

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



Pelez les tomates et ôtez les pépins

- Pour finir faites de même avec le citron confit.



Faites de même avec le citron confit

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



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

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



Puis ajoutez les poivrons et les dés de courgette

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



Ajoutez enfin les tomates en dés et le citron confit

Dressage

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

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



Déposez un peu de légumes au fond de chaque verrine

- Puis pochez la purée d'aubergine.



Puis pochez la purée
d'aubergine

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



Ma ratatouille croquante du
soleil



Ma ratatouille croquante du soleil



Ma ratatouille croquante du soleil

Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

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

Pour cette recette un peu technique il vous faudra réaliser:

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

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



Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

Ingrédients: pour 8 tartelettes

Pour la crème du cheesecake

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

Pour le glaçage des boules de crème

- gelée de coing et un peu d'eau

Zestes de citron vert confits

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

Pour le sablé:

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

Pour la chantilly fraise

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

Décoration

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

Matériel

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



moule - mini -
demi - sphere

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



Cuillère à
pomme
parisienne

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



cercle à tarte
rectangulaire

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



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

Préparation:

Pour la crème à cheesecake

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

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



Mouillez la gélatine

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

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



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



Coupez le feu et filmez la casserole

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



Fouettez les jaunes et le sucre: le mélange doit blanchir

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



Cuire comme une crème anglaise

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



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

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



Ajoutez le beurre pommade



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

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



Moulez cette préparation

- Quand la préparation est prise évidez légèrement les

demi sphères avec la cuillère à pomme parisienne.



évidez légèrement les demi sphères avec la cuillère à pomme parisienne

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



Versez-y un peu de coulis de fraise

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



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



Assemblez les demi sphères pour former des petites billes

Les zestes confits

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



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

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



Plongez les zestes de citron dans le sirop

Le sablé et le moulage des fonds de tartelettes

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



Tamisez les poudres

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



Coupez le beurre en tout petits cubes

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



Mélangez avec la feuille



Sablage de la pâte

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

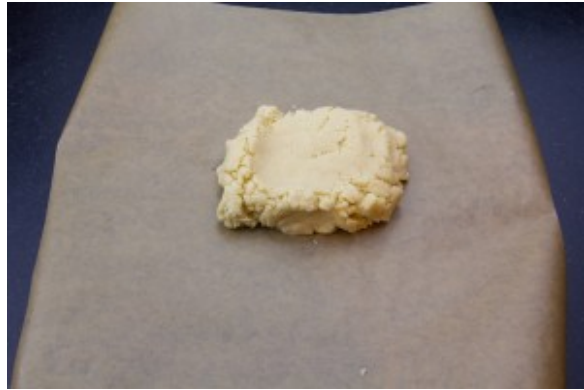


Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu



Pâte sablé

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



Rassemblez la pâte en boule

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



Étalez avec une rouleau à pâtisserie

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



Cuire au four à 200 °

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



Cassez la pâte obtenue entre vos doigts



Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre

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



Faites fondre le chocolat blanc

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



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

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

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



Moulez immédiatement grâce à
votre cercle rectangulaire

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



Une grande spatule est
nécessaire pour déplacer les
fonds de tartelettes

Pour la chantilly fraise

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



Mettez la chantilly dans une poche à douille

Il ne reste plus qu'à monter les tartelettes.

Dressage

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



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

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



Coupez un peu de fond de vos billes

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



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

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



Mon Cheesecake revisité
façon girly, fraise et
citron vert

C'est-y pas beau ça? Et en plus super délicieux...



Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert



Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert



Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

La pissaladière autrement

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

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



La pissaladière autrement

Ingrédients

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

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

Pour la garniture

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

Pour mon « pissala » revisité

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

Préparation

La pâte à pain

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine

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



Mélanger le lait avec la levure.

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



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

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



Pétrir pendant 10 minutes

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



La pâte doit se décoller des parois du bol



Filmez la pâte et réservez au frais

Pour la garniture

- Émincez finement l'oignon.



Épluchez l'oignon et coupez le en fines lamelles

- Émincez le fenouil en fines lamelles.



Émincez le fenouil en fines lamelles

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



Cuire à feu doux l'oignon et le fenouil



Les légumes doivent être
compotés

Le « pissala »

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

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

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



Mixez tous les ingrédients du pissala finement

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



Abaissez la pâte et posez un cercle par dessus



Une pâte bien ronde et bien nette

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



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

fenouil



Prête à enfourner!

