





Welkin & Meraki Paris

Boule de Berlin

Pour cette recette, je me suis inspiré de la célèbre « tarte tropézienne », ou tarte de Saint-Tropez. À l'origine, la boule de Berlin est un dessert, mais comme chacun sait, un buffet de petit-déjeuner n'est pas complet sans pâtisseries ou autres douceurs. La tarte tropézienne a été créée en 1955 par le pâtissier Alexandre Micka en l'honneur de Brigitte Bardot, qui séjournait alors dans la station mondaine pour y tourner Et Dieu créa la femme (1956, Roger Vadim).

- INGRÉDIENTS POUR 30 PETITES BOULES -



Pour la pâte :

230 ml de lait entier
30 g de levure fraîche
500 g de farine
60 g de beurre (à température ambiante)
145 g de sucre vanillé
6 g de sel
huile neutre (type arachide) pour graisser

Pour la crème pâtissière :

1 litre de lait entier
120 g de jaune d'œuf
100 g de pudding en poudre
120 g de sucre
1 gousse de vanille
50 g de beurre
1 pincée de fleur d'oranger

Pour la finition :

sucres en poudre
le zeste d'1 citron

Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède. Diluez-y la levure.
Mettez la farine, le beurre, le sel et le sucre vanillé dans le bol du robot de cuisine. Faites tourner jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
Ajoutez lentement le lait à la levure et pétrissez en pâte élastique dans le robot.
Cela ne doit pas coller, mais pas non plus être trop sec.
Préchauffez le four à 30 °C.
Graissez un grand bol avec un peu d'huile neutre et farinez-le.
Déposez-y la pâte et couvrez-la d'un torchon de cuisine propre.
Laissez la pâte lever pendant 40 minutes dans le four légèrement préchauffé.
Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière. Portez le lait à ébullition. Battez le jaune d'œuf, le pudding en poudre, le sucre et la vanille. Ajoutez-les ensemble au lait bouillant. Mélangez en crème.
Ajoutez le beurre et laissez refroidir. Ajoutez un peu de fleur d'oranger si vous aimez.
Retirez la pâte levée du four et pressez-la pour en faire sortir l'air.
Pétrissez-la à nouveau brièvement et façonnez des boules plus grosses qu'une balle de golf mais plus petites qu'une balle de tennis.
Revêtez une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou utilisez un tapis de silicone. Déposez les boules sur la plaque de cuisson en les espaçant suffisamment et couvrez-les d'un torchon.
Laissez-les à nouveau lever pendant 20 minutes dans le four à 30 °C.
Chauffez l'huile de friture à 170 °C.
Faites-y dorer les boules. Retournez-les avec une cuillère à mi-cuisson.
Égouttez-les sur du papier absorbant et laissez-les refroidir.
Fourrez les boules de crème pâtissière refroidie et passez-les dans le sucre semoule et le zeste de citron.

Saumon mariné, pain aux graines, pommes de terre, aneth, concombre

Voici un grand classique de la cuisine norvégienne. Je le prépare en guise de lunch léger et nourrissant. La quantité de zeste ou de raifort est laissée à votre appréciation. Certains préfèrent que ce soit bien piquant, d'autres ne mettent pas de raifort du tout. Sentez-vous libre d'adapter la recette.

- INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES -

Pour le saumon :

80 g de saumon par
personne
1 bon filet d'huile d'olive
zeste de citron vert
raifort frais, finement
râpé
sel et poivre

Pour le concombre :

500 g de concombre, en
fines rondelles
sel
30 g d'aneth frais, haché
10 g de graines de poivre
rouge
3 g de graines de
coriandre, écrasées
100 g d'échalote, émincée
500 g de saumure (voir
recette de base p. 174)

Pour l'émulsion d'aneth :

1 litre d'huile de
tournesol
1 gousse d'ail, pressée
50 g d'aneth frais
75 g de moutarde
200 g de blanc d'œuf
80 g de vinaigre à l'aneth
sel et poivre

Pour les rondelles de pomme de terre :

quelques grenailles
huile d'olive
gros sel
poivre
Autres ingrédients :
10 tranches de pain aux
graines d'une épaisseur
d'1,5 cm
graines de moutarde en
saumure
un peu d'échalote émincée
comme garniture
aneth frais

Coupez le saumon en fines tranches. Faites-le mariner avec l'huile d'olive, le zeste de citron vert et le raifort râpé. Salez et poivrez.

