Beignets à la vanille de Philippe Conticini (recette en vidéo)

C'est la saison des carnavals et bien sûr des beignets! Cette année je vous en propose une version « bombe atomique de plaisir »! Voici la définition de cette recette pour laquelle nous devons remercier le Chef pâtissier Philippe Conticini. C'est effectivement un pur délice. Et cerise sur le gâteau je vous propose la vidéo de la réalisation de cette sublime gourmandise en fin d'article.

Le Chef publie régulièrement des tutoriels de ses recettes en live sur sur compte Facebook. Si vous aimez pâtisser n'hésitez plus : rejoigniez-le en cliquant **ici** pour découvrir d'autres tutoriels en vidéo avec The Chef.

Si vous désirez une recette plus classique régalez-vous avec les **Beignets de Carnaval ou les ganses de mon arrière grand** mère…Pour la recette cliquez ici.



Beignets à la vanille de Philippe Conticini

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre » Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:



Philippe Conticini en live

Ingrédients: pour environ une quinzaine de Beignets à la vanille de Philippe Conticini

Pour la crème pâtissière pour beignets :

- 325 g de lait demi écrémé
- 1 ½ gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs (115 gr)
- 35 g de sucre semoule
- ■5 g de maïzena
- 5 g de farine type 55

■ 20 g de beurre

Pour la pâte à beignet :

- 30 g de farine de riz (à défaut, de la fécule de pomme de terre)
- 15 g de fécule de pomme de terre
- 90 g de farine de blé (Type 45 si possible)
- 8 g de levure chimique
- 1 belle pincée de fleur de sel
- 1 ½ cuillère à soupe d'huile neutre
- 100 g d'eau minérale
- 2 blancs d'œufs
- ■8 g de levure fraîche de boulanger

Matériel:

- un petit chalumeau de cuisine (facultatif: vos petits choux seront encore plus dorés...)
- des petites brochettes en bois d'une quinzaine de cm pour la présentation. Vous pouvez en trouver ici:



hysagtek 400 en bois Bâtons de brochettes en bambou pour barbecue Fruits Chocolat Fontaine à fondue 15 cm

• moule demi sphère de 3 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver ici:



Silikomart 20.006.00.0060 SF006 Moule Forme Demi-Sphères 24 Cavités Silicone Terre Cuite Rouge

Préparation:

Pour la crème pâtissière

• Dans une casserole, portez le lait à frémissement avec la demi gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée, puis retirez aussitôt la casserole du feu. Laissez infuser le tout, hors du feu, pendant 15 mn à couvert.



Portez le lait à frémissement avec la demi

gousse de vanille

 Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier.



Dans un saladier fouettez les jaunes d'œufs, avec le sucre

• Ajoutez la farine et la fécule de maïs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.



Mélangez bien

• Puis ajoutez **la moitié** du lait encore chaud (débarrassé de la demi-gousse de vanille). Mélangez à nouveau, puis reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait. Cuisez en fouettant en permanence jusqu'à ce que la crème prenne.



Reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait

• Quand la crème est cuite, ajoutez, **hors du feu**, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez intimement et fouettez énergiquement 30 secondes.



Ajoutez, hors du feu, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez

Pour le moulage de la crème pâtissière

• A l'aide d'une poche à douille (à défaut, une cuillère à café) versez la crème encore chaude dans des moules demi sphères souples (2,5 cm de diamètre). Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères (comme je suis très très gourmande je n'ai pas pu m'empêcher d'insérer deux petites pistoles de chocolat

dans la moitié de mes demi sphères pour avoir une petite surprise gourmande à la dégustation). Recouvrez-les bien de crème et **lissez** la surface des moules remplies de crème à l'aide d'une palette en inox. Filmez puis placez le tout au congélateur pendant 2 heures. il est important de bien lisser la surface afin de faciliter l'assemblage des sphères (opération suivante).



Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères



Versez la crème encore chaude dans des formes de demi sphères

• Une fois congelées, démoulez les demi-sphères et superposez-les par deux, en appuyant bien pour qu'elles forment une boule. Lissez-les si besoin avec le pouce au niveau de la jointure pour qu'elles soient nettes. Pour bien comprendre la technique regardez bien la vidéo du chef en fin d'article et surtout mettez des gants pour cette opération (à la fois pour une question d'hygiène mais aussi pour garder vos mains bien propres). Conservez-les filmées au congélateur le temps de préparer la pâte à beignet.



Assemblage des demi-sphères

Pour la pâte à beignet

• Dans un saladier, mélangez l'eau, les blancs d'œuf et l'huile d'arachide. Ajoutez les poudres (farine, levure chimique, levure de boulanger, sel et fécule), puis mélangez le tout intimement au fouet. On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple.



