Bœuf et champignons, sauce moutarde aux herbes (recette menu Thermomix en vidéo)

Un nouveau menu tout en un réalisé en moins d’une demi heure, sans surveillance grâce à votre Thermomix! Vous trouverez la vidéo de cette recette en fin d’article.

Bœuf et champignons, sauce moutarde aux herbes (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:

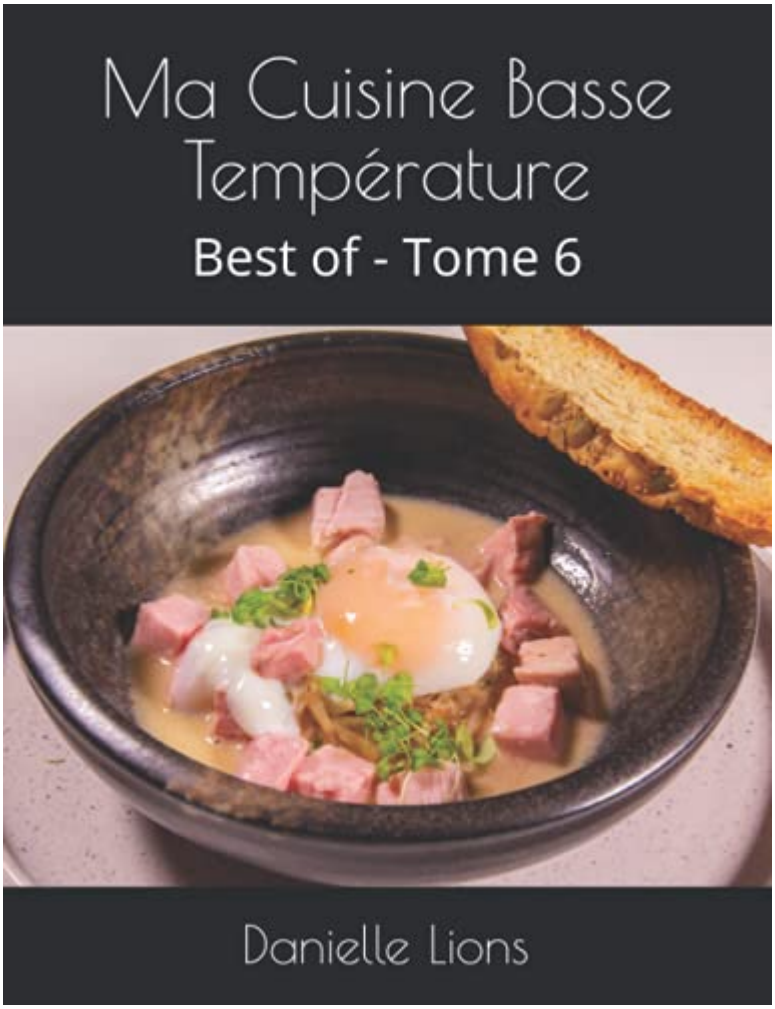
gourmantissimes@gmail.com

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



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g d’oignon
- 20g de gousses d’ail
- 10 g d’huile d’olive
- 550 g de champignons bruns ou un mélange de champignons des bois
- 700 g d’entrecôte coupée en lamelle fines
- 250 ml d’eau
- 50 ml de vin blanc
- 15 g de thym citron
- 1 branche de romarin
- 20 g persil

- 6 g Paprika fumé
- 2 jaunes
- 100 g de crème épaisse
- 10 g moutarde

Préparation

- Placez les 300 g d’oignon, les 20 g de gousses d’ail, 10 g d’huile d’olive dans le bol. Mixez 5 s/ vit 5. Rabattre les projections à l’aide de la spatule.
- Cuisez 5 mn/ 120°/ vit 1. Réservez. Ne nettoyez pas le bol.
- Ajoutez les 250 ml d’eau et 50 ml de vin blanc, les 15 g de thym citron, le romarin, les 20 g de persil, les 6 g de paprika fumé : ce bouillon sera la base de votre sauce.
- Placez les champignons dans le Varoma et cuisez 12 minutes/ Varoma/ vit 1. Réservez les champignons.
- Filtrez le contenu du bol au travers du panier cuisson en prenant soin de bien garder ce bouillon. Reversez le bouillon dans le bol. Ajoutez les oignons réservés ainsi que les 2 jaunes, les 10 g de moutarde et les 100 g de crème épaisse . Mixez 5s / vit 5.
- Placez la viande en lamelle dans le bol avec la sauce et cuisez 4 minutes/ 65°/Sens inverse/ vit 1.
- Servez tout chaud parsemé de persil ou de feuilles de thym frais.

Bœuf asiatique et ses petits légumes (recette Thermomix)

La cuisine est un moyen , à la fois de se retrouver en famille mais également de partager des moments de convivialité , de loisir et de gourmandises réconfortante en ces moments difficiles liés à la crise sanitaire…Rien de mieux qu'un Thermomix pour se concocter de bon petits plats…

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, 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.

