

2



Loïc

FOU DE CUISINE

VOL.2

Lannoo



**GOEIENDAG
BONJOUR**



C'est avec un goût amer que j'ai terminé mon précédent livre. Non pas parce que je n'en étais pas fier. Au contraire. Mais j'avais le sentiment de ne pas avoir accompli ce que j'avais en tête. Il y avait tellement d'histoires que je devais encore écrire, tellement de recettes à partager, de folie en cuisine à vous communiquer... Je n'ai pas su tout mettre dans le premier livre, ce qui m'a donné l'opportunité de créer celui-ci. Oui. Celui que vous tenez en main. Vous ne lirez peut-être pas cette introduction. Mais ce n'est pas grave. Du moment que vous utilisez mon livre en cuisine et que vos papilles se régalent !

Ce deuxième volume est la suite de mon livre précédent. Sans être vraiment une suite. Je suis très éclectique et chaotique dans ma tête. Dans mes livres aussi, du coup. À quoi pouvez-vous vous attendre dans ce deuxième volume ? À tout ce que vous voulez. Je tiens juste à souligner que la gourmandise et le plaisir de cuisiner sont les deux paramètres auxquels je me suis vraiment accroché. Il est impératif de prendre du plaisir en cuisinant. Il est impératif de savourer les petits plats faits avec amour. Il est impératif de profiter du partage avec ceux qu'on aime.

Bon. J'ai assez fait le frotte-manche. Sans déconner. Faites-vous plaisir. Avec des recettes rapides, des recettes faciles, des recettes plus compliquées, une soupe aux nouilles qui prend 3 jours à réaliser, du sucré, du salé, du végétarien, du végan, de la bonne bidoche, du classique, de l'exotique et j'en passe. Pour cela il faudra commencer à feuilleter et jeter un petit coup d'œil un peu partout. S'arrêter sur une page, bien analyser la photo et puis hocher la tête tel un expert et dire, 'Ah, je la ferais bien, celle-là.' Et tant que vous y êtes, essayez la recette. Prenez une petite photo et envoyez-la moi @loicfood. Ça me ferait plaisir.

Pour finir, j'ai un aveu à vous faire. Si vous avez le livre précédent, vous aurez remarqué qu'il y avait quelques taches d'impression un peu partout. Ne vous inquiétez pas. C'est tout à fait normal. J'ai bien reçu tous vos messages me disant qu'il y avait vraiment un souci à l'imprimerie. Elle a fait un merveilleux boulot.

On a résolu la chose. J'espère que vous ne tomberez plus sur ces taches. Quoique j'aie bien aimé cet effet-là... Allez hop. Tournez la page et commencez par dévorer ce livre. J'espère qu'il vous plaira.

Avant de commencer à cuisiner, voici un passage poétique rien que pour vous :
Alors ouais, j'me la raconte
Ouais ouais, je déconne
Nan nan, c'est pas l'école qui m'a dicté mes codes
On m'a dit qu't'aimais le rap, voilà de la boulette
Sortez les briquets, il fait trop dark dans nos têtes



INGRÉDIENTS

1 GOUSSE D'AIL
1 OIGNON
1 PLANTE DE BASILIC
1 KG DE HACHÉ
1 C.À.C. D'ORIGAN SEC
200 GR DE PARMESAN
2 ŒUFS
SEL
POIVRE
HUILE D'OLIVE
1 POIGNÉE DE PANKO
500 GR D'ÉPINARDS
250 GR DE BULGUR
2 CUBES DE BOUILLON DE VOLAILLE

1. MÉLANGE BOULETTES

Hachez une gousse d'ail et un oignon le plus finement possible. Ciselez une plante de basilic également finement. Mélangez la moitié de l'oignon au haché et rajoutez le basilic, l'origan, 100 gr de parmesan râpé, les œufs, une pincée de sel et du poivre fraîchement moulu. Ajoutez une poignée de panko si l'appareil est trop mou.

2. BOULETTES

Chauffez une sauteuse avec un filet d'huile d'olive à feu vif. Roulez pendant ce temps de belles boulettes de 5 cm de diamètre. Colorez les boulettes pendant quelques minutes dans la sauteuse. Il faut juste les saisir rapidement. La cuisson continuera plus tard.