Salez les rondelles de concombre et laissez-les dégorger 20 minutes dans un tamis.

Rincez-les soigneusement pour éliminer tout le sel.

Mélangez le concombre avec les herbes et les échalotes, puis versez la saumure sur la préparation au saumon. Conservez au réfrigérateur.

Mixez tous les ingrédients destinés à l'émulsion d'aneth dans le blender, à l'exception de l'huile.

Liez en ajoutant progressivement l'huile comme pour une mayonnaise.

Cuisez les grenailles non épluchées à point dans de l'eau salée et laissez-les refroidir.

Épluchez-les et coupez-les en rondelles. Aspergez-les d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez-les de gros sel et de poivre.

Garnissez chaque tranche de pain de saumon, de concombre et de rondelles de pomme de terre. Ajoutez l'émulsion et éventuellement quelques graines de moutarde en saumure et d'échalote. Décorez d'aneth frais.



Pain aux graines avec petits radis et yogourt, citron vert, olives noires et za'atar

Le za'atar est un mélange d'épices moyen-oriental. Il se compose traditionnellement de l'épice du même nom, associée à des graines de sésame et à du sumac, une autre épice acidulée propre à la cuisine du Levant. Le mélange accompagne à peu près tous les plats de viande et de légumes. En Israël et en Palestine, il est servi au petit-déjeuner sur des tartines à l'huile d'olive.

pain aux graines, en tranches d'1,5 cm, une par personne 50 g de yogourt grec par personne 4 radis frais par personne, en quartiers	Pour l'infusion de radis :	Pour l'huile au basilic :	Pour la finition :
	20 radis saumure (voir recette de base p. 174)	voir recette de base p. 175	tapenade d'olives noires (nature, à acheter dans le commerce) za'atar zeste de citron vert quelques feuilles d'estragon, de basilic et d'aneth, fleurs

Portez la saumure à ébullition et versez-la sur les radis nettoyés.

Laissez refroidir et conservez dans un endroit frais.

Tartinez les tranches de pain de yogourt.

Disposez-y des morceaux et des rondelles de radis frais et en saumure de manière aléatoire.

Garnissez d'un peu de tapenade, de za'atar et, enfin, de pluches et de feuilles d'estragon, de basilic et d'aneth. Terminez par l'huile au basilic, le zeste de citron vert et les fleurs.







Raviolis au poulet, Tom Kha Gai, shiitake et noix de cajou

Cette recette est inspirée de mon voyage dans ce pays fabuleux qu'est la Thaïlande, où l'on trouve l'une des cuisines les plus savoureuses et les plus saines du monde. Le Tom Kha Gai est une soupe classique aigre-douce au poulet et au lait de coco.

Pour la pâte à raviolis :

voir recette de base
p. 177

Pour la sauce :

½ chili
1 gousse d'ail
1 oignon espagnol
1 c. à s. de bouillon de poulet en poudre
2 tiges de citronnelle
4 feuilles de citron vert
10 brins de coriandre
1 dl de vinaigre oriental
1 litre de lait de coco
1 citron vert

Pour la farce :

500 g de blanc de poulet ou de queues de gambas, finement hachés
100 g de coriandre, hachée
100 g de blanc de poireau, haché
100 g de carottes, hachées
100 g d'échalote, émincée
3 c. à s. de sauce huitre
2 c. à s. de sauce soja
1 gousse d'ail, pressée
40 g de gingembre, haché
2 c. à s. d'huile de sésame
le jus d'1 citron vert
le zeste de 2 citrons verts
2 œufs

Pour les légumes :

200 g de mini-shiitakes
5 mini-pak-choï, en morceaux
5 échalotes, émincées
2 gousses d'ail, écrasées
1 dl d'huile à la citronnelle
sel et poivre
150 g de fèves edamame
le zeste de 2 citrons verts

Pour la finition:

noix de cajou
coriandre fraîche

Préparez la pâte comme dans la recette p. 177.