Si vous désirez le découvrir lors d'une démonstration gratuite sans obligation d'achat, contactez-moi à l'adresse mail suivante: **gourmantissimes@gmail.com.**

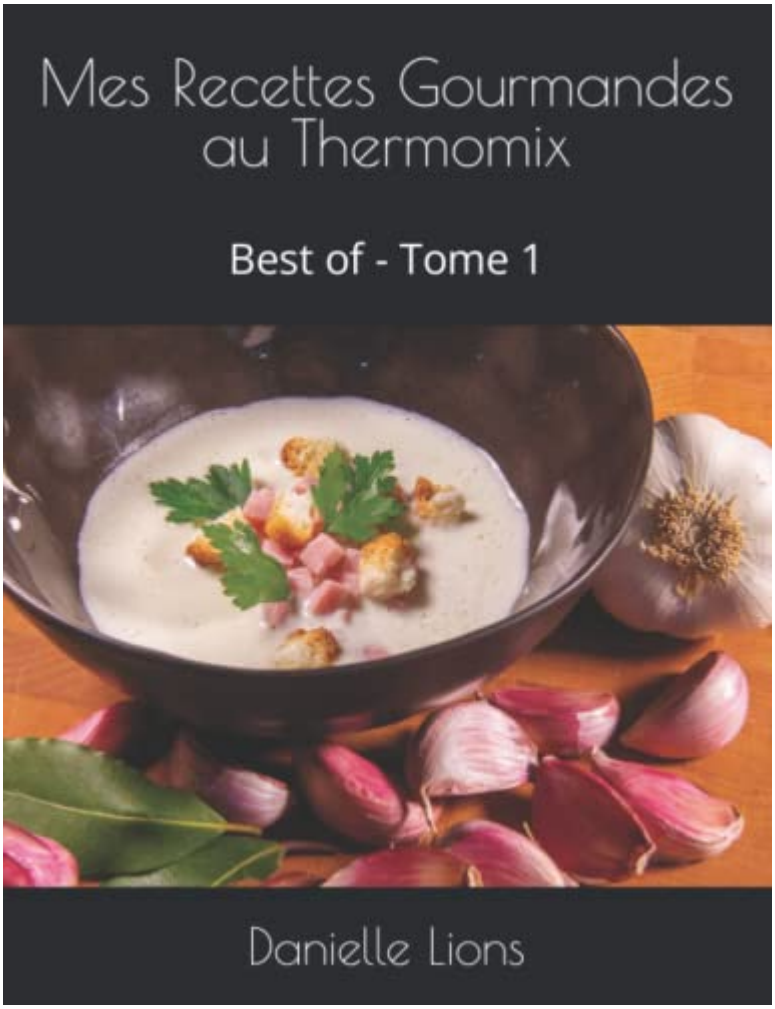
Impatient? Appareils à nouveau de stock donc disponibles immédiatement rien que pour vous! De plus en mai 2020, nous offrons, pour tout achat d'un Thermomix TM6, un Aspi'Main VC100 de Kobold *(d'une valeur de 129,00€).*

Retrouvez les dates des prochaines démonstrations dans mon atelier en cliquant ici.

Bœuf asiatique et ses petits légumes (recette Thermomix)

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: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les légumes

- 20 g huile d’olive (10 g et 10 g)
- une cuillerée à soupe de soja
- 200 g de poivron, coupé en fines lanières

- 120 g d’oignon rouge ciselé en lamelles
- 150 g de carottes coupées en petites bâtonnets
- sel et poivre
- quelques feuilles de basilic thaïlandais

Pour le bœuf

- 600 g de filet de bœuf coupé en lamelles
- 10 g d’huile de sésame
- 1 cuillerée à soupe de sauce de soja
- 1 cuillerée à soupe de soja sucré
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- le jus d’un citron vert
- 4 bâtons de citronnelle fraîche, en rondelles
- 1 cm de gingembre frais
- une gousse d’ail
- 100 g de jeunes oignons ciselés
- 1000 g d’eau
- 200 g de riz au jasmin
- poivre moulu: j’utilise du poivre Sichuan
- quelques noix de cajou pour la présentation ainsi que 50 g de pousses d’épinards frais et équeutés mélangés avec un peu d’huile d’olive, sel et poivre

Préparation

- On commence par les légumes: mettez 10 g d’huile, une cuillerée de soja avec le poivron coupé en fines lanières dans le bol, puis faire cuire 10 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajouter les 10 g d’huile restants, l’oignon rouge ciselé en lamelles et la carotte coupée en bâtonnets , une pincée de sel et le poivre de votre choix puis faire cuire encore 10 m/ 98°/ vit 1, en ayant replacé le couvercle et le gobelet doseur sur le bol. Rectifiez l’assaisonnement en fin de cuisson, ajoutez les feuilles de basilic thaïlandais ciselées et réservez.