3. LÉGUMES

Quand les boulettes sont dorées, ajoutez le reste de l'oignon, l'ail, les épinards rincés, le bulgur et les cubes de bouillon de volaille émiettés.

4. CUISSON

Quand les épinards sont tombés, mouillez de 2 litres d'eau. Portez à ébullition à feu vif et cuisez ensuite 10 à 15 minutes à feu moyen avec le couvercle. Le temps de cuire le bulgur.

5. PARMESAN

Râpez le reste du parmesan et admirez la belle météo belge. Sinon râpez simplement le parmesan suivi d'une mini-vaisselle. À vous de voir.

6. À TABLE

Servez quelques boulettes, du bulgur, des légumes et du bouillon dans des assiettes profondes. Terminez par un filet d'huile d'olive, du parmesan râpé et du poivre noir. Bon app !

BOULETTES AU PARMESAN ET ÉPINARDS





Oui, je sais... Compter 30 heures pour faire un bol de soupe, ce n'est pas donné à tout le monde...
Heureusement qu'il y a cette recette !

Un vrai ramen, avec les cinq éléments indispensables. Par contre, dans cette recette, ça va très vite.
J'utilise un paquet de nouilles instantanées. LE raccourci pour gagner énormément de temps !
Allons-y.

RAMEN RAPIDE



INGRÉDIENTS

2 CUISSES DE POULET DÉOSSÉES
HUILE DE SÉSAME TORRÉFIÉ
1 POUCE DE GINGEMBRE
2 GOUSSES D'AIL
2 JEUNES OIGNONS
1 PINCÉE DE FLOCONS DE PIMENT
2 ŒUFS
SAUCE SOJA
1 FEUILLE DE NORI
2 PAQUETS DE NOUILLES INSTANTANÉES

1. POULET

Coupez le poulet en petits morceaux et saisissez-les à feu vif dans un poêlon dans un bon fond d'huile de sésame torréfié. Ciselez entretemps le pouce de gingembre, les gousses d'ail et le vert des jeunes oignons. Sortez les morceaux de poulet et réservez.

2. HUILE PARFUMÉE

Faites rissoler le gingembre, l'ail, les jeunes oignons et les flocons de piment dans l'huile restante. Faites revenir quelques minutes à feu moyen jusqu'à ce que le tout commence légèrement à dorer. Filtrez l'huile et gardez-la jusqu'à la fin de la recette.

3. BOUILLON RAPIDE

Mettez le poulet à nouveau dans le poêlon. Chauffez à feu vif et mouillez avec un demi-litre d'eau. Faites bouillir 10 minutes.

4. ŒUF RAMEN

Cuisez les œufs dans de l'eau bouillante pendant 6 minutes 30 secondes. Refroidissez-les immédiatement à l'eau froide. Épluchez et déposez-les dans une tasse avant de les submerger de sauce soja.

5. GARNITURES

Ciselez le blanc des jeunes oignons le plus finement possible. Réservez. Coupez une feuille de nori en quatre. Réservez. Sortez le poulet du bouillon express. Réservez. Gardez les œufs ramen à disposition.

6. CUISSON

Cuisez les nouilles instantanées selon les instructions de l'emballage avec les sachets d'assaisonnements se trouvant dans l'emballage. Goûtez le niveau de sel. N'en rajoutez surtout pas.

7. ASSEMBLAGE

Au fond des bols à ramen, versez une c.à.s. d'huile parfumée et une c.à.s. de sauce soja des œufs. Déposez la moitié des nouilles et de bouillon dans les bols. La sauce soja et l'huile devraient remonter à la surface et assaisonner la soupe. Dressez les garnitures sur les nouilles. Le poulet sur le côté, un œuf coupé en deux au côté opposé. Et finalement deux feuilles de nori par personne et les jeunes oignons. Mangez immédiatement ! Itadakimasu.



PHILLY CHEESE



C'EST QUOI, LE RAPPORT AVEC CE SANDWICH ? PHILADELPHIA BIEN SÛR ! LA VILLE DE ROCKY. CE SANDWICH EST LE SNACK CULTE DE PHILLY. D'AILLEURS, SYLVESTER STALLONE EN DÉVORE DANS LE PREMIER FILM DE 1976. VIVE ROCKY.

