

Testez la basse température chez vous grâce à « Un dîner en ville »

Vous n'avez jamais dégusté un plat cuit basse température? Vous n'êtes pas équipé en basse température mais vous aimeriez la faire découvrir à vos amis ou votre famille? Un petit envie d'un bon petit plat mais pas envie de cuisiner ou de sortir au restaurant? Il ne vous reste plus qu'à découvrir la cuisine sous vide basse température grâce à des plats dignes des grandes cuisines concoctés par « Un dîner en ville ».



Saumon » Un dîner en ville »

Cette nouvelle société a développé un moyen simple pour réaliser des cuissons basse température chez vous et vous proposer des petits plats délicieux, prêts à être dégustés après environ 30 mn de bain marie suivant les recettes.

Oubliez thermoplongeur, machine sous vide. Il vous faudra tout simplement une casserole et de l'eau!

« Un dîner en ville » vous propose actuellement 4 plats pré-préparés (la gamme va bientôt s'élargir) dont la fourchette de prix s'échelonne entre 15 à 26 euros suivant le plat. Le minimum pour les commandes est de deux personnes.

- Blanquette de veau de 30 heures, riz vénéré et carottes fanes (17 euros par personne)
- Dos de morue, léger curry vert frais, jardinière de légumes (16 euros par personne)
- Saumon à juste température, sauce Teriyaki à la française, garniture de plein champs (15 euros par personne)
- Côte de veau basse température, jus de veau à la truffe blanche d'Alba, asperges, oignons et carottes (26 euros par personne)

J'ai été contactée par cette société sur mon blog: ma curiosité m'a poussé à commander et à tester la blanquette et les deux plats de poisson. Tous se sont révélés à la hauteur de mes attentes, faciles à faire (vous n'avez qu'à réchauffer les sachets sous vide en suivant les instructions), digne d'un bon restaurant. Le tout grâce aux indicateurs brevetés de « Un dîner en Ville » qui permettent aujourd'hui de réaliser de manière très simple, chez soi, une vraie cuisson à juste température en se passant de l'équipement professionnel qui était nécessaire jusqu'à présent. Vous n'avez qu'à vous fier aux indicateurs de cuisson sur les sachets pour respecter la température idéale pour chaque plat.

~ Phase de démarrage ~

Un Dîner en ville est en cours de déploiement de sa logistique. Pour commander: www.undinerenville.com. Les livraisons sont, pour l'instant, sur un périmètre limité, les produits sont livrés aux points relais suivants ou si vous habitez à Paris ou sa banlieue, vous pouvez bénéficier d'une livraison par coursier.

~ PARIS 13 ~

Le Bistrot Quai – 26 Avenue Pierre Mendès-France, 75013 Paris, France

~ VERSAILLES/LE CHESNAY 78 ~

Les Vignes de France – 3, avenue de Rocquencourt, 78150- Le Chesnay, France

Voici comment se présentent les produits:

- Réception du colis: les sachets sont placés dans un sachet réfrigéré. Vous pouvez apercevoir sur le sachet de saumon le fameux indicateur de température.



Réception du colis

- Vous devez suivre les explications bien détaillées de la préparation. Très simple d'utilisation.

Équipement nécessaire:
Deux grandes casseroles, une pour le réchauffage des légumes et de la sauce, une autre pour la cuisson du poisson à juste température.

Préparation:

- Il est fortement recommandé de bien chauffer vos assiettes pour déguster un plat chaud.

Nature du poisson	100°	120°
Saumon entier	10'	12'
Saumon filets	10'	12'

100°	120°	140°	
Volume d'eau poisson	2 litres	2 litres	2,5 litres
Volume d'eau légumes	2 litres	2,5 litres	3 litres
Thermopour pour le poisson	10,3	10,4	10,5

Cuisson du poisson à juste température - durée totale 30 minutes, laissez du temps en temps pour assurer une homogénéité de température

1 Mettre le poisson dans une casserole avec la volume d'eau indiqué de la table 1. Couvrir et laisser 30 min au plat à votre plaisir.

2 Mettre la casserole sur le feu à la puissance maximum indiquée sur la table 2. Laisser cuire jusqu'à ce que le poisson soit cuit.

3 Après 10 à 12 min, le premier carreau de l'indicateur (100°) doit noircir. Il est alors permis d'écarter légèrement le couvercle et de laisser le poisson cuire pendant 20 min supplémentaires.

4 Après 20 à 22 min, le deuxième carreau de l'indicateur (120°) doit noircir. Il est alors permis d'écarter complètement le couvercle et de laisser le poisson cuire pendant 20 min supplémentaires.

5 Après 30 à 32 min, le troisième carreau de l'indicateur (140°) doit noircir. Il est alors permis d'écarter complètement le couvercle et de laisser le poisson cuire pendant 20 min supplémentaires.

6 Après 30 à 32 min, le premier carreau de l'indicateur (100°) doit noircir. Il est alors permis d'écarter légèrement le couvercle et de laisser le poisson cuire pendant 20 min supplémentaires.

7 Après 30 à 32 min, le deuxième carreau de l'indicateur (120°) doit noircir. Il est alors permis d'écarter complètement le couvercle et de laisser le poisson cuire pendant 20 min supplémentaires.

8 Après 30 à 32 min, le troisième carreau de l'indicateur (140°) doit noircir. Il est alors permis d'écarter complètement le couvercle et de laisser le poisson cuire pendant 20 min supplémentaires.

Préparation de la sauce:

1 Préchauffer le four à 180°.

2 Dans une casserole, mettre à bouillir l'eau pour les légumes et la sauce (voir table 2). Mettre les légumes au four pour les chauffer.

3 Mettre la préparation au réchauffage avec la casserole, plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

Réchauffage des légumes, de la sauce et chauffage des assiettes

1 Plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

2 Plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

3 Plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

4 Plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

5 Plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

6 Plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

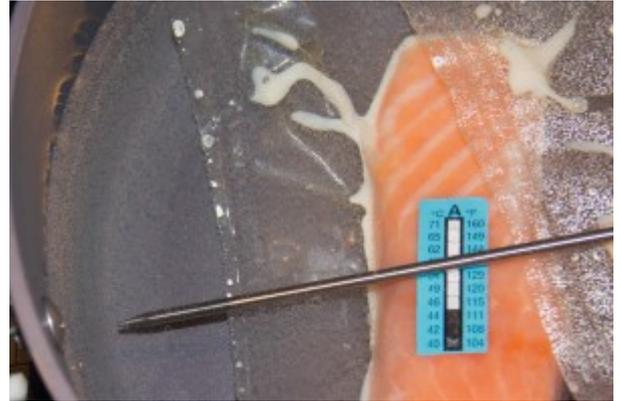
7 Plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

8 Plonger les légumes et la sauce dans l'eau bouillante pendant 10 min.

Explications détaillées du réchauffage.

- Trempez les sachets dans l'eau chaude au bain marie et attendez que l'indicateur arrive à bonne température. Vous pouvez voir que l'indicateur a noirci

et atteint la température idéale pour le saumon.



Dressez joliment: et voilà le résultat: c'est bluffant non!



Dressage

Rappel, pour commander: www.undinerenville.com