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



Ajoutez les olives en cours
de cuisson



La pissaladière autrement

Il n'y a plus qu'à se régaler!



La pissaladière autrement

Île flottante, caramel beurre salé

Aujourd'hui, je suis encore inspirée par l'émission « Le meilleur pâtissier » avec Mercotte et Cyril Lignac.

La semaine prochaine, les candidats seront confrontés à l'Île flottante et le gâteau « Feuille d'Automne », mes deux desserts préférés...Donc exceptionnellement cette semaine, je vous livre ces deux recettes et surtout je vais vous proposer des astuces de préparation et des présentations originales pour ces deux desserts classiques.

L'île flottante est un dessert que j'adorais étant enfant: ma mère en faisait une absolument délicieuse... C'est malheureusement un dessert qui est un peu oublié à notre époque et c'est bien dommage car il est hyper gourmand. La recette de base voulait que l'on poche les œufs en neige dans du lait chaud, ce qui prend du temps: je vous propose donc une méthode beaucoup plus simple et rapide grâce aux progrès de la technique en utilisant des moules en silicone. Cela vous permettra de varier le plaisir des formes en fonction de vos envies.



Île flottante

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- Le Krantz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Matériel:

- une moule à charlotte en silicone; mais vous pouvez utiliser la forme que vous désirez. Pour les îles

flottantes individuelles, j'aime utiliser des petits moules à kouglof car ils présentent un creux au milieu du dôme dans lequel je peux verser ma sauce caramel beurre salé.



Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

Pour la crème anglaise:

- 6 jaunes d'œuf
- 60 grammes de sucre
- 6 dl de lait entier
- une gousse de vanille de bonne qualité (choisissez la bien grasse et brillante)

Les proportions de la crème anglaise sont assez facile à retenir. Si vous désirez en faire une plus grosse quantité retenez qu'il faut compter pour chaque dl de lait (donc environ 1 dl de crème anglaise) un jaune d'œuf et 10 grammes de sucre. Donc si vous désirez par exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 5 dl de lait, 5 jaunes et 50 grammes de sucre... Facile à retenir comme proportions! J'utilise une gousse de vanille par 1/2 litre de crème anglaise.

Pour les oeufs en neige:

- 6 blancs d'œuf
- 70 g de sucre
- un peu de beurre ou de l'huile (pour graisser le moule: j'utilise de l'huile de cuisson en spray que vous pouvez trouver au supermarché rayon pâtisserie ou huiles)

Pour la garniture:

- 80 g d'amandes effilées

Pour le caramel beurre salé:

- 90 g de sucre en poudre
- 30 cl de crème liquide entière
- 100 g de beurre salé

Préparation:

- Faites revenir les amandes à sec quelques minutes dans une poêle en remuant. Surveillez bien pour éviter qu'elles ne brûlent. Réservez.



amandes grillées

- Clarifier les 6 œufs (séparez les blancs des jaunes). Les jaunes serviront pour la crème en anglaise et les blancs pour l'île flottante.



Séparez les blancs des jaunes.

Pour la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez en les petites graines.



- Faire chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient, versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez les jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson, ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



ASTUCE!

Si malgré tout vos efforts vous avez trop fait cuire votre crème et que de petits grains d'œuf coagulés sont apparus... Pas de panique, il existe un moyen très simple de rattraper cette catastrophe: il suffit de mixer votre crème dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant: elle redeviendra toute lisse.



Mixer la crème avec un mixeur plongeant

Pour le caramel beurre salé

- Chauffez la crème au micro onde: elle doit être tiède.



Chauffez la crème au micro onde

- Versez le sucre dans une casserole et faites chauffer. Le caramel commence par mousser puis il va prendre une belle couleur dorée.



Le caramel mousse

- Retirez-le du feu et ajoutez alors la crème **tiède** puis le beurre toujours en mélangeant. Versez le tout dans un pot que vous pouvez fermer. Si vous en avez trop pour la recette vous pourrez le conserver au frais.



Ajoutez la crème tiède

Pour les blancs en neige:

- Montez les œufs en neige au batteur électrique. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser. En fin de montage incorporez le sucre: les blancs doivent être bien brillants, nuageux mais pas cassants.



Montez les blancs d'oeuf en neige

- Huilez ou beurez avec du beurre fondu généreusement l'intérieur du moule à charlotte avec un pinceau ou utilisez le spray d'huile. Passez en bien partout et en particulier sur le haut au niveau de la découpe en alvéoles.



