

Inspirations Gourmandes

Déclinaisons autour d'un siphon



Edition 2012

www.meilleurduchef.com

Edito

Prendre du plaisir, partager, innover... C'est de cette envie, propre à la gastronomie, que sont nées les Inspirations Gourmandes.

Cette aventure, qui a d'abord débuté comme un jeu-concours, a dévoilé de véritables passionnés maîtrisant les techniques culinaires et tout particulièrement celle du Siphon.

Ce sont ces 10 Chefs, amateurs ou professionnels que vous allez découvrir tout au long de ces Inspirations Gourmandes.

Je vous souhaite d'intenses plaisirs gustatifs,

Chef Philippe



«Découvrez vingt recettes originales
déclinées autour du Siphon iSi»

Sommaire

Les Siphons iSi

4

Déclinaisons autour d'un tartare

6

Tartare de dorade et langoustine à l'avocat, *espuma* de gaspacho

8

Tartare de Saint-Jacques et d'avocat, surmonté d'une tempura de gambas et accompagné d'un *espuma* de mangue

10

Déclinaisons autour d'une ratatouille

12

Ratatouille Niçoise, *espuma* de piquillos et tuile craquante

14

Comme une ratatouille, *espuma* de houmous, fine fougasse parmesan et piment d'espelette

16

Déclinaisons autour d'une soupe à l'oignon

18

Gratiné à l'oignon, *espuma* à l'emmental et pain grillé

20

Topinambours gratinés au salers, chantilly noisettes-oignons

22

Déclinaisons autour d'une verrine

24

Compotée de rhubarbe et son *espuma* vanille Bourbon

26

Caviar d'aubergines et chantilly de chèvre en verrines

28

Déclinaisons autour d'une chartreuse

30

Chartreuse aux deux asperges et *espuma* de langoustines

32

Chartreuse d'asperges marinées au citron, langoustines et féra fumée en légereté

34

Déclinaisons autour d'une sphère

36

Sphère «*Tout chocolat*» et *espuma*

38

Sphère *chocolat fondant pistache*

40

Déclinaisons autour d'un macaron

42

Macarons glacés à la fraise sur un nuage

44

Tomates *mozzarella*, comme un dessert

46

Déclinaisons autour d'une tomate

48

Tomates cocktail en *espuma* de *mozzarella* et son *pesto*

50

Tomate *mojito* et sa perle de mer avec son *pesto* pistache et menthe

52

Déclinaisons autour d'une Panna Cotta

54

Panna cotta en verrine et sa gelée passion, *espuma* menthe verte

56

Panna cotta *chocolat blanc coco* aux saveurs exotiques

58

Déclinaisons autour d'un Mille-feuille

60

Mille-feuille grillagé aux deux *chocolats*, *espuma* à l'orange

62

Mille-feuille *choco-citron* et fraises des bois

64

Méthode et conseils de Chef pour la réalisation de l'espuma

66



Siphon à crème chantilly Profi+ (1/2 litre)



Siphon à crème chantilly Profi+ (1 litre)



Siphon chantilly Easy Whip



Qu'il s'agisse d'espumas ou de sauces chaudes ou froides, chez iSi, vous trouverez toujours le siphon pour chaque application dans chaque spécialité.

Le monde de la gastronomie

« Le monde culinaire de iSi c'est la délectation et le plaisir authentique grâce à des techniques de préparation innovatrices »

Christian C. Pochler, Directeur iSi.

Depuis de nombreuses années, iSi est synonyme en gastronomie de technique moderne et de produits innovants. Trois applications principales caractérisent l'utilisation de iSi Whips dans la cuisine professionnelle :

- Espumas – mousses légères et délicieuses, sans crème et sans oeufs
- Sauces – préparées comme « à la minute »
- Créations crémeuses – Chantilly légère, pure ou additionnée de sirop



Siphon Thermo Whip (0,5 litre)



Siphon Gourmet Whip (1/2 litre)



Siphon Gourmet Whip (1 litre)



Déclinaisons autour d'un tartare

- 1** Purée de mangue CapFruit 450 g
Purée de mangue pasteurisée en poche aseptique de 450 grammes avec bouchon verseur.
- 2** Siphon Gourmet Whip iSi
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.
- 3** Emporte-pièce
- 4** Bassine à friture bombée
Bassine à friture bombée, corps embouti avec 2 poignées, en tôle d'acier, épaisseur 15/10.
- 5** Planche à découper polyéthylène blanche
Planche polyéthylène haute densité 500 blanche.

Tartare de Dorade et Langoustine à l'avocat, Espuma de Gaspacho

Pour 4 personnes :

Tartare de dorade et langoustine :

- 2 dorades
- 6 langoustines crues
- 150 g d'oignons nouveaux
- 1 cc de gingembre en poudre
- 1 citron vert
- 3 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre, baies rouges

Tartare d'avocat :

- 2 avocats mûrs
- 1 citron
- 2 cc d'huile d'olive
- Coriandre fraîche
- Sel, piment d'Espelette, paprika

Espuma de gaspacho :

- 350 g de tomates mûres
- ½ concombre
- 1 gousse d'ail
- ½ oignon
- ½ poivron vert
- ½ poivron rouge
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de concentré de tomate
- 20 cl de crème fleurette
- Eau, sel, poivre, piment d'Espelette

Langoustines rôties en habit :

- 4 langoustines crues
- Vermicelle de soja
- Huile de friture

Finition :

- Cerfeuil
- Crème de balsamique

Espuma de gaspacho :

Monder, épépiner et tailler les tomates en morceaux. Nettoyer et couper grossièrement les poivrons, les oignons et l'ail. Peler, couper en deux et épépiner les concombres. Les tailler en morceaux. Saler et poivrer.

Ajouter l'huile d'olive.

Bien mélanger. Laisser macérer 2 heures au frais.

Verser le fond blanc de volaille froid dans un récipient. Ajouter le vinaigre de vin et mixer le tout au blender. Prélever ½ litre de gaspacho. Ajouter la crème fleurette et rectifier l'assaisonnement. Passer au tamis et verser dans la cuve du siphon Gourmet Whip. Ajouter 2 cartouches de gaz et bien secouer de haut en bas. Garder au frais 2 heures minimum.

Tartare de dorade et langoustine :

Lever les filets de dorade. Peler et désarêter.

Décortiquer les langoustines, retirer le boyau central en incisant délicatement le dessus des queues. Tailler la chair des dorades et des langoustines en petits cubes réguliers. Ciseler finement l'oignon nouveau.

Dans un cul de poule, zester le citron vert et presser son jus. Ajouter l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le gingembre en poudre et l'oignon. Mélanger enfin avec les cubes de dorade et de langoustines et quelques baies roses écrasées. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver au frais.

Tartare d'avocat :

Couper les avocats en deux. Retirer les noyaux et la peau.

Écraser la chair de l'avocat qui doit être mûre et bien verte avec une fourchette. Ajouter le jus de citron pressé, l'huile d'olive, la coriandre fraîche ciselée, le sel, le piment d'Espelette et une pointe de paprika. Bien mélanger. Réserver au frais.

Langoustine en habit :

Décortiquer les langoustines, retirer le boyau central en incisant délicatement le dessus des queues. Cuire le vermicelle de soja dans une eau bouillante salée pendant quelques minutes, jusqu'à ce que celui-ci devienne souple. Égoutter le vermicelle et le rafraîchir sous l'eau fraîche.

Assaisonner les queues de langoustines de sel et de poivre. Envelopper les queues de vermicelle de soja et frire les queues de langoustine dans une huile bouillante pendant 45 secondes à 1 minute, le temps que le vermicelle devienne croustillant et que la langoustine soit cuite à cœur.

Dressage :

Dresser en premier le tartare de dorade et de langoustines dans un rectangle inox. Dresser par dessus l'écrasé d'avocats. À part, dresser l'espuma de gaspacho en verrine. En décoration, déposer quelques points de crème de balsamique sur l'assiette, une pluche de cerfeuil sur l'espuma et la langoustine en habit sur le tartare. Servir immédiatement.



Tartare de Saint-Jacques et d'avocat, surmonté d'une tempura de gambas et accompagné d'un espuma de mangue

Pour 4 personnes

Tartare de Saint-Jacques et d'avocat :

- 24 noix de st jacques
- 2 avocats
- 4 citrons verts
- Une branche d'estragon
- Sel
- Poivre

Tempura de gambas :

- 4 gambas moyennes
- 1 jaune d'oeuf
- 120 gr de farine
- 3 cs pour fariner les gambas
- 18 cl de bière

Espuma de mangues :

- 450 gr de mangues mûres
- 3 feuilles de gélatine
- 10 cl d'eau
- Poivre

Finition :

- 2 cs de miel
- 15 cl de vin rouge
- Un peu de vinaigre balsamique

Espuma de mangues :

Éplucher les mangues, retirer toute la chair du fruit et mixer finement la pulpe. Faire tremper dans de l'eau froide les feuilles de gélatine. Faire bouillir 10 cl d'eau et ajouter hors du feu les feuilles de gélatine bien égouttées. Remuer. Ajouter cette préparation au fruit mixé. Mixer à nouveau pour que la gélatine soit bien répartie dans le liquide. Verser dans le siphon, le refermer. Visser une cartouche. Secouer et réserver le siphon au frais pendant 3 heures.

