence par préparer la viande et pommes de terre pour les mettre en cuisson basse température. Je vous conseille de préparer et cuire les pommes de terre sous vide la veille. Laissez-les sous vide et les mettre au frigo pour la nuit; vous finirez leur cuisson dans le ghee juste avant de les servir. En effet la viande se cuit à 59° et les pommes de terre à 90°… Donc on ne peut les cuire sous vide ensemble.

- Épluchez les pommes de terre. Détaillez les pommes de terre en deux morceaux et à l’aide d’un emporte pièce leur donner une forme régulière ou utiliser une machine Chiba pour réaliser de longs rubans de pommes de terre qu’il faut rouler sur eux même de manière à réaliser des petits cylindres. Pour l’utilisation de la machine chiba:

Si vous n’avez pas de machine Chiba: taillez et emportepiecez les pommes de terre.

Taillez les pommes de terre

Emportepiecez les pommes de terre

- Puis insérez les palets de pommes de terre dans les sachets spéciaux de mise sous vide avec les gousses d’ail et une grosse cuillère à soupe de beurre clarifié. Ce dernier ne doit pas être liquide mais avoir la consistance du beurre que l’on sort du frigo: si vous le mettez liquide dans le sachet la machine de mise sous vide va l’aspirer (et bonjour la galère pour nettoyer la machine par la suite).

Mettre les pommes de terre sous vide

Palets de pommes de terre sous vide

- Cuire les pommes de terre à basse température dans le bain marie à 90° pendant une heure.

Cuire les pommes de terre sous vide

Pommes de terre après cuisson

- Mettre la viande sous vide avec deux gousses d'ail épluchées, une branche de romarin frais et quelques morceaux de ghee. Plongez le sachet dans le bain marie basse température (59° pendant une heure).

Mettre la viande sous vide

2/ le jus de persil

- Dans une casserole d'eau bouillante faire blanchir le persil **équeuté** pendant 2 mn. Gardez un peu d'eau de cuisson.

persil blanchi et son eau de cuisson

- Verser le persil, 2 cuillerées à soupe de son eau de cuisson et la crème liquide dans le blender et mixez jusqu’à obtention d’une crème la plus lisse possible. Si la sauce n’est pas assez lisse ou encore trop épaisse, rajoutez un peu d’eau de cuisson du persil. Salez et réservez (on peut la préparer la veille).

Mixez le persil

- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d’un tamis pour obtenir un coulis sans petits

morceaux (il en reste toujours un peu).

3/ La sauce forestière

Pendant la cuisson de la viande et des pommes de terre sous vide, je prépare la sauce:

- Ciselez l’échalote

Ciselez les échalotes

- Ciselez le persil. Gardez quelques feuilles pour la présentation.

Ciselez des feuilles de persil

- Coupez les champignons en morceaux.

Coupez les champignons en morceaux

- Faites revenir l’échalote avec un peu de beurre.

Faire revenir l’échalote avec un peu de beurre

- Ajoutez les champignons.

Ajoutez les champignons.

- Quand les champignons ont rendu leur eau, déglacez au

porto.

Quand les champignons ont rendu leur eau déglacez au porto

- Puis versez le fond de veau. Faire réduire le liquide d’un quart.

Puis versez le fond de veau

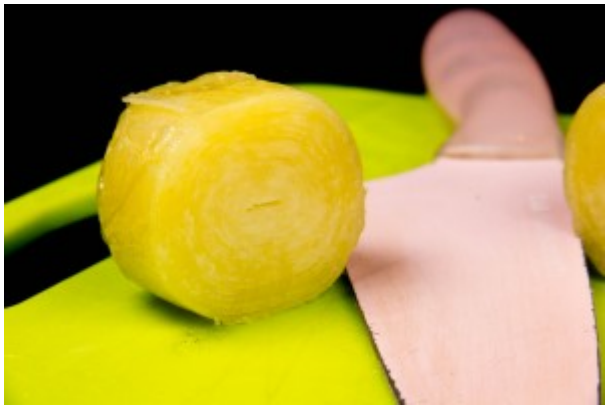
- Ajoutez alors la cuillère de crème fraîche. Puis terminez par le persil. Mélangez bien . Rectifiez l’assaisonnement (sel et poivre). Réservez . Vous réchaufferez la sauce au dernier moment

Ajoutez alors la cuillère de crème fraîche

Puis terminez avec le persil ciselé

4/Finition des pommes de terre

- Après cuisson, sortez les pommes de terre du sachet.



- Puis faire fondre du beurre clarifié dans une poêle . N’ayez pas peur d’en mettre beaucoup car vous allez devoir arroser les pommes de terre très régulièrement

avec celui-ci pendant toute la cuisson. Cuire environ 20 mn jusqu’à ce que se forme une belle coloration dorée.

Faire revenir les rouleaux dans du beurre clarifié

Pommes de terre en fin de cuisson

- Puis déposez les pommes de terre sur du papier absorbant pour les égoutter. Salez-les et placez au four à 70° en attente du service ou servez immédiatement.

