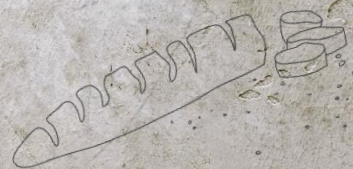




PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



FOIE GRAS POELE



de Jonathan Yana
@joyana

FOIE GRAS POELE

INGREDIENTS

Vinaigre balsamique
Pain croustillant

Miel bio
Confiture de griotte bio

PREPARATION

Fois gras poêlé au
vinaigre balsamique
réduit. Pain croustillant,
miel et confiture
griotte.



MIAM!



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

Photographie : Katharina Bohm

MAGRETS DE CANARD AUX POMMES ET PURÉE DE CÉLERI-RAVE



MAGRETS DE CANARD AUX POMMES ET PURÉE DE CÉLERI-RAVE



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

2 magrets de canard
avec la peau
Mélange quatre-épices
Coriandre en poudre
Poivre noir
½ orange bio (zeste)
1 céleri-rave (500 g)
1 citron bio (jus et zeste)
150 ml de crème
Sel aux herbes
Noix de muscade moulue
1 c. à c. de poivre noir
en grains
25 g de sucre
2 pommes rouges
25 g de beurre
4 feuilles de laurier
fraîches
4 c. à s. de jus d'oranges
pressées
Sel

PRÉPARATION

Retirer l'excédent de peau et de gras côté chair du magret. Inciser la peau en quadrillage et assaisonner avec le mélange quatre-épices, la coriandre, le poivre et le zeste d'orange. Placer les magrets dans un sachet sous vide, évacuer l'air (niveau 3) et laisser mariner 4 à 8 heures au réfrigérateur. Enfourner le sachet avec la viande et faire cuire sous vide à 58 °C pendant 35 minutes.

Éplucher le céleri-rave et le découper en dés. Assaisonner de jus de citron et cuire à la vapeur à 100 °C pendant 20 minutes sur une plaque de cuisson. Réduire en purée le céleri et la crème, puis assaisonner avec le sel aux herbes, le zeste de citron et la noix de muscade. Réserver au chaud.

Faire griller les grains de poivre à la poêle et les broyer à l'aide d'un pilon et d'un mortier. Couper les pommes en huit et retirer les trognons. Caraméliser le sucre dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit doré. À feu doux, ajouter le beurre et le poivre et mélanger. Ajouter ensuite les morceaux de pommes et braiser le tout. Ajouter les feuilles de laurier et le jus d'orange, puis laisser mijoter 2 minutes supplémentaires.

Retirer les magrets du sachet et les sécher. Dans une poêle antiadhésive, les faire revenir jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés. Saler, laisser reposer et découper en tranches. Servir avec les pommes caramélisées et la purée de céleri-rave.

Astuce : Vous pouvez également verser un peu de jus de citron sur les dés de céleri-rave, les placer dans le sachet sous vide, évacuer l'air (niveau 2), les faire cuire sous vide à 90 °C pendant 1 heure, puis réduire en purée comme indiqué ci-dessus.





PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



Avant cuisson



TARTE CHOCO-POIRES



d'Arnaud Chanteloup
@verygoodlord

TARTE CHOCO-POIRES

INGREDIENTS

(8 pers)

300 gr de pâte
brisée
6 poires mûres
200 gr de chocolat
125 ml de crème
liquide
1 œuf
Sucre



MIAM!

PREPARATION

Faire une pâte brisée. Les plus pressés l'achèteront toute prête.

A l'aide un grand couteau, réduire le chocolat à dessert en très petits morceaux (sans pour autant en faire de la poudre).

Découper les poires en fines lamelles et les classer par taille. Le classement sera très utile pour les placer dans le moule. Disposer la pâte dans le moule et saupoudrer de sucre en poudre.

Répartir les petits morceaux de chocolat sur la pâte et recouvrir des poires. Placer les plus grands morceaux sur les bords et les plus petits au centre.

Battre vigoureusement l'œuf, la crème et le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien liquide.

Verser le mélange entre les poires et le répartir dans tout le moule.

Enfourner et déguster encore tiède.