

Suprêmes de volaille en écaïlles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat de Philippe Etchebest (recette basse température)

Cette recette est grandement inspirée d'une recette que le chef Philippe Etchebest, meilleur ouvrier de France, a réalisée pour l'émission Objectif Top Chef. Malheureusement les dosages ne sont jamais communiqués... Je vous en livre ma modeste réalisation: la recette originale est réalisée avec des topinambours et non du céleri. Le céleri est un légume que l'on cuisine peu et c'est dommage car il a un goût très fin. Associé à la poire c'est un régal!



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](#)

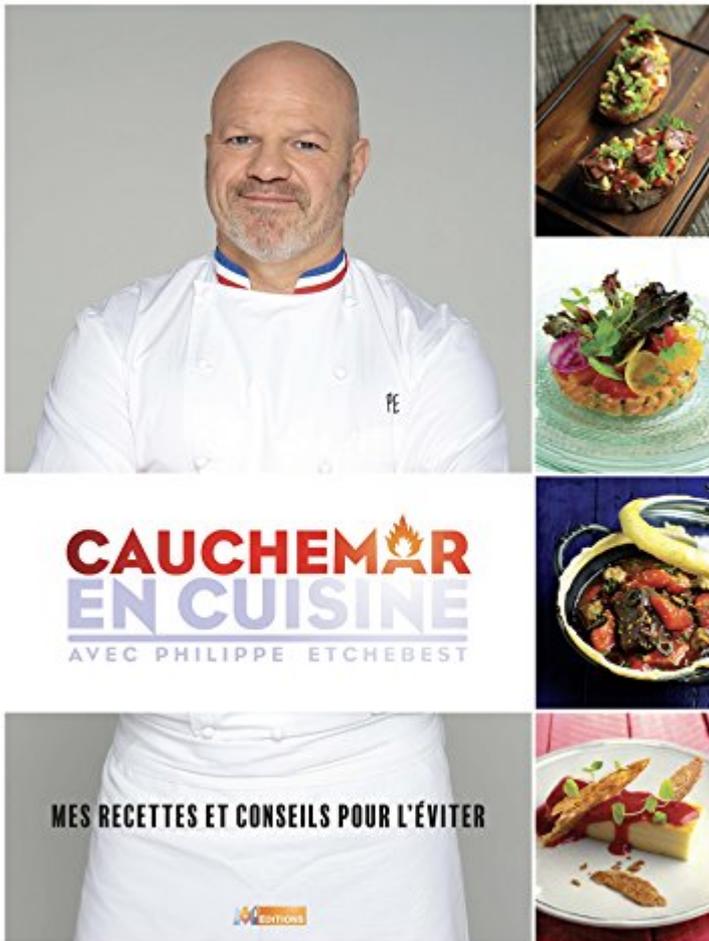
Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées

comme dans le blog.



Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri de Philippe Etchebest

Et retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:



Cauchemar en cuisine

Ingrédients pour les Suprêmes de volaille (pour 4 personnes)

- 4 blancs de poulet

Pour la farce fine: attention le dosage est précis

- 250 g de blanc de poulet supplémentaires
- 2,5 dl de crème liquide entière
- un blanc d'œuf
- sel, poivre

Pour la garniture

- un petit céleri rave
- 25 g de beurre
- 4 poires pour les écailles; choisissez les bien fermes
- 250 g d'eau, 250 g de sucre en poudre et trois étoiles

de badiane pour le sirop

- un poire à détailler en brunoise (petits dés)
- un ou deux carrés de chocolat
- sel, poivre

Matériel

- un mixeur
- un tamis (facultatif, mais le résultat sera meilleur)
- une mandoline pour réaliser des tranches fines et régulières
- pour une **cuisson vapeur**: un cuit vapeur
- pour une **cuisson basse température**:
- 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 Cuisinier 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

- un petit chalumeau de cuisine (vous en trouverez chez Alice Délice, par exemple) ou un grill.

Préparation

Commencez par la garniture que vous pourrez réchauffer au micro onde au moment du dressage.

- A l'aide d'un grand couteau, coupez la base et le dessus du céleri rave.



Coupez le dessus et la base
du céleri rave

- De la même manière, enlevez la peau terreuse sur les
côtés.



Enlevez les côtés

- Rincez le céleri sous un filet d'eau pour enlever toute
trace de terre.



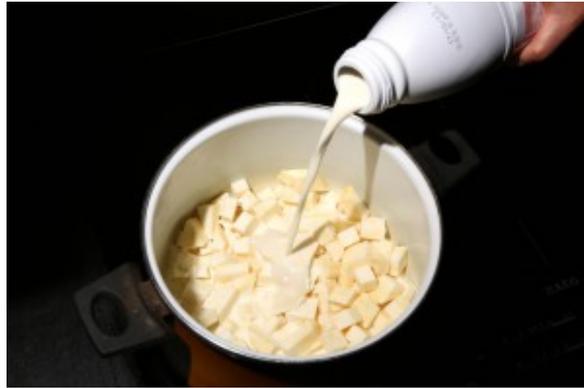
Rincez le céleri rave

- Coupez-le en tranches puis en petits dés. **Réservez trois tranches** que vous taillerez également en petits dés mais que vous mettrez de côté pour une réalisation différente.



Coupez-le en tranches puis en petits dés

- Dans une casserole, versez les dés de céleri rave (sauf ceux réalisés avec les trois tranches que vous avez réservées) et couvrez avec le lait. Faire cuire à feu très doux (sinon le lait accrochera et brûlera au fond de la casserole) jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.



Recouvrez le céleri rave de lait et cuire à feu très doux

- Égouttez le céleri et ne jetez pas le lait de cuisson (une petite quantité va servir pour mixer le céleri rave).



Égouttez le céleri rave en conservant le lait de cuisson

- Mixez le céleri rave, au départ sans lait de cuisson. Au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson si la préparation est trop épaisse: elle doit avoir la texture d'une purée. Ajoutez le beurre (environ 25 g) et mixez jusqu'à l'obtention d'une texture fine.



