



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CHIPS DE
PARMESAN ET NOISETTES TORRÉFIÉES



VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CHIPS DE PARMESAN ET NOISETTES TORRÉFIÉES



De Stéphanie
@stephatable

Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS VELOUTÉ

1 potiron ou butternut
(1,2 kg)
1 oignon
2 c. à s. d'huile d'olive
20 cl de crème
120 g de châtaignes
décortiquées et cuites
au naturel
Sel
Poivre
Bouillon de légumes
80 cl d'eau
1 carotte
1 gousse d'ail
1 belle échalote
1 vert de poireau
1 branche de cèleri
Huile d'olive
1 bouquet garni

INGRÉDIENTS TOPPING

Noisettes torréfiées
concassées
1 filet d'huile d'olive
200 g de parmesan
en bloc

PRÉPARATION DU BOUILLON

Eplucher et couper grossièrement les légumes.

Faire revenir, l'ail, l'échalote et le vert de poireau émincé avec un filet d'huile. Ajouter la carotte. Faire revenir. Ajouter l'eau puis le bouquet garni. Cuire à couvert 45 min minimum.

Eplucher et épépiner le potiron puis le détailler en gros cubes.

Dans une cocotte-minute, faire revenir un oignon ciselé dans deux cuillères à soupe d'huile bien chaude. Ajouter le potiron en cubes, les châtaignes et faire revenir quelques instants.

Couvrir de bouillon maison. Fermer la cocotte-minute et faire cuire 20 minutes.

Mixer dans un blender avec la moitié du bouillon et la crème. Rajouter du bouillon si nécessaire pour obtenir la texture désirée.

Râper le parmesan et l'étaler finement sur une feuille de papier sulfurisé de manière à obtenir des cercles (possibilité de s'aider de cercles). Enfourner 6 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Répartir la soupe dans de petits bols. Ajouter les noisettes concassées et un filet d'huile d'olive. Décorer avec les chips de parmesan. Servir aussitôt.



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



FILETS DE TRUITE VAPEUR SUR FEUILLES DE COMBAVA



FILETS DE TRUITE VAPEUR SUR FEUILLES DE COMBAVA



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

45 g de beurre
½ c. c. de gingembre moulu
1 c. c. de pâte de curry jaune
1 c. c. de cassonade
1 c. s. de sauce soja
2 c. s. de jus de citron vert et un peu du zeste du citron
8 filets de truite avec la peau
8 feuilles de combava
Feuilles de basilic thaï
Quelques pincées de sel aromatisé spécial poisson (peut être remplacé par du sel aux herbes)