On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple

 Recouvrez le saladier avec un torchon, puis laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante, pendant 20 mn avant utilisation. Elle doit doubler de volume.



Laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante

Pour la cuisson des beignets à la vanille

• A l'aide d'une écumoire, trempez les boules de crème encore congelées dans la pâte à beignets, égouttez-les, puis plongez-les dans une casserole remplie d'huile à 180°, jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur blonde. Regardez bien la technique du chef sur la vidéo pour bien les enrober de pâte. A l'aide d'une écumoire retirez les beignets et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.



A l'aide d'une écumoire, retirez les beignets

• Coupez au ciseau les petites boursouflures formées aux extrémités. Puis roulez les beignets à chaud dans du sucre semoule. Si vous voulez, vous pouvez caraméliser les beignets à l'aide d'un chalumeau.



Passez les beignets dans du sucre semoule



Puis caramélisez les beignets au chalumeau

Piquez les beignets sur une brochette et servez-les avec un peu de chocolat fondu...A déguster sans attendre!



Beignets à la vanille de Philippe Conticini



Beignets à la vanille de Philippe Conticini (recette en vidéo)

Voici ce que cela donne: écoutez bien le petit bruit croquant... Miam miam!

Et comme promis voici la vidéo de la recette présentée par le chef en personne!

Les beignets à la vanille en live ! #conticini #beignets Publiée par Philippe Conticini sur Mercredi 8 juin 2016

Filet de dorade basse température, purée de panais et vanille

Voici un plat tout en douceur et en tendresse. Vous pouvez le réaliser basse température mais si vous n'êtes pas équipé pour ce type de cuisson pas de panique : je vais vous livrer mon petit secret pour cuire vos filets de poisson à la poêle pour une cuisson parfaite.



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.



Filet de dorade basse température, purée de panais et vanille

Ingrédients pour quatre personnes

- Quatre filets de dorade (comptez 180 g par personne).
- environ 700 g de panais
- une gousse de vanille
- 7,5 dl de lait entier

- -2,5 dl de crème fraîche liquide entière
- sel, sucre
- quelques germes de radis
- un peu d'huile d'olive
- une demi cuillerée à café de vanille en poudre
- 3 grosses carottes
- 4 mini carottes

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 • 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

Pour la dorade

• Vérifiez que vos filets soient bien taillés; au besoin, ôtez les parties qui ne sont pas nettes et donnez une belle forme aux filets. A l'aide d'une pince ôtez les arêtes qui peuvent rester.



Donnez une belle forme aux filets de daurade et ôtez les arêtes

• Une heure avant la cuisson des filets de dorade, mélangez un peu d'huile d'olive avec une demi cuillerée de vanille en poudre et posez les filets de daurade dans cette marinade. Réservez au frais.



Marinez le poisson

• <u>Si vous cuisez les filets basse température</u> à l'aide d'un thermoplongeur: placez les filets imprégnés de cette marinade à l'huile d'olive et vanille sous vide une heure avant la cuisson et réservez au frais.



Mettez vos filets de poisson sous vide

Pour la garniture:

 Épluchez les panais. Un des panais servira à façonner des frites et les autres pour la purée.



Épluchez les panais

• Coupez **un panais** en tranches d'un centimètre et taillez des bâtonnets d'un centimètre d'épaisseur de manière à former des petits frites d'environ 5 cm de long. Comptez 3 frites par personnes.



Coupez un panais en tranches

• Cuire les frites de panais dans une poêle avec du beurre et de l'huile. Égouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant et salez-les de suite. Elles doivent être dorées. Réservez-les.



Cuire les frites de panais



Les frites de panais sont cuites

• Coupez grossièrement le reste des panais en cubes.



Coupez grossièrement le reste des panais en cubes

•Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez en l'intérieur.



Gratter la gousse de vanille

• Puis versez les cubes de panais avec le lait, la crème, une grosse pincée de sel et la gousse de vanille et ses petites graines dans une casserole. Cuire à petit bouillon et à couvert pendant environ 20 mn: dés que les panais sont tendres arrêtez le feu. Pour tester la cuisson vous devez pouvoir planter la pointe d'un couteau facilement dans le panais.



Cuire les panais à petit bouillon

• Égouttez les panais (gardez un peu de liquide de cuisson) et versez les dans un mixeur: mixez les cubes de panais pendant quelques minutes pour obtenir une purée bien fine. N'utilisez le liquide de cuisson que si la purée est trop épaisse dans le but de la détendre (de manière très progressive pour ne pas obtenir une soupe…). Réservez au chaud.



Égouttez les panais



Mixez les panais

• Épluchez les grosses carottes. Taillez les en bâtonnets.