INGRÉDIENTS

500 GR D'ENTRECÔTE PERSILLÉE
2 OIGNONS DOUX
1 GOUSSE D'AIL
BEURRE
SEL
POIVRE
2 PETITES BAGUETTES
8 TRANCHES DE PROVOLONE JEUNE
5 CL DE VINAIGRE DE CIDRE
50 GR DE SUCRE
1 ÉCHALOTE

1. AU CONGÉLATEUR

Mettez l'entrecôte au congélateur pendant une dizaine de minutes pour durcir la viande afin de mieux pouvoir la couper ensuite.

2. OIGNONS

Préchauffez une plancha ou grande poêle à feu vif. Ciselez les oignons en brunoise et faites-les caraméliser sur la plancha dans du beurre.

3. PAIN

Faites un beurre à l'ail en hachant une gousse d'ail et en la mélangeant avec une bonne noix de beurre à température ambiante. Ouvrez les baguettes et tartinez chaque intérieur de beurre à l'ail. Enlevez les oignons de la plancha et grillez les baguettes à feu moyen.

4. ENTRECÔTE

Sortez la viande du congélateur et coupez-la en fines tranches. Essayez d'obtenir une épaisseur de 0,25 mm ! Très fin, quoi.

5. CUISSON

Chauffez la plancha à nouveau à feu vif avec une larme d'huile de tournesol. Saisissez les tranches de viande intensément pour bien

les colorer. Assaisonnez de sel et de poivre. Rajoutez les oignons caramélisés à la viande, mélangez bien et divisez le tout en deux parties de la même taille que les baguettes. Disposez quatre tranches de provolone sur la viande et les oignons. Laissez fondre.

6. ÉCHALOTES MARINÉES

Chauffez le vinaigre de cidre avec le sucre et une pointe de sel au micro-onde pendant une minute. Ciselez pendant ce temps une échalote en fins anneaux et marinez-les dans le vinaigre sucré pendant quelques minutes.

7. ASSEMBLAGE

Déposez les baguettes du côté ouvert sur la viande, les oignons et le fromage fondu et retournez le tout avec une spatule afin d'avoir en main une baguette remplie de toutes ces bonnes choses. Ce n'est pas traditionnel mais terminez avec un peu d'échalotes marinées aigres douces !



Restons dans la cuisine asiatique. Ou pas ?

Je ne pense pas qu'il y ait une région en Chine où la recette du Général Tso soit traditionnelle.

Mais elle vient d'où alors, cette recette ?

Des États-Unis.

C'est la recette la plus populaire de la cuisine améri-co-chinoise.

Il y a pas mal de rumeurs qui disent que la recette est basée sur la cuisine locale de la région de Hunan.

Ce qui s'est passé ensuite, c'est que le cuisinier qui inventa ce plat a ouvert un restaurant aux États-Unis début années 70.

Le Secrétaire d'état de l'époque, Henry Kissinger, aimait tellement ce plat qu'il voulait que tous les américains le connaissent. Et là, la presse a explosé. En 1972, tous les plus gros journaux ont mentionné ce plat qui venait de l'autre bout du monde.

Après ça, le plat a fait fureur à travers le pays.

Et maintenant, j'espère qu'il fera la même chose dans votre cuisine.



GÉNÉRAL TSO



INGRÉDIENTS

500 GR DE CUISSSES DE POULET DÉOSSÉES

1 C.À.S. DE SAKÉ

1 C.À.S. DE SAUCE SOJA

1 POUCE DE GINGEMBRE

2 GOUSSES D'AIL

100 GR DE FÉCULE DE MAÏS

0,5 LITRE D'HUILE À FRIRE

SEL

200 GR DE RIZ BASMATI

INGRÉDIENTS SAUCE

4 GOUSSES D'AIL

1 POUCE DE GINGEMBRE

6 PIMENTS SECS

1 BOTTE JEUNES OIGNONS

HUILE DE TOURNESOL

1 CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE

1 C.À.S. DE SAKÉ

1 C.À.S. DE SUCRE

1 C.À.S. DE FÉCULE DE MAÏS

1 DEMI-VERRE D'EAU

1. POULET MARINÉ

Coupez les cuisses de poulet désossées en petits morceaux de 3 cm. Recouvrez les dés de poulet de saké, de sauce soja, de gingembre râpé et d'ail râpé. Mélangez bien et laissez mariner minimum 30 minutes. Idéalement une nuit au frigo.