Tempura de gambas :

Retirer la tête des gambas. Les décortiquer en laissant le dernier anneau sur la queue. Retirer le boyau qui longe le dos de la gambas. Préparer l'appareil à tempura : battre légèrement le jaune d'oeuf, puis incorporer la bière froide. Enfin, ajouter la farine tamisée. Mélanger. Faire chauffer l'huile dans la friteuse, et porter la température à 175°C. Tremper les gambas dans la pâte à tempura, égouter légèrement puis fariner légèrement avant de les plonger dans la friture. Laisser cuire jusqu'à obtenir une pâte «boursouflée» mais pas trop dorée. Réserver.

Tartare de Saint-Jacques et avocat au citron vert :

Presser le jus des citrons verts. Nettoyer et sécher les noix de Saint-Jacques. Couper en premier lieu de fines lamelles qui seront posées au fond de chaque emporte-pièce. Couper le reste des noix de Saint-Jacques en petits dés. Saler, poivrer et arroser de jus de citron. Ajouter deux feuilles d'estragon ciselées. Réserver. Peler les avocats, les couper en deux, retirer les noyaux, puis les détailler en petits dés. Saler et poivrer. Réserver.

Au moment du dressage :

Faire chauffer le vin rouge, le miel et le vinaigre balsamique. Laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Dressage :

Dans chaque assiette, déposer l'emporte-pièce rectangulaire. Répartir au fond quelques lamelles de noix de Saint-Jacques, puis au-dessus le tartare de Saint-Jacques jusqu'à mi-hauteur de l'emporte-pièce. Déposer ensuite les dés d'avocat jusqu'au bord de l'emporte-pièce. Tasser sans exagération pour que le dessus soit bien plat. Oter l'emporte-pièce. Sortir le siphon du réfrigérateur. Remplir les verrines d'espuma et déposer une feuille d'estragon. Déposer au-dessus de l'avocat une gambas cuite. Poser une verrine d'espuma sur chaque assiette. Ajouter enfin six petites gouttes de sirop de vin au miel et au vinaigre balsamique.





Déclinaisons autour d'une Ratatouille

- 1 Coupe oignon Alligator**
Le coupe oignon Alligator avec son bac récupérateur sert à couper rapidement et facilement les oignons, les fruits et les légumes en bâtonnets ou en dés.
- 2 Siphon Gourmet Whip iSi**
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.
- 3 Spatule Pelton ajourée**
Lavable au lave-vaisselle. Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients anti-adhésifs.
- 4 Planche à découper polyéthylène blanche**
Planche polyéthylène haute densité 500 blanche.
- 5 Passe-sauce dit Chinois**
Chinois en acier inoxydable de forme conique, pour passer vos fonds de sauces, vos jus ou toutes autres préparations liquides.
- 6 Rouleau à pâtisserie en bois**
Rouleau à pâtisserie droit en bois de hêtre. Conçu pour les écoles et notamment pour être inséré dans les mallettes à couteaux.

Ratatouille Niçoise, Espuma de Piquillos et Tuile Craquante

Pour 4 personnes

Ratatouille Niçoise :

- 1 oignon
- ½ poivron rouge
- ½ poivron vert
- 1 petite aubergine
- 1 petite courgette
- 5 tomates mûres
- 1 bouquet garni
- 5 gousses d'ail
- Basilic frais
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Espuma de piquillos :

- 200 g de pimentos Del Piquillo
- 300 g de crème fleurette
- 150 g de mascarpone
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Tuile craquante :

- 1 crottin de Chavignol
- 2 blancs d'œufs
- 40 g de céréales (Corn Flakes)
- 20 g de beurre
- 50 g de farine
- Sel, poivre

Finition :

- Paprika doux
- 1 branche de romarin
- 2 pailles

Ratatouille Niçoise :

Émincer les oignons. Couper en lanières puis en dés les poivrons. Monder et épépiner les tomates. Les couper en morceaux. Tailler les aubergines et les courgettes en macédoine (cubes de 0,5 cm). Dans une casserole, faire suer à l'huile d'olive les oignons et les poivrons. Ajouter les courgettes, les aubergines et les tomates. Assaisonner de sel fin, poivre du moulin et d'une pointe de couteau de piment d'Espelette. Ajouter le bouquet garni et l'ail haché. Cuire à couvert pendant 20 minutes en remuant fréquemment. Au terme de la cuisson, retirer le bouquet garni et rajouter le basilic haché. Laisser refroidir et réserver de côté.

Espuma de poivrons rouges : (à faire la veille de préférence)

Tailler les piments Del Piquillo en tranches. Les faire suer quelques minutes à l'huile d'olive avec la gousse d'ail hachée. Verser les piments dans le bol du blender. Ajouter la crème fleurette, le mascarpone. Saler, poivrer et ajouter une pointe de piment d'Espelette. Mixer l'ensemble très finement. Rectifier l'assaisonnement. Passer la préparation à la passoire fine et la verser dans la cuve du siphon. Fermer le siphon et ajouter 1 à 2 cartouches de gaz. Agiter le siphon et le garder au frais 12 heures ou une nuit.

Tuiles craquantes :

Dans un récipient, fouetter légèrement les blancs d'œufs, juste de quoi les liquéfier légèrement. Ajouter la farine et bien mélanger au fouet. Ajouter le beurre fondu. Mélanger à nouveau. Ajouter le crottin de Chavignol émietté et enfin les Corn Flakes. Assaisonner de sel et de poivre et bien mélanger. Étaler la pâte à la fourchette, sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier cuisson. Pour éviter que la pâte ne colle à la fourchette, l'humidifier régulièrement dans de l'eau. Cuire à four chaud, 180°C, jusqu'à l'obtention de tuiles dorées. Au terme de la cuisson, laisser refroidir.

Dressage :

Disposer la ratatouille niçoise dans le fond d'une verrine. Napper la surface d'Espuma de piquillos. Saupoudrer de paprika doux et décorer avec une branche de romarin frais. Servir accompagné d'une tuile craquante.



Comme une *ratatouille*, *espuma de houmous*, *fine fougasse parmesan* *et piment d'espelette*

Pour 4 personnes

Ratatouille :

- 500 g d'aubergines
- 2 poivrons rouges
- 1 oignon
- 4 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre

Espuma :

- 250 g de pois chiches cuits
- 8 cl d'huile d'olive
- 5 cl d'huile de sésame
- 3 cl de jus de citron
- 3 cc de confit d'ail
- 1 cc de cumin moulu
- 1 cc de ras el hanout
- Sel, poivre

Fougasse :

- 200 g de pâte à pain
- 50 g de parmesan râpé
- 1 cc de piment d'Espelette moulu
- 1 cs d'huile d'olive

Finition :

- 1 poivron rouge
- Branches de romarin frais

La ratatouille :

Couper les aubergines, les poivrons et les oignons en petits dés (5 mm). Les faire revenir à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Réserver.

L'espuma :

Dans le bol du mixer, mettre les pois chiches égouttés et ajouter les ingrédients dans l'ordre de la recette. Passer au chinois. Verser dans un siphon. Percuter 2 cartouches de gaz. Réserver au frais.

La fougasse :

Préchauffer le four à 220°C pendant 10 mn. Étaler finement la pâte à pain (5 mm). Badigeonner d'huile d'olive. Saupoudrer de parmesan et de piment d'Espelette. Enfourner pour 20 mn. Laisser refroidir.

Dressage :

Dans une verrine, disposer 3 cs de ratatouille, recouvrir d'espuma de houmous, ajouter 2 morceaux de fougasse.

Décor :

Lanière de poivron rouge, romarin.





Déclinaisons autour d'une Soupe à l'oignon

- 1** Zesteur-râpe Classic Microplane®
Pour obtenir facilement de beaux zestes d'agrumes et râper finement les fromages à pâte dures.
- 2** Cartouche de gaz pour siphon
Cartouches de gaz N20 pour siphon à chantilly iSi
- 3** Siphon Gourmet Whip iSi
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.
- 4** Mortier et pilon en inox
Ce mortier en inox à fond lisse, livré avec son pilon, allie design et tradition des cuisines du monde
- 5** Mixeur Bamix
Mixeur Bamix M140 indispensable en cuisine pour émulsionner les sauces notamment.
Puissance 140 W. Vitesse de 7000 à 12000 tr/mn. Tube de plongée 140 mm.
- 6** Poêle élite céramic sans PTFE Ø 24 cm
Poêle universelle compatible tous feux, résistante aux températures élevées, avec revêtement ultra-résistant.

