Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue… Voilà un beau plat de menu de fêtes qui va ravir vos petits palais gourmands! Vous pouvez le servir froid ou légèrement tiède (cela développe les arômes…). Vous pouvez donc le préparer à l'avance et réaliser le dressage au dernier moment: un grand avantage quand on veut passer plus de temps avec ses invités qu'en cuisine!

Et pour encore plus d' idées de menus de fêtes cliquez ICI.

Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Matériel: le siphon n’est pas obligatoire mais il va rendre votre mayonnaise ultra légère….

- un siphon: j’utilise ceux de la marque ISI. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous

iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

- deux petits cercles de diamètres différents pour le dressage

12pcs Emporte piece rond, 12 Tailles Emporte Piece Patisserie Rond Cercle Patisserie Biscuit Cookie Cutter pour Pâtes à Sucre, Gâteaux, Peau de Boulette

Ingrédients pour le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (4 personnes)

- 4 homards. Vous pouvez demander au poissonnier de vous tuer les homards si vous n’aimez pas le faire. Demandez-lui de séparer la tête et les pinces du homard mais de garder le coffre entier.
- 1 sachet de bouillon de crustacés de la marque Ariaké. Vous pouvez en commander en cliquant ici

Pour les lentilles

- 200 g de lentilles vertes crues
- un oignon rouge
- 12 minis tomates
- un bouquet d’aneth

Pour la sauce

- 25 cl d’huile d’olive
- une cuillerée à soupe d’épice Chimichurri de la marque Terre Exotique (cliquez ici)
- deux cuillerées de vinaigre de mangue de la marque Maille
- sel, poivre

Pour la mayonnaise

- Faites une mayonnaise maison (20 cl d’huile de pépin de raisin, 2 jaunes d’œuf, une belle cuillerée à soupe de moutarde, une cuillerée à soupe de vinaigre de mangue, sel et poivre). N’oubliez pas de rectifiez l’assaisonnement en goûtant votre mayonnaise.
- un blanc d’œuf supplémentaire **seulement** si vous utilisez un siphon.

Préparation

Les lentilles

- La cuisson des lentilles ne nécessite pas de trempage préalable. Rincez-les rapidement à l’eau froide et placez-les dans une casserole avec 3 fois leur volume d’**eau froide non salée**. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert 25 à 30 minutes.

Portez à ébullition et laissez cuire les lentilles à couvert 25 à 30 minutes

- Épluchez l’oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise.

Épluchez l’oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise

- Prélevez et ciselez les feuilles d’aneth.

Ciselez l’aneth

- Coupez les minis tomates en tout petits dés.

Coupez les minis tomates en tout petits dés.

- Ajoutez l’aneth, les mini tomates, l’oignon rouge aux lentilles égouttées.

Ajoutez l’aneth, les mini tomates, l’oignon rouge aux lentilles égouttées

La sauce

- Mélangez tous les éléments de la sauce et versez-en **les 4/5** sur les lentilles. Mélangez bien et goûtez pour rectifiez l’assaisonnement selon votre gout. **Gardez le 1/4** restant pour assaisonner les homards.

Mélangez tous les éléments de la sauce

La cuisson des homards

- Pochez le corps des homards pendant 10 mn dans une eau parfumée au bouillon de crustacés à 52° puis faites de même avec les pinces dans une eau à 55° pendant 15 mn.

Pochez le corps des homards puis leurs pinces dans une eau parfumée au bouillon de crustacés

- Décortiquez les queues et les pinces.

Décortiquez les queues et les pinces

Décortiquez les queues des homards

- Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes. Ajoutez-les aux lentilles.

Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes.

- Coupez les queues des homards en tranches. Si vous avez des œufs sur vos homards surtout ne les jetez pas mais ajoutez-les à la sauce!

Coupez les queues des homards en tranches

- Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce. Filmez en mettre au frais.

Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce

La mayonnaise

- Faites votre mayonnaise. Puis seulement si vous utilisez un siphon rajoutez un blanc d'œuf à la mayonnaise. Mélangez bien au fouet puis mettez le tout dans votre siphon. Ajoutez deux cartouches (pour un siphon de 0.5 litre ou un litre) et secouez bien. Réservez au frais.

Versez l’ensemble dans un siphon

Dressage

- Disposez les deux cercles dans l’assiettes de présentation.

Disposez les deux cercles dans l’assiettes de présentation

- Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu.

Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu

- Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard en tranches sur le dessus du cercle de lentilles.

Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard

- Pochez la mayonnaise au centre avec le siphon. Puis disposez les pinces de homard au centre.

Pochez la mayonnaise avec le siphon

Puis disposez les pinces de homard au centre

Maintenant on se régale…

Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Pour une présentation plus simple avec un seul cercle…

Avec un seul cercle

Avec un seul cercle

Avec un seul cercle

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Une très belle entrée, tout en finesse et légèreté: le mariage des poireaux et de la truite se trouve sublimé par l'estragon…

Et pour encore plus d' idées de menus de fêtes cliquez ICI.

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de truite saumonée
- 100 g de crème fraîche liquide entière (50 g pour mixer avec la truite et 50 à monter en crème battue)
- 1 blanc d'œuf
- une quarantaine de feuilles d'estragon

- poivre blanc

Pour la garniture

- trois poireaux
- sel et poivre
- petites pousses de betteraves ou d’oseille

Pour la vinaigrette

- 15 cl huile d’olive (2/3 huile pour 1/3 de vinaigre)
- une vingtaine de feuilles d’estragon
- 5 cl de vinaigre de citron ou de riz
- sel et poivre (j’utilise du poivre de Timut)

Préparation

- Ciselez l’estragon (environ une quarantaine de feuilles). Réservez.

Ciselez quelques feuilles d’estragon

- Coupez la truite en petits cubes.

Coupez la truite

- Mixez finement le poisson bien froid avec le blanc d’œuf, un peu de poivre et de sel: votre farce doit être bien lisse. Ajoutez 50 g de crème bien froide et mixez encore juste quelques secondes.

Mixez finement le poisson bien froid avec le blanc d’œuf

- Si vous avez un tamis passez la préparation au travers de celui-ci: cela permet d’obtenir une farce sans petits nerfs. La farce en sera que bien meilleure.

Passez la farce fine au tamis

- Montez la crème dans laquelle vous aurez ajouté le jus d’un demi citron vert et son zeste.

Montez la crème

- Puis ajoutez la crème battue à la truite; mélangez bien avec une maryse. Ajoutez l’estragon ciselé. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement si besoin. Réservez au frais.

