

# Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon (recette menu Thermomix)

Voici une recette comme je les aime, une Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon, un plat menu où tout cuira en même temps sans surveillance; et qui en plus sera super bon et facile à réaliser grâce à votre chef en cuisine , le Thermomix!



Crème d'artichaut et boulettes saumon à l'estragon (recette menu 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](mailto: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 connaître 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 paraître. 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 [amazonproducts asin= »B09KDYMDV6" hide\_title= »1 »]

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minute**

**Difficulté: facile**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

Pour la crème d'artichaut

- 60 g d'oignon
- 500 g de fonds d'artichauts congelés ou frais
- 10 g d'huile d'olive
- 400 g de bouillon de légumes (400 g d'eau et un 1/2 cube de marmite de bouillon Knorr)
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour les boulettes saumon

- 30 g d'échalote
- le zeste d'un citron jaune
- 15 g feuilles d'estragon
- 500 g de saumon frais, en cubes
- du sel

## Matériel

- une râpe Microplane, idéale pour zester ultra finement vos agrumes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazonproducts asin= »B09BB2141J » hide\_title= »1"]

## Préparation

- Commencez par préparer les boulettes. Zestez le citron avec votre râpe Microplane. Réservez.



zestez votre citron

- Versez les zestes de citron dans le bol avec les 30 g d'échalote et les feuilles d'estragon. Mixez 5 sec/vitesse 5. Salez et poivrez à votre convenance. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le saumon dans le bol; **mixez 2 s/vit 5**. Réservez et nettoyez le bol. Préparez des boulettes en les

roulant entre les paumes des mains puis les déposer sur le plateau vapeur. Réservez le plateau au frais.



Façonnez les boulettes de saumon

- Placez 60 g d'oignon et 10 g d'huile d'olive dans le bol et mixez 5 s/vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
  - Cuire 5 mn/ 98°/ vit 1.
  - Ajoutez les 500 g de fonds d'artichauts et 400 g de bouillon de légume dans le bol.
  - Cuisez 18 min/Varoma//vitesse 1
  - Placez le plateau contenant les boulettes de saumon dans le Varoma et cuisez encore 6 mn/Varoma//vit 1
  - Réservez les boulettes de côté. Ajoutez 15 cl de crème fraîche liquide au contenu du bol et mixez 30 s/ vit 10 . rectifiez l'assaisonnement
  - Versez la crème d'artichaut dans les assiettes puis ajoutez les boulettes de saumon. Vous pouvez saupoudrer le tout de feuilles d'estragon ciselées et zester un autre citron par dessus pour amener une touche de saveur supplémentaire.
-

# Salade Japonaise aux aubergines

J'adore les aubergines et malheureusement elles sont souvent cuisinées à l'huile; comme elles ont tendance à en absorber beaucoup le résultat est un plat assez gras.

On néglige souvent la cuisson vapeur pour ce légume: la salade d'inspiration japonaise que je vous propose aujourd'hui est une recette sans cuisson à l'huile, tout en légèreté et saveur du pays du soleil levant!

Cette recette nécessite des ingrédients d'origine japonaise que vous pourrez trouver dans une épicerie asiatique ou commander en ligne en cliquant sur les liens que je mets à votre disposition dans les ingrédients.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



## Salade Japonaise aux aubergines

# Ingrédients pour 4 personnes

- 2 belles aubergines selon leur grosseur
- 2 gousses d'ail
- 5 à 15 g de gingembre frais selon votre goût
- 20 g d'huile de sésame
- 5 g de miel
- un oignon jeune ( cebette)
- des cacahuètes salées
- graine de sésame noir
- 30 g de dashi. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



Shimaya Dashi S-10, 3.5-Ounce Units (Pack of 10)

- 10 g de miso. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



TANOSHI - Pâte Miso pour Soupes et Plats Salés - 1 Gourde Refermable de 150 g

- 30 g de vinaigre de riz; Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



TANOSHI - Vinaigre de Riz - Idéal pour Assaisonner Salades, Marinades et Riz Sushi - 360 ml

## Préparation

- Coupez les aubergines en deux puis en petits dés de 2 cm de côté. Cuisez-les vapeur 20mn.



Coupez les aubergines en

deux puis en petits dés de 2  
cm de côté

- Ciselez l'oignon jeune et réservez.



