

A vos fourneaux !

Maintenant que vous êtes dans votre cuisine, il va falloir démontrer tous vos talents culinaires. Pour ce faire, Tendances Magazine titille votre créativité en vous présentant des recettes à faire pâlir d'envie... et pour vous aider une sélection d'appareils électroménagers pour ne rien louper



L'ENTREE Profiteroles de crabe et foie gras

Pour 4 personnes :

125 g de girolles, 120 g de crabe décortiqués,
30 cl de crème fraîche

Pour la pâte à choux : 250g eau, 80 g beurre, 125 g de farine, 4 œufs

Sel, poivre

Préparation

Cuire la pâte à choux au four à 180 degrés

Sorbet de betteraves : 300g de crème anglaise, mixés avec 200 g de betterave. Turbiner en sorbetière

Beurre de mangue : Réduire 100g de jus de mangue, monter avec 50g de beurre, saler poivrer.

Dressage

Dressez un mesclun et des petits légumes en décorant l'assiette, couper la profiterole et la farcir avec les girolles sautées et le crabe chauffé dans la crème, refermer. Déposer une tranche de foie gras, garnir d'un cordon beurre de mangue.

www.lecloschampel.com



Gaggenau Four 400

Les fours de la nouvelle série 400 pouvant atteindre 76 cm de large se distinguent par leur fonctionnalité maximale et leur design sculptural. Les fonctions ont été conçues pour répondre au mieux aux besoins des utilisateurs : la sonde thermométrique permet de cuire parfaitement les viandes et poissons. Le tournebroche est idéal pour obtenir des volailles, rôtis ou gigots dorés à souhait. La pierre à pain et à pizzas, disponible en option, permet de réussir pizzas et pains comme dans un véritable four à pain. Grâce à la pyrolyse, les salissures les plus tenaces sont éliminées lors de l'auto-nettoyage automatique.



Table Vario

Conçue avec des matériaux de qualité, Vario affiche des performances exceptionnelles. Élaborée pour les cuisines des particuliers, elle allie technologie de pointe et formes épurées. Gaggenau propose des tables induction ou gaz de 38 à 90 cm de large, le Vario cuisson vapeur, le Teppan Yaki, le gril électrique ou la friteuse, ainsi que des éléments de ventilation assortis. Des accessoires spécifiques comme les couvercles de protection, dont le design est en totale harmonie avec le plan de cuisson, complètent la gamme.



Armoniss 135 de NEFF

La collection de fours Armoniss de Neff est complète : Fours multifonctions, micro-ondes, combiné-vapeur ou VarioSteam®, tous les modèles adoptent un design identique pour une harmonie totale.



DESSERT par Cyril Portier

Breton d'origine, il est né et a étudié à Dinard, Cyril a rejoint l'aventure de 'L'atelier des Chefs' dans le nouvel atelier rennais.

Chocolat tout en texture, sorbet minute à la framboise

Pour : 6 personne(s)

Pour l'étape 1 : 40 gr de praliné, 80 gr de chocolat au lait, 40 gr de crêpes dentelles type gavotte
Pour l'étape 2 : Lait 1/2 écrémé : 15 centilitres, 2 jaunes d'oeufs : 2, 60gr de sucre en poudre, 3 feuilles de gélatine de 2 g , 180 gr de chocolat au lait , 30 gr de chocolat noir
Pour l'étape 3 : 125 cl de crème liquide entière
Pour le reste de la recette : 400 gr de framboises surgelées, 100gr de sucre en poudre, 10 cl d'eau :

Etape 1 Faire fondre le praliné et le chocolat au bain-marie. Incorporer les brisures de crêpes dentelles. Répartir la préparation dans des cercles individuels et réserver au frais.

Etape 2 Préparer une crème anglaise "à la nappe". Y incorporer la gélatine ramollie dans de l'eau froide et essorée. Verser le tout sur le chocolat et mélanger délicatement. Réserver 180 g de cette préparation, verser le reste sur la préparation précédente. Mettre au frais 30 min.

Etape 3 Monter la crème liquide puis l'incorporer délicatement aux 180 g de crème chocolatée. Mouler cette crème légère dans des moules individuels et réserver au frais durant 30min, une fois celle-ci refroidie (voir glacée), coller les demi sphères ensemble.

Pour le sorbet : dans une casserole, porter le sucre et l'eau à ébullition. Mettre les framboises surgelées dans un blender, puis verser le sirop dessus. Réserver ensuite le tout au frais et travailler le sorbet avec une spatule durant le refroidissement.

Pour le dressage : retirer le cercle de la première préparation et déposer la crème légère chocolatée dessus. Accompagner ce dessert d'une quenelle de sorbet framboise.

Truc du chef : Vous pouvez accompagner ce dessert d'une réduction de vinaigre balsamique à la framboise. Vous pouvez retrouver d'autres variantes de cette recette sur le site de l'atelier des chefs.

www.ateliersdeschefs.fr



Flexinduction de SIEMENS

La table triple zone flexInduction offre une souplesse de cuisson totale à tous les cuisiniers aguerris souhaitant faire mijoter plusieurs plats en même temps. D'une grande largeur de 90 cm, elle trônnera majestueusement au coeur de la cuisine, en offrant un confort d'utilisation inégalé. Les 5 foyers induction indépendants peuvent en effet être combinés en 3 zones libres équipées de 4 inducteurs ovales.

Préparation



LE PLAT Par Sylvain Pedron

Sylvain Pédrón a officié auprès des plus grands dont M Philippe Jégo Meilleur Ouvrier de France. Retrouvez le aujourd'hui au Mas des Oliviers – St Herblain

Pavé de maigre aux chanterelles, jus court monté au beurre

Pour 4 personnes

4 pavés de maigre, 1 kg de chanterelles, 1 échalote
1 botte de persil plat, 60 g beurre

Préparation

Laver les chanterelles.

Prendre une poêle anti adhésive, faire fondre une noisette de beurre ½ sel et mettre les chanterelles. Les faire revenir 2 minutes et les égoutter. Garder le jus des champignons. Faire chauffer une cuillère d'huile d'olive y déposer le maigre côté peau, saler. Mettre au four à 180°C pendant 4 minutes. Pendant ce temps, chauffer du beurre dans une poêle, mettre une ½ échalote coupée en petits dés. Faire revenir légèrement et ajouter les chanterelles égouttées. Mettre le jus des champignons dans une casserole. Réduire de ¾ et ajouter 50 g beurre.

Sortir le maigre du four et dressez aussitôt.

www.lemas-desoliviers.fr