Puis ajoutez la crème battue

et l’estragon

- Détaillez les poireaux en grandes lamelles . Cuire 15 minutes à la vapeur. Réservez au frais.

Détaillez les poireaux en grandes lamelles

- Chauffez le bouillon de légume. Réalisez au fur et à mesure des quenelles à l’aide de cuillères à soupe avec la farce de truite. Pochez-les 2 minutes dans le bouillon.

Pochez des quenelles

- Réservez au fur et à mesure sur un plat.

Réservez

- Réalisez la vinaigrette en mixant finement tous les ingrédients.

Préparez la vinaigrette

Dressage

- Disposez les poireaux dans l’assiette; assaisonnez avec la vinaigrette et disposez les quenelles de truite par dessus. Décorez avec quelques pousses de salade (betteraves ou autre) et des feuilles d’estragon. Pour rendre le plat plus coloré et encore plus festif vous pouvez y ajouter des œufs de truite.

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

La Bûche…Le point phare de votre dîner de fêtes. Cette année je vous en propose une qui non seulement se prépare à l'avance mais en plus elle est facile à faire et surtout c'est un vrai délice. Vous pouvez la servir tel quelle ou bien l'agrémenter d'une sauce chocolat ou caramel. A vous de choisir!

Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester.

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Matériel

- Un moule à bûche qui est indispensable pour le montage. La marque De Buyer vous en propose un qui est vraiment très bien. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

DE BUYER -3206.30 -gouttiere a buches ronde inox 30x8cm

- Un thermomètre de cuisson

Thermomètre électronique de 2ème génération - Thermomètre de cuisine professionnel, en acier inoxydable, de haute précision, avec affichage numérique à cristaux liquides, pour aliments liquides, Barbecue,Vin, Lait, Eau pour baignoire

- Des longues spatules coudées pour déplacer votre bûche sans encombre. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

GA Homefavor 3 Pièces Spatule Coudée Allongée Professionnelle en Acier Inoxydable Palette Pelle Très Utile de Faire d'excellents Gâteaux et Pâtisserie

Ingrédients pour une bûche de 8 personnes (taille du moule: 30/8/6,5 cm)

Pour les fruits secs caramélisés :

- 80 g de sucre
- 40 g d’eau
- 85 g d’amandes torréfiées (sans la peau)
- 85 g de noisettes du Piémont (sans la peau)

Pour la meringue :

- 250 g de miel
- 6 blancs d’œuf
- 600 ml de crème fraîche liquide entière
- 15 g de gingembre confit au sucre

Et enfin:

- 85 g de pistaches entières décortiquées non salées et non caramélisées
- de la brésilienne (noisettes broyées, torréfiées et caramélisées)

Préparation

- Faites chauffer l’eau et le sucre à 117° et versez les noisettes et les amandes.

Faites chauffer l’eau et le sucre à 117° et versez les noisettes

- Mélangez alors continuellement. Le mélange va devenir très sableux.

Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis progressivement les fruits secs vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n’est pas très difficile : il faut juste un peu de patience mais surtout mélangez en permanence.

Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les fruits secs sur un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir et mettre-les dans un récipient hermétique en attendant le dressage.

Débarrassez les noisettes sur un revêtement

- Quand les fruits secs caramélisés sont refroidis, mettez-les dans un sachet et fermez-le bien. Puis à l’aide d’un rouleau à pâtisserie, tapez légèrement pour concasser le tout. Attention il faut garder des morceaux et ne pas faire trop de poudre!

Tapez légèrement concasser le tout

- Pour la meringue : mixez le gingembre confit puis versez-le avec le miel dans une casserole; faites chauffer le mélange pour qu’il atteigne 120°C.

Faites chauffer le miel avec le gingembre confit mixé

- Pendant que le miel chauffe, montez les blancs en neige. Quand le miel est à bonne température, versez-le en un fin filet sur les blancs que vous finissez de monter et fouettez jusqu’à ce que le mélange soit redescendu à température ambiante.

Versez le miel en filet sur les blancs d’œufs montés

- Montez la crème fraîche liquide: elle doit être prise mais ne doit pas être trop ferme. Réservez au frais.

Montez la crème fraîche liquide

- Dés que les blancs sont redescendus en température ajoutez-les à la crème à l’aide d’une maryse.

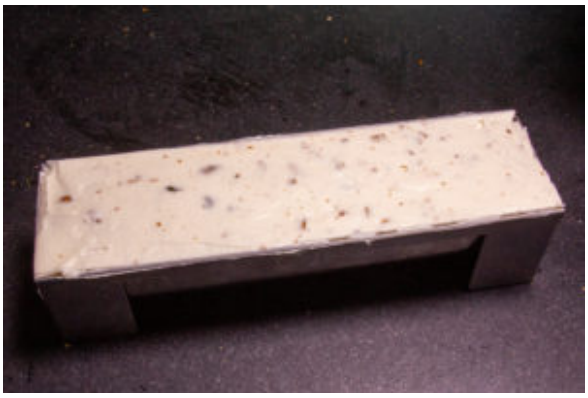
Ajoutez les blancs à la crème

- Puis versez les pistaches et les fruits secs caramélisés. Mélangez bien avec la maryse.

Versez les pistaches, les

fruits secs caramélisés

- Moulez la préparation dans votre moule à bûche tapissé d'une feuille de rhodoïde ou de papier cuisson. Placez au congélateur pendant 8 heures.



Moulez la préparation dans votre moule à bûche

- Sortez-la glace du congélateur 30 minutes avant de la déguster. Ôtez la feuille de papier cuisson (ou le rhodoïde suivant ce que vous avez employé). Placez la bûche dans un grand plat dans lequel vous aurez versé votre brésilienne. Puis ramenez la brésilienne sur les côtes de manière à la faire adhérer à la bûche.

Amenez la brésilienne sur les côtes de manière à la faire adhérer à la bûche

- Aidez-vous d’une grande spatule coudée ou plate pour déplacer ensuite votre bûche sur votre plat de présentation. Place-la au frigo en attendant de servir. Vous pouvez également présenter ce dessert en portions individuelles en utilisant des moules anti adhésifs de la forme de votre choix…

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Petit plus

- Vous pouvez mouler également votre préparation dans des moules individuels pour une présentation à l’assiette…

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires Décembre 2021

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles… Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article…et offrez-vous enfin le robot de vos rêves pour Noël!**

Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!

