

Confiture de mûres, verveine

C'est la pleine saison des mûres! Profitons en pour faire une bonne confiture originale parfumée à la verveine.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Confitures de mûres et verveine

Ingrédients :

- 750 g de mûres
- 500 g de sucre
- 10 à 15 g de feuilles de verveine fraîches
- le zeste d'un citron et 15 g de son jus
- 15 g de pectine

Préparation

- Détachez les feuilles de verveine.



Détachez les feuilles de verveine.

- Versez tous les ingrédients dans la casserole de cuisson. Portez à ébullition et cuire à feu vif 20 mn en remuant très souvent. Mixez finement.



Versez tous les ingrédients sauf l'arôme de violette dans la casserole de cuisson

- Passez au moulin à légume ou au chinois la confiture de manière à en ôter les petits pépins et les feuilles de verveine.



Passez au moulin à légume

- Versez dans vos pots à confiture (bien propres et stérilisés!). Laissez refroidir et régalez vous...Gardez vos pots de confitures au frais.



Confitures de mûres et verveine (recette confiture au Thermomix)

Gelée de citron à la verveine

Aujourd'hui voici une délicieuse gelée au citron qui est une aide culinaire précieuse. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos tartines du petit déjeuner...Elle agrémente également une vinaigrette (juste une cuillerée qui va transformer un condiment de tous les jours en une sublime sauce pour vos crudités), accompagne gaiement un foie gras ou un pâté.

Ingrédients :

- 3 citrons coupés en petits morceaux
- 110 g d'eau
- 200 g de jus de citron (comptez quatre à 5 citrons...)
- 300 g de sucre (si vous désirez une gelée qui se tienne comme une confiture utilisez un sucre spécial confiture qui contient de la pectine)
- un beau bouquet de verveine fraîche si possible ou de la verveine séchée (15 g, en magasin bio). Le résultat sera bien meilleur avec de la verveine fraîche: profitez en c'est la saison!

Matériel :

- un thermomètre de cuisson

Préparation :

- Taillez les 3 citrons en petits dés.
- Pressez les citrons restants pour obtenir 200 g de jus.
- Versez le jus dans une casserole avec les dés de citron et la verveine. Portez à frémissement et couvrez. La cuisson est terminée lorsque les dés de citron se défont et sont bien tendres.

- Ajoutez alors le sucre et l'eau.
- Cuire à 102 ° sans couvercle. Il vous faut surveiller avec un thermomètre de cuisson. Dès que la température est atteinte, ôtez du feu.
- Filtrez alors au travers d'une passoire fine en appuyant bien avec une cuillère.
- Vous n'avez plus qu'à remplir vos pots de cette gelée et mettre au frais (vos récipients doivent être bien propres).

Je publierai bientôt un dessert rafraîchissant à base de cette recette et de fruits rouges. Voici déjà la photo pour vous mettre l'eau à la bouche!



**Canelé en rosace de betterave
et fraise, chantilly verveine**

Ce petit gâteau composé de sucre, de lait, de farine, de jaune d'œuf, d'un peu de beurre et parfumé à la vanille et au rhum est un véritable régal.

Je les accompagne d'une chantilly à la verveine qui apporte une fraîcheur incomparable et d'un coulis de betteraves et fraises avec lequel je décore le fond de mon assiette.

Ingrédients (pour une vingtaine de canelés):

Pour les canelés:

- 3 œufs (2 entiers et un jaune)
- 225 g de sucre en poudre
- 125 g de farine tamisée
- 50 cl de lait entier
- 1 c à soupe de beurre fondu
- 1 gousse de vanille
- 2 c à soupe de rhum
- 1 c à soupe de fleur d'oranger

Pour le coulis de betteraves et fraises:

- 100 g de betteraves (déjà cuites et pelée : vous les trouverez sous vide en super marché – rayon frais des fruits et légumes-)
- 100 g de fraises
- 1 c à soupe légèrement bombée de sucre
- 1 c à café de vinaigre balsamique. Choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent et liquide comme un vinaigre de vin rouge habituel mais il doit avoir la texture d'un coulis sirupeux et épais.

