

Recettes DuoChef : cuisinez comme des chefs, chapitre 2



Comme chaque mois le blog LG vous fera part de recettes imaginées et concoctées par les spécialistes du genre. Aujourd'hui, [Dorian](#) ([Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...](#)) et [Claude-Olivier](#) ([1001 Recettes](#)) vous proposent une balade gustative à réaliser avec le [four DuoChef](#) (d'autres grands spécialistes préparent leur recettes, à venir donc...).

Au menu :

- Shortbread à l'orange ou cacao/ fève Tonka
- Filet de bœuf Angus, sauce au foie gras et Sauternes, riz noir Venere
- Crumble pomme-poire et vanille et gingembre (Cuisson vapeur sous cloche et la Cuisson Crouty)
- Mini muffins aux fraises et poivre Sichuan
- Brownies tout choco aux noisettes et noix de pécan caramélisées

Shortbread à l'orange ou cacao/ fève Tonka



Ingrédient pour 30 biscuits environ :

- 50g de sucre en poudre
- 60g de sucre glace
- 220g de beurre (bonne qualité, laisser 10min à température ambiante avant de commencer)
- 100g de maïzena
- 200g de farine blanche
- Zeste d'une demi-orange
- ½- 1 fève tonka
- 1-2 càs de cacao non sucré

Préparation :

- Temps de préparation : 10min
- Temps de repos: 10min
- Temps de cuisson: 35min

Tamiser tous les sucres et les farines avant de commencer. Dans un grand bol, mélanger les sucres et les farines puis ajouter le beurre coupé en petits cubes. Commencer comme une pâte

sablée en mélangeant la farine, le sucre au beurre. Après 2-3min, le tout doit former une boule bien homogène, pas trop collante (important de ne pas trop travailler la pâte, car le beurre fond avec la chaleur des doigts). Séparer en 2 boules.

Version orange: Ajouter le zeste d'une demi-orange, bien mélanger. Faire un boudin d'environ 5cm de diamètre, emballer dans un papier cellophane et mettre au frigo pour 10-15min.

Faire pareil avec le cacao et la fève tonka, ne pas trop travailler la pâte pour obtenir un « pseudo marbré ». Rouler en boudin et mettre aussi au frigo.

Préchauffer le four à 140°C (LG Duochef, chaleur tournante). Découper les boudins pour obtenir des tranches d'environ 1cm d'épaisseur (pas moins). Mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (avec un peu d'espace entre les biscuits pour ne pas qu'ils collent entre eux) et remettre au frigo 5min. Faire ensuite cuire pendant 35min en jetant un œil à la fin de la cuisson. Sortir du four et laisser complètement refroidir sur une grille.

Vous pouvez bien entendu faire une version nature sans rien ajouter. Je dois dire que je suis quand même sous le charme de ces nouvelles versions. Le biscuit est plus tendre, on sent moins le « grain » de la farine et du sucre sous la dent. J'en connais aussi une qui a bien aimé la version chocolat, gourmande va! Hey

Filet de bœuf Angus, sauce au foie gras et Sauternes, riz noir Venere



Ingrédients (2 personnes) :

- 1 morceau filet de bœuf (Angus, 200g)
- 2 tranches de foie gras frais
- 50g de foie gras frais
- 6cl de Sauternes (ou vin blanc sucré)
- 1dl de crème
- 2càs de Metaxa (alcool grec, peut-être remplacé par du Cognac)
- Sel et poivre
- 100g de riz Venere
- ½ oignon finement émincé
- 5cl de vin blanc
- Bouillon de légumes
- Noix de beurre
- Quelques légumes

Préparation :

Temps de préparation : 15min

Temps de cuisson: 15min

Commencer par préparer le riz qui prend du temps à cuire. Faire chauffer un peu d'huile au fond d'une casserole, y faire fondre l'oignon, ajouter le riz pour le faire revenir 1-2min, déglacer avec le vin blanc, laisser évaporer et mouiller avec le bouillon, laisser cuire et rajouter du bouillon au fur et à mesure. Une fois cuit, garder au chaud et y ajouter une noix de beurre. Réserver.

Préchauffer le four à 90°C (LG DuoChef: chaleur tournante). Cuire le filet de bœuf à basse température comme indiqué si dessus et réserver au chaud.

Découper le reste du foie gras en morceau grossier, faire poêler jusqu'à coloration retirer de la poêle et retirer l'excédant de gras. Remettre dans la poêle, déglacer avec le Metaxa et faire flamber. Retirer du feu, ajouter le Sauternes et transférer dans un mixer. Bien mixer le tout en ajoutant la crème au fur et à mesure pour obtenir une sauce assez épaisse. Passer au tamis fin et transférer dans une petite casserole pour garder à température. Rectifier l'assaisonnement et garder au chaud (sans ébullition, la sauce à tendance à se séparer). Ajouter un peu de crème ou de Sauternes si besoin.

Fariner légèrement les tranches de foie gras, faire revenir dans une poêle à sec et une fois poêlée, retirer le surplus de gras en les déposant sur du papier absorbe tout.