5/ Finition des côtes de veau

- Après cuisson sortez les côtes de veau du sachet et les faire revenir à feu vif dans une poêle: la viande basse température a l’aspect d’une viande très pâle. Il suffira juste de les passer rapidement dans une poêle bien chaude après cuisson basse température pour leur donner une jolie coloration appétissante. Le but n’est pas de continuer à les cuire mais d’en caramélise l’extérieur.

Passer rapidement les côtes de veau dans une poêle bien chaude

- Découpez la côte de veau en morceaux (comptez trois morceaux par personnes).

6/Dressage:

- Disposez une ligne de sauce aux champignons en

diagonale. Puis répartissez par dessus trois morceaux de viande et trois pommes de terre croustifondantes. Décorez en pochant des petits points de coulis de persil sur les côtés de l’assiette et posez quelques feuilles de persil sur les champignons…

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

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.

Pommes de terre croustifondantes, cuites basse température de Thierry Marx

Lors d’une émission de Top Chef 2014 Thierry Marx nous a proposé un plat de bœuf et pommes de terre; la préparation des pommes de terre m’a particulièrement intéressée de par la découpe particulière et le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique: les pommes de terre semblaient très croustillantes et moelleuses à la fois. Gourmande comme je suis il fallait que j’y goûte!

Pommes de terre croustifondantes

Je suis donc partie à la recherche de la machine de découpe spéciale (machine Chiba) qui permet de faire un très long ruban de pomme de terre à partir d'une pomme de terre. Mais pas de panique si vous n'avez pas cette machine: suivez la recette en utilisant des rondelles de pommes de terre d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur: vous serrez déjà étonnés du résultat obtenu car c'est sublime!

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.

Difficulté: technique

Ingrédients pour les Pommes de terre croustifondantes

Comptez quatre rouleaux de pommes de terre par personnes (en accompagnement d'une viande ou poisson)

Ingrédients

- 4 gousses d’ail
- 2 pommes de terre par personne
- du beurre clarifié: le beurre clarifié va permettre de faire revenir les pommes de terre à feu assez chaud sans pour cela brûler comme le ferait du beurre non clarifié. Vous en trouverez dans certaines épiceries orientales (indiennes ou du moyen orient). Vous pouvez également le préparer vous même à partir du beurre du commerce: pour cela voici une vidéo explicative de l’atelier des chefs!

Matériel:

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- une machine Chiba qui permet des découpes particulière pour les légumes. Vous pouvez la trouver en vente sur internet (j’ai trouvé la mienne sur ebay) en cliquant ici:

Chiba Trancheuse rotative Peel S

- 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”**

- un thermoplongeur: 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:

- Pelez les gousses d’ail.

Épluchez l’ail

- Épluchez les pommes de terre.

Épluchez les pommes de terre

- Puis coupez en les extrémités.

Coupez les extrémités

- Si vous n’avez pas de machine Chiba détaillez les pommes de terre en tranches de 2 mm d’épaisseur. Sinon

insérez la pomme de terre dans la machine et taillez la en long, très long ruban que vous roulerez alors sur lui même assez serré. Faites de même avec toutes les pommes de terre.

- Puis insérez les rouleaux de pommes de terre dans les sachets spéciaux de mise sous vide avec les gousses d'ail et une grosse cuillère à soupe de beurre clarifié. Ce dernier ne doit pas être liquide mais avoir la consistance du beurre que l'on sort du frigo: si vous le mettez liquide la machine de mise sous vide va l'aspirer (et bonjour la galère pour nettoyer la machine par la suite).

Mettre les pommes de terre sous vide

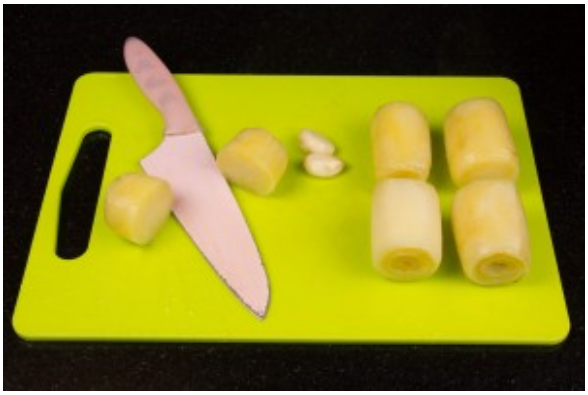
- Si vous n'avez pas de machine à mettre sous vide suivez la technique suivante en utilisant des sachets de conservation d'aliments qui se ferment par un zip. Attention il faut utiliser des sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement: achetez ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches.