2. POULET FRIT

Sortez le poulet de la marinade et roulez-le dans la fécule de maïs afin que chaque morceau soit recouvert. Cuisez les nuggets de poulet pendant 5 bonnes minutes dans un fond d'huile à frire à feu moyen. Ils doivent dorer légèrement. Sortez le poulet, déposez sur du papier absorbant et salez immédiatement.

3. MISE EN PLACE SAUCE

Râpez les gousses d'ail et le gingembre finement. Enlevez les pédoncules et graines des piments secs. Nettoyez et coupez les jeunes oignons en morceaux de 5 cm de long.

4. RIZ

Rincez le riz basmati à l'eau froide avant de le mettre dans une casserole. Mouillez de 200 ml d'eau et assaisonnez d'une pincée de sel. Portez à ébullition à couvert à feu vif. Baissez le feu dès que l'eau bout et cuisez 10 minutes à feu moyen. Éteignez le feu et gardez le couvercle fermé pendant encore 5 minutes. Cela permettra au riz de bien gonfler.

5. SAUCE GÉNÉRAL TSO

Dans une poêle, chauffez un petit filet d'huile de tournesol à feu vif et colorez le gingembre et l'ail râpé. Ajoutez après 30 secondes les piments, les jeunes oignons et un cube de bouillon de volaille émietté. Poêlez encore 30 secondes avant de déglacer de saké et de sucre.

6. ENROBAGE

Faites un petit mélange de la fécule de maïs et de l'eau. Ajoutez ce mélange afin de lier la sauce. Ajoutez le poulet frit à la poêle et remuez bien. Les nuggets de poulet doivent être totalement enrobés de cette belle sauce piquante, sucrée et aromatique.

7. SERVIR

Un peu de riz, un peu de poulet enrobé de cette délicieuse sauce. Profitez !



4p - 20'

+ 12h d'attente

BURGER

KOREAN FRIED CHICKEN

INGRÉDIENTS

4 CUISSÉS DE POULET DÉSOSSÉS

SEL

50 CL DE LAIT BATTU

1/4 CHOU BLANC

4 C.À.S. DE MAYONNAISE

1 C.À.S. DE SAUCE GOCHUJANG

POIVRE NOIR

3 LITRES D'HUILE À FRIRE

200 GR DE FÉCULE DE MAÏS

200 GR DE FARINE

4 BUNS

8 CORNICHONS AIGRES-DOUX

INGRÉDIENTS SAUCE

2 C.À.S. DE GOCHUJANG

1 C.À.S. DE KETCHUP

2 C.À.S. DE MIEL

1 C.À.S. DE VINAIGRE BLANC

2 C.À.S. DE SAUCE SOJA

2 GOUSSES D'AIL

1. AUDODO

Mettez le poulet dans une boîte. Salez et recouvrez de lait battu. Fermez la boîte et laissez mariner une nuit au frigo. Cette étape va attendrir le poulet et développer beaucoup de goût.

Si vous n'avez pas le temps, comptez minimum 30 minutes dans le lait battu. Mais comme vous le savez... Je vous conseille vraiment cette patience.

2. SAUCE GOCHUJANG

Mélangez le gochujang, le ketchup, le miel, le vinaigre blanc, la sauce soja et les gousses d'ail finement râpées. Mettez dans un poêlon et chauffez à feu moyen. Dès que la sauce commence à bouillir, baissez à feu doux et laissez réduire pendant 5 minutes. La sauce doit être sirupeuse.

3. SALADE DE CHOU

Émincez le chou blanc. Assaisonnez de mayonnaise, de sauce gochujang, d'une pincée de sel et de poivre. Mélangez bien.

4. HUILE

Chauffez une friteuse ou une casserole d'huile à 190 °C.

5. PANURE

Préparez un grand récipient dans lequel vous mélangez la fécule de maïs avec la farine et une bonne pincée de sel. Sortez le poulet du lait battu et mettez-le immédiatement dans le mélange sec. Recouvrez chaque petit endroit et veillez à bien enlever la panure restante avant de frire.