Gratiné à l'oignon, Espuma à l'Emmental et Pain Grillé

Pour 4 personnes

Gratiné à l'oignon :

- 250 g d'oignons
- 15 g de farine
- ¾ litre de fond de volaille
- 20 g de beurre
- Sel, poivre
- 100 g d'emmental râpé
- Pain rassis (de la veille)

Espuma d'emmental et pain grillé :

- 30 cl de crème fleurette très froide
- Arôme emmental
- Arôme pain grillé
- Sel, piment d'Espelette

Garniture :

- Tranches de pain grillées

Gratiné à l'oignon :

Dans un faitout, faire fondre le beurre.

Ajouter les oignons émincés.

Faire suer jusqu'à légère coloration.

Ajouter la farine et remuer à la spatule en bois.

Mouiller au fond blanc de volaille.

Amener à ébullition et cuire le tout une quinzaine de minutes. Assaisonner.

Dans le fond des plats de service (ici verrines Vertigo), disposer une tranche de pain séchée. Ajouter un peu de fromage râpé puis verser le mélange fait d'oignons.

Ajouter à nouveau une tranche de pain séchée et du fromage râpé et terminer par le mélange d'oignons. Parsemer une dernière couche de fromage râpé et faire gratiner au four chaud (sous le grill) jusqu'à coloration de la surface (à faire à la dernière minute avant de servir).

Espuma d'Emmental et pain grillé :

Dans un cul de poule, mélanger la crème fleurette avec le sel et le piment d'Espelette.

Ajouter quelques gouttes d'arôme emmental et quelques gouttes d'arôme pain grillé.

Bien remuer. Goûter la préparation et ajuster les assaisonnements et les saveurs si besoin.

Verser le mélange dans votre siphon Gourmet Whip. Ajouter une ou deux cartouches de gaz et bien remuer de haut en bas.

Réserver au frais.

Croûtons :

Tailler le pain rassis en tranches régulières.

Faire dorer sous le grill du four.

Dressage :

Servir le gratiné à l'oignon chaud, qui vient d'être passé sous le grill du four.

Dans la seconde verrine, dresser l'espuma à l'emmental et pain grillé.

Dans la troisième verrine, disposer quelques tranches de pain grillées.

Servir immédiatement.



Topinambours gratinés au salers, chantilly noisettes-oignons

Pour 2 personnes

- 2 gros oignons doux
- 33 cl de crème fleurette
- 800 g de topinambours
- huile de noisette
- 1 ficelle ou flûte (pain)
- 100 g de noisettes décortiquées et mondées
- 50 g de fromage de Salers AOC
- un bouquet de cerfeuil

La chantilly noisettes-oignon :

Faire suer les oignons ciselés dans 5 cl d'huile de noisette, jusqu'à cuisson complète, mais sans coloration.

Hors du feu, verser la moitié de la crème; saler, mixer le tout, sans introduire d'air (au mixeur plongeant) jusqu'à ce que l'appareil soit complètement lisse, laisser refroidir, ajouter le reste de crème.

Verser dans un siphon, introduire une cartouche de gaz et réfrigérer pendant 2h.

La purée de topinambours :

Eplucher les topinambours et les cuire à la vapeur (jusqu'à ce qu'ils soient très tendres - env. 30 min).

Dans un blender, les mixer très finement, puis monter à l'huile de noisette. Saler.

Verser cette purée dans des verrines résistantes au four.

(1 verrine par personne).

Poivrer le dessus de la purée au moulin.

Râper le Salers et le répartir sur les verrines de topinambour.

Réserver.

Les noisettes pour la chantilly :

Hacher grossièrement les noisettes.

Les faire griller doucement dans une poêle anti-adhésive, sans ajouter de matière grasse (env. 10 min).

Laisser tiédir et réserver.

Les croûtons aux noisettes :

Couper le pain en petits morceaux et le faire griller à feu moyen/doux dans 5 cl d'huile de noisette, en remuant fréquemment (en les faisant sauter sans spatule pour ne pas les casser), jusqu'à ce qu'ils forment des croûtons dorés et croustillants (10 à 15 min.)

Dressage :

10 minutes avant de servir, passer les verrines de topinambour sous le gril du four pour gratiner légèrement le Salers; arrêter le gril mais laisser à four chaud 10 min pour faire tiédir la purée de topinambours.

Dans une deuxième verrine (par personne), disposer les noisettes grillées encore tièdes (mais pas brûlantes) au fond.

Ciseler finement les feuilles de cerfeuil et les répartir sur les noisettes.

Dresser ensuite la chantilly oignons-noisettes, à l'aide du siphon, en recouvrant complètement les noisettes et le cerfeuil.

Dans une troisième verrine (par personne) disposer quelques croûtons.





Déclinaisons autour d'une Verrine

- 1 Emporte-pièce
- 2 Cumin
- 3 Siphon Gourmet Whip iSi
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.
- 4 Huile d'olive
- 5 Presse-ail et oignon Biopress
Mouture en fonte d'aluminium recouvert d'un nouveau revêtement aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.
- 6 Cartouche de gaz pour siphon
Cartouches de gaz N20 pour siphon à chantilly iSi
- 7 Mixeur Bamix
Mixeur Bamix M140 indispensable en cuisine pour émulsionner les sauces notamment. Puissance 140 W. Vitesse de 7000 à 12000 tr/mn. Tube de plongée 140 mm.

Compotée de rhubarbe et son espuma vanille Bourbon

Pour 4 personnes

Compotée de rhubarbe :

- 1 kg de rhubarbe
- 150 g de sucre en poudre
- eau

Espuma vanillé :

- ½ litre de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- ½ bâton de vanille bourbon

Finition :

- Vanille en bâton

Espuma vanille bourbon : (à faire la veille)

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités ci-contre.
Passer la crème anglaise à la passoire fine et la verser dans un siphon avec une cartouche de gaz.
Bien secouer de haut en bas et réserver au frais plusieurs heures.

Compotée de rhubarbe :

Effiler et éplucher les tiges de rhubarbe.
Les tailler en morceaux de 1 cm.
Saupoudrer les morceaux de rhubarbe de sucre en poudre et laisser macérer 1 heure.
Verser la rhubarbe, le sucre et le jus qui s'est formé dans une casserole.
Ajouter 10 cl d'eau et faire cuire 30 à 40 minutes à feu doux.
Les morceaux de rhubarbe doivent se mettre en compote.
Au terme de la cuisson, débarrasser et laisser refroidir.

Dressage :

Répartir la compotée de rhubarbe froide dans 6 verrines individuelles.
Garnir les verrines d'espuma à la vanille bourbon, en prenant soin au préalable de bien secouer le siphon de haut en bas.
Piquer une gousse de vanille séchée dans chacune des verrines.
Servir immédiatement.



Caviar d'aubergines et chantilly de chèvre en verrines

Pour 4 personnes

Caviar d'aubergines :

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 cs. de jus de citron
- 5 cl huile d'olive
- 1 pincée de cumin
- Sel et poivre

Chantilly de chèvre :

- 250 g chèvre frais
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 2 cs. de miel
- 2 cs. d'huile d'olive
- Sel et poivre

Caviar d'aubergines :

Allumer le gril du four.

Poser les aubergines coupées en deux sur une plaque huilée.

Enfourner 15 à 20 min. jusqu'à ce qu'un couteau traverse la chair sans difficulté.

Laisser tiédir et enlever la chair avec une cuillère sans prendre la peau noircie.

Dégermer et hacher finement l'ail.

Écraser à la fourchette la chair, l'ail, ajouter le jus de citron, le sel et poivre et l'huile d'olive et le cumin.

Réserver au réfrigérateur.

Chantilly au chèvre :

Mixer le fromage avec le reste des ingrédients.

Verser dans le siphon.

Ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Dressage :

Dresser dans le fond des verrines le caviar d'aubergines.

Dresser par dessus la chantilly de chèvre.

Servir aussitôt.