La purée de céleri rave est prête

- Ajoutez le sel selon votre goût . Mélangez et réservez votre purée.
- Faites revenir quelques minutes les dés de céleri que vous avez réservés précédemment dans une poêle avec un peu de beurre. Le céleri doit rester croquant. Réservez.



Faites revenir la brunoise de céleri

Préparons maintenant les poires

- Épluchez **la première poire** et découpez la en petits dés.



Découpez une poire en petite brunoise

- Rajoutez la brunoise de poire au petits dés de céleri cuits précédemment à la poêle et continuez la cuisson 2 à 3 mn. Réservez.



Rajoutez la brunoise de poire

- Épluchez les 4 autres poires.



Pelez les poires

- Coupez-les en deux et ôtez le cœur avec les pépins à l'aide d'une cuillère parisienne ou d'un petit couteau.



Coupez-les en deux et ôtez le cœur avec les pépins à l'aide d'une cuillère parisienne ou d'un petit couteau.

- Coupez les poires en tranches fines à la mandoline.



Coupez les poires en tranches fines à la mandoline

- Préparez un sirop avec 250 g d'eau et 250 g de sucre en poudre et trois étoiles de badiane. Faites chauffer jusqu'à complète dissolution du sucre. Ôtez la casserole du feu laissez refroidir 10 mn. Pochez les tranches de poires dans le sirop. Réservez à température ambiante.



Infusez les poires

La farce fine

- Mixez le blanc de poulet très finement (au moins 5 mn). Puis ajoutez le blanc d'œuf: mixez encore. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez encore quelques secondes. Assaisonnez (sel, poivre): pour cela n'hésitez pas à goûter la préparation.



Mixez le blanc de poulet

- Passez la préparation obtenue au tamis fin à l'aide d'une spatule. Cette opération est facultative: si vous ne passez pas la préparation au tamis, vous retrouverez des petits morceaux de poulets un peu filandreux dans votre farce fine. Réservez au frais.



Passez la farce fine au tamis



Passez la farce fine au tamis

Préparation des blancs de poulet

- Faites colorer les blancs de volaille à la poêle avec un peu de beurre deux minutes de chaque côté. Ôtez-les de la poêle et réservez-les quelques minutes au frais. Ils ne doivent pas être chauds lorsque vous allez les recouvrir de farce fine.



Faites colorer les blancs de volaille à la poêle

- Égouttez les tranches de poires.



Égouttez les tranches de poires

- Posez vos blancs de volaille sur le plan de travail; recouvrez généreusement le dessus de chaque blanc de farce fine puis disposez les tranches de poire d'un côté à l'autre comme les écailles d'un poisson.



Recouvrez les blancs de volaille de farce fine puis disposez les tranches de poire

- Posez un blanc (farce et poire par dessus) sur le bord d'un morceau de film étirable alimentaire puis roulez

délicatement le blanc bien serré dans le film étirable.
Procédez de même pour tous vos blancs de volaille.



Posez un blanc sur le bord
d'un morceau de film
étirable



Roulez le blanc dans le film
étirable

Pour la cuisson vapeur

- Faites cuire les blancs 15 mn dans votre cuit vapeur (déposez les blancs quand le cuit vapeur dégage déjà de la vapeur).

Pour la cuisson sous vide

- Mettez sous vide les blancs de volaille emballés dans le film alimentaire.



Mettez sous vide les blancs de volaille

- Cuire sous vide basse température à 61° pendant 40 minutes.



Cuire la viande sous viande

- A la fin de la cuisson sortez les blancs de leur sachet; ôtez le film alimentaire et déposez les blancs sur une grille.



Sortez les blancs du sachet

sous vide

- Passez le dessus des blancs, côté poire, au chalumeau pour les dorer. Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les quelques secondes sous le grill (attention à bien surveiller pour ne pas les brûler!). Réservez-les au four à 70° en attendant de les servir. Profitez en pour mettre vos assiettes de service à chauffer au four également.



Passez-les au chalumeau pour les dorer



Passez les au chalumeau pour les dorer

Dressage:

- Réchauffez la purée et la brunoise poire céleri.
- Versez une belle cuillerée de purée au milieu de l'assiette et déposez un blanc de poulet dessus. De

chaque côté du blanc de poulet versez une petite cuillerée de brunoise poire céleri.

- Il reste plus qu'à râper un peu de chocolat noir sur le tout...
- La petite touche gourmande pour ceux qui aiment une petite sauce en plus: je fais 250 g de fond de volaille que je réduis de manière à ce qu'il soit légèrement sirupeux et je lui rajoute 10 cl de porto; je réduis encore quelques minutes pour faire évaporer l'alcool et je rajoute 3 pistoles (environ 6 g) de chocolat noir pour bien lier le tout; cette sauce est l'accompagnement idéal de ce plat.



Zestez un carré de chocolat
au dessus du l'assiette



Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri de Philippe Etchebest



Suprêmes de volaille en écailles de poires, purée de céleri de
Philippe Etchebest

Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno

On ne présente plus Yannick Alleno, un de nos chefs les plus réputés à l'étranger (trois étoiles excusez du peu!). Lors de son passage à l'émission Top chef 2015 ce maestro des fourneaux nous a présenté un pain de sole qui m'avait vraiment donné l'eau à la bouche. Quelle bonheur d'en découvrir la recette dans son magazine Yam de ce mois ci!

Et après un petit tour chez mon poissonnier voici cette petite perle qui va ravir vos papilles! Elle est un peu technique mais le résultat vaut vraiment le détour.