6. POULET FRIT

Cuisez le poulet en le déposant délicatement dans l'huile à 190 °C. Faites frire 5 minutes pour la première cuisson. Sortez de l'huile et laissez égoutter deux minutes sur une grille ou du papier absorbant. Ceci permet au poulet de reposer et de rester bien juteux. Plongez le poulet une deuxième fois dans l'huile pendant cinq minutes afin d'obtenir une croûte extrêmement croustillante et dorée.

7. POULET CORÉEN

Mettez le poulet bien chaud dans la sauce gochujang et remuez pour enrober totalement. C'est piquant, c'est sucré, c'est umami, c'est salé, c'est acide, c'est croustillant, c'est collant, c'est juteux. C'est la perfection.

8. BURGER

Ouvrez les buns. Toastez-les et mettez un peu de salade de chou sur le fond. Quelques tranches de cornichons et du poulet frit. Fermez et engloutissez le burger en 4 minutes 12 secondes.

Le poulet frit est sacré en Corée. J'ai essayé d'un peu simplifier la recette pour ce livre. Si vous voulez une recette plus traditionnelle, envoyez-moi un petit message sur les réseaux sociaux @loicfood.

Le seul ingrédient un peu farfelu de cette recette simplifiée est le gochujang. Gochuquoi ?! Le gochujang est une pâte de piment fermentée coréenne. Je ne suis pas accro à la drogue. Le gochujang par contre, c'est ultra addictif. Un vrai délice. Le gochujang se trouve dans tous les supermarchés asiatiques et évidemment sur internet. C'est assez facile à trouver.



Appel à tous les cyclistes : 'Veuillez graisser vos chaînes,
serrez vos lacets et remplissez votre gourde.'
Tous les participants se trouvent sur la ligne de départ.
Prêts à pédaler des milliers de fois avant d'avoir l'arrivée en vue ?
BANG !
'Ils sont partis !'



PARIS-BREST



4p - 2h

INGRÉDIENTS PÂTE À CHOUX

60 GR D'EAU
60 GR DE LAIT
60 GR DE BEURRE
80 GR DE FARINE
UNE PINCÉE DE SEL
UNE PINCÉE DE SUCRE
2 ŒUFS

INGRÉDIENTS CRÈME D'AMANDES

1 GOUSSE DE VANILLE
300 ML DE LAIT
4 JAUNES D'ŒUF
100 GR DE SUCRE
50 GR DE FÉCULE DE MAÏS
200 GR DE BEURRE POMMADE
100 GR DE PÂTE D'AMANDES PURE

INGRÉDIENTS CRAQUELIN

50 GR DE CASSONADE BLONDE
50 GR DE BEURRE POMMADE
50 GR DE FARINE
1 POIGNÉE D'AMANDES EFFILÉES
1 C.À.S. DE SUCRE GLACE

1. PÂTE À CHOUX

Chauffez dans un poêlon l'eau, le lait et le beurre. Quand le beurre a fondu et que le liquide est bien chaud, ajoutez la farine, une pincée de sel et de sucre et mélangez à l'aide d'une spatule en bois sur le feu. Cuisez cette pâte pour qu'elle sèche pendant 2 minutes à feu moyen. Retirez ensuite du feu et incorporez les œufs. Attention de n'ajouter qu'un œuf à la fois. N'ajoutez le deuxième œuf que quand le premier est totalement absorbé par la pâte. Mettez la pâte à choux en poche (une poche à douilles, les amis, pas votre pantalon) et réservez au frigo.

2. CRÈME PATISSIÈRE

Ôtez les graines d'une gousse de vanille. Chauffez le lait dans un poêlon à feu doux avec les graines d'une gousse de vanille et la gousse. Gardez en-dessous du point d'ébullition et laissez infuser 5 à 10 minutes. Battez, dans un saladier, les jaunes d'œufs avec le sucre et le féculé de maïs. Faites en sorte que le sucre soit dissous et que les jaunes deviennent légèrement pâles. Ajoutez ensuite le lait chaud à cette préparation et battez immédiatement. Mettez tout à nouveau dans le poêlon (sans la gousse de vanille) et cuisez la crème jusqu'à ce qu'elle soit solide comme du pudding. Réservez et recouvrez de film alimentaire afin d'éviter la pellicule qui se forme sur du pudding.