Déclinaisons autour d'une chartreuse

- 1** **Plaque à débarrasser en aluminium 31 x 22 cm**
Utilisée pour recueillir des aliments souillés tels que des légumes non épluchés, des épluchures... ou alors des aliments propres tels que des légumes épluchés et lavés, du poisson frais, de la viande...
- 2** **Cercle à mousse inox Ø 10 cm**
- 3** **Feuilles de gélatine**
Fines feuilles de gélatine alimentaire, fabriquées à base de peaux de porc.
Feuille de 2,5 grammes soit 400 feuilles/kg.
- 4** **Poudre de piment d'Espelette**
Appellation d'origine protégée (AOP) «Ezpeletako Biperra». Utilisation en cuisine en remplacement du poivre. Parfume toutes vos préparations culinaires.
- 5** **Haiku - Couteau à sushi 21 cm**
Ce couteau à lame biseauté H07 n'est aiguisé que sur une face pour couper le poisson très fin. Idéal pour les sushis.
- 6** **Décortiqueur à crevettes**
Décortiqueur à crevettes en inox. Longueur : 15,5 cm. Largeur : 2,3 cm
- 7** **Cartouche de gaz pour siphon**
Cartouches de gaz N20 pour siphon à chantilly iSi
- 8** **Siphon Gourmet Whip iSi**
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.

Chartreuse aux 2 asperges et espuma de langoustines

Pour 3 personnes

- 30 asperges vertes
- 30 asperges blanches
- 18 langoustines crues
- Beurre Mycryo
- Sel, poivre
- Beurre

Espuma de langoustines :

- Carapaces de langoustines
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet garni
- 20 cl de vin blanc sec
- 20 g de beurre
- 40 cl d'eau
- Sel fin, piment d'Espelette
- 200 g de crème fleurette

Finition :

Paprika doux

Décortiquer les langoustines en prenant soin de conserver le dernier anneau de la queue. Réserver les queues au frais. Réserver à part les carapaces (têtes, pinces, corps...)

Fumet :

Faire suer au beurre les échalotes et la carotte taillés en fine brunoise. Ajouter les carapaces et faire suer à nouveau. Remuer fréquemment. Déglacer au vin blanc, faire réduire. Mouiller à l'eau. Ajouter la gousse d'ail écrasée, le bouquet garni. Laisser cuire 20 à 25 minutes à frémissement. Lorsque le fumet est cuit, le passer au chinois étamine et faire réduire jusqu'à l'obtention de 40 cl de fumet de langoustines.

Espuma de langoustines :

Ajouter la crème fleurette au fumet. Assaisonner de sel fin et piment d'Espelette. Passer à nouveau au chinois et verser dans un siphon. Ajouter 1 à 2 cartouches de gaz et réserver au bain-marie.

Préparation des asperges :

Eplucher les asperges et tailler les têtes sur 5 à 6 cm de hauteur. Le restant des asperges sera conservé pour une autre utilisation. Cuire les asperges blanches à l'anglaise : pour cela plonger les asperges dans une eau bouillante salée. Vérifier la cuisson en plantant le couteau dans le corps, celui-ci doit pénétrer sans résistance. Au terme de la cuisson, les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée et les égoutter. Pour les asperges vertes, les placer dans une poêle à revêtement anti-adhérent. Ajouter un verre d'eau et une noix de beurre. Saler et poivrer. Cuire à feu doux, à couvert, jusqu'à ce que les asperges soient tendres, soit 6 à 7 mn.

Cuisson des langoustines :

Assaisonner les queues de langoustines de sel fin et de poivre. Les passer dans le beurre Mycryo. Saisir les queues sur les deux faces dans une poêle à revêtement anti-adhérent. Réserver au chaud.

Montage :

Disposer un cercle haut en inox de diamètre 7 cm au centre des assiettes préalablement décorées de paprika doux. Ranger les asperges sur le côté intérieur du cercle en alternant une asperge blanche, une asperge verte, ainsi de suite... Faire de même avec les autres assiettes.

Disposer tout autour du cercle, 5 langoustines poêlées. Remplir le centre des chartreuses d'espuma de langoustines. Terminer par une langoustine sur le dessus. Retirer délicatement les cercles inox. Servir immédiatement.



Chartreuse d'asperges marinées au citron, langoustines et féra fumée en légereté

Pour 2 personnes

- 12 asperges vertes
- 12 asperges blanches
- 2 citrons
- Huile d'olive
- 500 g de langoustines
- 250 g de féra fumée
- 1 l de lait entier
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1/2 fenouil
- Thym
- Piment d'Espelette
- 20 g de concentré de tomate
- 10 cl de vin blanc
- 40 g de crème fraîche
- 1,5 l de fumet de poisson
- 3 feuilles de gélatine

Sauce langoustine :

Décortiquer les langoustines et réserver les têtes pour la sauce.
Suer au beurre carotte, oignon, fenouil, thym sans coloration.
Ajouter les têtes, le concentré de tomates et le piment d'Espelette et cuire 5 min. Déglacer au vin blanc et réduire à sec. Mouiller au fumet et laisser mijoter 30 min. à frémissement. Remouiller si nécessaire.
Passer la sauce au chinois, remettre sur le feu ajouter la crème fraîche, un trait de citron et réserver.

Féra :

Tailler 50 g de féra fumée en fin carpaccio et garder les parures à infuser dans le lait entier, à raison de 50 g de parures pour 200 g de lait.

La mousse :

Mettre les morceaux de féra dans le lait entier. Porter à ébullition. Laisser refroidir et infuser 20 min.
Faire réduire cette préparation pour corser le goût et l'ajouter à la sauce langoustine. Porter à ébullition, prélever un litre de sauce et ajouter 3 feuilles de gélatine ramollies. Passer au chinois étamine, remplir le siphon, ajouter deux cartouches de gaz et réserver au réfrigérateur.

Les asperges :

Cuire les asperges à l'eau bouillante, les rafraîchir dans l'eau glacée et les égoutter. Verser du jus de citron dans un bol, ajouter de l'huile d'olive tout en fouettant énergiquement, saler et poivrer. Tailler les têtes d'asperges, mettre à mariner dans une plaque avec la préparation huile d'olive / citron.

Les langoustines :

Faire revenir les queues de langoustine dans l'huile d'olive, ajouter le piment d'Espelette, réserver.

Dressage :

Huiler à l'intérieur un cercle à mousse inox, ranger les asperges en alternant vertes et blanches. Ajouter dans le fond le carpaccio de féra fumée légèrement huilée et une pointe de piment d'Espelette.
Sortir le siphon du réfrigérateur, ajouter la mousse par dessus le carpaccio. Retirer le cercle délicatement, ajouter les queues de langoustine et une pincée de piment d'Espelette.





Déclinaisons autour d'une sphère chocolat

- 1** Thermomètre à visée laser -50° à +400°C
Thermomètre à visée laser, mesure la température à distance, sans contact.
Plage de prise de température : - 50° C à + 400° C
- 2** Siphon Thermo Whip (0,5 litre) iSi
Il possède une bouteille à double paroi sous vide offrant une isolation thermique maximale; pour les produits froids (jusqu'à 8 heures) comme pour les produits chauds (jusqu'à 3 heures).
- 3** Feuilles de gélatine
Fines feuilles de gélatine alimentaire, fabriquées à base de peaux de porc.
Feuille de 2,5 grammes soit 400 feuilles/kg.
- 4** Poudre de piment d'Espelette
Appellation d'origine protégée (AOP) «Ezpeletako Biperra». Utilisation en cuisine en remplacement du poivre. Parfume toutes vos préparations culinaires.
- 5** Haiku - Couteau à sushi 21 cm
Ce couteau à lame biseauté H07 n'est aiguisé que sur une face pour couper le poisson très fin. Idéal pour les sushis.
- 6** Décortiqueur à crevettes
Décortiqueur à crevettes en inox. Longueur : 15,5 cm. Largeur : 2,3 cm

Sphère «Tout Chocolat» et espuma

Pour 3 personnes

Sphères (peut être fait la veille) :

- 500 g de chocolat de couverture noire
- 5 g de beurre Mycryo

Espuma chocolat noir :

- 250 g de couverture noire Tanzanie
- 250 g d'eau

Brownies au chocolat (à faire la veille) :

- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 40 g de noisettes concassées
- 40 g d'amandes hachées
- 5 g de sucre vanillé
- 45 g de beurre mou
- 80 g de couverture noire

Finition :

- Spray velours blanc

Espuma chocolat noir :

- Pistaches entières vertes
- Crème anglaise
- Extrait café

Sphères en chocolat : (6 demi-coques)

Tablage du chocolat : Faire fondre les pistoles de chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes.

Dans le cas où l'on utilise un four micro-ondes, il est important de procéder à la fonte du chocolat par étape de 10 à 15 secondes, afin de le remuer régulièrement, obtenir une fonte homogène et surtout qu'il ne brûle pas. Contrôler la température de fonte, il ne faut pas dépasser les 40/45°C. Pour cela, l'utilisation d'un thermomètre à visée laser est indispensable pour bien contrôler les paliers de température.