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 précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

Ingrédients (6 personnes)

Pour le pain de sole

- 750 g de filets de sole (demandez à votre poissonnier les chutes et parures de poissons plats pour le fumet de poisson: soles, turbot, barbue...)
- 180 g de jaune d'œuf
- 8 g de sel
- 375 g de beurre pommade (ramolli)
- 375 de crème fraîche liquide entière
- tranches de pain de mie sans croûte

Pour la sauce:

Il va vous falloir réaliser un fumet de poisson. Si vous n'avez pas le temps vous pouvez utiliser un fumet du commerce (rayon bouillon cube): ce sera malgré tout un peu moins goûteux qu'avec un fumet maison...Le fumet de poisson va servir à monter la sauce au beurre blanc. Vous allez obtenir plus de fumet qu'il ne vous en faut pour la recette. N'hésitez pas à le congeler: il sera tout prêt pour la prochaine fois!

- 500 g de parure de poisson (tête, arrête centrale, la queue et petits morceaux de chair...mais pas les viscères)
- 1 dl de vin blanc
- 1/2 litre d'eau
- un oignon

- un blanc de poireau
- 5 champignons de Paris
- une branche de thym
- quelques grains de poivre

Pour le beurre blanc:

- 40 g de fumet de poisson
- 60 grammes d'échalote
- une petite botte de cresson
- 25 g de vinaigre
- 250 g de beurre **froid et coupé en petits morceaux**



Pour la garniture

- des minis légumes si vous en trouvez ou des asperges, champignons, oignons jeunes... à votre goût
- beurre

Il suffit de préparer les légumes : les peler et bien nettoyer

la base près des feuilles. Puis les faire cuire dans un peu d'eau et du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Aujourd'hui j'ai choisi des mini asperges et des champignons de Paris.

Matériel:

Vous pouvez cuire votre pain de sole au four basse température, à la vapeur ou opter pour une cuisson sous vide basse température avec thermoplongeur.

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- 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 celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Il vous faut également un tamis. Si vous n'en avez pas un moulin à légume et sa grille fine fera l'affaire.

Préparation:

Pour le pain de sole

Vous pouvez le préparer la veille.

- Mixez les filets de sole.
- Passez la chair mixée au tamis ou au moulin à légume: c'est une opération qu'il ne faut pas négliger car vous ôterez ainsi toutes les petits filaments qui restent dans le poisson mixé. La finesse de la préparation n'en sera que meilleure. Remettez le poisson au froid 15 mn.
- Dans un bol froid (mettez le au frigo 15 mn avant ou faites un bain marie froid avec de l'eau et des glaçons dans lequel vous le plongerez) ajoutez les jaunes d'œuf et mélangez bien.
- Puis rajoutez le beurre pommade (ramolli) et le sel et mélangez bien.
- Terminez par la crème et mélangez bien.



- Mettez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie aplatissez les

tranches de pain de mie une à une: elles seront ainsi plus fines.

- Filmez le fond de votre terrine avec un film alimentaire.
- Découpez les tranches de pain à la taille des cotés de votre terrine. Il faudra peut être deux tranches pour faire toute la longueur ou le fond de la terrine: ajustez les bien. Tapissez les bords de la terrine de tranches de pain de mie.



- Puis déposez la farce dans la terrine à l'aide de la poche à douille.



- Puis terminez par une couche de pain de mie pour la fermer comme un sarcophage.
- Rabattez les cotés du film alimentaire sur le dessus de la terrine. Emballez la bien.
- Pour la cuisson vous avez plusieurs options selon votre équipement:

-Four classique: au bain marie à 85° pendant 45 mn

-Four vapeur: 85° pendant 45 mn

-Sous vide basse température: mettez la terrine sous vide et cuire à 85° pendant 45 mn.

- La cuisson terminée mettre au frais. Démoulez la terrine quand elle est complètement refroidie. Vous pourrez alors taillez le pain de sole en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Vous devrez poêler les tranches juste avant de servir (voir plus bas).

Pour le fumet de poisson:

- Coupez et nettoyez le poireau.
- Ôtez le pied de 4 ou 5 champignons. Nettoyez et coupez les champignons en tranches.
- Pelez et tranchez grossièrement l'oignon.
- Coupez les parures de poissons en morceaux.
- Faire fondre un peu de beurre dans une casserole. Ajoutez les parures. Cuire quelques minutes sans coloration. Ajoutez l'oignon, le poireau, les champignons, le thym et quelques grains de poivre.
- Mouillez avec le vin blanc et l'eau et cuire à frémissements pendant 25 mn.
- Filtrez. Le fumet de poisson est prêt. Réservez au frais.

Vous avez obtenu plus de fumet qu'il ne vous en faut pour la recette: n'hésitez pas à le congeler: il sera tout prêt pour la prochaine fois!

Pour les légumes:

- Cuire les asperges à la vapeur: elles doivent être encore un peu croquantes.
- Passez les dans une poêle avec un peu de beurre. Réservez.
- Nettoyez et coupez le reste des champignons en trois morceaux.
- Les faire revenir avec un peu de beurre et une échalote émincée. Salez qu'en fin de cuisson: si vous salez les champignons en début de cuisson ils rendront de l'eau. Réservez.
- Coupez le cresson en lanières: vous allez en avoir

besoin pour le beurre blanc, à monter au dernier moment.

Toutes les préparations sont prêtes.

Les deux dernières préparations sont à effectuer au dernier moment en particulier le beurre blanc qui est une sauce délicate **qui ne souffre pas d'être réchauffée.**

Chauffez votre four à 80°.

- Après avoir tranché le pain de sole, colorez à l'huile d'olive les tranches **côté pain de mie**. Réservez au fur et à mesure dans le four à 80°.

Pour la sauce au beurre blanc: **à monter au dernier moment**

- Coupez le beurre en petits morceaux (taille d'une noix).
- Épluchez l'échalote et coupez la en fine brunoise (petits cubes). Il vous en faut 60 g.
- Versez l'échalote émincée dans une casserole avec le fumet (40 g), le vinaigre (25 g). Laissez réduire à sec (il ne doit rester que très peu de liquide et les échalotes ne doivent pas brûler).



