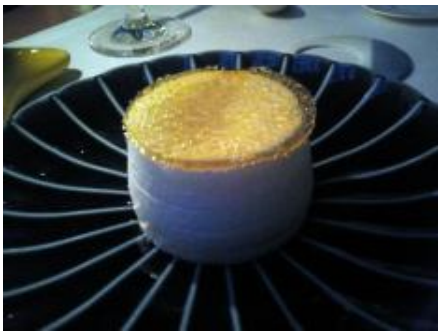
Restaurant – Thoumieux Gastronomique ** Jean-François PIEGE

Pour notre anniversaire de mariage, on aime se faire une table gastronomique. Nous avions déjà fait la partie bistro qui était déjà génial. Mais être face au chef pendant le service et manger ses plats était juste un grand moment pour moi =) On y retourne quand ? Pour plus de détails sur les différents plats, RDV sur la page de l’album facebook



Briochettes à la cannelle

Pour une vingtaine de brioches : 1 boule de pâte à brioche maison – de la cannelle en poudre – 1 litre de lait – 100 g de farine – 200 g se sucre – 4 jaunes d'oeuf – 1CS de pâte de vanille.

Préparez d'abord la pâte à brioche. Elle doit gonfler pendant un certain temps.

Pendant ce temps, réalisez une crème pâtissière. Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la farine et mélangez bien. Rajoutez 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide.

Mettez à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 min) rajoutez je mélange oeufs/farine/sucre/lait.
Ajouter votre pâte de vanille. Mélangez au fouet jusqu'à ébullition.

A ce moment là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson. Ajoutez hors feu de la poudre de cannelle jusqu'à ce que la crème soit à votre gout. Couvrez avec du film alimentaire pour qu'il n'y ait pas de « peau » qui se forme au fur et à mesure que la crème refroidit. Laissez à température ambiante.

Quand la pâte à brioche est bien montée (doublée de volume). Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre brioche sur un plan de travail fariné. Ne pas la faire trop fine (~2cm). Dans ce rectangle de pâte, répartissez de la crème à la cannelle en laissant une marge d'environ 3cm de chaque côté (sinon ça déborde). Puis roulez votre pâte sur elle-même.

Préparez une plaque avec du papier cuisson. Coupez des tranches de 2cm du rouleau de brioche et posez à plat sur la plaque de cuisson. Attention à bien espacer les roulés parce que ça gonfle.

Enfournez ensuite pour 45min environ (selon votre four).

Laissez refroidir avant de manger !

Cupcake Pesto/Citrons

Pour 12 cupcakes :
frosting : 60g de beurre doux pommade – 200g de philadelphia – 1 citron (zeste et jus) – 1/2 citron confit – Sel

cake : 1 petit bocal de pesto – 1 sachet de levure chimique – 200g de farine – 3 oeufs – 5cl de lait – 1 pincée de sel

Pour la partie cake, remplissez votre moule à muffins de caissettes en papier et préchauffez votre four à 200°.

Mélangez dans un saladier la farine et la levure. Tout en fouettant, ajoutez au fur et à mesure les oeufs. Délayez ensuite avec le lait. Ajoutez le bocal de pesto et mélangez bien pour que la pâte soit homogène.

Répartissez la pâte dans votre moule et enfournez pendant 20min. Sortez ensuite les cakes laissez tièdir dans le moule et terminez par les faire refroidir sur une grille.

pour le frosting, à l'aide d'un batteur électrique, battez ensemble le beurre mou et le fromage frais. Ajoutez ensuite les zestes du citron et son jus. Salez. Vérifiez si cela ne manque pas de citron ou de sel et ajustez.

Placez la douille de votre choix (ici en étoile) dans une poche. Garnissez la poche avec le frosting et vérifiez qu'il n'y a pas de bulles d'air. Gardez au frais.

Retirer la pulpe du citron confit et coupez-en 12 lamelles. Réservez.

Quand les cakes sont froid, dressez le frosting dessus et terminez par un morceau de citron confit. Gardez au froid dans une boite hermétique.