Faire redescendre la température à 35°C et à ce moment-là, ajouter 1% du poids de chocolat en beurre Mycryo. Bien mélanger.

Descendre la température du chocolat à 29/30°C. Remplir à ras bord un moule en polycarbonate de 6 demi-sphères Ø 6 cm de chocolat. Retourner le moule pour retirer l'excédent de chocolat. Laisser le chocolat se figer à l'air libre. Renouveler l'opération de remplissage et vider à nouveau. Retirer l'excédent de chocolat sur les bords du moule avec une spatule triangle et poser la plaque sur une grille afin de laisser le chocolat se figer à l'air libre.

Brownies au chocolat :

Faire fondre le chocolat au bain-marie. A part, blanchir le sucre et les œufs entiers. Ajouter les noisettes et les amandes concassées. Mélanger.

Ajouter le chocolat fondu et le beurre ramolli. Bien mélanger.

Cuire dans un moule rectangulaire sur une épaisseur de 2 cm, à four chaud 180°C pendant 30 à 40 mn. Au terme de la cuisson, vérifier que la pâte soit cuite en plantant la lame d'un couteau. Celui-ci doit ressortir propre.

Démouler et laisser refroidir. Lorsqu'il est froid, détailler à l'emporte-pièce 6 cylindres de brownies d'un diamètre de 2,5 à 3 cm. Couper en petits morceaux irréguliers le restant de brownies.

Espuma chocolat noir :

Faire fondre le chocolat avec l'eau à feu très doux.

Lorsque le mélange est homogène, le laisser refroidir jusqu'à 23°C.

Remplir le siphon avec cette préparation, ajouter une cartouche de gaz et servir immédiatement.

Dressage :

Au centre de l'assiette, faire un décor géométrique au cornet décor avec du chocolat fondu. Remplir certains espaces de crème anglaise nature, d'autres de crème anglaise aromatisée au café. Déposer au centre les cylindres de brownies et les coques pleines. Poser sur les coques pleines, les coques perforées de manière à reconstituer les sphères.

Décorer l'assiette avec quelques débris de brownies et quelques pistaches entières crues. A la dernière minute, remplir les sphères par le trou supérieur avec l'espuma au chocolat. Servir immédiatement.



Sphère chocolat fondant pistache

Pour 2 personnes

Coques chocolat noir :

- 200 g de chocolat noir de couverture

Mousse au chocolat :

- 40 cl de crème fluide entière

- 30 g de chocolat noir

- 10g de sucre glace

Fondant chocolat pistache :

- 20 g de sucre

- 1 gros œuf

- 20 pistaches

- 4 cuillères à soupe de lait

- 25 g de beurre

- 40 g de chocolat noir

- 1 cuillère à soupe de farine

Pistaches caramélisées :

- 10 pistaches

- 20 g de cassonade

Dressage :

- Sucre glace

- Pistaches

Mousse au chocolat :

Mettre le siphon vide au frais. Dans une casserole, faire fondre le chocolat, la crème et le sucre glace. Retirer du feu, passer au chinois et laisser refroidir. Verser le mélange dans le siphon, le visser fermement. Siphon tête en bas, visser la cartouche de gaz. Secouer 5 fois et réserver au frais le siphon à l'horizontal.

Coques chocolat noir :

Tempérer le chocolat : faire fondre le chocolat au bain marie. Une fois qu'il a atteint 40-45°C, le verser sur un marbre ou un plan de travail non poreux. Travailler avec une corne en l'étalant, puis en le ramenant de l'extérieur vers l'intérieur jusqu'à ce qu'il s'épaississe et que la température atteigne 27-29 °C. Le reverser dans le cul de poule au bain marie et maintenir à 30-33 °C.

Former 4 demi-sphères : étaler le chocolat sur un moule à demi-sphères Ø 7 cm à l'aide d'un pinceau. Racler les bords avec une corne. Laisser refroidir au congélateur. Une fois les coques refroidies, verser une deuxième couche de chocolat et retourner aussitôt pour laisser couler le surplus. Racler à nouveau. Réserver au frais.

Fondant chocolat pistache :

Dans un cul de poule, blanchir le sucre et les œufs. Mettre le 1/3 de ce mélange dans un deuxième cul de poule (pour le mélange à la pistache). Mixer les pistaches jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter le lait et mixer jusqu'à obtenir une masse homogène. Dans une casserole faire fondre 15 g du beurre avec le chocolat, dans une autre 10 g du beurre avec le mélange pistache/lait. Une fois les préparations fondues, mélanger à la préparation sucre/œufs. Ajouter 2/3 de la farine au mélange chocolat et 1/3 au mélange pistache. Remplir un moule à mini muffin en silicone de Ø 4,5 jusqu'à moitié de pâte chocolat, mettre au centre une cuillère à café de pâte pistache, puis finir avec la pâte chocolat. Mettre au four à 180 °C pendant 5 minutes. Laisser tiédir.

Pistaches caramélisées :

Faire chauffer le tout dans une casserole à feu doux pour faire fondre la cassonade. Mélanger jusqu'à ce que le sucre devienne un caramel blond et enrobe les pistaches. Laisser refroidir sur une plaque.

Lorsque les pistaches sont froides, hacher au couteau grossièrement.

Dressage :

Démouler les 4 demi-sphères. Faire des trous sur 2 demi-sphères sur le milieu et les côtés, à l'aide de tubes en inox chauffés.

Placer le fondant sur une assiette. Poser dessus 1 demi-sphère sans trou. Saupoudrer la demi-sphère trouée de sucre glace et faire légèrement fondre le bord pour la coller à celle du dessous. Sortir le siphon du réfrigérateur, secouer 5 fois tête en bas. Remplir la sphère de mousse au chocolat jusqu'à moitié. Placer au centre de la sphère de la pistache caramélisée. Remplir complètement. Servir aussitôt.



Déclinaisons autour d'un macaron

- 1 Siphon Gourmet Whip (0,5 litre) iSi**
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.
- 2 Thermomètre de cuisson à sonde amovible**
Idéal pour la maîtrise des cuissons à coeur. Permet de programmer une température de consigne. L'alarme sonne lorsqu'elle est atteinte. Ecran digital. De 0° à + 300°C.
- 3 Douilles polycarbonate**
Douilles polycarbonate pâtisseries sous boîte plastique
- 4 Poches pâtisseries jetables**
Poches pâtisseries jetables Comfort XL (x 10). Grande taille 59 x 28 cm pour un remplissage moins fréquent. Couche intérieure lisse. Couche extérieure toucher velour.
- 5 Plaque silicone**
Plaque en silicone avec 18 empreintes pour confectionner des grands macarons Ø 6,5 cm, bien réguliers comme chez le pâtissier. Cette plaque flexible et anti-adhérente s'utilise de -40°C à +250°C.
- 6 Cartouche de gaz pour siphon**
Cartouches de gaz N20 pour siphon à chantilly iSi

Macarons glacés à la fraise sur un nuage

Pour 3 personnes

Macarons à la fraise :

- 2 blancs d'œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de sucre glace
- 80 g de poudre d'amande
- Colorant rouge en poudre
- Arôme fraise

Glace à la vanille :

- ½ litre de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- ½ bâton de vanille

Chantilly :

- 30 cl de crème fleurette
- 65 g de sucre en poudre

Meringue en espuma :

- 3 blancs d'œufs
- 40 g de sirop de sucre de canne

Bâtonnets de meringue : (à faire à l'avance)

- 2 blancs d'œufs
- 125 g de sucre glace

Finition :

- Quelques fraises
- Quelques fraises des bois

Bâtonnets de meringue : (à faire à l'avance)

Fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sucre glace au bain-marie. Lorsque la préparation atteint 50°C, retirer du bain-marie et battre jusqu'à complet refroidissement. A l'aide d'une poche à douille coucher des lignes parallèles sur une feuille de papier sulfurisé. Cuire à four chaud, 100 °C pendant 1h30 environ.

Glace à la vanille :

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités ci-contre. Sangler la crème anglaise pour obtenir une glace à la vanille. Réserver au congélateur.

Montage des sphères :

Emincer finement 3 ou 4 belles fraises. Pour cela, l'utilisation d'une mandoline est préconisée pour faire des tranches régulières. Tapisser l'intérieur de moules demi-sphères en inox Ø 6 cm, de lamelles de fraises et garnir l'intérieur des sphères de glace à la vanille fraîchement réalisée. Lisser les bords des demi-sphères et laisser durcir au congélateur.

Macarons à la fraise :

Mixer et tamiser ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter le colorant en poudre. Monter les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre en poudre en 3 fois. Continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit brillante et lisse. Incorporer à la spatule le mélange sucre glace/amande et l'arôme naturel à la fraise. Coucher les macarons à la poche à douille unie sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser croûter la surface pendant 30 minutes et cuire 15 minutes à 150 °C.