- Haussez alors le feu pour maintenir une légère ébullition et ajouter le beurre par petits morceaux au fur et à mesure sans **jamais arrêter de fouetter vigoureusement**. Dès que le dernier morceau de beurre a fondu retirez du feu.
- Vous pouvez soit passer la sauce pour retirer les échalotes, soit les garder. Personnellement j'aime beaucoup l'échalote alors je mixe le tout et je réserve dans un thermos pour garder la sauce au chaud sans qu'elle ne tranche.
- Ajoutez le cresson.

Pour ceux et celles qui n'ont jamais monter un beurre blanc voici une vidéo de l'Atelier des Chefs qui vous montre comment réaliser un beurre blanc:

Dressage:

- Réchauffez les asperges et les champignons.
- Coupez chaque tranche de pain de sole en deux.
- Dressez les tranches en décalé et debout dans l'assiette.
- Puis disposez harmonieusement les asperges et champignons devant les tranches de pain de sole
- Terminez en dressant la sauce au beurre blanc

Vous n'avez plus qu'à déguster...



Calmar à la carbonara de Jean-François Piège

Je vous offre aujourd'hui une petite pépite trouvée sur internet: une des recettes signature d'un immense chef au parcours prestigieux : Jean-François Piège. Pour avoir eu la chance de déguster ce plat à la Brasserie Thoumieux, je peux vous assurer qu'il est sublime sur le plan gustatif et réalisable par tous, facile et rapide à faire. Et cerise sur le gâteau : la vidéo de la réalisation de a à z de ce magnifique plat!

Cette recette à été présenté par le Chef dans l'émission Top Chef lors d'une épreuve culinaire de trompe l'œil.

Difficulté: facile et peu onéreux

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 gr de calmar nettoyé (par votre poissonnier)
- 100 gr de lard (3 belles tranches)et 50 gr supplémentaire pour parfumer la crème
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d'œufs (vous n'aurez besoin que des jaunes)

- une gousse d'ail
- 1 botte de ciboulette
- 150 gr de parmesan
- poivre en mignonnette(concassé grossièrement)

Préparation:

Pour être bien à l'aise préparez tous les ingrédients et faites toutes les découpes avant de commencer la recette dont la cuisson est assez rapide.

- Ciselez la ciboulette. Réservez.
- Coupez les tranches de lard en petits lardons. Réservez.
- Râpez le parmesan. Réservez.
- Clarifiez les œufs (séparez les blancs de jaunes).Versez les jaunes dans un petit bol dont vous aurez au préalable huilé les bords de manière à éviter que les jaunes ne collent à la paroi du récipient.. Réservez.
- Tranchez finement le calmar en bandes de 1 mm dans la largeur, façon spaghettis. Regardez bien la découpe du chef sur la vidéo. Réservez.

Vous allez alors pouvoir passer à la cuisson.

- Faites revenir les lardons (100 gr) dans une cocotte sans graisse avec une gousse d'ail.
- Lorsque les lardons sont bien dorés égouttez les. Réservez. Versez le trop plein de gras rendu par leur cuisson sur les spaghettis de calmar et bien mélanger.
- Versez la crème dans la cocotte dans laquelle vous avez laissé et écrasé la gousse d'ail. Montez la crème à ébullition avec les 50 gr de lard restant. Laissez infuser 10 mn après avoir éteint le feu. Passez la crème au chinois de manière à ôter les morceaux de lard. Ils n'ont servis qu'à aromatiser la crème.
- Les plus attentifs d'entre vous auront constaté que dans la vidéo le chef ne met pas de lard dans la crème...Je

possède le livre « Best of Jean François Piège » et dans ce livre le chef nous présente la même recette en infusant du lard dans la crème. Pour avoir tester les deux techniques je préfère la seconde car la crème est plus parfumée. A vous de voir!

- Passez les calmars **1 mn** sous le grill de votre four. Pour cette cuisson suivez bien le conseil du chef: » le calmar, il cuit de peur ou il cuit 10h »
- Versez la crème sur les calmars. Mélangez.

On passe au dressage!

Dressage:

Je vous conseille de chauffer préalablement vos assiettes à 65° au four.

- Déposez dans chaque assiette les spaghettis de calmars.
- Râpez du parmesan sur chaque assiette.
- Déposez les lardons dessus.
- Saupoudrez de ciboulette.
- Puis déposez un jaune d'œuf au milieu du plat et saupoudrez le de poivre.

La recette en vidéo:

La brasserie Thoumieux
79 Rue Saint Dominique
75007 Paris
01 47 05 49 75



Allez, Jean-François Piège vient de me faire le grand plaisir d'ajouter mon tweet à ses favoris...

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!

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 serez 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)

- 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](#):
- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

- 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"**



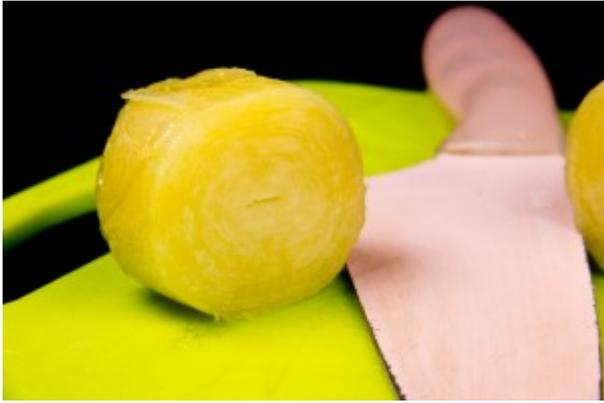
- un thermoplongeur: je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation:

- Pelez les gousses d'ail.
- Épluchez les pommes de terre.
- Puis coupez en les extrémités.
- Si vous n'avez pas de machine Chiba détaillez les pommes de terre en tranches de 3 cm 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).

- 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°.
- 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.