Huilez les moules

- Moulez les œufs en neige dans le moule à charlotte en les tassant bien et lissez le dessus à l'aide d'une spatule.



Remplir les moules

- Enfournez au bain marie 10 mn à 120°. Et voilà le résultat! Certains cuisent les œufs au micro onde: je ne privilégie pas cette méthode car je trouve que les œufs perdent une partie de leur légèreté et cela donne une sensation un peu caoutchouteuse en bouche.



A la sortie du four...

Décoration en caramel

- Si vous désirez faire une décoration en caramel refaites du caramel et à l'aide d'une fourchette faites des dessins sur une feuille de papier cuisson.



Faites une décoration en caramel

- Puis si vous voulez lui donner une forme en arrondie déposez la bande de papier sur une surface arrondie et laissez prendre avant démouler délicatement.



Laissez prendre avant démouler délicatement

Dressage:

- Versez un peu de crème anglaise dans un beau plat creux et lissez la dans le fond du plat: cela vous permettra de recentrer votre île flottante dans le plat sinon elle va coller au fond du plat; et si vous mettez trop de crème vous risquez d'en mettre partout au moment du démoulage. Choisissez un plat dont le diamètre est plus grand que celui de votre moule à charlotte. Démoulez l'île flottante au dessus de la crème. Centrez-la au milieu du plat.

- Puis versez encore un peu de crème anglaise autour de l'île flottante. Gardez le reste au frais dans une saucière.
- Chauffez légèrement le caramel beurre salé pour le rendre plus liquide (si vous l'avez entreposé au frais, il aura figé). Creusez le dessus du dôme d'œufs en neige et versez le caramel beurre salé dans ce creux. Décorez avec la tuile de caramel. Saupoudrez d'amandes effilées grillées.



Île flottante

- Versez le restant de la crème anglaise et du caramel beurre salé dans deux sauciers que vous proposerez à part aux gourmands qui en voudrons certainement plus!



Et voici mon île flottante amande grillées et caramel beurre

salé (version familiale ou individuelle) qui remporte toujours un vif succès et des « H0! » de convoitise quand je l'amène à table!



Île flottante



Île flottante



Île flottante, amande grillées et caramel beurre

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

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

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

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

Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat

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

A l'origine la recette du chef est un soufflé sucré à base d'avocat avec un cœur coulant au chocolat. J'ai associé cette base à l'avocat à une pâte feuilletée pour y ajouter du croustillant et un visuel encore plus gourmand. C'est une recette rapide, facile, gourmande qui étonnera vos convives.



Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat

Ingrédients (4 personnes)

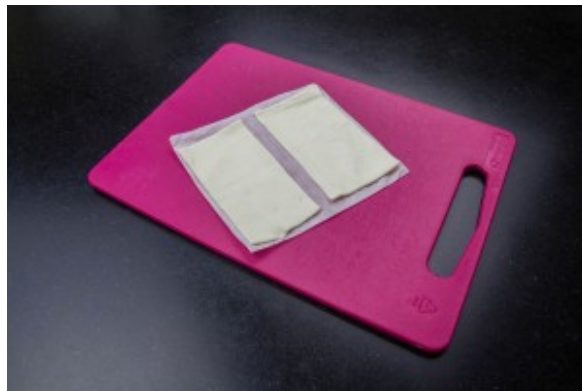
- 12 rectangles de feuilletage (à commander chez votre pâtissier ou à faire soi même)
- 2 avocats murs
- une gousse de vanille
- une fève tonka
- 40 g de bon chocolat à pâtisser (Valrhona si vous pouvez en trouver)
- 2 blancs d'œuf
- 35 gr de sucre glace
- un citron vert



Ingrédients

Préparation:

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



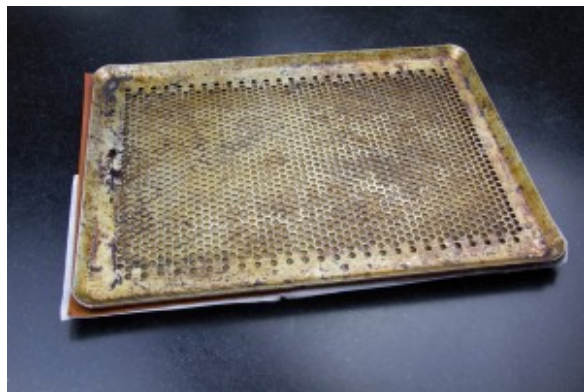
Coupez la pâte feuilletée en rectangle (environ 12 cm sur 6 cm)

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



Déposez les rectangles de pâte sur une plaque

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



Posez une autre feuille de papier cuisson par dessus

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



Rectangles de pâte feuilletée à la sortie du four

Pendant la cuisson préparez le soufflé.