Meringue en espuma :

Mélanger le sirop de sucre de canne et les blancs d'œufs ensemble. Passer la préparation obtenue au tamis et remplir le siphon. Ajouter une ou 2 cartouches de gaz et agiter vigoureusement. Réserver au frais.

Chantilly :

Monter la crème fleurette froide en crème fouettée. La sucrer après montage. Possibilité de rajouter du chantifix pour la rendre plus stable.

Dressage :

Démouler les demi-sphères de glace. Pour cela, il suffit de les réchauffer légèrement avec un chalumeau et de les faire glisser délicatement. Les assembler 2 par 2 pour former des sphères. Réserver au congélateur. Dans une assiette ronde, déposer au centre un macaron à la fraise, face bombée vers le bas. Disposer au centre une sphère de glace. Former tout autour une colerette de chantilly et terminer par un second macaron, sans oublier également la colerette de chantilly. Bien agiter le siphon et déposer tout autour un nuage de meringue. Terminer la décoration avec quelques fraises des bois et les bâtonnets de meringue.



Tomates mozzarella, comme un dessert

Pour 3 personnes

Les macarons :

- Amandes en poudre 115 g
- Sucre glace 215 g
- Sucre en poudre 170 g
- Eau 5 cl
- Blancs d'œufs 2 x 60 g (ou 2x 2 blancs)
- Colorant rouge

Crèmeux de mozzarella :

- Mozzarella 200 g (égouttée)
- Lait 20 cl
- Sel

Mascarpone au basilic :

- Mascarpone 100 g
- Lait 10 cl
- Basilic 1 bouquet
- Vinaigre balsamique : ½ cc
- Sel

Grissini blancs :

- Farine 100 g
- Huile d'olive 1 cs
- Sel
- Eau 1 à 2 cs

Sorbet tomate :

- Tomates 1 kg
- Huile d'olive

Le sorbet tomate :

Monder et épépiner les tomates. Les mixer finement, saler, puis ajouter un filet d'huile d'olive en continuant à mixer, pour obtenir une texture plus crémeuse. Turbiner jusqu'à ce que le sorbet soit pris (compter 15 à 20 minutes). Mouler le sorbet obtenu dans des demi-sphères, en lissant bien la surface. Réserver au congélateur.

Les grissini blancs :

Mélanger la farine à une pincée de sel. Ajouter l'huile d'olive et travailler pour que la texture soit homogène. Ajouter l'eau, petit à petit, de manière à lier la pâte, tout en la maintenant sèche. Former les grissini (10 cm de long) et les fariner. Les poser sur une plaque à four couverte d'un papier cuisson. Cuire 1 h au four préchauffé à 100 °C, au terme de la cuisson, laisser refroidir sur une grille.

Le mascarpone au basilic :

Dans une casserole, faire chauffer le lait. Stopper le feu avant l'ébullition, y ajouter le basilic ciselé, et laisser infuser 15 minutes. Chinoiser en pressant fortement pour bien extraire les saveurs du basilic. Dans un bol, détendre le mascarpone à la spatule avec le lait au basilic. Saler et travailler jusqu'à obtention d'un appareil crémeux. Verser l'appareil dans un siphon, introduire le gaz et réfrigérer pendant 1h minimum.

Crèmeux de mozzarella :

Chauffer doucement le lait avec la mozzarella coupée en petits cubes. Maintenir à feu doux (sans ébullition) jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue. Saler. Lisser alors l'appareil au mixeur plongeant, avant refroidissement. Réserver au frais.

Les macarons :

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. Dans une casserole, faire cuire le sucre avec l'eau jusqu'à atteindre 118°C. Monter en neige 60 g de blancs d'œufs avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, verser le sucre cuit en mince filet sur les blancs, tout en continuant à les battre. Continuer ensuite à battre les blancs jusqu'à refroidissement. Avant la fin, incorporer le colorant. Verser la meringue sur les poudres tamisées, ainsi que les 60 g de blancs non montés. Mélanger le tout à la maryse, puis macaroner. Arrêter dès que l'appareil est brillant et fait le « ruban ». Dresser les macarons à la poche à douille sur une plaque couverte d'un papier de cuisson. Cuire les plaques, dans le four préchauffé à 140 °C pendant 12 à 15 minutes (les macarons doivent se décoller facilement). Laisser les macarons refroidir sur une grille.

Dressage :

Retourner deux coques de macarons (face plate vers le haut). En décorer généreusement le pourtour de mousse mascarpone-basilic à l'aide du siphon muni d'un embout cannelé. Démouler deux demi-sphères de sorbet tomate et former une sphère en les assemblant par pression. Placer cette sphère entre les deux macarons. Placer le macaron ainsi garni au centre de l'assiette. Garnir une poche à douille (embout large) du crèmeux mozzarella, et répartir celui-ci sur l'assiette, autour du macaron. Disposer quelques fraises des bois sur le crèmeux mozzarella. Disposer quelques grissini blancs tout autour de l'assiette.



Déclinaisons autour d'une Tomate



- 1 Siphon Gourmet Whip (0,5 litre) iSi**
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.
- 2 Zesteur-râpe Classic Microplane®**
Pour obtenir facilement de beaux zestes d'agrumes et râper finement les fromages à pâte dures.
- 3 Poêle élite céramic sans PTFE Ø 24 cm**
Poêle universelle compatible tous feux, résistante aux températures élevées, avec revêtement ultra-résistant.
- 4 Entonnoir + tamis inox amovible**
Idéal pour tamiser les préparations directement au dessus du siphon.

Tomates cocktail en espuma de mozzarella et son pesto

Pour 4 personnes

- 24 tomates cocktail grappe Ø2,5 à 3 cm
- 30 billes de mozzarella
- 3 branches de basilic frais
- Sel fin

Espuma de mozzarella :

- 40 cl de crème fleurette bien froide
- 2 boules de mozzarella di Buffala
- Sel, piment d'Espelette

Pesto :

- 60 g de basilic frais
- 70 g de parmesan râpé
- 3 cuil. à soupe de pignons de pins
- 2 gousses d'ail
- 30 cl d'huile d'olive
- Sel fin

Finition :

- Pignons de pins grillés

Espuma de mozzarella :

Mixer ensemble, finement, la mozzarella et la crème fleurette.
Assaisonner de sel fin, piment d'Espelette.
Passer la préparation obtenue à la passoire fine et la verser dans un siphon avec une cartouche de gaz.

Préparation des tomates :

Couper les tomates en deux de sorte à obtenir un contenant et un couvercle.
Evider les tomates avec une cuillère à café.
Saler l'intérieur et les retourner sur une assiette.
Laisser dégorgé une petite demi-heure.

Pesto :

Dans un petit mixeur, mixer finement les feuilles de basilic.
Ajouter le parmesan rapé et les pignons de pins.
Ajouter en dernier l'huile d'olive et la gousse d'ail. Mixer finement.
Assaisonner de sel fin.

Dressage :

Avec le pesto fraîchement réalisé, former une spirale au centre de l'assiette avec une cuillère à café.
Disposer sur le pesto, quelques pignons de pins grillés et 5 billes de mozzarella préalablement roulées dans du basilic finement ciselé.
Disposer harmonieusement 4 demi-tomates vides sur les assiettes.
Les remplir avec l'espuma mozzarella froid. Veiller à bien secouer le siphon de haut en bas avant utilisation.
Refermer chacune des tomates avec un couvercle en tomate.
Servir immédiatement.



Tomate mojito et sa perle de mer avec son pesto pistache et menthe

Pour 2 personnes

Chantilly au mojito :

- 100 ml de lait
- 150 g de mascarpone
- 3/4 d'un bouquet de menthe
- 1 citron vert
- 2 cs de rhum
- 1 feuille de gélatine

Pesto :

- Une tranche de 2 mm de gingembre
- 1/4 du bouquet de menthe
- 100 g de pistache
- Poivre et sel
- 3 cs d'huile d'olive

Perle de mer :

- 50 g de crevettes grises
- 50 g de philadelphia
- Ciboulette
- Une pincée de gingembre en poudre
- Poivre et sel.

Dressage :

- 12 tomates cerises

Perles de mer :

Mélanger le philadelphia avec le gingembre, le poivre et le sel.
Prendre quelques crevettes et les enrober de philadelphia.
Passer ensuite les boules dans la ciboulette.
Réserver au frais.

Pesto :

Mixer le gingembre, les pistaches et la menthe ensemble.
Assaisonner et ajouter l'huile.