- 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.
- 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:

Notifications

Tout / [Personnes que vous suivez](#)

★ **Thierry Marx** a ajouté votre Tweet à ses favoris 6 min

19 h: Une #recette de pommes de terre du Chef @TheThierryMarx à tomber pour ce week-end. gourmantissimes.com/pommes-de-terr...
pic.twitter.com/ySSWdbeDza



↻ **Thierry Marx** vous a retweeté 6 min

19 h: Une #recette de pommes de terre du Chef @TheThierryMarx à tomber pour ce week-end. gourmantissimes.com/pommes-de-terr...
pic.twitter.com/ySSWdbeDza



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

La Foodizbox arrive en Belgique

Depuis peu fleurissent les « box », concept sympathique permettant de découvrir de nouveaux produits grâce à un colis surprise mensuel dont le prix varie généralement entre 15 à 25 euros. Au départ surtout centrées sur les cosmétiques c'est maintenant au tour des foodbox de faire leur apparition.

Il en existe toute une variété en ce qui concerne les produits

alimentaires (thé, vins, épicerie fine, produits du monde, etc). Sans les avoir toutes testées j'ai essayé la Foodizbox qui au départ n'était commercialisée qu'en France. Mais la voilà en fin arrivée en Belgique: n'hésitez pas c'est un moyen très agréable et ludique de découvrir d'excellents produits que vous ne connaissiez pas ou que vous n'auriez peut être même pas eu l'idée d'essayer. De plus vous trouverez dans la box un livret qui reprend tous les produits avec les adresses des producteurs si vous désirez les recommander mais surtout des recettes concoctées par Noémie et Bernard (www.lacuisinedebernard.com) dans lesquelles les produits de la box sont mis en valeur. Julien Lapraille, le candidat belge Top chef 2014, participe au lancement de la Foodizbox en Belgique.

Pourquoi celle-ci et pas une autre? Il est difficile de choisir parmi toutes les marques que vous trouverez sur le Net: j'ai donc fait un pari sur la qualité proposée en découvrant que Noémie Honiat, finaliste top chef 2012 et 2014, championne de France du dessert et championne de Belgique de pâtisserie, était partie prenante dans l'élaboration de cette nouvelle box. Connaissant la rigueur et le talent de Noémie, j'en ai déduit que je ne pourrais être déçu de la qualité des produits de la Foodizbox.

Pour exemple, en septembre 2013 j'avais donc reçu et avec grande curiosité et impatience ma première box!

A l'ouverture, jolie présentation dans le carton des 6 produits et de l'ustensile de cuisine (un presse citron tubulaire très pratique).



Ce mois là il y avait 3 produits sucrés et 3 produits salés (cela peut varier d'un mois à l'autre).



- un confit d'olive au citron (www.lesoreliades.com): une tapenade d'olive noire revisitée et parfumée agréablement au citron. Le citron amène une touche originale et parfumée que j'ai beaucoup aimée. J'ai utilisé ce produit le jour même, sur des petits canapés réalisés à partir de'une pâte sablée au parmesan et accompagné de tomates confites: un vrai bonheur à l'apéritif. La recette est en ligne sur le blog: pour la recette cliquer [ici](#)



- Une moutarde au miel et au thym (www.savoretsens.com): une moutarde bio très douce très agréable avec des

grillades.

- Un pot d'achards de citron (levoyagedemamabe.com): une crème épicée au goût subtil et épicé.
- Un pot de confit aux pétales de rose (www.confiserieflorian.com): une véritable gourmandise! J'en ai déjà commandé tellement c'était bon!
- Des guimauves au citron meringué (www.maisontaillefer.fr): je ne suis pas très fan des guimauves que je trouve souvent assez chargées en sucre et pas très parfumées... mais là , bravo elles étaient exquis (eh oui, elles sont parties très vite).
- Des calissons à la rose de Damas (www.petit-duc.com): de très bon calissons, moelleux, parfumés délicatement: le parfum de rose éclate subtilement en toute fin de bouchée.

Bref vous comprendrez que j'ai tout aimé. Je vous laisse : je vais de ce pas commander ma Foodizbox du mois de mai!

Prix indicatif : 24,9 euros

Envoi en France, Belgique et Monaco

www.foodizbox.com





Asperges vertes, blanches et fraises de Florent Ladeyn finaliste Top Chef 2013

Asperges et fraises , une association étonnante! Quelle fraîcheur dans cette entrée si croquante! Florent nous offre là tout ce que l'on aime retrouver dans un plat d'été avec en plus cette note d'originalité qui fait tout le charme de sa cuisine.

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 12 asperges blanches
- 12 asperges vertes
- 200 g de fraises
- huile olive
- sel
- poivre
- mignonnettes . Si vous n'en trouvez pas vous pouvez le remplacer par des petites feuilles de cerfeuil.

Matériel spécial:

- une centrifugeuse
- un économe à lame oscillante

Préparation:

Pour les asperges vertes:

- Nettoyez les asperges vertes: avec un petit couteau ôtez les ergots le long de la tige des asperges. Ôtez également le bout de chaque asperge sur un centimètre.
- Coupez chaque asperge en deux: les têtes d'un côté et les queues de l'autre.
- Couper les queues des asperges vertes crues en tranches fines. Réservez les dans un bol d'eau froide avec des glaçons pour qu'elles conservent leur côté croquant.
- Cuisez les têtes d'asperges vertes à l'anglaise: versez les dans une casserole d'eau bouillante salée (10 g de sel par litre d'eau). Pour vérifier le stade de cuisson, il suffit de piquer dans une des pointes avec un couteau de cuisine: si on y pénètre facilement, c'est que la cuisson est à point.
- Égouttez les et rafraîchissez les dans de l'eau froide et réservez dans une assiette.

Pour les asperges blanches:

- Épluchez les asperges blanches avec un économe à lame oscillante: il faut déposer l'asperge bien à plat et de passer l'éplucheur de la pointe vers la racine. De cette manière on ne risque pas de casser les tiges.