Si ces dates ne vous conviennent pas, je peux vous proposer également des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous (date et horaire à votre convenance).

Si vous désirez vous inscrire (places limitées à 4 personnes) voici les dates:

- mardi 4 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 6 janvier 2022 à 18h30
- lundi 10 janvier 2022 à 18h30
- mardi 11 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 13 janvier 2022 à 18h30
- lundi 17 janvier 2022 2021 à 18h30
- mardi 18 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 20 janvier 2022 à 18h30

- lundi 24 janvier 2022 2021 à 18h30
- mardi 25 janvier 2022 à 18h30
- jeudi 27 janvier 2022 à 18h30

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée ou pain, plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine personnalisé** où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands…

Pour toutes demandes de démonstrations (particulières, collectives ou par réseaux sociaux) ainsi que pour toute commande, contactez-moi par mail à l'adresse suivante ou au **0477 57 11 98 (y compris le week end et jours fériés).**

gourmantissimes@gmail.com

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! Commandez directement au 0477 57 11 98…N'hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition dès son paiement !

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

De plus en Décembre 2021, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

A L'ACHAT DE:
► 1 Thermomix TM6

LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:
► 1 an de garantie supplémentaire – il s'agit d'un an supplémentaire en plus de la garantie légale de 2 ans – **d'une valeur de 100,00€**

CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CETTE ACTION:

► Commandé et payé en décembre 2021 – Commandé en décembre 2021 et payé en janvier 2022
► Uniquement pour clients particuliers au Benelux
► NON cumulable avec d'autres actions

Et une offre supplémentaire: après tout achat d'un TM6 pendant ce mois de décembre 2021 vous pouvez acquérir sur le site ***webshop.thermomixbenelux.com*** **un** bol de mixage Thermomix TM6 supplémentaire à **50% et FRAIS DE TRANSPORT GRATUIT**

► Uniquement disponible en ligne pour les clients qui achètent un TM6 au cours du mois de décembre 2021, via *webshop.thermomixbenelux.com* en indiquant le code de réduction **que je vous communiquerai** + le nom du(de la) conseiller(ère) + le numéro de bon de commande faisant référence à l'achat du TM6 en décembre 2021

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98

Vous avez craqué ? Vous désirez en savoir plus ? Alors appelez-moi !

Danielle
Lions

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages…

Pourquoi me choisir ?

– Je suis conseillère agrée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une grande expérience de l'appareil.

– Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livre dans ce domaine) pour vous amener mon soutient et des conseils en cuisine après l'achat de votre Thermomix

– Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années

– Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx…)

– Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés

– Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire gouter de de

délicieuses recettes

– Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

-Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo…

Et quelques recettes personnelles réalisées grâce à ce petit génie de la cuisine:

risotto d'épautre aux crevettes (Thermo)

Boeuf aux cacahuètes (recette Thermomix)

Crème d’abricot romarin (recette Thermomix)

Baba de Pâques (recette Thermomix)

Bûche Moka

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

Saumon à l’oseille (recette Thermomix)

Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)

Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s

Poulet provençal (recette Thermomix)

Agneau et sa crème d’ail (Recette TM6, cuisson sous vide)

Pain nuage Thermomix

Saumon à la japonaise, brocoli et pommes de terre (recette menu Thermomix en vidéo)

Encore un plat menu all in one délicieux réalisé en moins de 30 minutes sans avoir à surveiller quoi que ce soit…Et c'est possible grâce au Thermomix. Votre saumon est parfaitement cuit et la mousseline de brocoli particulièrement onctueuse. Vous n'avez plus qu'à vous régaler.

Saumon à la japonaise, brocoli et pommes de terre (recette menu Thermomix en vidéo)

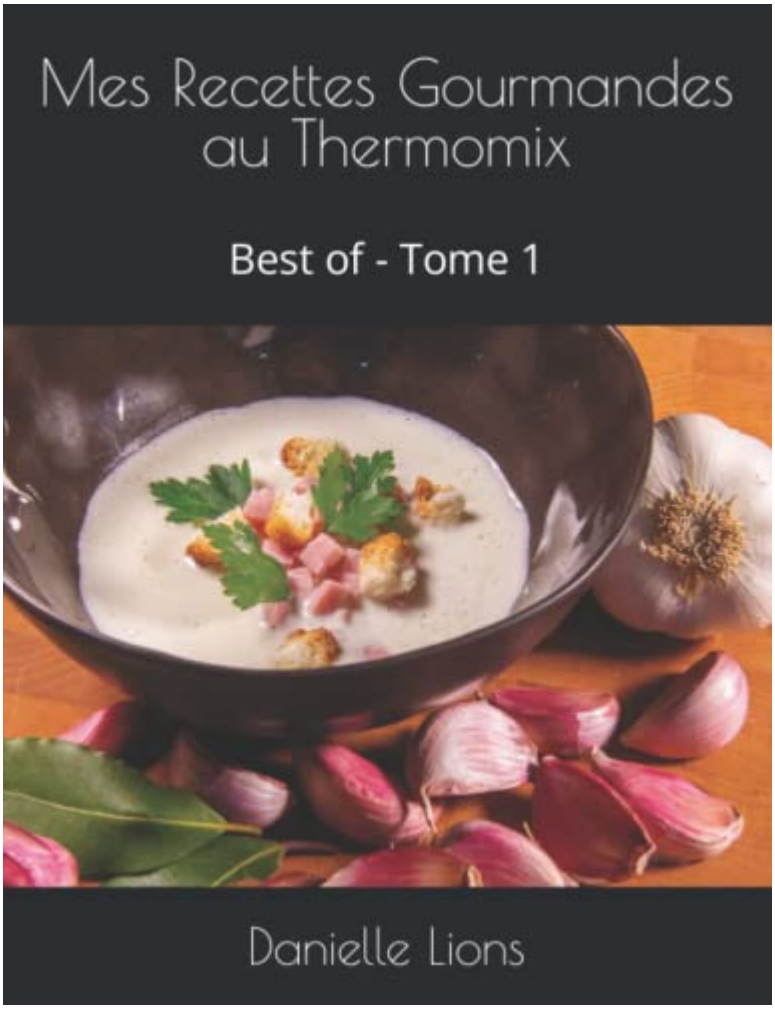
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…**Pour assister aux prochains cours et connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 28 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 gousse d’ail râpée
- 20 g de sauce soja sucrée
- 10 g vinaigre riz
- le jus d’un demi citron vert et son zeste
- filet de saumon; 180 g /personne
- Un brocoli (360 g) , 5 % du poids du brocoli cuit en beurre salé: si vous avez 360 g de brocoli il faut donc

