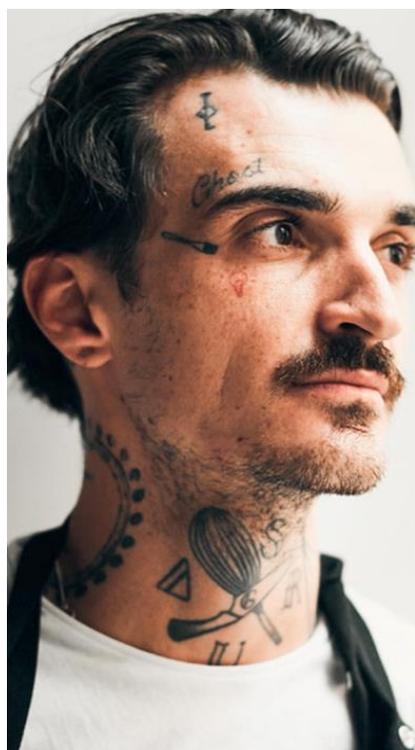


Recettes Electrolux,

avec le chef Guillaume Sanchez accompagné
de l'influenceuse Raphaèle Marchal.



Tonkatsu de ventrèche de thon

Ingrédients et Préparation pour 2 personnes

- 1 Brioche de la veille ou avant veille, ce qui y ressemble dans le placard
- 200 g de ventrèche de thon
- 180 g de Sauce soja
- 20 g d'Oyster sauce
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- Coriandre, persil, ciboulette
- 2 citron jaune
- 100 g Miel de citronnier
- 100 g de beurre clarifié
- 100 g de panko
- 12 g de fécule de pomme de terre
- 1 oeuf
- 1 jus de citron
- 750 g d'huile de tournesol

- Récupérer la brioche, et couper la en tranche de 1 cm, puis la badigeonner avec le beurre clarifié sur toute les faces.
- Récupérer la ventriche de thon et la faire mariner 30 min dans la sauce soja, l'oyster sauce, les gousses d'ail et les échalotes préalablement taillé en brunoise, le jus et zeste des 2 citrons, la coriandre et le persil.
- Sortir la ventriche de thon de la marinade et enfermer (sans égoutter) entre deux tranches de brioche en pressant fort.
- Récupérer la marinade et la faire réduire à glace avec le miel, puis laisser refroidir et filtrer. Badigeonnez le sandwich de thon avec cette sauce et conserver au frigo 10 min.
- Récupérer le sandwich de thon, le rouler dans la fécule puis dans l'œuf et enfin dans le panko
- Faire frire 4 min a 180° au four.
- Tailler en tranches, arroser d'un jus de citron, et ajouter la ciboulette tailler finement.

Soufflé chocolat

Ingrédients et Préparation pour 6 ramequins

- 210 gr de chocolat noir, du bon si possible genre Valrhona
 - 200 gr de lait entier
 - 2 jaunes d'œufs
 - 10 gr de fécule de maïs
 - 6 blancs d'œufs
 - 60 gr de sucre semoule
 - Pour les moules : beurre et sucre.
- Avant de commencer quoi que ce soit, préparez vos moules. C'est LA condition pour avoir des soufflés qui gonflent bien hauts et bien droits.
 - Faire ramollir du beurre jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade
 - A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les moules avec le beurre pommade, très généreusement. Sur les côtés, veillez à passer le pinceau de bas en haut, bien régulièrement.
 - Verser ensuite une cuillère à soupe de sucre dans chaque moule et tournez-le de manière qu'il soit entièrement tapissé d'une couche régulière de beurre + sucre. Renverser le moule pour enlever le supplément de sucre.
 - Passez enfin votre doigt sur la tranche haute du moule a soufflé, afin qu'elle soit bien nette.
 - Placez ensuite les moules au frigidaire.
 - Préchauffer le four à 190°.
 - Couper le chocolat en morceaux et faire fondre au bain marie sur la plaque de cuisson
 - Battre les jaunes d'œufs et la fécule en faisant attention à ne pas laisser de grumeaux.
 - Faire chauffer le lait dans une casserole sur la plaque de cuisson. Lorsqu'il est sur le point de bouillir, en verser un peu sur le mélange des jaunes + fécule et bien fouetter. Remettre le tout dans la casserole de lait et continuer de fouetter sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaisse
 - Intégrer le chocolat fondu, bien fouetter.
 - Battre les œufs en neige. Lorsqu'ils commencent à mousser, ajouter le sucre.
 - Continuer de battre jusqu'à ce qu'ils atteignent une belle texture meringuée et fassent le bec d'oiseau lorsque vous soulevez votre fouet.
 - Incorporer un quart des blancs dans le mélange au chocolat et mélanger vivement.
 - Incorporer ensuite délicatement le reste à la Maryse.
 - Pour cuire les soufflés : verser l'appareil dans les moules, en les remplissant jusqu'à un ou deux centimètres du bord.
 - Cuire 8 min au four.