Ciselez les oignons jeunes

- Préparez la sauce. Mixez les autres ingrédients: les 2 gousses d'ail, 5 à 15 g de gingembre frais selon votre goût, 20 g d'huile de sésame, 5 g de miel et les 30 g de dashi. Réservez la sauce.



Préparez la sauce

- Quand les aubergines sont cuites ( elles doivent être tendres) laissez-les s'égoutter ans une passoire le temps qu'elles refroidissent. Mélangez-les avec la sauce et servez avec l'oignon jeune ciselé, quelques graines de sésame noir et les cacahuètes.



Salade Japonaise aux aubergines

---

## **Salade estivale de carotte à l'orientale (recette classique et version Thermomix)**

Une salade gourmande, light et économique aux notes orientales qui vous emmènera aux pays des mille et une nuits, qui vous réglera aussi bien l'été que l'hiver.

Pour la version Thermomix de la recette [cliquez ici](#).



Salade estivale de carotte à l'orientale

### Matériel

- Pour le zeste je vous conseille de vous équiper d'une râpe Microplane qui vous donnera un zeste râpé d'une extrême finesse et amènera ainsi une saveur plus subtile à votre plat



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- Un éplucheur à légume pour réaliser une fine julienne de carotte rapidement sans mandoline. Vous pouvez le commander en cliquant [ici](#)



Éplucheur Légumes, 3 en 1 Éplucheur Pomme de Terre Epluche Legume avec Lame en Acier Inoxydable, Économe Julienne Légumes Peeler pour Concombre, Carottes, Tomate, Asperges, Kiwis

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 150 g de carottes épluchées
- 25 g d'oignon rouge épluché
- 80 g de fenouil
- 10 g d'huile d'olive
- 4 g de cumin
- 20 g de jus d'orange
- Sel et poivre
- Pour la présentation: graines de grenade, quelques feuilles de menthe, des amandes grillées salées

Pour la vinaigrette

- 30 g d'huile d'olive supplémentaires pour la vinaigrette

- à la menthe
- 5 g de miel
- le zeste de l'orange
- 30 g de feuille de menthe
- 5 g de vinaigre de riz
- sel et poivre du timut (vous en trouverez en cliquant [ici](#))

## Préparation

Versez 30 g d'huile d'olive, les 5 g de vinaigre de riz, le zeste de l'orange, les 30 g de feuilles de menthe dans un mixeur et mixez 20 s/ vit 6. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre du timut et réservez la vinaigrette.



Réalisez la vinaigrette avec tous les ingrédients

- Ouvrez et détaillez la grenade: pour en ôter facilement les graines commencer par faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du pédoncule, comme sur la photo.



Faire 5 entailles sur le dessus de la grenade tout autour du pédoncule

- Puis ôtez le chapeau avec le pédoncule.



Puis ôtez le chapeau de la grenade

- Vous pouvez voir que les graines sont séparées en segments de peau blanche (5 à 6 par grenade). Coupez alors l'extérieur de la grenade au niveau de chaque segment sans aller trop profondément.



Coupez alors la grenade au niveau de chaque segment

- Puis avec les doigts ouvrez la grenade. Les segments se détachent alors facilement. Il ne reste plus qu'à prélever les graines. Réservez les graines au frais.



Puis avec les doigts ouvrez la grenade

- Réalisez votre fine julienne de carotte.



Détaillez les carottes en

très fins filaments

- Réalisez une fine brunoise d'oignon rouge (petits dés)



Brunoise d'oignon rouge

- Faites de même avec le fenouil.



Ciselez les oignons finement  
ainsi que le fenouil.

- Ciselez finement les feuilles de menthe



Ciselez les feuilles de menthe

- Epépinez et coupez finement le citron confit au sel.



Coupez le citron confit en petits dés

- Placez les carottes, l'oignon rouge, le fenouil, les 10 g d'huile d'olive, les 4 g de cumin , le citron confit et les 20 g de jus d'orange dans une casserole et cuisez à feu doux environ 5 minutes. Réservez au frais puis mélangez vinaigrette et légumes refroidis et versez le tout dans votre plat de présentation. Saupoudrez de feuilles de menthe ciselées, de graines de grenade et éventuellement pour encore plus de fraîcheur ajoutez des quartiers d'orange.