3. FOUR

Préchauffez le four à 200 °C.

4. CRAQUELIN

Mélangez la cassonade, le beurre pommade et la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Voilà, c'est tout. Faut pas toujours trop d'explication.

5. CUISSON

Confectionnez, sur une plaque de cuisson revêtue d'un tapis de cuisson en silicone ou en papier sulfurisé, un anneau de pâte à choux d'un diamètre de 15 cm. Étalez le craquelin en allant vers une épaisseur de 3 à 5 mm. Coupez le craquelin de la même taille que l'anneau de pâte à choux. Déposez le craquelin sur la pâte à choux et terminez avec des amandes effilées. Enfournez et cuisez 20 à 25 minutes à 200 °C.

6. CRÈME D'AMANDES

Battez le beurre pommade avec la pâte d'amandes. Incorporez ensuite la crème pâtissière refroidie petit à petit. Mettez la crème d'amandes dans une poche avec une douille étoilée.

7. FIN DE COURSE

Sortez l'anneau du four et laissez refroidir. Coupez le dessus et remplissez de crème d'amandes. Refermez le dessus de Paris-Brest et terminez la décoration avec un peu de sucre glace.



MON BŒUF

Un hommage à un des plus grands chefs de la terre, Gordon Ramsay. Depuis tout petit, je rêve de maîtriser le beef Wellington comme lui. Je vous présente avec grande fierté ma création. Merci chef <3

Vous retrouverez l'étape par étape en photos sur la page suivante.

INGRÉDIENTS

600 GR DE CHÂTEAUBRIAND

POIVRE NOIR

SEL

HUILE DE TOURNESOL

2 C.À.S. DE MOUTARDE

50 GR DE FARINE

100 ML DE LAIT

2 ŒUFS

2 ÉCHALOTES

2 GOUSSES D'AIL

BEURRE

500 GR DE CHAMPIGNONS

1 BRINDILLE DE THYM

6 TRANCHES DE JAMBON D'ARDENNE

2 FEUILLES DE PÂTE FEUILLETÉE (2 X 230 GR)

FLOCONS DE SEL

1. CHÂTEAUBRIAND

Séchez la viande à l'aide de papier absorbant. Plus l'extérieur est sec, plus la croûte sera croustillante. Salez et poivrez bien. Saisissez le bœuf à feu très vif dans un fond d'huile de tournesol à la poêle. Il faut rôtir l'extérieur sans cuire la viande. Comptez maximum 3 minutes au total pour colorer la viande sur toute sa surface. Retirez la viande du feu et tartinez-la immédiatement d'une c.à.s. de moutarde. Une couche généreuse tout autour de la pièce de bœuf.

2. CRÊPES

Faites une pâte à crêpes salée avec la farine, le lait, une bonne pincée de sel, un œuf entier et un blanc d'œuf. Cuisez quelques belles grandes crêpes. Gardez le jaune d'œuf restant pour la dorure. Pourquoi des crêpes ? Elles sont essentielles pour le bœuf Wellington. Grâce aux crêpes, il y aura une barrière protectrice pour les jus de viande.

Cela permettra à la pâte feuilletée de devenir croustillante pendant que les crêpes absorbent ces jus.

3. DUXELLE

Hachez les échalotes et les gousses d'ail finement. Faites revenir dans une bonne noix de beurre à feu moyen. Il faut les faire suer. Pas nécessaire de colorer. Coupez pendant ce temps les champignons le plus finement possible. Parfait pour exercer la maîtrise du couteau. Sinon, utilisez un grand hachoir. Ça ira très vite.

Ajoutez les champignons et le thym à la poêle et faites revenir 10 à 15 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que la préparation devienne collante, que les légumes soient cuits et que la majorité du liquide soit évaporée. Retirez ensuite du feu et enlevez le thym.

4. ROULADE

Déposez deux crêpes sur le plan de travail. L'une au-dessus de l'autre afin d'avoir un chevauchement. Alignez ensuite de fines tranches de jambon d'Ardenne suivi de la duxelle. Et en dernier la viande saisie et tartinée de moutarde par-dessus.

