

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 régalerà aussi bien l'été que l'hiver.

Pour la version Thermomix de la recette **cliquez ici**.

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

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.

- 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.
- Puis ôtez le chapeau avec le pédoncule.
- 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.
- 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.
- Réalisez votre fine julienne de carotte.
- Réalisez une fine brunoise d'oignon rouge (petits dés)
- Faites de même avec le fenouil.
- Ciselez finement les feuilles de menthe
- Epépinez et coupez finement le citron confit au sel.
- 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.

Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix en vidéo)

Un plat gourmand pour tous les végétariens qui ont envie de se régaler. Et avec votre Thermomix ce sera un jeu d'enfant.

Vous trouverez la vidéo de cette recette en fin d'article.

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 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

Matériel

- Moules à muffins en silicone. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes pour les aubergines, 30 minutes pour les flans et 25 minutes pour la sauce

Ingrédients pour 10 flans (6,5 de diamètre et 4 cm de profondeur) soit 5 personnes

Pour les bouchées d'aubergines

- 3 aubergines (750 g d'aubergines coupées en tranches)
- 3 gousses d'ail
- 80 g de ricotta
- 40 g d'amandes effilées
- 40 g de chapelure
- 80 g de parmesan
- 2 œufs

Pour les pois chiches tomate

- 60 g d'oignon
- deux gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 200 g de tomates
- 250 g de bouillon de légumes
- 15 g d'épices fines herbes et citron (à acheter sur le site Girofle et Cannelle)
- 150 g de pois chiches cuits en boîte

- Coriandre en feuilles

Préparation

Pour les flans d'aubergines

- Coupez les aubergines en tranches. Placez-les dans le Varoma .
- Versez 600 g d'eau dans le bol , placez le Varoma sur le bol et cuisez 40 minutes/ Varoma/ Vit 1.
- Réservez les aubergines de côté et videz l'eau du bol.
- Placez les 3 gousses d'ail, les aubergines cuites, les 80 g de ricotta, les 40 g d'amande, les 40 g de chapelure, les 80 g de parmesan et les deux oeufs dans le bol. Mixez 30 s/ vit 5 et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Remplissez vos moules à muffins en silicone. Enfournez à 180° pendant 30 minutes.

Pour les pois chiches tomate

- Placez les 60 g d'oignon, les 2 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
- Ajoutez 200 g de tomate, 100 g de bouillon de légumes et les 15 g d'épices dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Rabattre les projections à l'aide de la spatule.
- Placez les pois chiches dans le panier et placez le panier dans le bol. Cuisez 20 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Ôtez les pois chiches et mixez le contenu du bol 30 s/ vit 5 .
- Servez les flans avec la sauce et les pois chiches et la sauce. Saupoudrez de feuilles de coriandre.

Recette en vidéo

<https://www.youtube.com/watch?v=pLHzGk-I-BI>

Gaspacho tomate ananas estragon (recette Thermomix)

L'été démarre en beauté et tout en fraîcheur avec cette recette de gaspacho fruité réalisée rapidement avec votre Thermomix, bien sûr!

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil qui va changer votre vie culinaire au quotidien, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat 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'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet... Pour 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

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 60 g d'oignon épluché
- 2 gousses d'ail
- 5 g d'huile d'olive
- 700 g de tomates ananas coupées en deux
- 250 g d'ananas frais
- 10 g de feuille d'estragon frais
- deux cuillérées à soupe de vinaigre balsamique blanc
- sel et poivre

Préparation

- Placez les 60 g d'oignon et les deux gousses d'ail dans le bol. Mixez 5 secondes/ vit 5.
- Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule. Cuisez 5 minutes/ 98°/ vit 1.
- Placez tous les autres ingrédients dans le bol. Mixez 1 min/vitesse 10.
- Servez tout de suite!

Chou-fleur grillé à l'orientale (recette Thermomix végétarienne)

Cette recette est celle du chef Cyril Lignac, présentée dans son émission « Tous en cuisine » sur M6 (Plug en Belgique). Comme toutes les recettes du chef elle est à la fois gourmande et croquante grâce à son petits mélange de zaatar maison! Réalisée avec votre Thermomix c'est un jeu d'enfant et une recette très originale.

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour 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

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 35 minute

Difficulté: facile

Matériel

- une râpe microplane: cette petite râpe est essentielle en cuisine pour râper efficacement ou faire des zestes très fins d'agrumes. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous.

Ingrédients pour 4 personnes

- un chou-fleur
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour le zaatar maison

- 30 g de sésame blanc
- 4 g d'ail râpé
- 10 g de thym sec
- 10 g d'origan ou romarin sec
- 4 g de zeste de citron jaune
- 7 g de summac

Pour la sauce:

- 100 g de tahini (pâte de sésame)

- 2 gousses d'ail
- 50 g de menthe, coriandre, persil mélangé
- 100 g d'eau
- le jus d'un citron jaune
- le chef y met un petit piment vert mariné (ou cornichons et tabasco en remplacement) que je n'ai pas mis...J'ai ajouté des câpres au moment du dressage pour amener une petite pointe d'acidité et de croquant.

Préparation

- Positionnez-vous en mode pesée. Posez un petit bol sur le couvercle et pesez, en ajoutant au fur et à mesure: les 30 g de sésame, 10 g d'origan ou romarin, 10 g de thym, 7 g de summac, 4 g d'ail râpé. Puis zestez l'écorce d'un citron dans le mélange à l'aide de votre râpe microplane. Réservez ce mélange zaatar.
- Coupez le chou-fleur en petites sommités. Disposez les petites têtes de chou-fleur dans le Varoma et cuisez-les pendant 15 minutes/ Varoma/ vit 0,5.
- Égouttez le chou fleur et disposez-le dans un plat, salez , poivrez et versez un filet d'huile d'olive par-dessus; placez au four 20 minutes à 180°.
- Placez 100 g de tahini, 2 gousses d'ail, 50 g d'herbes aromatiques (menthe, coriandre, persil mélangé), 100 g d'eau, le jus d'un citron jaune dans le bol. Mixez 10 secondes/ vit 10. Rectifiez l'assaisonnement. La sauce est prête: réservez-la au frais.

Dressage

- Disposez les têtes de chou-fleur rôties dans assiette et versez la sauce tout autour et saupoudrez du mélange zaatar et terminez avec un filet d'huile d'olive et quelques câpres.