18 g de beurre

- 4 pommes de terre coupées en tranches ou en petits dés
- Algues déshydratées et graines sésame torréfiées (dans les épiceries bio ou asiatiques)

Préparation

- Préparez la sauce: mélangez 20 g de sauce soja sucrée, 10 g vinaigre riz, le jus d'un demi citron vert et son zeste ainsi qu'une gousse d'ail râpée dans un bol. Réservez.
- Coupez grossièrement le brocoli en petits morceaux et placez-le dans le Varoma.
- Positionnez les pommes de terre dans le panier cuisson et placez celui-ci dans le bol
- Versez 800 g d'eau dans le bol et placez l'ensemble Varoma sur le bol. Cuisez 25 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Placez le saumon sur le plateau du Varoma et posez le plateau dans le Varoma ; continuez la cuisson 3 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Réservez de côté pommes de terre et saumon.
- Videz le bol de l'eau qu'il contient et placez-y le brocoli cuit en prenant soin de le peser. Puis ajoutez 5% de son poids en beurre et mixez 30 s/ vit 10 ; au besoin rabattre les projections et recommencer à mixer. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Dressez la purée de brocoli et les pommes de terre dans l'assiette et posez le saumon. Versez un peu de sauce sur le saumon.

Recette en vidéo:

Œuf d’automne (recette basse température)

Une jolie recette très originale de saison à servir à l’apéritif ou en amuse bouche. La cuisson des œufs se réalise au bain-marie à une température de 63° constante. Il faut donc utiliser un thermoplongeur.

Et pour encore plus d’ idées de menus de fêtes cliquez ICI.

Œuf d’automne (recette basse température)

Beaucoup d’entre vous, aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 »,

« Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » ,« Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici
- Pour le tome 6 cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un siphon. Je vous conseille la marque ISI

iSi Profi Crème 0,5 l

- un toque œuf

ICO Coupe Oeuf en Acier Inoxydable et Coupe Oeuf à la Coque, Toque Oeuf

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs à température ambiante
- 4 fines tranches de lard fumé
- 100 g de cèpes frais
- beurre
- une gousse d’ail
- persil frais
- 250 ml de crème fraiche
- une cuillerée à soupe de vinaigre de Xéres

Préparation

- Faites revenir les tranches de lard dans une poêle. Déglacez avec le vinaigre de Xérès.

Faites revenir les tranches de lard

- Portez la crème à ébullition, arrêtez le feu et ajoutez le lard et le jus déglacé. Filmez et laissez retomber en température. Mixez finement.

Filmez et laissez retomber en température.

- Filtrez et versez la crème dans un siphon. Ajoutez 2 cartouches (pour des siphons de 0.5 et 1 litre ou 1 cartouche pour des siphon de 250 ml, quelque soit la quantité de crème que vous avez versée dedans) . Placez au frais. Pour plus d’informations sur la bonne

utilisation du siphon cliquez ici.

Versez la préparation dans votre siphon

- Ciselez un peu de persil frais.

Ciselez des feuilles de persil

- Nettoyez les champignons avec une petite brosse. Coupez-les en tranches et faites revenir à la poêle pendant quelques minutes avec du beurre. Râpez la gousse d’ail par dessus, ajoutez le persil continuez la cuisson deux minutes. Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez quelques tranches pour la présentation et coupez le reste en fine brunoise.

Cèpes

- Toquez les œufs; posez votre œuf dans la main, la pointe vers le haut . Appliquez le toque œuf sur la pointe, soulevez le poids et laissez le retombez d'un coup sec. Au besoin renouvelez l'opération. Puis à l'aide de la pointe d'un petit couteau, ôtez le chapeau qui s'enlève facilement. Videz vos œufs en séparant les bancs des jaunes. Pour plus de compréhension voir la vidéo en fin d'article.

Videz vos œufs et séparez les bancs des jaunes

- Nettoyez les coquilles à l'eau puis disposez dans chacune un jaune d'œuf. Posez les coquilles dans votre bain marie chauffé à 63° à l'aide de votre thermoplongeur: elles doivent flotter. Cuisez-les pendant 6 minutes à 63 °.

Cuisez les jaunes dans leur coquille pendant 10 minutes à 62 °

- Réchauffez rapidement les champignons Remplissez les œufs de morceaux de champignon coupés en fine brunoise au 2/ 3. Ajoutez la chantilly et décorez avec de belles tranches de champignons. Posez les œufs au fur et à mesure sur un lit de gros sel pour les présenter à table.

Œuf d’automne (recette basse température)

Menu de fêtes 2021

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon…Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'au 19 décembre mon menu festif à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer.

En amuse bouche: Oeuf d'automne (recette publiée le 23 novembre 2021)

Œuf d'automne (recette basse

température)

En entrée: Mousse de truite saumonée, poireaux en salade (recette publiée le 13 décembre)

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

En plat: Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (recette publiée le 18 décembre)

Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

En dessert: Buche glacée miel et gingembre, noisettes et amandes caramélisées (recette publiée le 6 décembre)

Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez **ici**

Enfin d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre
- Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon
- Mille feuille foie gras, magret fumé et pomme

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare d’avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras poché au vin rouge et épices fruitées
- Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée
- Velouté de châtaigne et sa nage de canard confit

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d’oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d’après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d’hiver

- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée
- Poularde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb
- La bûche Moka
- Le Baba de Noël (recette Thermomix)

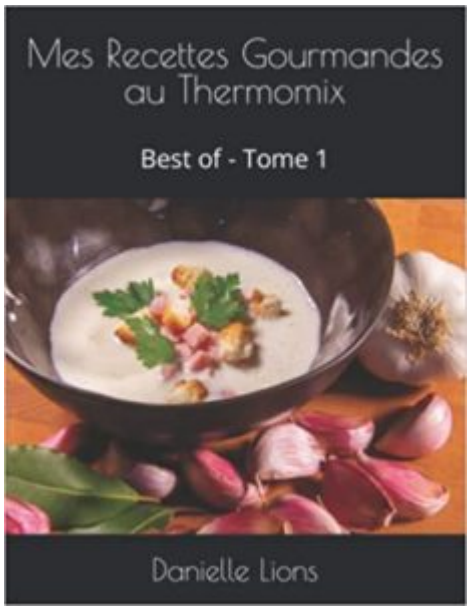
Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs

festifs, mon livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vous propose un choix gourmand de mises en bouche.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand…C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.