Salade de boeuf thaï

Pour 3 personnes : 2 filets de boeufs – 1 piment frais – 1 bouquet de coriandre – 1CS de piment de cayenne – 4CS de sauce

soja salée – 2CS d’huile de sésame – 1CS de citron – 1 concombre – 2 tomates – Du riz blanc pour accompagner

Dans un premier temps, préparez la marinade : mélangez l’huile, la sauce soja, le piment de cayenne, la coriandre émincée, le piment haché (sans les graines) et le jus de citron.

Coupez les filets dans le sens de la viande en lamelles et mélangez-les à la marinade. Rincez les légumes et coupez-les en julienne. Ajoutez à la marinade. Remuez bien. Couvrez et laissez prendre au moins 1h.

Faites chauffez un wok à feu vif. Faites revenir le boeuf (seulement) avec un peu de la marinade. Attention la cuisson va très vite !

Dans un saladier, versez le reste de la marinade et les légumes. Ajoutez la viande cuite et remuez. Laissez reposer 5min.

Préparez du riz blanc pour accompagner si c’est pour un plat de résistance.

Dans un bol, versez du riz blanc. Couvrez avec la salade de boeuf et ajoutez un peu de sésame sur le dessus.

Salade de fruits d’été

Pour 4 personnes : 1 melon charentais – 250g de myrtilles – 3 pêches – 1 grosse gousse de vanille – 50cl d’eau minérale – 70g de sucre blanc.

Préparez d’abord le sirop : Dans une casserole mettez à chauffez l’eau avec le sucre et la vanille coupée en deux et

grattée. Apportez à ébullition et laissez bouillir 5/7min. Puis laissez refroidir à température.

Pendant ce temps, rincez vos myrtilles et vos pêches. Coupez les pêches en dés (épluchez-les avant si vous préférez). Faites des billes de melon à l'aide d'une cuillère à parisienne.

Dans un saladier mélangez tous les fruits et quand le sirop est à température ambiante, versez sur les fruits en gardant la gousse.

Placez au froid pendant au moins 1h couvert pour que le sirop impreigne bien les fruits.

Pita Fraicheur

Pour 4 sandwichs : 4 pains pita – 1 tomate – au moins 4 lamelles de concombre – 100g de pita – 4 feuilles de salade – Huile d'olive – Crème de balsamique – Sel – poivre

Ouvrez vos pitas de façon à faire une poche avec.

A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez l'intérieur d'huile d'olive (comme vous feriez avec du beurre pour un jambon/beurre). Salez et poivrez.

Ajoutez la salade, des rondelles de tomates selon la place et le concombre.

coupez la féta dans le sens de la longueur. Ajoutez la dans la pita.

Faites couler un filet de balsamique et vous n'avez plus qu'à dévorez ces petits pains pour un pique-nique ou au bureau pour

un déjeuner sur le pouce !

Salade crétoise

Pour 2 personnes : 100g de féta – 10 feuilles de salade (type laitue) – 2 tomates – 1/2 concombre – 1/4 d'oignon rouge – 2CS de sésame – 4CS d'huile d'olive – 1CS de jus de citron – 1/2 de vinaigre de xérès – Sel/Poivre – 2 tortillas de blé (facultatif)

Commencez par laver vos légumes.

Préparez l'assaisonnement : Salez et poivrez le jus de citron et le vinaigre mélangés. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez bien. Mettez de côté.

Réalisez une brunoise avec le concombre, les tomates et l'oignon (coupé en petits dés). Réservez dans la sauce après avoir bien remué.

Coupez en gros cubes votre féta. Réservez.

Dans des assiettes creuses, tapissez le fond avec votre salade. Ajoutez le mélange de légumes. Répartissez également la féta. Terminez en saupoudrant le sésame.
Si vous avez pris des tortillas, coupez-les en 4 et disposez-les pointes vers le bas dans chaque assiette.

Pains Pita

Pour 8 pains : 500g de farine type 55 – 2 sachets de levure déshydratée ou 25g de levure de boulanger fraîche délayée dans 2CS d'eau tiède – 30cl d'eau tiède – 10g de sel – 5g de sucre – 2CS d'huile d'olive (~20g)

Déposez la farine, le sel, le sucre la levure désydratée (si c'est ce que vous utilisez) et mélangee le tout.
Ajoutez la levure dissoute (idem) puis l'eau en mélangeant bien au fur et à mesure puis ajouter l'huile.
Pétrir 4 minutes à vitesse moyenne ou à la main jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse.