Faites cuire tous les ingrédients de la sauce et déglacez avec du vinaigre. Ajoutez le lait de coco et laissez réduire de moitié. Passez au tamis et ajoutez un peu de jus de citron vert.

Faites sauter les légumes dans une poêle très chaude avec l'ail et l'huile. Salez et poivrez.

Ajoutez les fèves et le zeste de citron.

Mélangez tous les ingrédients de la farce et réalisez les raviolis.

Cuisez les raviolis al dente (4 minutes) dans de l'eau salée.

Servez-les avec la sauce et les légumes et garnissez de quelques noix de cajou et éventuellement de quelques pluches de coriandre.



Ceviche de dorade, coco, menthe, coriandre et avocat

Pour la dorade :

4 filets de dorade royale,
environ 100 g par filet
sel et poivre
le zeste d'1 citron vert
huile à la citronnelle
(voir recettes de base p.
172)

Pour la crème d'avocat :

3 avocats
1 échalote, émincée
2 dl d'huile d'olive
1 dl de vinaigre à la
menthe (voir recettes de
base p. 174)
le zeste et le jus
d'1 citron vert
½ gousses d'ail, pressées
5 brins de coriandre
fraîche
sel et poivre

Pour le jus :

500 g de lait de coco
1 petit chili
2 échalotes, émincées
3 brins de menthe et de
coriandre, hachées
1 dl de vinaigre à la
menthe
50 g de gingembre, haché
200 g de yogourt grec
le zeste et le jus de
2 citrons verts
têtes et arêtes du poisson
sel et poivre
huile au poireau (voir
recettes de base p. 175)
huile à la citronnelle

Pour la finition:

quelques cacahuètes
grillées et hachées,
échalote en saumure
(voir recette de base p.
174), feuilles de coriandre
fraîches, fleurs et herbes,
le zeste
d'1 citron vert

Enlevez la peau des filets de dorade et parez-les.

Coupez le poisson en dés égaux et assaisonnez-le de sel et de poivre, de zeste de citron vert et d'huile à la citronnelle. Faites-le juste avant de servir, pour éviter que le poisson cuise trop vite sous l'effet des acides.

Mixez l'avocat en crème lisse avec les autres ingrédients, salez et poivrez.

Mixez les ingrédients du jus au blender à l'exception des têtes et des arêtes de poisson. Ajoutez les têtes et les arêtes, puis laissez infuser la sauce pendant 2 à 3 heures au réfrigérateur. Filtrez dans un fin tamis et assaisonnez. Liez avec l'huile au poireau et peu d'huile à la citronnelle.

Disposez la crème d'avocat dans une assiette profonde. Déposez le poisson sur la crème. Garnissez de cacahuètes grillées, d'échalote en saumure, de coriandre, de fleurs, d'herbes et de zeste de citron vert.



Burrata aux légumes en saumure, tapenade d'olives de kalamata, coppa

Comme dans le cas de la mozzarella, il existe de la burrata de différentes qualités. Essayez d'éviter la burrata industrielle qui envahit pour l'instant les supermarchés et préférez un produit artisanal venant de chez un bon fromager.

50 g de tapenade d'olives de kalamata
2 burratas
poivre fraîchement moulu
sel de mer Maldon
légumes en saumure (oignon rouge, carotte, radis, voir recettes de base p. 174)
10 fines tranches de coppa
100 g de croûtons de ciabatta
quelques jeunes feuilles de basilic.
une salade d'herbes fraîches (estragon, aneth, cresson, etc.)
huile au basilic (voir recette de base p. 175)

Pour le jus de basilic et de rucola :

100 g de basilic
100 g de rucola
100 g de glaçons
100 g d'huile d'olive
sel et poivre
vinaigre au thym (voir recette de base p. 174)

Déposez une cuillerée de tapenade au centre de l'assiette et posez-y la burrata.
Assaisonnez de sel de mer Maldon et de poivre fraîchement moulu.
Disposez les légumes saumurés autour et répartissez la coppa.
Garnissez de croûtons, de feuilles de basilic et d'herbes.
Mixez les ingrédients du jus au blender et filtrez. Salez et poivrez.
Versez quelques gouttes d'huile au basilic et de jus autour de la préparation.