Si ce n'est pas déjà fait, n'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes festives à venir pour les impatients:



Beef Jerky

Le Beef Jerky est une recette de viande marinée puis séchée pendant plusieurs heures: c’est un petit encas, riche en protéine à grignoter quand on a faim, à ajouter à une bonne salade ou encore à servir à l’apéritif accompagné de guacamole ou de caviar d’aubergine.

Beef Jerky

Pour réaliser cette recette il faudra faire sécher votre viande après l'avoir marinée. Le temps de séchage dépend de l'épaisseur de vos tranches: plus elles seront épaisses plus il vous faudra du temps. En moyenne il faut compter environ 5 à 8 heures. Pour cela vous avez deux solutions: soit la sécher au four à 70° soit utiliser un déshydrateur d'aliment.

Les déshydrateurs sont des appareils très utiles en cuisine : ils vous permettent de déshydrater les aliments comme les champignons, les crevettes, les fruits, la viande pour en faire des mets comme le beef jurky ou dans le but de les conserver beaucoup plus longtemps. J'utilise celui de la marque Tescoma mais vous pouvez en commander en cliquant sur l'image ci- dessous:

COOCHEER Déshydrateur Aliment 8 Plateaux, Déshydrateur de Légume de Fruit avec Minuterie et Réglages de Température, écran à LED, 400W

Ingrédients

- 200 g de bœuf (utilisez un morceau pas gras comme un steack ou du filet)
- 30 g de sauce soja sucré
- 10 g d’ail en poudre
- 15 g de paprika fumé
- 5 g de vinaigre de riz
- une ou deux gouttes de Worcestershire sauce selon votre goût ou 2 g de poivre

Préparation

Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients. Placez votre morceau de viande au congélateur pendant 15 à 20 minutes. Il sera ainsi plus ferme donc plus facile à couper. Coupez la viande en fines lamelles et mélangez-la avec la marinade. Placez le tout au frais pendant 4 heures.

Puis disposez vos lamelles de viande sur les clayettes de votre déshydrateur et lancez la déshydratation à 70° pendant 6 à 8 heures. Si vous ne les dévorez pas tout de suite vous les conserverez dans une boîte hermétique ou en les mettant sous vide.

Placez la viande dans le déshydrateur

A croquer ou à déguster avec un bon caviar d’aubergines!

Beef Jerky

Cannellonis à l’anguille, sauce anisée

Recette un peu technique mais si délicieuse que le jeu en vaut la gourmandise! Et grâce au pas à pas vous allez servir un plat gastronomique et savoureux. Ces Cannellonis à l’anguille et fenouil, sauce anisée peuvent être servis en entrée (dans ce cas un seul cannelloni par personne suffit) ou en plat.

Cannellonis à l’anguille, sauce anisée

Ingrédients pour 8 cannellonis (donc 4 personnes)

- 8 feuillets de pâte à lasagne. Vous pouvez la réaliser maison c’est bien meilleur. Pour la recette cliquez ici.

Pour la farce fine

- 400 g de filet de limande sole
- 180 g d’anguille fumée
- 400 g de crème fraîche liquide entière
- 2 blancs d’œuf
- une cuillerée à soupe de fenouil en poudre (si vous n’en trouvez pas dans le commerce mixez finement des graines de fenouil)
- sel et poivre

Pour la garniture

- 2 fenouils
- 2 échalotes
- quelques feuilles de basilic
- beurre
- sel et poivre

Pour la sauce

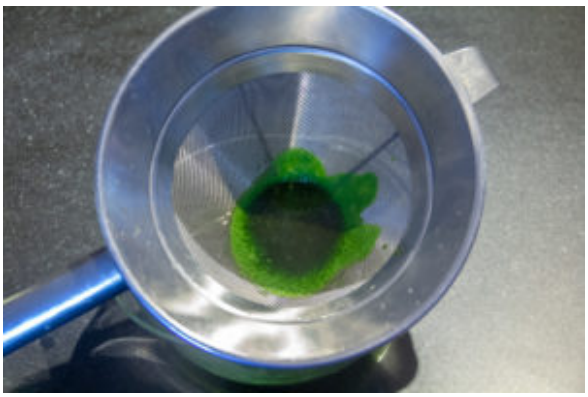
- 200 ml de fumet de poisson. Vous pouvez utiliser du fumet du commerce ou le réaliser maison avec les parures des limandes (ce sera bien meilleur!). Pour la recette cliquez ici.
- 4 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 200 ml de crème fraîche liquide entière
- 10 ml de pastis
- sel et poivre

Pour l'huile de basilic

- une botte de basilic (une trentaine de feuilles)
- 100 g d'huile neutre (pépin de raisin)
- sel

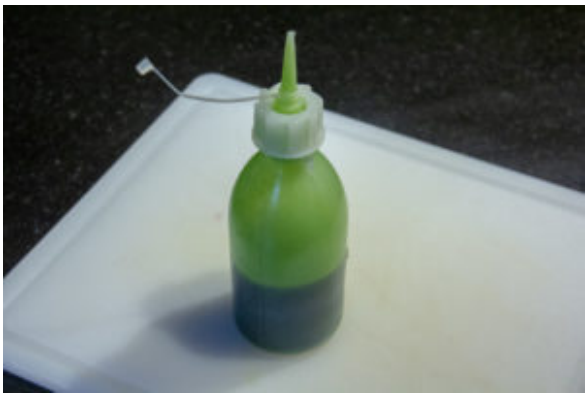
Préparation

- Pour l'huile de basilic: faites chauffer l'huile à **80**° avec les feuilles de basilic pendant environ 10 minutes. Puis mixez et filtrez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.



Filtrez le jus de basilic

- Versez dans une pipette et réservez. Cette huile se conserve au frais pendant plusieurs jours.



Versez le jus de basilic dans une pipette et réservez

- Pour la farce fine: levez les filets des limandes.