Pour la chantilly:

- 4,5 dl de crème fraîche liquide entière
- 0,3 dl de sirop de canne
- 3 belles branches de verveine

Matériel:

- un siphon pour la chantilly
- un flacon pipette pour le coulis
- moules à canelé en silicone ou en cuivre
- des assiettes de présentation transparentes et un patron de rosace si vous désirez faire la même présentation que l'assiette du blog

Préparation:

La pâte des canelés se prépare la veille car elle doit reposer idéalement 24 h.

Préparation de la pâte:

- Tamisez la farine.
- Faire fondre le beurre (au micro onde).
- Dans une grand récipient versez la farine tamisée, le sucre et la cuillerée de beurre fondu.
- Dans un autre grand bol cassez les deux œufs et rajoutez y le jaune du troisième œuf; battre en omelette.
- A l'aide d'un petit couteau fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les côtés pour recueillir les graines.
- Portez à ébullition le lait dans lequel vous aurez mis la vanille (la gousse et les graines). Dès ébullition retirez du feu et laisser infuser.
- Quand le lait est redescendu en température (50°) versez progressivement sur les œufs en fouettant. Si vous le versez bouillant vous ferez cuire les œufs et ils coaguleront.
- Puis versez ce mélange dans le récipient farine/sucre/beurre fondu et bien mélanger : il ne doit pas y avoir de grumeaux (d'où l'utilité de tamiser la farine)! Au besoin passez la préparation au chinois pour

bien faire disparaître les grumeaux.

- Rajoutez en dernier le rhum et la fleur d'oranger.
- Laissez reposer (24 h si possible).

- Le lendemain préchauffez votre four à 200°.
- Enduire généreusement les moules avec du beurre (surtout s'il s'agit de moules en cuivre).
- Remplir les moules au $\frac{3}{4}$.

- Enfournez et baissez de suite à 180°.
- Cuire 50 à 60 mn selon la cuisson désirée (extérieur moelleux ou plus croustillant).
- Sortez les du four et laissez les refroidir 5 mn puis démoulez les et posez les sur une grille. Ils doivent être croustillants extérieurement et moelleux à l'intérieur.
- Un canelé se conserve 4 à 5 jours. Il peut être congelé : repassez le alors au four pour lui redonner du croustillant.

Coulis de betteraves et fraises:

- Équeutez les fraises et coupez les ainsi que la betteraves en petits dés.
- Dans une casseroles versez les dés de betteraves, fraises ainsi que le sucre et le vinaigre.

- Faire compoter doucement 15 à 20 mn.
- Passez au mixeur plongeant pour obtenir une purée bien lisse.

- Passez cette purée au chinois étamine pour ôter les petites graines qui se trouvent sur l'extérieur des fraises.

- Versez dans un flacon pipette. Réservez au frais.

- Au moment de vous servir de la pipette pour la décoration, passez la 30 secondes au micro onde (bouchon ouvert) et secouez le pour uniformiser la température : sinon le coulis sera trop figé pour être travaillé facilement.

Chantilly verveine (vous pouvez la préparer la veille également si vous utilisez un siphon):

- Versez la crème, le sirop et les feuilles de verveine dans une casserole et portez à ébullition.
- Dès ébullition retirez du feu et laissez infuser 15 mn.
- Passez la préparation au chinois pour en ôter les feuilles.
- Versez dans le siphon; fermez le et insérez une cartouche ou 2 selon la taille de votre siphon (un pour un demi litre et deux pour un litre, indépendamment de la quantité que vous avez versé dans le siphon).
- Secouez le pour bien répartir gaz et liquide.
- Réservez au froid: si la chantilly n'est pas assez froide elle sortira liquide du siphon car trop chaude...donc préparez la 2 ou 3 heure à l'avance.

Dressage:

- Commençons par décorer l'assiette en dessinant la rosace.
- Glissez le dessin de la rosace sous l'assiette transparente.
- A l'aide de la pipette dessinez votre rosace par transparence.
- Vous pouvez préparez vos assiettes à l'avance et les garder au frais. Sortez les 15 mn avant le service.
- Déposez votre canelé.