- Comme pour les asperges vertes séparez les têtes des queues.
- Cuisez les têtes d'asperges blanches à l'anglaise: versez les dans une casserole d'eau bouillante salée (10 g de sel par litre d'eau). Pour vérifier le stade de cuisson, il suffit de piquer dans une des pointes avec un couteau de cuisine: si on y pénètre facilement, c'est que la cuisson est à point.
- Égouttez les et rafraîchissez les têtes d'asperges blanches dans de l'eau froide et réservez dans une assiette.

- Passez les queues des asperges blanches à la centrifugeuse.
- Filtrez le jus obtenu au travers d'une écumoire et réservez le au frais dans une théière.
- Coupez les fraises en tranches et rangez les sur un plateau de façon à ce que les morceaux ne se touchent pas.

Dressage:

Nous avons donc:

- les têtes d'asperges vertes cuites
- les têtes d'asperges blanches cuites
- les tranches d'asperges vertes crues
- les tranches de fraises
- le jus des asperges blanches crues
- huile olive
- sel et poivre

Dans un petit bol disposez harmonieusement des tranches de fraises et quelques tranches d'asperges vertes crues.

Puis continuez avec les têtes d'asperges vertes et blanches (essayez de donner de la hauteur et du volume en positionnant les têtes d'asperges droites).

Rajoutez encore quelques tranches d'asperges vertes et le mouron des oiseaux (ou à défaut les feuilles de cerfeuil). Versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Terminez en versant l'infusion fraîche d'asperges vertes devant les convives...

Le saviez-vous?

Originnaire des pays tempérés de l'Eurasie, l'asperge est un légume qui se consomme à l'heure actuelle dans le monde entier.

Connue des Romains, elle est cultivée comme plante potagère depuis le 15e siècle en France. Cette plante était très appréciée par Louis XIV. Elle fut donc considérée comme raffinée au XIXème siècle car consommée uniquement par les plus aisés.

De nos jours elle est toujours très appréciée et si son prix reste élevé cela est dû au fait que les asperges sont récoltées une par une à la main!

Il existe plusieurs espèces mais les plus connues sont les asperges vertes et les asperges blanches qui sont cultivées à l'abri de la lumière. On trouve également des asperges sauvages au gout très parfumé.

Rhubarbe, brioche et confiture de lait de Florent Ladeyn finaliste Top chef 2013

La rhubarbe est une plante bien connue et utilisée en cuisine dans le Nord de la France mais malheureusement assez oubliée dans d'autres régions et c'est bien dommage car son petit gout acide équilibre à merveille beaucoup de desserts. Essayez la vous l'adopterez!

Associée dans cette recette avec une crème à la confiture de lait c'est un délice.

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 500 gr de rhubarbe
- 200 gr de sucre
- une brioche (achetée chez votre pâtissier)
- 120 gr de confiture de lait
- 300 gr de crème liquide entière

La confiture de lait est vendue en épicerie fine mais vous pouvez la faire chez vous extrêmement facilement: il vous suffit d'une boîte de lait concentré (Nestlé pour ne pas le nommer) et d'une casserole d'eau!

Préparation:

La veille

Pour la confiture de lait:

- Plongez votre boîte de lait concentré (ne l'ouvrez pas)

dans une grande casserole d'eau et laissez cuire 2 h à feu doux. Il faut qu'elle soit recouverte par l'eau.

- Égouttez la, laissez la refroidir à température ambiante et c'est prêt! Il est difficile de faire plus simple: le lait concentré se sera caramélisé tout seul de manière uniforme à l'intérieur de la conserve. Vous n'avez plus qu'à la déguster ou à la ranger pour une utilisation ultérieure; cela se conserve aussi bien que du lait concentré non cuit tant que la conserve n'est pas ouverte.
- Je vous conseille d'en faire plusieurs à la fois et de les marquer pour ne pas les confondre avec des conserves de lait concentré non cuites.

Le jour même

- Épluchez les tiges de rhubarbe et réservez en deux de côté.
- Coupez les deux tiges réservées en tronçons de 8 cm de long et taillez les à la mandoline dans le sens de la longueur pour en faire de fines lamelles que vous allez mettre à tremper 1 bonne heure dans un bol d'eau froide avec des glaçons pour leur donner du croquant. Elles vont » friser » c'est à dire s'enrouler sur elles-même.
- Coupez les tiges restantes en petits tronçons d'un centimètre. Versez les dans une casserole avec le sucre. Ne rajoutez pas d'eau: la rhubarbe en rendra suffisamment pendant la cuisson. Mélangez bien l'ensemble et faire compoter à feu doux 30 à 40 mn. Réservez au frais.
- S'il vous reste de trop de cette compote, elle remplace très agréablement une confiture au petit déjeuner...
- Découpez la brioche en tranche et à l'aide d'un vide

pomme taillez des petits tubes à l'intérieur.

- Disposez les chutes de brioches sur une plaque recouverte de papier cuisson et passez au four à 120° pour les dorer et les sécher. A la sortie du four écrasez les de manière à faire un crumble.
- Dans un bol versez la confiture de lait ainsi qu'un peu de crème liquide et bien mélangez pour détendre un peu la confiture de lait.
- Fouettez la crème restante à la main ou au robot pour la monter en chantilly ; y ajouter la confiture de lait détendue et fouettez de nouveau.
- Versez ce mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

Dressage :

- Dans chaque assiette dressez une belle cuillerée de compote de rhubarbe et avec la poche à douille dressez un dôme de crème à la confiture de lait au dessus.
- Saupoudrez de crumble de brioche
- Ajoutez harmonieusement quelques petits tubes de brioche et les lamelles » frisées » de rhubarbe crue.

Merci encore à Florent pour sa gentillesse, son écoute, sa bonne humeur et son humour!



Onglet au beurre d'anchois et pommes de terre nouvelles de Florent Ladeyn finaliste Top Chef 2013

Quand les anchois du sud rencontrent les pommes de terre de nord pour parfumer un onglet...cela crée une recette succulente que nous devons à notre talentueux Florent Ladeyn, finaliste Top chef 2013!