Levez les filets des limandes

- Mixez les filets finement avec les blancs d’œufs et la poudre de fenouil. Puis ajoutez la crème fraîche bien froide. Mixez de nouveau. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Mixez les filets finement avec les blancs d’œufs

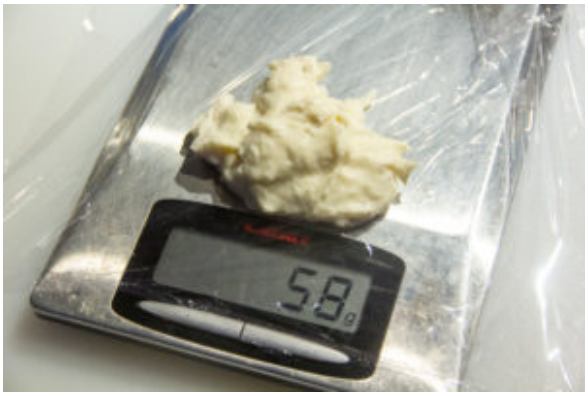
- Coupez les filets d’anguille fumée en petits morceaux.

Coupez les filets d’anguille fumée en petits morceaux

- Mélangez les morceaux d’anguille à la farce fine de poisson.

Mélangez les morceaux d’anguille à la farce fine de poisson

- Vous allez réaliser des petits boudins de farce fine. Pour qu’ils soient bien réguliers, pesez environ 60 g de farce pour chacun.



Pesez environ 60 g de farce fine pour chaque boudin

- Réalisez des petits boudins en disposant une boule de 60 g de farce fine sur l’extrémité d’un feuille de film alimentaire et réalisez des petits boudins bien serrées. La vidéo ci-dessous vous montre le bon geste.

- Filmez une deuxième fois les boudins pour qu’ils se tiennent bien à la cuisson. Faites cuire les petits boudins à la vapeur pendant 15 à 20 minutes. Vous ôterez le film alimentaire juste avant de rouler les boudins

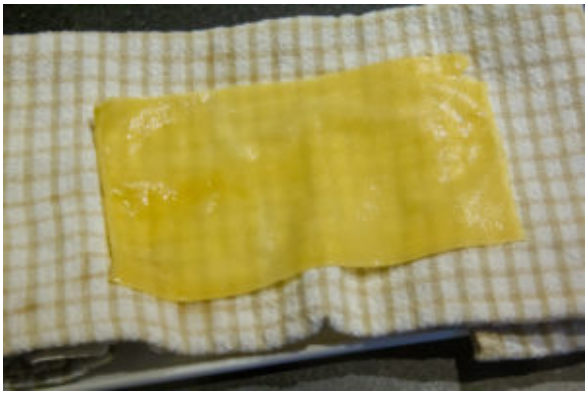
dans les rectangles de pâte, quand ils seront bien refroidis (voir ci-dessous). Puis découpez vos feuilles de pâte pour qu'elles soient de la même dimension que les boudins.

Découpez vos feuilles de pâte

- Cuisez vos feuilles de pâte à l'eau bouillante; cela prend juste deux à 3 minutes.

Cuisez vos feuilles de pâte à l'eau bouillante

- Sortez les feuilles à l'aide d'une écumoire et disposez-les sur un torchon propre.



Sortez les feuilles à l’aide d’une écumoire

- A l’aide d’un petit pinceau passez du beurre fondu sur les feuilles de pâte (dessus et dessous). Ôtez le film alimentaire et disposez un boudin de farce fine au bout de la feuille.

Ôtez le film alimentaire et disposez un boudin au bout de la feuille

- Roulez les cannellonis. Réservez-les.

Roulez les cannellonis

- Pour la sauce: faites réduire le fumet de poisson presque à glace avec les étoiles de badiane (il doit avoir la consistance d’un sirop…).

Faites réduire le fumet de poisson

- Ajoutez la crème et le pastis. Ôtez du feu et filmez: laissez infuser pendant 15 mn. Rectifiez l’assaisonnement et réservez.

Ajoutez la crème et le pastis

- Pour la garniture: épluchez les échalote et ciselez-les finement. Faites-les revenir avec un peu de beurre.

Faites revenir les échalotes avec un peu de beurre

- Ajoutez les fenouils coupés en tout petits dés. Salez et poivrez. Cuisez encore quelques minutes: le fenouil doit rester croquant. Réservez.

Ajoutez les fenouils coupés en tout petits dés

Finition et dressage

- Ciselez le basilic.

Ciselez le basilic

- Réchauffez le fenouil et ajoutez le basilic ciselé.

Réchauffez le fenouil et ajoutez le basilic ciselé

- Repassez également les cannellonis 10 mn à la vapeur pour les réchauffer. Réchauffez également la sauce à feu très doux.

Repassez également les cannellonis 10 mn à la

vapeur pour les réchauffer

- Disposez le fenouil au fond de votre assiette et posez deux cannellonis par-dessus. Versez une louche de sauce puis pochez des petits points et des zigzags d’huile de basilic par dessus. Terminez par quelques feuilles de basilic fraîches.

Cannellonis à l’anguille, sauce anisée

Cake Chocolat Banane (recette vidéo au Thermomix)

Aujourd'hui on prépare un goûter gourmand pour nos petits loups réalisé avec le Thermomix TM6, ce robot cuiseur exceptionnel . **Et le petit plus c'est que vous pouvez suivre et réaliser cette recette avec la vidéo complète en fin d'article!**

Abonnez-vous à ma chaîne YouTube et suivez bientôt mes recettes live en direct!

Cake chocolat banane (recette Thermomix en vidéo)