- Pour la viande et le riz: dans le bol, versez l’huile de sésame, le jus de citron vert, la sauce de soja et la sauce soja sucré, le vinaigre de riz, la citronnelle, la gousse d’ail, le gingembre, les jeunes oignons ciselés et le poivre Sichuan. Mixez 5 sec/vitesse 6 après avoir positionné le couvercle et le gobelet doseur. Rabattez les projections sur les bords du bol avec la spatule. Votre marinade est prête.
- Versez la marinade sur la viande et réservez au frais.
- Versez 1 litre d’eau dans le bol (1000 g). Versez le riz dans le panier cuisson et positionnez-le dans le bol. Faites cuire 16 min/100°C/vitesse 1.
- Positionnez les lamelles de viande dans le Varoma. Posez la Varoma sur le bol et poursuivez la cuisson 4 min/Varoma/vitesse 3.

Dressage

- Versez le riz au fond du bol; disposez les légumes réchauffés par dessus ainsi que les lamelles de viandes. Ajoutez enfin des feuilles d’épinard et des noix de cajou.

Bœuf asiatique et ses petits légumes

Agneau et sa crème d’ail (recette basse température version traditionnelle et version Thermomix TM6)

L’agneau se prête particulièrement bien à la basse température et vous allez déguster une viande dont la tendreté vous étonnera! Je l’accompagne d’une crème à l’ail qui est toute en douceur car l’ail perd de sa puissance de par sa cuisson dans la crème…

Cette recette basse température peut se réaliser à l’aide de votre thermoplongleur mais également si vous possédez un Thermomix TM6 car cet appareil possède maintenant cette fonctionnalité très intéressante!

Vous ne connaissez pas encore le TM6 et vous habitez en Belgique? Contactez-moi à l’adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite de ce robot époustouflant , très facile d’utilisation et que l’on retrouve dans toutes les cuisines des grands chefs étoilés:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette 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 connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

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

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” et enfin “Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5”.

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

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

- Et mon tout dernier livre « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi »

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 ici.

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la crème d’ail

- 180 g de gousses d’ail épluchées
- 180 g de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour l’agneau

- 2 beaux filets d’agneau
- huile d’olive
- des branches de thym frais
- sel (10 g/kilo) et poivre

Préparation

- Mettez les gousses d’ail et la crème dans une casserole. Laissez cuire à feu doux jusqu’à ce que l’ail soit bien tendre (piquez une gousse avec la pointe d’un couteau pour vous en assurer).

Faites chauffer la crème avec les gousses d’ail

- Égouttez et mixez finement les gousses d’ail. Au besoin renouvelez l’opération en rajoutant un peu de crème de la cuisson pour obtenir une texture onctueuse. Rectifiez l’assaisonnement.Votre crème d’ail est prête. Salez et poivrez. Réservez la crème.

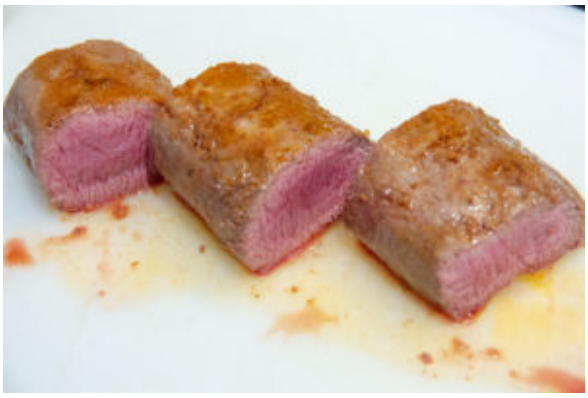
Agneau basse température et sa crème d’ail (Recette Thermomix)

- Versez un filet d’huile d’olive sur les filets d’agneau et ajoutez quelques branches de thym. Salez et poivrez. Filmez les filets avec du film alimentaire (cela évitera à votre sous videuse d’aspirer l’huile si vous ne possédez pas de sous videuse type « Home » de Multivac) et mettez la viande sous vide. Cuisez au bain marie à l’aide de votre thermoplongeur pendant 20 minutes à 58° ou 20 minutes à l’aide de votre TM6 en mode sous vide à

58° en n’oubliant pas d’insérer auparavant le disque cuisson spécial pour la cuisson basse température (à commander en cliquant ici – pour la zone Benelux-) et en remplissant le bol d’eau (la sachet de viande doit être complètement immergé).

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

- Faites revenir les filets dans une poêle bien chaude avec de l’huile d’olive juste pour les colorer (30 secondes de chaque côté). Puis coupez les filets en gros tronçons.



Coupez chaque filet d’agneau en morceaux

Dressage

- Sortez la viande du sachet et servez avec la crème d’ail.

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