Salade estivale de carotte à l'orientale

---

## **Flans petits pois menthe (recette Thermomix)**

Ces petits flans salés cuits vapeur dans des petits bols à thé sont très faciles et rapides à faire. On peut y ajouter selon les goûts des champignons, du poulet, des crevettes, des morceaux de poisson, de l'anguille fumée...C'est une recette idéale à réaliser avec votre Thermomix!



Flans petits pois menthe (recette 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:

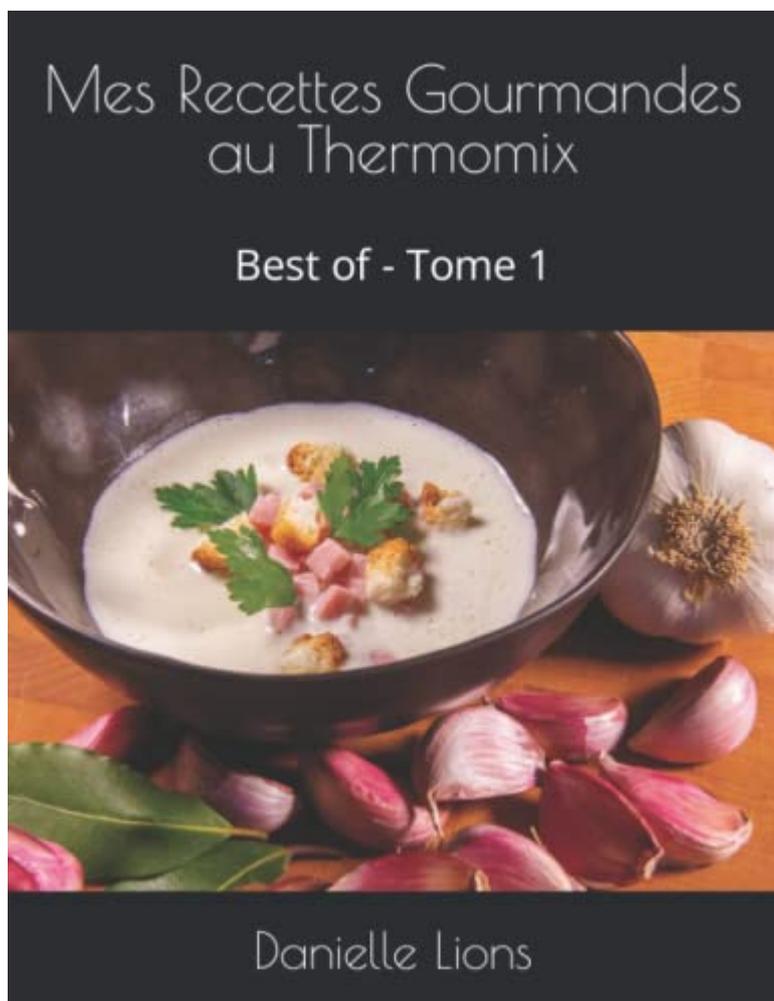
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

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 connaître 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 paraître. 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: 20 minutes**

**Difficulté: facile**

# Ingrédients pour 6 petits pots à thé (150 ml de contenance)

- 3 œufs
- 80 g de petits pois frais (sans gousses) ou surgelés
- 8 g de feuilles de menthe fraîche
- une cuillerée à café de sauce soja
- 12 tranches fines de chorizo piquant coupées en morceaux ( 2 tranches par pot)
- 2 petits oignons jeunes ciselés
- 250 ml de bouillon de légume

## Préparation

- Disposez des petits pois, des morceaux de chorizo et un peu d'oignon ciselé dans chacun des petits pots
- Versez les 3 œufs, les 8 g de feuilles de menthe, la cuillerée à café sauce soja sucrée et les 250 g de bouillon de légume dans le bol mixeur. Mixez 20 s / vit 3.
- Versez la préparation dans chaque petit pot à thé. Rincez le bol mixeur.
- Remplissez le bol de 500 ml d'eau. Placez les petits pots à thé dans le Varoma et recouvrez le tout avec une feuille de papier cuisson pour éviter que la vapeur ne retombe dans les pots pendant la cuisson. Positionnez le Varoma et son couvercle sur le bol mixeur. Cuisez vapeur 20 mn/ Varoma/ vit 1.



Recouvrez avec une feuille de papier cuisson

## Dressage

- Servez les tout chauds!



Flans petits pois menthe (recette Thermomix)



Flans petits pois menthe (recette Thermomix)