Coquelets à l'estragon, échalote et carotte confites, radicchio

4 coquelets
1 bouquet d'estragon
4 gousses d'ail, écrasées
sel et poivre
1 dl d'huile d'olive
200 g de beurre frais

Pour le jus :

4 échalotes, coupées en
brunoise
2 gousses d'ail, pressées
huile d'olive
1 dl de cognac
2 dl vin blanc
500 g de bouillon de
poulet
2 dl de crème
poivre fraîchement
moulu
sel
vinaigre à l'estragon (voir
recettes de base p. 174)
maïzena
estragon, haché

Pour les échalotes :

1 gousse d'ail, pressée
100 g de beurre
huile d'olive
sucre
sel et poivre
8 grosses échalotes,
coupées en deux dans le
sens de la longueur
2 brins de thym

Pour les carottes :

4 grosses carottes de
différentes couleurs,
pelées et lavées
1 échalote, en morceaux
2 gousses d'ail, pressées
100 g de beurre
huile d'olive
1 fruit de badiane (anis
étoilé)
2 brins de laurier et de
thym
sel et poivre
sucre
2 clous de girofle
1 litre de bouillon de
poulet
50 g de persil, haché

Farcissez les coquelets avec l'estragon et une gousse d'ail. Salez et poivrez

Arrosez les coquelets d'huile et déposez une noix de beurre sur chacun.

Cuisez-les pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

Préparez ensuite le jus. Faites rissoler les échalotes dans une poêle, ajoutez l'ail et déglacez avec le cognac et le vin blanc.

Laissez réduire, puis ajoutez le bouillon et la crème.

Réduisez de moitié. Assaisonnez de sel, de poivre et de vinaigre à l'estragon.

Liez la sauce avec la maïzena. Ajoutez un peu d'estragon frais haché avant de servir.

Préparez ensuite les échalotes. Faites fondre le beurre et l'huile d'olive avec l'ail dans une poêle. Ajoutez le sucre, le sel et le poivre et déposez les échalotes du côté plat dans le beurre.

Ajoutez les brins de thym et déposez une feuille de papier sulfurisé sur les échalotes.

Couvrez et laissez les échalotes fondre comme s'il s'agissait de chicons. Coupez les carottes en gros morceaux.

Faites-les revenir avec l'échalote, l'ail et les aromates dans une casserole basse et mouillez de bouillon.

Couvrez et laissez cuire les carottes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Retirez les carottes de la casserole et laissez réduire le jus de cuisson.

Glacez les carottes dans la poêle avec le beurre. Semez-les de persil haché.

Accompagnez ce plat de mousseline de pomme de terre ou de pâtes et d'une salade de radicchio agrémentée de vinaigre au thym et d'huile au basilic (voir recettes de base p. 175).



Tarte au citron, chocolat blanc et framboises

En pâtisserie, il faut être précis. Résistez à la tentation d'arrondir les quantités vers le haut ou vers le bas, car cela peut mener à des déconvenues.

Pour 1 tarte :

des fonds de tarte de
8 cm
beurre de cacao
250 g de framboises
sucre glace

Pour le crémeux de chocolat blanc au citron :

74 g de glucose
66 g de jaune d'œuf
162 g de lait
570 g de crème
288 g de chocolat blanc
le jus de 3 citrons
le zeste d'1 citron vert, d'1
citron et d'1 orange
1 pincée de safran
2 bâtons de cannelle
2 feuilles de gélatine

Tartinez un fond de tarte de beurre de cacao et laissez durcir.
Réchauffez le glucose et ajoutez-le aux jaunes d'œufs. Mélangez bien.
Portez le lait à ébullition avec la crème et le chocolat, les aromates et les épices. Ajoutez le mélange à l'œuf et amenez à 82 °C. Retirez les bâtons de cannelle du mélange.
Filtrez et ajoutez les feuilles de gélatine trempées et essorées. Mélangez et garnissez le fond.
Laissez durcir au réfrigérateur.
Disposez les framboises sur la tarte et garnissez de sucre glace.