Ingrédients (4 personnes) :

800g d'onglet

800g de pommes de terre nouvelles

150 gr de beurre doux (non salé:les anchois sont déjà bien salés!)

100 gr d'amandes hachées sans leur peau

120 gr d'anchois marinés au sel (type **anchois de Collioure**)

30 gr de ciboulette

Préparation:

Pour les pommes de terre:

- Brossez les pommes de terre et garder leur peau.
- Faites les cuire dans de l'eau salée (10 gr au litre); leur cuisson se démarre à l'eau froide.
- Test de cuisson: piquez les avec la pointe d'un petit couteau: celle-ci doit pénétrer facilement.
- Égouttez les et épluchez les à chaud à l'aide d'un petit couteau.

Pour le condiment au anchois

- Égouttez les anchois
- Gratter les pour enlever les écailles restantes et levez les filets.
- Coupez les en petits tronçons.
- Dans une petite casserole faire fondre le beurre, versez les amandes et cuire doucement 20 mn (attention au beurre qui ne supporte pas la trop grande chaleur).
- Ciselez la ciboulette finement.
- Versez les amandes, la ciboulette dans le bol contenant les anchois et bien mélanger. Réservez.

Pour l'onglet

- Faire revenir l'onglet dans une poêle avec un filet d'huile et une noix de beurre. Assaisonnez.
- Débarrassez la viande dans un plat et la laisser reposer au four à 120° pendant 10 mn.
- Pendant ce temps faites revenir les pommes de terre dans la poêle de cuisson de la viande avec une noix de beurre pour les dorer.
- Ne pas oublier de saler et de poivrer.
- Sortez la viande du four et la couper en morceaux.

Dressage:

- Dressez quelques tranches d'onglet dans l'assiette de présentation ainsi que les pommes de terres nouvelles coupées en deux.

Versez une belle cuillère du condiments au anchois et c'est prêt.

Crème chocolat, framboise et cerfeuil de Florent Ladeyn

J'aime particulièrement la cuisine de Florent car elle est à la fois simple mais inventive, terrienne mais sophistiquée à la fois. Ses dressages sont des œuvres d'art qui subliment les produits. En voici encore un exemple avec ce dessert!

Ingrédients:

- 50 cl de lait
- 50 gr de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- une gousse de vanille
- 200 gr de chocolat noir à 64% coupé en petit morceaux (détail important pour que cela fonde mieux) ou en petites pastilles
- 1 barquette de framboises
- cerfeuil (décoration)

Matériel particulier:

- une poche à douille (douille de 10 unie)

Préparation:

Préparez votre crème anglaise:

- Coupez la gousse de vanille en deux et avec la pointe du couteau grattez pour récupérer la pulpe.
- Faire chauffer le lait avec les grains de vanille: il doit être tiède.
- Fouettez les jaunes avec le sucre et versez le lait tiédi. Mélangez bien.
- Versez ce mélange dans une casserole. A feu doux mélangez avec une cuillère pendant toute la durée de la cuisson: la crème est prête lorsque , en faisant un trait avec votre doigt sur la cuillère recouverte de crème, votre doigt laisse une belle trace qui ne coule pas.
- Si par malheur votre crème a coagulé (de petit morceaux se forment et la crème perd de son onctuosité) pas de panique! Versez la dans un blender et mixez à vitesse rapide: votre crème redevient onctueuse et vous l'avez sauvée!
- Versez votre crème anglaise encore chaude sur votre

chocolat et bien mélanger.

- Mettre dans une poche à douille ou dans un bol et réservez au frais toute une nuit.

Dressage:

- A l'aide de la poche à douille déposez des petits points de crème sur l'assiette de présentation.
- Si n'avez pas de poche à douille dressez deux quenelles par assiettes.
- Décorez chaque petites boules d'une feuille de cerfeuil.
- Terminez avec les framboises.

Quand je vous dis que la recette est simple et la présentation superbe!

Astuces:

Je vous conseille d'utiliser le chocolat de la marque Valrhona. C'est pour moi le meilleur et il est utilisé par beaucoup de chef étoilés...Vous pouvez le trouver à Paris chez G. Detout et en Belgique chez Rob ou Food Stock.

Pressé de poulet et oignons en pickles à la bière brune

de Florent Ladeyn

Une nouvelle recette de Florent facile à réaliser. La peau croustillante, le pickles d'oignons aromatisé par la bière brune (petit clin d'œil à la région du Nord , chère à Florent) font de cette recette un vrai plaisir de goûts simples mais savoureux. Tout ce que j'apprécie en cuisine!

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 cuisses de poulet fermier (avec la peau!)
- 500 gr d'oignons grelots
- 65 cl de bière brune
- 15 cl de vinaigre de riz
- 4 c à s de miel
- fleurs de pensée (décoration)
- petites pousses de moutarde (décoration)
- sel, poivre
- un peu d'huile pour la cuisson

Matériel particulier:

- Une grande casserole remplie d'eau
- une feuille de papier cuisson

Préparation:

- Désossez les cuisses de poulet : commencez par les inciser côté intérieur, du haut vers le bas et dégagez l'os sans abîmer la chair. Vous pouvez également demander à votre boucher de les désosser!
- Assaisonnez les cuisses désossées (sel , poivre) et réservez.
- Une petite astuce pour éplucher facilement les oignons grelots: versez les dans une grande casserole d'eau.

Portez à ébullition quelques minutes et égouttez. Vous pouvez maintenant enlever leur peau facilement.