Taillez les carottes en petits bâtonnets

• Puis les cuire dans une poêle à feu doux avec une belle noix de beurre salé, recouvertes à hauteur d'un peu d'eau. Elles sont cuites lorsque le liquide s'est presque complètement évaporé.



Cuire les carottes à feu doux



Les carottes sont cuites...

• Épluchez les mini carottes. Cuisez-les 6 mn à la vapeur.



Cuire les carottes à la vapeur

• Puis passez-les à la poêle avec un peu de beurre et un peu de sucre quelques minutes. Elles doivent rester un peu croquantes. Réservez.



Cuire les mini carottes

Cuisson du poisson

Si vous cuisez les filets de daurade à la poêle:

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle puis placez les filets de dorade dedans. Cuire à petit feu. Dés que les filets commencent à nacrer (blanchir) coupez le feu, retournez les filets et couvrez la poêle. Attendre 5 minutes et vos filets sont cuits.

<u>Si vous cuisez les filets basse température</u>: plongez les dans le bain marie du thermoplongeur (52°) pour 15 mn de cuisson.



Cuire sous vide à 52°

Dressage:

Posez une belle cuillerée de purée de panais puis déposez par dessus le filet de dorade. Disposez par dessus les carottes mini et en bâtonnets, les germes de radis. Donnez un tour de moulin à poivre et parsemer d'un peu de fleur de sel et quelques gouttes d'huile d'olive... Un plat gourmand, simple et élégant.



Filet de dorade basse température, purée de panais et vanille

Mon foie gras vanille basse température, salade betteraves et pommes, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

Le foie gras est un produit fragile qui mérite une attention particulière. La cuisson basse température est faite pour lui : sa texture sera plus homogène , il rendra beaucoup moins de gras et ne sera jamais en sur-cuisson. De plus les épices associées à toute cuisson basse température exhaleront des arômes encore plus puissants.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici**.



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.



mon foie gras vanille basse température, salade de betterave et pommes, réduction de jus de betterave vinaigré



Les ingrédients de Monsieur Foie Gras

Ingrédients (pour 500 gr de foie gras):

500 gr de foie gras frais en tranches de 2 cm d'épaisseur (canard ou oie selon votre goût). Attention: adaptez toujours le poids du sel et du poivre en fonction du poids du foie en effectuant une règle de trois.....Il faut 5 g de sel par 500 g de foie et 2 gr de poivre par 500 g de foie.

5 g de sel

2 g de poivre

une gousse de vanille

Dans cette terrine, l'avantage d'utiliser des tranches de foie gras plutôt que le foie entier , est que vous n'aurez pas à le dénerver!

Ingrédients pour la salade (4 personnes):

- une pomme granny smith
- une grosse betterave ou deux petites: <u>les betteraves</u> doivent être cuites.
- jus de citron (il va juste servir à ce que la pomme ne noircisse pas au contact de l'air)
- le zeste d'un citron vert râpé
- sel
- poivre
- tranches de pain de mie



Ingrédients

Ingrédients pour la réduction:

•1/2 litre de jus de betterave (environ 1 kilo de betteraves <u>cuites</u> qui passées à la centrifugeuse

donneront le jus de betterave)

• 2 ou 3 c à s de vinaigre de framboise. Choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent comme le vinaigre de vin rouge habituel mais il doit ressembler à un coulis très liquide donnant l'impression qu'il contient de la pulpe de fruit.



Ingrédients pour la réduction

Matériel spécial:

Pour le foie gras

- une terrine
- pour le matériel de cuisson sous vide basse température:

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; 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]

• un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

NO PHOTO AVAILABLE

- une balance de précision qui pèse au gramme près.
- des gants jetables

Pour la salade

• un petit emport- pièce rond

Pour la salade et la réduction:

• une centrifugeuse (pour extrait le jus des betteraves)

à défaut de la centrifugeuse , un bon mixeur et une passoire fine (idéalement un chinois ou un chinois étamine)

Préparation du foie gras:

- pesez soigneusement votre sel et votre poivre au gramme prés. Soyez bien rigoureux dans cette étape sinon le résultat sera trop ou pas assez salé….
- coupez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau raclez les graines de vanille



gratter la gousse de vanille

• saupoudrer les tranches de foie de sel et de poivre



- déposer les tranches dans votre sachet ainsi que les grains de vanille et la gousse restante.
- soudez le avec la machine sous vide



sachet sous vide

- Pour la cuisson: cuire à l'aide de votre thermoplongeur au bain marie pendant 40 mn à 55 °.
- Sortez le sachet de l'eau et déposez le sur un torchon.
- Ouvrez le sachet (attention au gras de cuisson très liquide) et à l'aide d'une spatule déposez une par une les tranches dans la terrine.