- Terminez par une touche de chantilly à la verveine et une petite feuille de verveine en décoration.

Astuces:

- Dans ma recette j'y ajoute un peu de fleur d'oranger qui se marie parfaitement avec le rhum. Je trouve que le résultat final est très proche en goût des canelés de la maison Baillardran à Bordeaux qui sont mondialement connus: ce sont d'ailleurs les meilleurs que j'ai jamais mangés!
- Selon les goûts les canelés peuvent être très croustillants extérieurement ou plus moelleux. C'est à vous de voir la cuisson que vous préférez (50 à 60 mn): la maison Baillardran vous propose d'ailleurs plusieurs cuissons différentes...
- La grande difficulté des canelés est le démoulage. Heureusement les moules en silicone vous amèneront beaucoup plus de facilité au démoulage. Les puristes vous diront que les canelés cuits dans les moules en cuivre sont plus croustillants: personnellement, pour avoir utilisé les deux je ne vois pas de différence. En enfournant à 200° puis en baissant la température à 180° mes canelés ont une belle croûte, sont moelleux à souhait intérieurement et pas de souci au démoulage!
- Si vous utilisez des moules traditionnels en cuivre vous pouvez utiliser des sprays d'huile à la place du beurre: ces sprays sont composés d'huile mais aussi de cire végétale qui permettent un démoulage plus facile.
- Vous pouvez utiliser la chantilly verveine avec une simple salade de fruits rouges ou une tarte aux pommes: elle leur apportera une touche sublime!

Le saviez-vous?

Le canelé est une spécialité emblématique et incontournable de la région bordelaise.

Son origine remonterait vers 1500 et reste un peu mystérieuse

: on attribue le plus souvent son invention aux religieuses de l'Annonciade à Bordeaux.

Il est cuit dans un petit moule en cuivre cannelé d'où son nom.

Vous pouvez commander les fameux canelés de la maison Baillardran directement sur leur site:

www.baillardran.com

Dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut

Et voici le superbe dessert aux fraises que Naoëlle, opposée à Jean Imbert, a proposé lors du combat des chefs 2013. Je vous propose deux versions de ce dessert: la première est la version originale assez technique. La seconde est une interprétation plus à la portée de la majorité d'entre nous!

Ingrédients (4 personnes) :

Pour la crème :

- 50 g de sucre
- 50g de yaourt grec
- 2 dl de crème liquide
- un blanc d'oeuf

Pour le sirop :

- 1/2 litre d'eau
- 300 g sucre
- 1 **citron caviar**
- 20g d'amandes émondées (sans la peau)

- 1 bouquet de **verveine**
- le zeste râpé d'un citron vert

Pour la bulle :

- 200 g **isomalt** (pour la version avec la bulle de Naoëlle: si vous devenez un expert vous en aurez besoin de beaucoup moins car vous les réussirez du premier coup!)
- 70 g **isomalt** (pour la version simplifiée)

Pour la décoration :

- 200 g fraises équeutées et coupées en trois
- une feuille d'or alimentaire

Materiel :

- un siphon (indispensable pour la crème version Naoëlle).
- un petit emporte pièce en métal pour la bulle en isomalt.
- une plaque de moules antiadhésif type « Flexipan » pour la cage en isomalt (version simplifiée).

Préparation :

- Nous allons commencer par la « bulle ». Le geste est assez technique et il faudra certainement vous entraîner avant de faire une jolie bulle !
1. Dans une petite casserole verser la poudre d'isomalt et faire chauffer. Vous n'avez pas à la remuer.
 2. Progressivement cette poudre va devenir un liquide translucide : elle est alors prête à être travaillée (attention c'est chaud!).
 3. Retirer la casserole du feu: sa texture ne doit pas être trop liquide (elle est dans ce cas trop chaude). Si c'est le cas attendez quelques minutes jusqu'à ce que

l'isomalt soit plus sirupeux.