- Zestez le citron vert.



Zestez le citron vert

- Extrayez en le jus.



Pressez le jus des citrons

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



gratter la gousse de vanille

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



Coupez les avocats en deux

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



Râpez la fève tonka

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



Écrasez la pulpe d'avocat grossièrement

- Mixez le tout avec un mixeur plongeant.



Mixez le tou

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



Montez les œufs en neige

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



Puis incorporez délicatement
les œufs en neige à l'avocat

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



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



Coupez grossièrement le
chocolat en morceaux

- Préchauffez votre four à 220°.

Dressage

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

doivent avoir refroidi!



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

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



Dressez la préparation à l'avocat

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



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



Mille feuille soufflé à l'avocat et chocolat

Voici la recette originale d'Alain Passard en vidéo:

La vraie ratatouille niçoise

Voici enfin l'été et tous ses beaux légumes: la saison idéale pour une bonne ratatouille. Je vous livre donc la véritable recette, recette familiale que je tiens des parents de ma tante Lucette: Joseph et Célesta ont tenu entre les années trente et soixante-dix un bar-restaurant dans le vieux Nice (le bar Carletto, rue Miraletti). Toute petite, j'y ai dégusté avec délice leur ratatouille, leurs farcis, la socca, les tripes à la niçoise, la pissaladière...

Le secret de la ratatouille tient dans la cuisson très douce

des légumes qui doivent être cuits chacun séparément puis réunis pour compoter alors, toujours à feu doux, pendant quelques heures. Les légumes seront alors tellement fondants et concentrés en saveur!

Surtout pas de ratatouille à la cocotte minute comme j'ai pu en voir (gros sacrilège: ce sont des légumes bouillis mais rien à voir avec la recette originale!) ou de légumes cuits tous ensemble...

La recette n'est pas difficile techniquement : elle demande juste un peu de temps pour la découpe des légumes en dés et la surveillance de la cuisson. Mais quel résultat!

Je n'hésite pas à en faire une grosse quantité puis je congèle: le résultat est parfait.



Ingredients :

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.

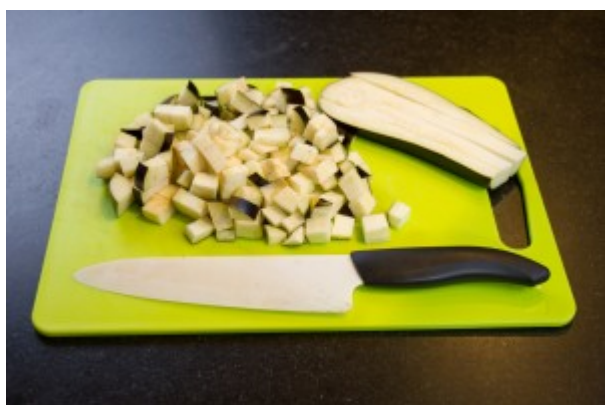


- Les faire revenir doucement avec un filet d'huile d'olive dans une poêle. Puis quand elles sont moelleuses versez les en attente dans la sauteuse avec les oignons.





- 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.



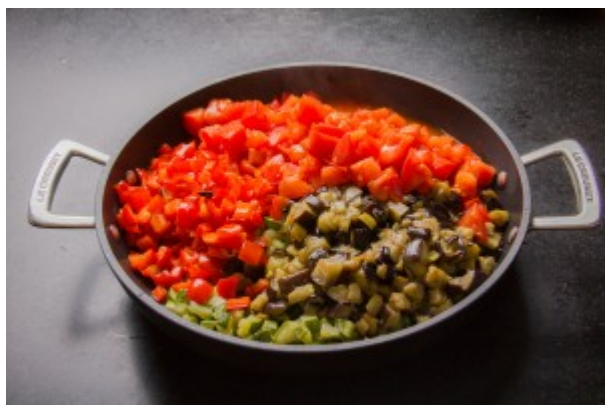


- Coupez les tomates en petits dés.



- 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.