Chantilly au mojito :

Faire chauffer le lait.
Prendre le zeste du citron vert.
Quand le lait bout, le retirer du feu, ajouter le zeste du citron, son jus et la menthe.
Laisser infuser pendant une nuit.
Le lendemain, mettre la gélatine dans un verre d'eau pour qu'elle ramollisse.
Ajouter au lait, le rhum, le mascarpone et refaire chauffer.
Ajouter ensuite la gélatine essorée.
Filtrer le tout et mettre dans un siphon au réfrigérateur avec 2 cartouches pendant 2 h.

Dressage :

Vider les tomates et les remplir les de chantilly au mojito au moment de servir.
Placer dans l'assiette 3 tomates, 3 perles de mer et un peu de pesto par personne.





Déclinaisons autour d'une Panna Cotta

- 1 Douilles polycarbonate**
Douilles polycarbonate pâtisseries sous boîte plastique
- 2 Cartouche de gaz pour siphon**
Cartouches de gaz N20 pour siphon à chantilly iSi
- 3 Purée de fruit de la passion CapFruit**
Purée de fruit de la passion pasteurisée en poche aseptique de 450 grammes avec bouchon verseur.
- 4 Fouet FMC Pro long**
Fils indémançables et invrillables en acier inoxydable qualité ressort. Manche en Exoglass® étanche résistant à 220° et assurant une parfaite prise en main grâce au renflement à son extrémité.
- 5 Siphon Gourmet Whip iSi**
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.
- 6 Batteur électrique Figuine**
Batteur électrique compact et très maniable, que ce soit pour les blancs en neige, les émulsions, ce batteur est l'outil indispensable pour des préparations toujours réussies !
- 7 Poches pâtisseries jetables**
Poches pâtisseries jetables Comfort XL (x 10). Grande taille 59 x 28 cm pour un remplissage moins fréquent. Couche intérieure lisse. Couche extérieure toucher velour.
- 8 Feuilles de gélatine**
Fines feuilles de gélatine alimentaire, fabriquées à base de peaux de porc.
Feuille de 2,5 grammes soit 400 feuilles/kg.

Panna Cotta en verrine et sa gelée Passion, Espuma menthe verte

Pour 6 personnes

Panna Cotta vanille :

- 1 litre de crème fleurette (liquide)
- 150 g de sucre en poudre
- 5 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille

Gelée passion :

- 12 fruits de la Passion frais
- 150 g de jus d'orange
- 2 feuilles de gélatine
- 50 g de sucre en poudre

Espuma menthe verte :

- ¼ litre de crème fleurette
- ¼ litre de lait
- 80 g de sucre glace
- 3 branches de menthe verte fraîche
- Arôme menthe verte

Finition :

- Quelques framboises fraîches
- 1 fruit de la passion
- Feuilles de menthe fraîche

Gelée passion :

Couper les fruits de la Passion en deux et évider les coques avec une cuillère à café dans une petite casserole (jus + pépins).

Ajouter 150 g de jus d'orange et le sucre en poudre.

Faire chauffer sans bouillir. Retirer du feu.

Ajouter 2 feuilles de gélatine préalablement ramolies dans de l'eau froide et bien égouttées.

Mélanger au fouet afin de bien les dissoudre.

Verser cette préparation encore tiède dans 6 bocaux en verre individuels, sur une épaisseur de 1 cm environ.

Laisser gélifier au frais.

Panna Cotta vanille :

Dans une casserole, faire chauffer la crème fleurette avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et bien égouttées.

Mélanger au fouet afin de bien dissoudre la gélatine dans la préparation chaude. Laisser refroidir à température ambiante, il ne faut pas que la préparation gélifie.

Une fois refroidie (mais encore liquide), répartir l'appareil dans les 6 bocaux, par dessus la gelée Passion.

Laisser prendre au frais jusqu'au lendemain.

Espuma menthe verte :

Faire chauffer la crème fleurette et le lait avec le sucre.

Y ajouter la menthe fraîche et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement. Retirer les branches de menthe et goûter.

Selon le goût mentholé obtenu, il est possible de l'améliorer en y ajoutant quelques gouttes d'arôme naturel de menthe verte.

Verser la préparation dans votre siphon, avec 1 cartouche de gaz. Réserver au frais jusqu'au lendemain.

Dressage :

Sortir les bocaux du frigo. Bien secouer le siphon de haut en bas.

Remplir chacun des bocaux d'espuma à la menthe verte.

Décorer la surface de l'espuma avec quelques pépins de fruit de la Passion et une feuille de menthe fraîche.

Piquer sur le côté, quelques framboises fraîches montées sur une brochette en bambou.

Servir immédiatement.



Panna Cotta chocolat blanc coco aux saveurs exotiques

Pour 3 personnes

Coulis de mangue/Passion :

- 3 fruits de la Passion
- 1/2 mangue
- 2 cs de sucre en poudre
- 1 cs de Maïzena
- 2 jaunes d'œuf
- 5 cl d'eau

Panna cotta choco blanc/coco :

- 20 cl de lait de coco
- 30 cl de crème liquide
- 2 cs de sucre semoule
- 100 g de chocolat blanc
- 3 feuilles de gélatine

Espuma aéré à la menthe :

- 20 cl de crème liquide
- 3 branches de menthe fraîche
- 4 cs de sucre
- 2 blancs d'œufs

Dressage :

- Cerise à l'eau de vie
- Sucre de décoration vert

Le coulis mangue/passion :

Mixer la demi-mangue.

Mélanger délicatement la purée de mangue et les fruits de la Passion.

Ajouter les deux cuillères à soupe de sucre et les deux jaunes d'œufs déjà battus. Incorporer au mélange l'eau et la Maïzena

Dresser dans les verrines avec 1 cm de hauteur minimum et mettre au frais.

La panacotta choco blanc/coco :

Chauffer la crème et le lait de coco avec le sucre à feu moyen.

Fondre le chocolat blanc et incorporer ce mélange à la crème et lait de coco en continuant à mélanger.

Ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide puis l'égouttez. Fondre la gélatine dans la mélange crème/lait de coco/choco blanc chaud.

Refroidir la panna cotta dans un bain-marie d'eau glacée. Lorsqu'elle commence à prendre sur les bords, remplir les verrines à moitié.

Réserver au frais jusqu'à prise complète.

L'espuma aéré à la menthe :

Faire chauffer à feu doux la crème et la menthe pendant 15 min. Laisser reposer et placer au réfrigérateur.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la crème. Mélangez l'ensemble.

Mettre l'ensemble dans un siphon avec deux cartouches de gaz. Réserver au frais au minimum 2 heures.

Dressage :

Sortir les verrines du réfrigérateur.

Remplir avec l'espuma menthe à l'aide du siphon.

Décorer de sucre de décoration vert et poser une cerise à l'eau de vie.





Déclinaisons autour d'un Mille-feuille

- 1** **Batteur électrique Figuline**
Batteur électrique compact et très maniable, que ce soit pour les blancs en neige, les émulsions, ce batteur est l'outil indispensable pour des préparations toujours réussies !
- 2** **Rouleau à pâtisserie en bois**
Rouleau à pâtisserie droit en bois de hêtre.
- 3** **Siphon Gourmet Whip iSi**
Tête entièrement inox avec valve fixée, entièrement lavable au lave-vaisselle, joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage.
- 4** **Rouleau à losange**
Rouleau à losange en plastique. Après passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

Mille-feuille

grillagé aux deux chocolats,
Espuma à l'orange

Pour 6 personnes

- 2 x 300 g de pâte feuilletée « Maison »
- Sucre glace (poudreuse)

Ganache au chocolat noir :

- 300 g de chocolat noir en pistoles
- 300 g de crème fleurette
- 80 g de beurre

Ganache au chocolat blanc :

- 400 g de chocolat blanc en pistoles
- 200 g de crème fleurette
- 40 g de beurre

Espuma à l'orange :

- 20 cl de crème fleurette
- 20 cl de lait
- 1 cc de fleur d'oranger
- 3 jus d'orange
- 60 g de sucre glace

Finition :

- Quelques fraises des bois
- Sucre glace

Espuma à l'orange : (à faire la veille)

Mélanger tous les ingrédients entre eux. Passer la préparation au tamis et la verser dans le siphon. Ajouter une ou deux cartouches de gaz et bien secouer. Réserver au frais.

Ganache au chocolat noir :

Dans une casserole, faire chauffer la crème fleurette.

La verser sur les pistoles de chocolat noir et remuer au fouet jusqu'à la fonte complète de celui-ci. Incorporer en dernier lieu le beurre coupé en parcelles. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à ce que la ganache devienne épaisse et onctueuse.

Ganache au chocolat blanc :

Dans une casserole, faire chauffer la crème fleurette.