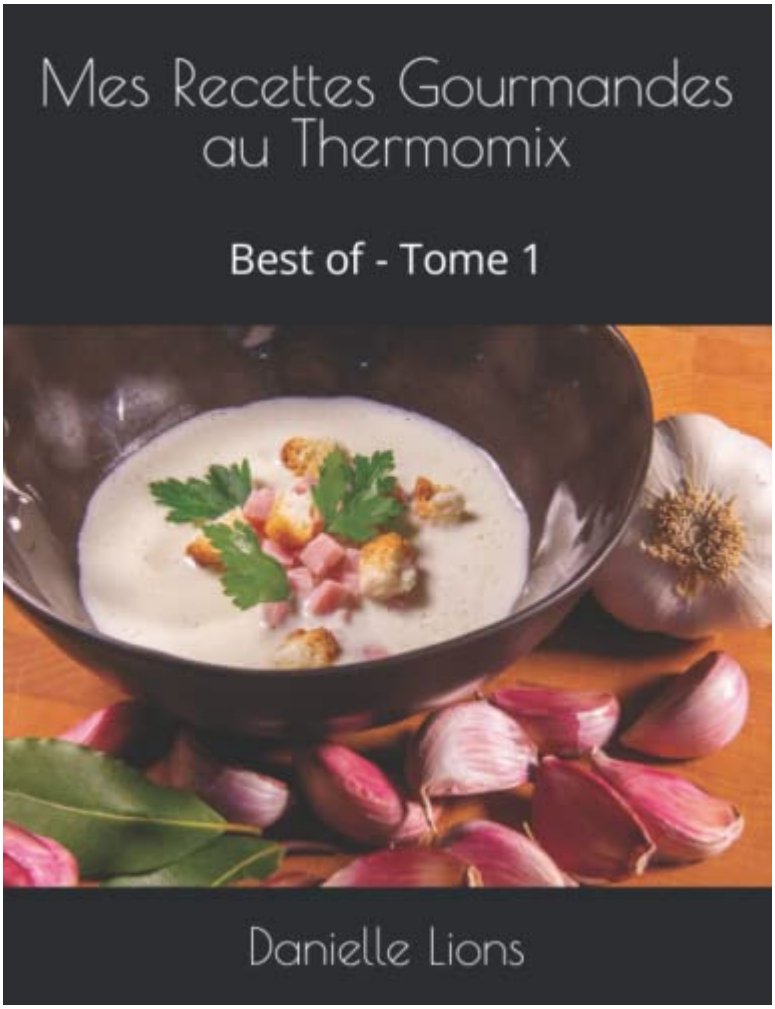
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…**Pour assister aux prochains cours et connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Pour la recette du Cake Banane chocolat:

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 2 bananes coupées en dés et arrosées d’un peu de jus de citron pour éviter qu’elles noircissent
- 100 g de beurre mou à température ambiante
- 90 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 230 g de farine
- 11 g de levure chimique (un sachet)
- 80 g de chocolat noir coupé en éclats ou en pistoles

- Une troisième banane coupée en deux dans le sens de la longueur

Préparation

- Placez 100 g de beurre mou et 90 g de sucre dans le bol. Mixez 40 s/ vit 3.
- Ajoutez 230 g de farine, 3 œufs, 11 g de levure chimique dans le bol et mixez 40 s/ vit 3.
- Ajoutez les dés de banane et mixez 50s/ vit 1 /sens inverse.
- Remplissez votre moule à cake du mélange. Coupez la banane restante en deux et positionnez -la sur le dessus du cake. Badigeonnez la banane avec un peu de fondu. Enfournez à 160 ° pendant 45 à 50 mn selon les fours.
- Laissez retomber en température et démoulez votre cake.

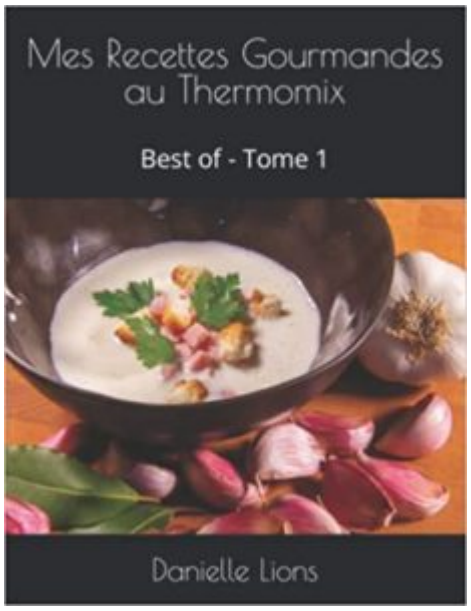
Vidéo

Mon livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître!

Vous qui me connaissez en tant que conseillère Thermomix, vous savez que je suis aussi auteur de plusieurs livres de cuisine (déjà 7 ouvrages publiés, 6 sur la cuisine sous vide basse température et 1 sur les verrines et amuses bouches gourmands).

Je viens de publier mon premier livre de recettes consacrées exclusivement au Thermomix: « Mes recettes gourmandes au

Thermomix » Best of Tome 1, en vente sur Amazon.



De par mon expérience professionnelle à vos côtés, il ressort que la majorité d'entre vous recherche des recettes faciles, rapides et gourmandes. J'ai donc voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles!

Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Vous vous régalerez ainsi avec une délicieuse bisque de crevette, de sublimes veloutés, des moules au curry rouge, une terrine de poulet aux noisettes, un saumon poché aux petits pois, du cabillaud aux saveurs Mexicaines, un mijoté de bœuf au vin rouge, du pain aux noix, des crackers aux graines, un tiramisu à l'orange, un gâteau aux pommes façon Tatin et bien d'autres encore…

Le livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » best of Tome 1 est en vente sur Amazon.

Pour le commander cliquez ici.

Et je vous dis à bientôt sur le blog https://gourmantissimes.com/ ou sur ma chaine YouTube GOURMANTISSIMES pour des recettes Thermomix en vidéo!

Et quelques photos des recettes du livre pour vous donner l'eau à la bouche…

Langouste navets vanille Thermomix

Crème de laitue (recette Thermomix)

Rillettes aux deux saumons (Thermomix)

Soupe paysanne Thermomix

Lapin à la bière, abricot carotte

risotto d’épeautre aux crevettes (Thermomix)

Mijoté de bœuf au vin rouge (menu Thermomix)

Filets de Rougets et carotte (menu Thermomix)

Moules et crevettes façon paella (menu Thermomix)

Pain de mie (Thermomix)

Tiramisu à l’orange (recette Thermomix)

sablés choco trop bons (Thermomix)

Dos de bar cuit sur peau , courgettes et vierge de tomates acidulées

Un beau plat qui me rappelle ma Provence. Avec un beau dos de bar et sa sauce vierge bien acidulée qui amène une agréable fraîcheur à l’ensemble, c’est un plat bien gourmand.

Dos de bar cuit sur peau , courgettes et vierge de tomates acidulées

Ingrédients: pour 4 personnes

- 800 g de dos de bar tronçonné en portions de 200 g
- 12 minis courgettes
- un petit fenouil
- une grande courgette (en plus des 12 petites)
- un citron confit au sel
- tomates séchées et confites à l’huile
- de la coriandre
- une excellente huile d’olive: environ 20 cl
- sel, poivre
- huile d’arachide pour la cuisson du poisson

Préparation

- Commencez par cuire les petites courgettes à la vapeur: elles doivent rester un peu croquantes. Si vous êtes équipé pour la cuisson sous vide basse température mettre les petites courgettes sous vide et les cuire à 80° pendant 30 mn.

Mettre les petites courgettes sous vide et les cuire à 80° pendant 30 mn

- Aprés cuisson coupez les petites courgettes en éventail sans aller jusqu'au bout de l'extrémité. Réservez.