- Dans une casserole verser la bière brune, le vinaigre de riz , le miel. Laisser cuire et réduire le liquide de moitié. Versez alors les oignons et cuire jusqu'à caramélisation légère. Surveillez bien cette phase de cuisson pour que cela ne brûle pas! Réservez au chaud (four 80°) en attendant la cuisson du poulet.
- Préparez une casserole d'un diamètre légèrement plus petit que votre poêle et la remplir d'eau: elle va vous servir à presser le poulet pendant la cuisson.
- Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle. Mettez les cuisses de poulet bien à plat côté peau dans la poêle. Déposez une feuille de papier cuisson sur le poulet et posez la casserole remplie d'eau sur la feuille. De cette façon toute la peau du poulet est bien en contact avec la poêle: le poulet ne se rétractera pas trop et la peau sera très croustillante.
- De temps en temps enlevez la casserole pour regarder la coloration de la peau. Reposez la casserole remplie d'eau sur le poulet à chaque fois. Lorsque la peau est bien grillée retournez le poulet côté chair et terminez la cuisson (une minute suffit).

Dressage:

- Coupez chaque cuisses en deux.
- Déposez un morceau de poulet dans l'assiette de présentation et recouvrir d'une belle cuillerée d'oignons.
- Recouvrir d'un deuxième morceau de poulet et décorez

avec les fleurs de pensée et les pousses de salade.

Et maintenant régalez-vous!

Le saviez-vous?

En Grande-Bretagne et dans le monde indien, les pickles sont des conserves au vinaigre servant de condiment. Une grande variété de fruits et légumes peuvent être ainsi conservés. Leur origine se perd dans la nuit des temps mais il semble qu'ils existaient déjà en Mésopotamie il y a 2400 ans.

Napoléon pensait que les aliments saumurés (type pickles) était un atout de santé pour ses armées, à tel point qu'il offrit l'équivalent de 250,000 \$ à qui pourrait développer une façon de les préserver sans risque. C'est ainsi que sont nées les conserves: l'homme qui gagna le prix en 1809 était un confiseur nommé Nicolas Appert.

La mise en conserve, ou appertisation (du nom de son inventeur Nicolas Appert), est une méthode de préservation des aliments qui consiste à les mettre dans des récipients rendus étanches à l'air puis chauffés pour détruire les micro-organismes pathogènes.

La découverte d'Appert fut une des contributions culinaires les plus influentes dans l'histoire.

Ceviche de dorade, légumes croquants de Florent Ladeyn

Et voici la première recette de Florent Ladeyn , une entrée colorée très fraîche, acidulée, croquante et facile à réaliser!

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 filets de daurade
- 1/2 orange
- 1 citron vert
- 1/2 pamplemousse
- 1 citron jaune
- 1 c à c de jus de **yuzu** (facultatif)
- 1 mini fenouil
- 1 botte de carottes fanes
- 1 botte de radis
- 1 concombre
- petites feuilles fines de fenouil (petites fanes qui se trouvent sur le haut du bulbe de fenouil)
- fleur de sel
- poivre
- huile d'olive de qualité

Matériel particulier:

- une pince pour désarrêter ou à défaut une pince à épiler

Préparation:

- Désarrêtez les dorades et enlevez la peau. Vous pouvez aussi demander à votre poissonnier de le faire.

- Taillez alors les filets de daurade en petits tronçons et placez les dans un plat.
- Préparer la marinade: presser la demi orange, le citron jaune, le citron vert, le demi pamplemousse et y ajouter le jus de **yuzu**. Verser ce mélange sur les morceaux de daurade. Mettre au frais et laisser mariner une bonne demi heure.

- Maintenant passons à la garniture de légumes: chacun d'entre eux (radis, concombre, mini fenouil et carottes) sera taillé finement à la mandoline et mis dans un bol contenant de l'eau froide et des glaçons. Cela leur permettra de garder un excellent côté croquant !

Dressage:

- Sortez la daurade du frigo et égouttez les morceaux sur du papier absorbant. Faites de même avec les légumes.

- Dresser à l'assiette en commençant par la daurade puis disposez harmonieusement le carpaccio de légumes, les fanes du fenouil. Rajoutez un trait d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre. Voici le dressage minutieux de Florent pas à pas :

Le saviez-vous ?

- Le ceviche est le nom d'un plat que l'on retrouve sur toute la côte pacifique de l'Amérique latine. Ce plat est en général consommé en hors-d'œuvre ou à l'apéritif. C'est un poisson cru mariné du jus de citron qui rappelle le poisson cru tahitien mariné également dans du citron et du lait de coco. C'est l'acidité des agrumes qui va « cuire » à froid le poisson.
- Si vous avez du mal à trouver du **yuzu** et de manière générale des produits japonais vous pouvez acheter en ligne sur : www.kioko.fr

Stage de cuisine avec Florent Ladeyn, finaliste Top Chef

2013

De retour à l'atelier « Cuisine Attitude » nous avons eu la joie de partager une soirée avec le talentueux et chaleureux Florent Ladeyn, finaliste de Top chef 2013. Nous avons ainsi pu enfin goûter à sa savoureuse cuisine, toujours aussi inventive et magnifiquement présentée. Beaucoup de bonne humeur, de facéties et de sourires pour ce stage ainsi que des recettes à l'image du chef où terroir et image champêtre étaient à l'honneur.

Vous retrouverez très bientôt les 6 recettes de Florent en ligne:

Asperges vertes , blanches et fraises

Ceviche de daurade, légumes croquants: [cliquer ici pour la recette](#)

Pressé de poulet, oignons en pickles à la bière brune: [cliquer ici pour la recette](#)

Onglet au beurre d'anchois et pommes de terre nouvelles: [cliquer ici pour la recette](#)

Rhubarbe, brioche et confiture de lait: [cliquer ici pour la recette](#)

Chocolat, framboise et cerfeuil: [cliquer ici pour la recette](#)

Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac

10 Cité Dupetit-Thouars

75003 Paris

0033 (0)1 49 96 00 50

Yoni Saada signe le tablier de Dany

Lors du déjeuner au restaurant « Les Miniatures », dirigé par le chef Yoni Saada, candidat de Top Chef 2013, Yoni a accepté très gentiment de dédicacer le tablier de Dany, déjà dédicacé la veille par son amie Naoëlle d'Hainaut, la grande gagnante de Top Chef 2013.