La verser sur les pistoles de chocolat blanc et remuer au fouet jusqu'à la fonte complète de celui-ci. Incorporer en dernier lieu le beurre coupé en parcelles. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à ce que la ganache devienne épaisse et onctueuse.

Grillage feuilleté caramélisé :

Abaisser la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 ou 3 mm.

Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Saupoudrer une fine couche de sucre glace qui recouvre la totalité du papier sulfurisé. Disposer sur le dessus l'abaisse de pâte feuilletée.

Passer un rouleau à losange sur la totalité de la pâte et étirer la pâte pour obtenir l'effet grillage. Saupoudrer à nouveau de sucre glace la totalité de la surface de la pâte feuilletée. Recouvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé et d'une seconde plaque à pâtisserie. Renouveler toutes ces opérations sur une seconde plaque. Cuire les 2 plaques à four chaud, 180°C pendant une vingtaine de minutes. Prise en sandwich entre les deux plaques, la pâte feuilletée va rester plate et régulière tout en caramélisant grâce au sucre glace durant la cuisson. Au terme de la cuisson, retirer les plaques du four et laisser refroidir. Découper dans la pâte feuilletée 18 morceaux de forme ronde, carrée, rectangulaire ou triangulaire. Les étaler sur une plaque et les saupoudrer de sucre glace. Réserver jusqu'au dressage.

Dressage :

Disposer dans le fond des assiettes un morceau de pâte feuilletée grillagée. A l'aide de deux cuillères à soupe former une quenelle de ganache au chocolat noir. Disposer sur la ganache noire un second morceau de pâte feuilletée grillagée. A l'aide de deux cuillères à soupe former une quenelle de ganache au chocolat blanc. Disposer enfin sur le dessus un troisième morceau de pâte feuilletée grillagée. Bien secouer le siphon de haut en bas et former 2 boules d'espuma à l'orange dans 2 angles opposés des assiettes. Décorer avec quelques fraises des bois fraîchement cueillies.



Mille-feuille choco-citron et fraise des bois

Pour 4 personnes

Mousse citron :

- 20 cl crème liquide entière
- 1 jus de citron
- 50 g sucre

Ganache noire corsée :

- 100 g crème liquide
- 100 g chocolat de couverture
- 20 g beurre

Feuilletage :

- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 50 g beurre
- 25 g sucre
- 230 g eau
- 300 g beurre de tourage
- Sucre glace

Dressage :

- Fraises des bois fraîches

Mousse citron :

Monter la crème au batteur en ajoutant le sucre peu à peu. Incorporer le jus de citron sur la fin.

Mettre en siphon au réfrigérateur.

Ganache noire corsée :

Fondre la couverture au bain-marie avec le beurre.

Chauffer la crème à la casserole.

Mélanger la crème jusqu'à obtenir une texture homogène.

Feuilletage :

Mélanger la farine, le sucre et le sel. Creuser un puits au centre. Verser le beurre fondu et l'eau dans le puits. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Réaliser une boule et lentailler en croix sur le haut. Filmer et réserver au frais.

Étaler au rouleau le beurre de tourage entre 2 papiers cuisson. Lui faire prendre une forme plate et carrée et mettre au frais. Étaler la détrempe 2 fois plus longue que large, mettre le beurre sur un côté, rabattre le deuxième par dessus.

Réaliser le premier tour en étalant la pâte fois plus longue que large et en la rabattant en portefeuille. Mettre au frais 15 min. Recommencer l'opération 6 fois. Étaler la pâte sur 5mm, la détailler avec un rectangle inox et la cuire 10 minutes. Couvrir d'un papier cuisson et d'une seconde plaque et cuire encore 10 minutes. Poudrer de sucre glace et faire caraméliser 5 minutes. Réserver.

Dressage :

Monter le mille-feuille en superposant un rectangle de feuilletage et une quenelle de ganache. Disposer harmonieusement les fraises des bois.

Servir la mousse au citron à part.



Méthode et conseils de Chef pour la réalisation de l'Espuma

La méthode Espuma

Un Espuma est défini par le type de goût, la température ainsi que la base utilisée pour la préparation.

1. Choisir un goût

Les appareils iSi Gourmet Whip PLUS et iSi Thermo Whip PLUS permettent de préparer des espumas à partir d'une grande variété d'ingrédients. Les ingrédients suivants sont particulièrement adaptés: alcools, œufs, poissons, viandes, foie gras, fruits, légumes, céréales, épices, cacao, caviar, herbes aromatiques, lait et fromages, confitures, olives, jus, thé et café, eau, ...

Définition de l'Espuma

Espuma [es'puma]: mot espagnol désignant la mousse. Il s'agit de délicieuses mousses préparées à partir de purées, de coulis, de crèmes d'extraits ou de jus préparés dans les iSi Gourmet Whip PLUS ou iSi Thermo Whip PLUS.

2. Rechercher une application

La capacité d'adaptation des Espumas permet leur utilisation dans un grand nombre de préparations:

- Cocktails
- Apéritifs
- Finger food
- Soupes
- Sauces
- Accompagnements
- Crèmes
- Desserts

3. Déterminer la consistance

La consistance des espumas dépend de leur composition et de leur temps de repos/de refroidissement. Le même Espuma présentera une consistance plus ou moins ferme selon qu'il sera fait avec plus ou moins de gélatine, de graisse de blanc d'œuf ou d'épaississant et qu'il aura refroidi plus ou moins longtemps.



Conseils utiles

Les appareils iSi Gourmet Whip PLUS et iSi Thermo Whip PLUS sont parfaits pour la préparation de toutes sortes d'Espumas. Veuillez respecter les instructions suivantes :

1. Toujours ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide (maxi. 15 °C), puis les essorer et réchauffer à 60°C avec une partie de la masse – mais ne jamais porter à ébullition ! – afin d'obtenir un liant optimal.
2. Si vous utilisez de la poudre de gélatine, remplacer 1 feuille de gélatine par 2 g de poudre de gélatine. Pour délayer la poudre, mélanger celle-ci directement avec une partie de la masse d'espuma, pas avec de l'eau.
3. Il est possible de remplacer la gélatine par d'autres produits (p. ex. agar-agar, amidon) ou par de la crème. Si vous utilisez de la crème liquide, ne pas la mixer avec les autres ingrédients.
4. Avant de procéder au remplissage des appareils iSi Gourmet Whip PLUS ou iSi Thermo Whip PLUS, réduire la masse en purée et la passer dans un tamis fin.
5. En fonction de la consistance souhaitée, le nombre de cartouches utilisées est généralement le suivant: 1 cartouche iSi pour le iSi Gourmet Whip PLUS 0,5 l et iSi Thermo Whip PLUS, 2 cartouches iSi pour le iSi Gourmet Whip PLUS 0,5 l et iSi Thermo XPress Whip PLUS
6. Important : Secouer vigoureusement après avoir installé chaque cartouche !
7. Pour les espumas froids, placer le iSi Gourmet Whip PLUS rempli de gélatine au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures. Pour les Espumas chauds, placer le iSi Gourmet Whip PLUS dans un bain-marie à maxi 75°C.
8. Ne jamais placer le iSi Thermo Whip PLUS dans un bain-marie.
9. Avant de garnir, secouer encore une fois l'appareil avec la tête en bas afin de faire descendre la masse vers la tête de l'appareil.
10. Avant de servir, effectuer un essai avec une petite quantité dans un récipient haut afin de vérifier la consistance.



Remerciements

Merci à Claudine Rongier, Mehdi Sgard, Thuy-Vi Nguyen, Alexandre Gondard, Amélie Everaert, Loan Huynh, Isabelle Bariolle, Charlotte Sagnier et Mireille Jullian-Dautel, chefs et passionnés sans qui cette première édition n'aurait pas vu le jour.

Merci à la société Matfer et plus particulièrement à Pascal Bouvier, toujours prêt à nous suivre dans la réalisation de nos projets et notamment pour la création de ce livre de recettes dédié à tous les amoureux du siphon !

Merci à Loïc Rossignol qui a mis en image toutes les recettes avec une élégance et un style qui ravissent l'œil et les papilles.

Photographie :
Loïc Rossignol

Création graphique :
Fabien Toscano

Editeur :
SARL Plat-Net
ZAC du Golf
4bis impasse Oihana
64200 Bassussarry

Imprimé chez Abéradère Imprimeur
ZA St Frédéric II
14 rue du chalibardon
64100 Bayonne



Ce livre est imprimé sur du papier issu de forêts éco-gérées

Inspirations Gourmandes



Offert par :

www.meilleurduchef.com

La qualité professionnelle pour tous !

et

iSi

En partenariat avec :



MATFER

Retrouvez les ustensiles de cuisine et les recettes sur www.meilleurduchef.com