Rassemblez la pâte en une boule dans un saladier et couvrir d'un linge. Laisser gonfler à température ambiante (>20°C) pendant 1h30 à 2h, le temps que la pâte double de volume.

Séparez ensuite la pâte en 8 boules et disposez ces pâtons sur une plaque farinée et laisser gonfler à nouveau 30 minutes.

Aplatir les pâtons en galettes d'environs 15cm de diamètre et 5mm d'épaisseur (il est important de ne pas les faire trop fines sinon le gonflement ne se fera pas correctement). Puis laissez reposer ainsi étalé pendant 10 minutes avant d'enfourner le premier.

Faites-les cuire à 240° (vous aurez probablement à effectuer plusieurs fournées en fonction du nombre de pains que vous pourrez placer sur la plaque).

Retirez du four lorsque cela commence à roussir (environ 6 minutes).

Brossez la farine restante lorsque le pain a refroidi.

Crousti-féta

Pour 10/12 bâtonnets : 200g de féta – 10/12 galettes de riz moyennes – Poivre

Coupez votre féta dans le sens de la longueur en 10 ou 12 bâtonnets. Réservez.

Faites ramollir les galettes une à une dans de l'eau tiède et enroulez comme pour faire un nem votre féta. Réservez.

Faites revenir les bâtonnets dans une poele anti-adhésive légèrement huilée jusqu'à avoir une belle couleur blonde.

Servez directement avec des sauces pour tremper dedans.

Citrons confits maison

Pour 3 citrons confits : 1 bocal à conserve d'1L – 4 citrons bio non traités – du gros sel – 1L d'eau minérale

Stérilisez votre conserve.

Prenez 1 citron et récupérez-en le jus. Ajoutez le à l'eau et faites bouillir.

Pendant ce temps, entaillez les 3 citrons restant (lavés). Remplissez l'entaille de gros sel.

Placez les citrons dans la conserve en évitant de toucher les

parois avec vos doigts. Couvrez avec la saumure (l’eau et le citron bouilli). Fermez la conserve et attendez 1 mois avant de déguster vos citrons dans vos tajines préférés !

Crème glacée vanille/spéculoos aux éclats de marbré chocolat

Pour 4 personnes : 50cl de crème anglaise froide – 5cl de crème liquide froide – 100g de cake marbré au chocolat – caramel liquide au spéculoos.

24h avant, placez le bol de votre sorbetière au congélateur.

Mélangez la crème anglaise et la crème. Turbinez le mélange pendant 30/40min. A mi-parcours, ajoutez la sauce spéculoos.

Pendant ce temps coupez le cake en petits cubes.

Quand la glace est prise, ajoutez le cake et mélangez à la maryse. Placez au congélateur jusqu’au moment de servir.

Dans 4 coupes, répartissez des tranches de cake, placez 1 à 2 boules de glace maison et terminez avec du coulis de spéculoos par dessus !

Glace Vanille maison

Pour 8 personnes : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Placez au froid pendant au moins une nuit couverte.

Mettre la sorbetière en marche, versez la crème pour la remplir à moitié. Laissez turbiner pendant 30/40min.

A déguster de suite ou à mettre au congélateur dans une boite hermétique (à consommer dans la semaine qui suit).

Crème anglaise à la vanille

Pour 8 personnes : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Attendre que ce soit bien froid pour servir sur un brownie, en îles flottantes…

Mini Brownies

Pour 18 cupcakes : 300g de chocolat noir – 50g de noix – 150g de beurre – 3 œufs – 200g de cassonade – 125g de farine – 1,5cc de levure chimique.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule et préchauffez votre four à 190°C.

Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre doucement.

Dans un robot pâtissier, fouettez le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite le chocolat/beurre fondus. Ajoutez la farine et levure tamisées et fouettez à basse vitesse. Ajoutez enfin les noix légèrement concassées.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 12min. Sortez alors votre plaque et laissez refroidir dedans pendant 10/20min.

On peut ensuite servir ces cupcakes avec de la glace vanille maison ou encore de la crème anglaise.