- Cuire les pommes de terre basse température 60 mn à 90

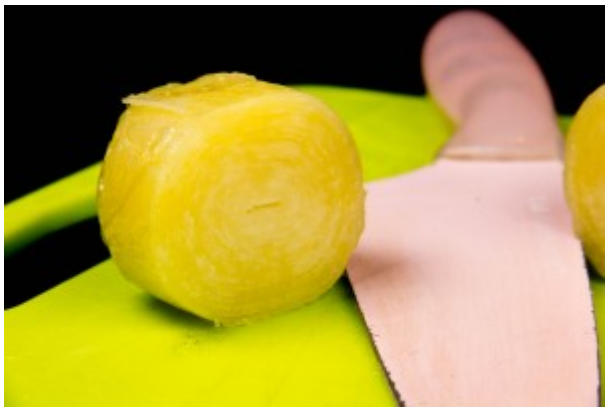
°. Si vous n’avez pas de machine spéciale pour la cuisson basse température immergez votre sachet dans un récipient d’eau à 90° et cuire au four au bain marie 60 mn à 90°. Le sachet doit être recouvert d’eau pendant toute la cuisson et ne pas flotter à la surface du récipient. Je tiens à préciser que je n’ai jamais utilisé ces sachets zip au delà des 83° donc il vous faudra tester. J’utilise surtout les sachets zip quand j’introduis un liquide dans le sachet avec la viande ou quand je fais une crème anglaise: je ne peux alors utiliser une machine à mettre sous vide car le liquide serait complètement aspiré par la machine. Donc avec les sachets zippés et en utilisant la méthode du vide par immersion du sachet dans l’eau je peux quand même avoir un sachet hermétique dans lequel j’ai fait le vide… Mais dans la mesure du possible je préfère utiliser les sachets fabriqués pour la mise sous vide qui sont faits pour cet usage et pour une cuisson proche de 100°.

Pommes de terre après cuisson

- Après cuisson sortez les pommes de terre du sachet et coupez les rouleaux en deux. Vous obtenez des tronçons d’environ 2 à 3 cm d’épaisseur.



Coupez chaque rouleau en deux



- Puis faire fondre du beurre clarifié dans une poêle . N’ayez pas peur d’en mettre beaucoup car vous allez devoir arroser les pommes de terre très régulièrement avec celui ci pendant toute la cuisson. Cuire environ 20 mn jusqu’à ce que se forme une belle coloration dorée.

Faire revenir les rouleaux dans du beurre clarifié

Arrosez régulièrement

Pommes de terre en fin de cuisson

- Puis déposez les pommes de terre sur du papier absorbant pour les égoutter et placez au four à 70° en attente du service ou servez immédiatement.

Mise à jour du 15 juin 2016: Je ne résiste pas à l’envie de modifier cet article pour y rajouter une copie d’écran de Twitter:

Merci Chef, vous ne pouviez pas me faire plus plaisir !

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)

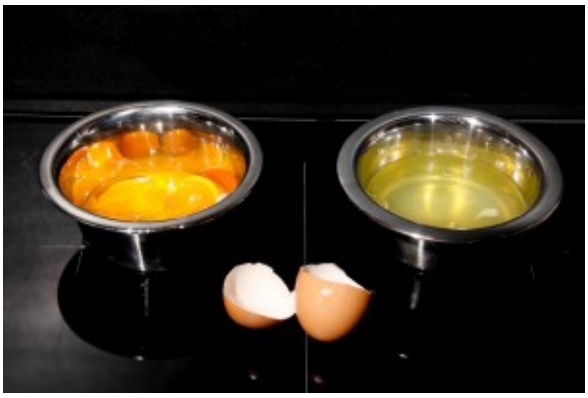
Matériel

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.

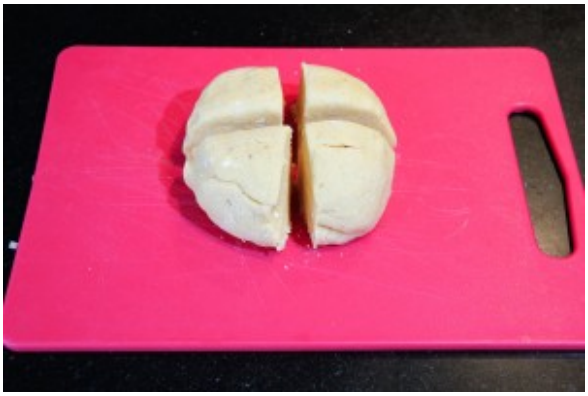
Ajoutez le beurre pommade et les grains de vanille

- 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

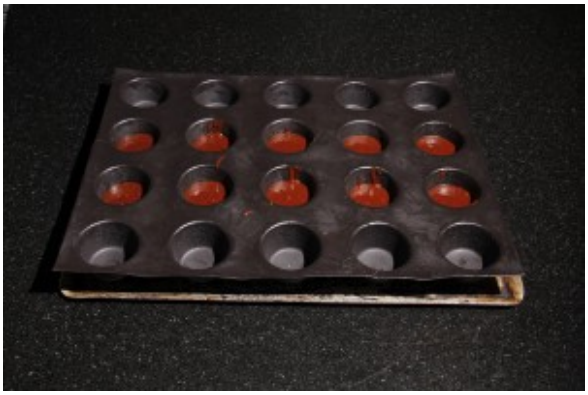
- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les œufs battus et mélangez bien.

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.