Découper le morceau de viande en deux, déposer la tranche de foie gras par-dessus, napper de sauce et finir avec un tour de moulin à poivre et un peu de fleurs de sel. Fermez les yeux et bienvenu au paradis!

Crumble pomme-poire et vanille et gingembre



Ingrédients :

Pour le fond : 2pommes relativement acidulées
2poires pas trop mûres
3càs de sucre roux en poudre
1 gousse de vanille
du jus de citron

Pour le crumble : 3biscuits du type digestive (Mc Vities)

2càs de sucre roux en poudre
10g de gingembre confit râpé
3càs de céréales aux noix mélangées

Pour finir : de la crème fraîche battue

Préparation :

Commencez par gratter la gousse de vanille au dessus du sucre roux, puis mélangez. Pelez puis coupez en tranches bien fines les pommes et les poires, citronnez-les légèrement au fur et à mesure. Quand elles sont toutes coupées, mettez-les dans le moule, choisissez-le assez

petit pour monter les fruits en hauteur.

En même temps que vous mettez les fruits dans le moule répartissez le sucre roux à la vanille sur les couches.

Versez 30cl d'eau dans le plat contenant l'eau, posez dessus l'assiette vapeur puis le moule puis couvrez avec la cloche vapeur. Mettez en position Cuisson vapeur SC 2 poids 0,6kg.

Vous pouvez aussi réaliser cette partie en posant le moule dans un plat contenant un fond d'eau et en couvrant le tout avec un papier d'aluminium, comme pour une papillote. Laissez alors cuire jusqu'à ce que les fruits soient bien fondants.

Pendant ce temps, émiettez bien les biscuits puis mélangez-les avec les autres ingrédients du crumble.

Recueillez ensuite le jus contenu dans le moule en laissant les fruits.

Versez le jus recueilli dans une petite casserole et faites-le réduire en sirop pas trop épais.

Saupoudrez les fruits avec le crumble puis enfournez le moule posé sur le plat Crousty et réglez le four en position Crousty cc2 réglée sur le poids 0,6kg.

Dans un four traditionnel, utilisez la chaleur tournante et faites cuire pendant une vingtaine de minutes à 180°.

Quand tout cela est prêt, il ne reste plus qu'à déguster le tout en versant dessus quelques jolies cuillerées de crème et le petit sirop.

Mini muffins aux fraises et poivre Sichuan



Ingrédients (30aine de petits muffins) :

440g de farine tamisée

100g de sucre roux

60 de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique

4dl de lait (+ ½ cc de jus de citron, laisser reposer 10min)

2 œufs

80g de beurre fondu

1 sachet de fraises congelées (c'est pas la saison)

Poivre Sichuan

Préparation :

Temps de préparation : 15min

Temps de cuisson: 30min

Mélanger les ingrédients secs dans un bol.

Dans un autre récipient, mélanger les œufs au lait, y ajouter le beurre puis verser le liquide dans le bol et mélanger. Ajouter les fraises décongelées, coupées et roulées dans la farine (elles resteront en surface comme ça) et un peu de poivre de Sichuan (pas trop). Goûter la pâte et au besoin en rajouter, mais cela doit être vraiment léger.

Verser dans les moules à muffins préalablement beurrés (environ au $\frac{3}{4}$ de la hauteur) et enfourner pour 25-30min dans un four à 190°C (LG DuoChef chaleur tournante). Contrôler la cuisson avec une pique. Une fois cuits, les sortir du four et laisser refroidir. Les manger encore un peu tiède, c'est encore meilleur !

Brownies tout choco aux noisettes et noix de pécan caramélisées

Ingrédients:

Pour une plaque a gâteau rectangulaire

150g de beurre
300g de chocolat noir (63% cacao)
300g de sucre roux
4 œufs
1càc de cannelle moulue
1 pincée de sel
130g de farine
40g de poudre de noisettes
100g de crème acidulée

1 petite poignée de noisettes grillées et caramélisées
3càs de noix de pécan grillées et caramélisées

Préparation :

Temps de préparation : 15min

Temps de cuisson: 30min

Faire fondre le chocolat concassé avec le beurre au bain-marie (ensemble).

Dans un grand bol, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le chocolat fondu TIEDE, bien mélanger puis incorporer la crème, le sel, la cannelle, la farine et la poudre de noisettes, bien mélanger pour obtenir une pâte bien homogène et assez épaisse. Ajouter les noisettes et noix de pécan caramélisées concassées.

Il faut ensuite verser le tout dans un moule rectangulaire chemisé avec du papier sulfurisé pour obtenir une couche d'environ 3-4 cm. Plus c'est épais, moins c'est sec, croyez-moi !

Faire cuire pendant 30 min dans un four préchauffé à 190°C (chaleur tournante), contrôler la cuisson à l'aide d'une pique (piquez le brownie, la pâte ne doit pas coller à la pique) et laisser refroidir. Découper le brownie encore chaud (c'est moins cassant) en petits carrés et le tour est joué !

C'est moelleux et tout choco, je suis sûr que cela accompagnerait une glace vanille maison à merveille !

Par Benjamin