découpez le sachet

 enfiler alors vos gants et tasser les foie gras avec vos doigts. Recouvrez du gras restant dans le sachet (au plus 1 cm). Mettez au frais .



tasser le foie en utilisant vos doigts protégés par un gant



recouvrez avec la graisse fondue restante

• vous pouvez le déguster dés le lendemain mais il est meilleur après 4 à 5 jours de maturation.



couper de belles tranches

Préparation de la salade:

• couper en tranches fines (1 mm d'épaisseur) la pomme. Puis couper chaque tranche en fins bâtonnets de même épaisseur. Couper enfin les bâtonnets en petits cubes qui feront 1 mm sur 1 mm. Déposez les dans un bol avec un peu de jus de citron de façon à les enrober pour stopper l'oxydation des pommes. Si vous ne le faites pas

les petits cubes de pommes noirciront.



Coupez la pomme en petits dés

• procéder de même avec les deux betteraves : l'étape citron n'est pas nécessaire pour ces dernières.



Coupez les betteraves de la même façon

 mélanger alors les deux préparations (pommes et betteraves) avec le zeste d'un citron vert et une cuillère à soupe de vinaigre de framboise.



Mélangez les deux préparation et rajoutez le zeste d'un citron vert.

- saler.
- poivrer.
- réserver au frais.
- à l'aide d'un petit emporte-pièce découper des ronds dans les toasts.



Coupez le pain à l'aide d'un cercle

• toaster les tranches de pain de mie à la poêle.



Toastez les ronds de pain à la poêle

Préparation de la réduction:

- si vous possédez une centrifugeuse utilisez la pour extraire le jus des betteraves: il faut environ 1/2 litre de jus (soit 5 dl). Donc parfois suivant la taille des betteraves il vous faudra peut-être 6 ou 7 betteraves...
- Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez les au chinois (passoire très fine) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes.
- Verser le jus obtenu dans une casserole et faire chauffer : il faut que le liquide réduise. Ajouter le vinaigre progressivement en goûtant au fur et à mesure: le gout du vinaigre de framboise ne doit pas effacer le gout de la betterave!

Arrêtez la cuisson lors qu'il reste environ 1 dl dans la casserole.



Faire réduire le jus de betterave et le vinaigre de framboise



Le liquide restant doit être devenu un sirop

• pour faire une jolie décoration verser cette réduction dans une pipette ce sera plus facile pour dessiner les petits points de réduction. Utiliser par exemple la pipette de la marque « Lekué » trés pratique pour la décoration.



pipette decomax « lekue »

Dressage:

- passer le fond de la terrine et ses côtés à l'eau chaude pour ramollir un peu la graisse qui entoure le foie et renverser le sur un plat.
- remettez au froid 1/2 h ; vous pouvez alors le trancher.
- dans une assiette déposer d'un côté une tranche de foie et au milieu une cuillère de salade (aidez-vous avec un emporte pièce)
- dessinez des petits points réguliers avec la réduction autour de la salade et recouvrez aussi les petits dômes de salade avec des gouttes de réduction.
- sur l'extrémités restante déposer trois petits toast de pain .



Autre idée de présentation…avec du foie gras poêlé

Astuces:

- si vous ne consommez pas toute la terrine emballez-la dans un film plastique alimentaire pour que le foie ne n'oxyde pas au contact de l'air.
- vous pouvez dessiner les petits points de réduction 1 heure à l'avance et mettre les assiettes au frais en attendant d'y déposer le foie gras et la salade.
- lorsque vous travaillez la betteraves portez tablier et gants: elle contient un colorant naturelle qui tache énormément!
- Adaptez toujours le poids du sel et du poivre en fonction du poids du foie en effectuant une règle de trois....Il faut 5 g de sel par 500 g de foie et 2 gr de poivre par 500 g de foie.Par exemple si votre foie fait 678 gr faire le calcul suivant:

```
sel: (678*5)/500=6 gr 78 de sel ( on arrondit à 7 gr) poivre: (678*2)/500=2,71 gr ( on arrondit à 3 gr)
```

Suivant la qualité du foie ce dernier rendra plus ou moins de gras: parfois vous en aurez plus que d'autre...

Le saviez-vous?

Deux régions de l'Hexagone , l'Alsace et le Sud-Ouest se disputent l'origine du foie gras, il faut noter qu'en réalité, elle remonte à l'antiquité dans des pays plutôt surprenants.

On trouve les premières informations sous l'ère de l'Égypte ancienne sur des fresques de tombes vieilles de 4 500 ans près de Saqqarah. Les Égyptiens gavaient plusieurs espèces d'oiseaux palmipèdes, dont des oies, à l'aide de granules de grains rôtis et humidifiés.

(source: http://www.foiegrasavenue.fr/histoire.html)