Coupez les courgettes en éventail

On prépare maintenant la vierge de tomates acidulées

- Lavez soigneusement la grande courgette. Prélevez quatre

ou cinq grandes lamelles sur toute la longueur de la grande courgette (environ 30 g).

Prélevez quatre grandes lamelles sur toute la longueur de la courgette

- Détaillez les lamelles de courgette en petite brunoise. Réservez.

Détaillez les lamelles de courgette en petite brunoise

- Détaillez le fenouil également en petite brunoise (environ 30 g).

Détaillez le fenouil également en petite brunoise

- Faites de même avec le citron confit (20 g) et les tomates (30 g).

Faites de même avec le citron confit et les tomates

- Et avec les tomates confites (30 g).

Faites de même avec les tomates

- Ciselez quelques feuilles de coriandre.

Ciselez quelques feuilles de coriandre

- Versez les tomates confites, le citron confit, le fenouil, les dés de courgette et la coriandre dans un bol avec l’huile d’olive; salez et poivrez. Cette sauce s’appelle une vierge.

Versez les tomates, le citron confit, le fenouil, les courgettes et la coriandre dans un bol avec l’huile d’olive

On s’occupe maintenant du poisson:

- Détaillez le bar en portions si votre poissonnier ne l’a pas déjà fait. Entaillez légèrement la peau du poisson.

Détaillez le bar en portions

- Cuire les dos de bar dans une poêle anti adhèsive bien chaude et de l'huile d'olive: posez le poisson côté peau dans la poêle. Salez et poivrez. **Ne retournez pas le poisson** et réalisez toute la cuisson côté peau. Cette dernière doit être bien croustillante et la chair légèrement nacrée.

Cuire les dos de bar dans une poêle

- La chair du poisson va commencer à cuire et blanchir par le bas (côté peau).

Coupez le feu et couvrez juste quelques minutes: le poisson finira tranquillement sa cuisson

- Si le poisson est encore rosé sur le dessus en fin de cuisson (quand la peau est croustillante) coupez le feu et couvrez juste pendant une à deux minutes: le poisson finira tranquillement sa cuisson hors feu.

Le poisson est prêt

Dressage

- Disposez trois petites courgettes en éventail par assiette.

Déposez les courgettes dans l’assiette

- Posez le poisson sur les courgettes et versez un peu de sauce. Décorez avec quelques feuilles de coriandre…C’est un plat très frais et succulent.

Posez le poisson sur les courgettes et versez un peu de sauce

Dos de bar cuit sur peau , courgettes et tomates acidulés

Velouté d’artichaut (recette vidéo au Thermomix)

Aujourd’hui je vous propose un sublime velouté d’artichaut réalisé très facilement et sans surveillance avec le Thermomix TM6, ce robot cuiseur exceptionnel . Et le petit plus c’est que vous pouvez suivre et réaliser cette recette avec la vidéo complète en fin d’article!

Abonnez-vous à ma chaîne YouTube et suivez bientôt mes recettes live en direct!

Velouté d’artichaut (recette vidéo au Thermomix)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l’adresse mail suivante:

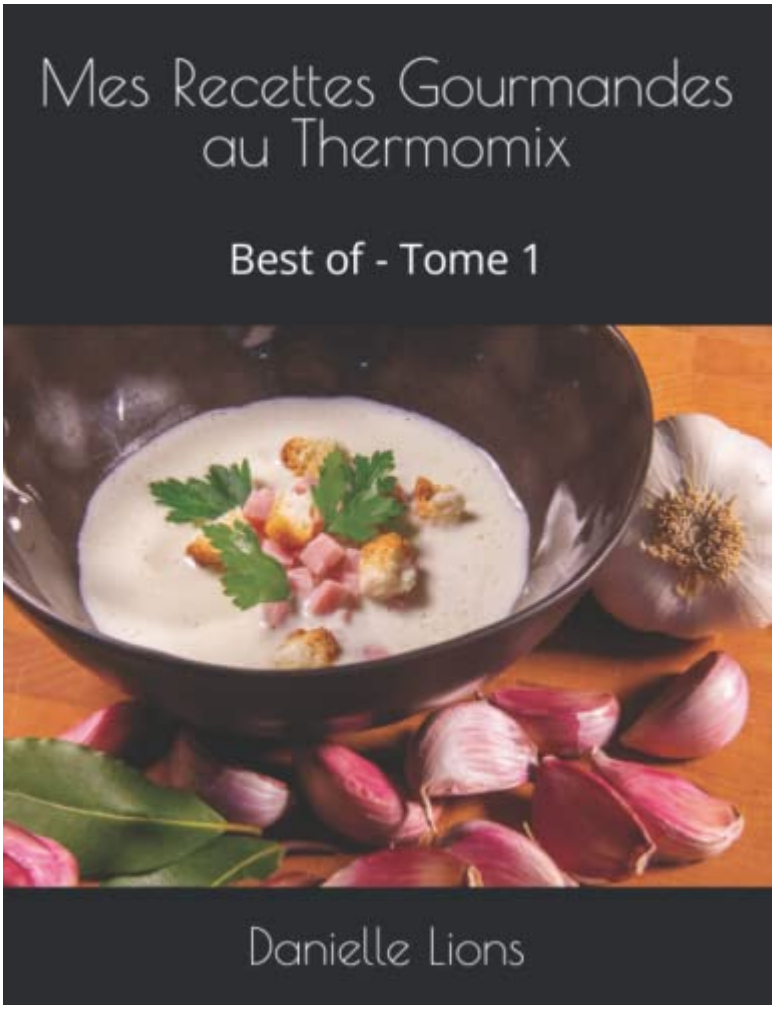
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d’une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…**Pour assister aux prochains cours et connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

ous désirez concocter d’autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. J’ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux,

réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 60 g d’oignon
- 450 g de fond d’artichaut congelées ou frais

- 10 g d’huile d’olive
- 500 g de bouillon de légumes
- sel et poivre

Préparation

- Placez 60 g d’oignon et 10 g d’huile d’olive dans le bol et mixez 5 secondes/vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l’aide de la spatule.
- Cuire 5 minutes/ 98°/ vit 1.
- Ajoutez les 450 g de fonds d’artichauts et 500 g de bouillon de légume dans le bol
- Cuire 25 minutes/100°/vit 1 et mixez 40 secondes/ vit 10. Salez et poivrez à votre convenance.

Vidéo de la recette