PRÉPARATION

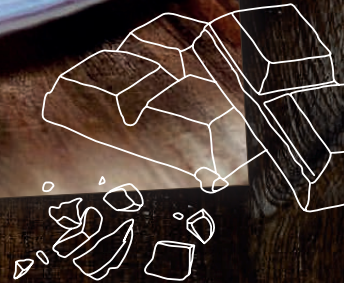
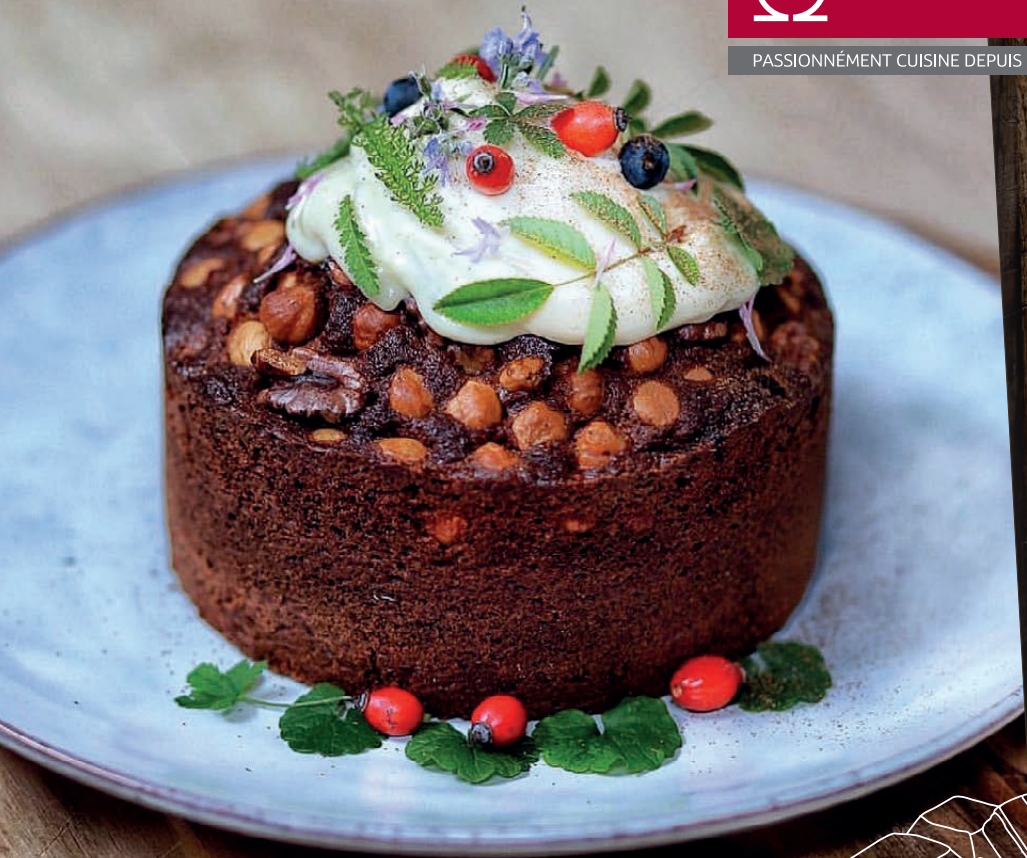
Faire fondre le beurre dans une petite casserole et y ajouter le gingembre, la pâte de curry, la cassonade, la sauce soja, le jus de citron vert et le zeste. Porter à ébullition.

Placer les feuilles de combava dans le panier vapeur et y déposer les filets de truite, côté peau vers le bas.
Faire cuire à la vapeur dans le four à 80 °C, au niveau 2.

Éteindre le four et laisser cuire 5 minutes supplémentaires.
Retirer la peau du poisson et placer les filets sur des assiettes chaudes.

Verser un peu de sauce au beurre et parsemer de feuilles de basilic. Assaisonner avec le sel spécial poisson (ou le sel aux herbes) et servir immédiatement.





NAKED CAKE POMME ET ÉPICES D'AUTOMNE ET UNE GANACHE CHOCOLAT BLANC



NAKED CAKE POMME ET ÉPICES D'AUTOMNE, ET UNE GANACHE CHOCOLAT BLANC



De Jennifer Hart-Smith
@tookies.gambetta

Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS GÂTEAU D'AUTOMNE

100 g de farine de Teff
100 g de farine bio
200 g de beurre
50 g de kéfir
200 g de sucre non
raffiné type muscovado
4 œufs
Un mélange d'épices :
cannelle, cardamome,
noix de muscade, girofle.
1 demi c. à c. de sel de
mer
1 c. à c. de baking
powder
100 g de noix
2 pommes coupées
en dés

INGRÉDIENTS GANACHE CHOCOLAT BLANC :

500 g de crème liquide
250 g de chocolat blanc

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients secs ensemble (farines, épices, baking powder, sel)

A l'aide de la feuille du batteur, crémier le beurre et le sucre, rajouter les œufs un par un, incorporer les ingrédients secs. Terminer par le kéfir, les dés de pommes et les noix torréfiées.

Cuire à 180 °C pendant 1h.

POUR LA GANACHE (À FAIRE DE PRÉFÉRENCE LA VEILLE)

Faire bouillir la crème, verser sur le chocolat blanc et remuer dans un cul de poule. Lisser à l'aide d'un batteur plongeant. Filmer au contact et réserver au frais au moins 5h.

Répartir la ganache sur le dessus, décorer avec des noisettes, de jeunes pousses de saison et du végétal. Servir.