5. REPOS

N'évitez pas cette étape si vous voulez le meilleur résultat possible. Emballez la roulade dans du film alimentaire en essayant de bien serrer le tout. Comme ça, tout reste en place. Gardez 30 minutes au congélateur ou 2 heures au frigo pour faire durcir un peu.

6. PÂTE FEUILLETÉE

Déballez le tout avant d'enrober de pâte feuilletée. Fermez toutes les jonctions en pinçant les ouvertures. Recouvrez de dorure avec le jaune d'œuf réservé et mélangé avec une larme d'eau. Faites cela au pinceau de cuisine. C'est le plus facile. Si vous voulez une finition avec un treillis, utilisez un rouleau au choix. Ici j'ai utilisé un rouleau à losanges. Mais laissez libre cours à votre imagination ! Déroulez une deuxième pâte feuilletée et confectionnez le treillis voulu. Recouvrez le bœuf Wellington en restant prudent pour ne pas abimer le treillis. Recouvrez à nouveau de dorure et terminez avec une belle pincée de flocons de sel.

7. CUISSON

Cuisez 20 minutes au four à 200 °C.

8. DÉGUSTATION

Découpez au couteau à pain pour ne pas trop casser la pâte croustillante. Servez avec vos accompagnements préférés, un bon jus de viande et un verre de vin. La star ici, c'est le bœuf Wellington !

WELLINGTON







Vous aimez la mousse au chocolat ? O.K. Prenez le temps de contempler cette tarte et de baver. De beaucoup baver. Car cette tarte est juste formidable.

TARTE

INGRÉDIENTS GÂTEAU

1 ŒUF

50 GR DE SUCRE

100 GR DE BEURRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE

100 GR DE FARINE

50 GR DE CACAO

1 POINTE DE COUTEAU DE POUDRE À LEVER

SEL

INGRÉDIENTS MOUSSE

2 FEUILLES DE GÉLATINE

200 GR DE CHOCOLAT NOIR 70 %

500 ML DE CRÈME 40 %

SEL

POUR LA DÉCORATION

CACAO PUR

1. FOND DE TARTE

Battez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit totalement incorporé et que la préparation soit mousseuse. Ajoutez ensuite le beurre et incorporez également. Tamisez la farine, le cacao, la poudre à lever et une pincée de sel. L'ajout des ingrédients secs doit se faire petit à petit.

2. CUISSON FOND

Préchauffez le four à 180 °C. Étalez et aplatissez la pâte dans un moule à tarte à fond amovible. L'épaisseur du biscuit doit être d'un demi-centimètre. Cuisez le fond pendant 15 minutes à 180 °C. Sortez du four et laissez refroidir complètement.

3. GÉLATINE

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un fond d'eau froide afin de les ramollir.

4. CHOCOLAT

Déballez le chocolat noir et faites fondre dans un poêlon avec 100 ml de crème à feu doux.



MOUSSE AUX CHOCOLAT

5. CRÈME BEC D'OISEAU

Battez, au batteur électrique, 400 ml de crème jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, voluptueuse et au stade juste avant de devenir une crème chantilly. L'astuce est de tenir la crème fouettée en l'air avec le batteur électrique. Si la crème tombe complètement, c'est qu'elle est encore trop liquide. Si elle commence légèrement à tomber, mais qu'elle est assez solide pour former une pointe vers le bas, c'est qu'elle est parfaite ! Cette pointe vers le bas devrait ressembler à un joli bec d'oiseau. D'où le nom.

6. MOUSSE

Retirez les feuilles ramollies de l'eau et faites-les fondre dans le chocolat chaud et fondu. Elle devrait se dissoudre en quelques secondes. Incorporez ensuite le chocolat, la crème et la gélatine petit à petit à la crème fouettée. J'aime faire cela à la spatule pour ne pas trop perdre d'air et de volume.

7. PATIENCE

Versez la mousse dans le moule et mettez-la tarte au frigo. Minimum 2 heures. Idéalement une nuit pour que la mousse prenne totalement.

8. DÉCOUPE

Sortez du frigo et démoulez avec précaution. Décorez avec des copeaux de chocolat noir, de la crème chantilly ou cacao pur. À vous de voir ! Bonne bataille pour celui ou celle qui aura le plus grand morceau.



4p - 30'

+ 2 h de refroidissement