4. Tremper l'emporte pièce dans l'isomalt : ce dernier doit former une pellicule dans le fond de l'emporte pièce et gouter un petit peu.

5. Renouveler cette opération et souffler alors dans l'emporte pièce en tirant le fil qui s'est formé sous la pellicule. Attention l'isomalt se refroidit alors très vite et peut casser s'il est trop froid...

6. Dès que la bulle se forme continuez à souffler d'une part en tenant le fil et de l'autre main tourner l'emporte pièce de façon à enrayer le bord supérieur de la bulle sur elle-même de façon à la fermer ! Simple n'est-ce pas...

7. Les bulles ou les cages en isomalt se conservent un ou deux jours dans une boîte hermétique à température ambiante . Il ne faut pas qu'elles se touchent: séparez-les avec du papier sulfurisé. En vieillissant elles perdent de leur transparence.

Étant donné la complexité de cette préparation je vous propose une version plus facile à réaliser : toujours avec de l'isomalt et avec l'aide d'une plaque de moules antiadhésif. Je vous ai fait cette petite vidéo qui vous expliquera cette technique mieux qu'en paroles:

Attendez quelques minutes que la cage soit bien froide pour la démouler délicatement.

▪ Pour le sirop :

1. Ouvrir le citron caviar et en retirer les petits grains. Réservez.

2. Effeuillez la verveine et ciselez les feuilles finement.

3. Coupez les amandes en petits morceaux à l'aide d'un couteau (pas au mixeur).

4. Versez eau et sucre dans une casserole et faire chauffer. Le sirop ne doit pas être trop liquide. Faites le test suivant : avec une petite cuillère déposez un peu de sirop sur une surface froide : il ne doit pas s'étaler trop facilement comme de l'eau. Si c'est le cas remettez sur le feu. Renouvelez le test jusqu'à ce qu'il forme une petite flaque qui se tient mais pas trop: bref qu'il soit un peu sirupeux.

5. Quand le sirop a la bonne texture ajoutez la verveine et le citron caviar et laissez infuser.

6. Ajoutez le zeste de citron vert.

7. Le sirop est prêt, réservez le à température ambiante.

▪ Pour la crème :

1. Dans un grand bol mélanger bien tous les ingrédients (sucre, yaourt, blanc d'œuf, crème) et verser dans votre siphon. Attention à la quantité maximum que peut contenir votre siphon ! Ne le remplissez pas plus que la quantité pour laquelle il est fait !

2. Si votre siphon fait 25 cl ou 50 cl mettez une cartouche , s'il fait un litre mettez deux cartouches même si vous avez moins de un litre dans le siphon.

En version simplifiée vous pouvez simplement faire une chantilly classique (40 cl de crème et sucre selon votre goût):

-soit au siphon

-soit en la montant au fouet. Si vous la montez au fouet il faudra alors lors du dressage la mettre dans une poche à douille pour que la présentation soit plus jolie qu'à la

cuillère.

▪ Dressage:

1. Le dressage se fait juste avant de servir.

Voici la vidéo du dressage de la version simplifiée:

1. Dans le fond de votre assiette de présentation déposez une belle cuillerée de sirop et étalez la bien avec le dos de la cuillère.
2. A l'aide de la poche à douille ou du siphon déposer un dôme de crème au milieu du sirop. *Pour la version simplifiée: attention votre dôme de crème doit être plus petit que votre cage d'isomalt!*
3. Tout autour et à la base du dôme de crème appliquez les fraises taillées en morceaux de façon à créer une ceinture de fraises.
4. Saupoudrez d'éclats d'amande.
5. Chapeautez le tout avec la bulle *ou la cage en isomalt* selon la version que vous réalisez.
6. Enfin très délicatement, déposez de petits morceaux de feuille d'or sur votre bulle ou votre cage. Attention les feuilles d'or sont délicates à manipuler et s'envolent au moindre souffle!
7. Voici la photo de la version du dessert simplifié:

Astuces:

Vous pouvez vous procurer l'isomalt, les feuilles d'or alimentaire en les achetant en ligne sur les sites suivants:

www.mora.fr

www.meilleurduchef.com