

Petits pains moelleux oignon et mimolette

De délicieux petits pains ultra moelleux à l'intérieur et croquants à l'extérieur à déguster avec de la charcuterie...ou tout simplement dégustez ces Petits pains moelleux oignon et mimolette par gourmandise.

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



Petits pains moelleux oignon et mimolette

Matériel

- un moule à Gâteau Portion Silicone; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Lékué 0216008R01M017 Moule à Gâteau Portion Silicone Platine

Ingrédients pour 7 petits pains

- 120 g de mimolette râpée
- 60 g d'oignon
- 230 g de farine
- 12 g de levure chimique
- 50 g de beurre salé
- 1 œuf
- 50 g de yaourt
- 15 g de moutarde en grain
- une cuillère à soupe de yaourt et une cuillère à café de moutarde de Dijon

Préparation

- Ciselez l'oignon.



Ciselez l'oignon très finement

- Faites-le revenir avec un peu de beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit tendre. Réservez.



Faites revenir l'oignon à la poêle avec un peu de beurre

- Mélangez le yaourt et la cuillère de moutarde de Dijon. Réservez.



Mélangez le yaourt et l

cuillère de moutarde de
Dijon

- Dans un récipient ou dans le bol de votre robot pétrisseur versez les 12 g de levure, les 230 g de farine, l'œuf, les 50 g de beurre coupé en petits morceaux, les 50 g de yaourt et une cuillère à soupe de moutarde en grain. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Pétrissez jusqu'à obtenir
une pâte homogène

- Ajoutez -y les oignons refroidis et la mimolette râpée. Mélangez bien et versez dans votre moule au 2/3 de chaque petit compartiment. Passez le mélange yaourt et moutarde à l'aide d'un pinceau sur le dessus de chacun des petits pains. Saupoudrez chaque petits pain d'un peu de mimolette râpée que vous avez réservée.



Petits pains moelleux gouda et oignon

- Enfournez à 200° pendant 20 mn. Sortez alors chaque petits pains du moule et replacez-les au four encore pendant 5 mn , même température. A la sortie posez-les sur une grille et il ne reste plus qu'à les croquer!



Petits pains moelleux oignon et mimolette

Foccacia tomates, olives et

romarin (recette classique et version Thermomix)

Un pain aux senteurs de Provence, que vous pouvez réaliser très facilement !

Pour la recette en vidéo spéciale Thermomix de cette recette voir 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 et dégustation culinaire 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, d'un plat accompagné d'une sauce légère et savoureuse ainsi qu' 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

- Moule à gâteau carré

Temps de préparation: 2 minutes

Temps de pétrissage: 12 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour une foccacia

- 4 g de levure boulangère sèche
- 250 g d'eau
- 420 g de farine
- 4 g sel
- 40 g d'huile d'olive
- 50 g de tomates confites à l'huile
- 60 g d'olives noires dénoyautées
- 10 g de feuilles de romarin séchées: laissez sécher des branches de romarin à température ambiante pendant plusieurs jours et prélevez les feuilles quand elles sont bien sèches.

Préparation

- Versez 250 g d'eau et 4 g de levure dans le bol. Mélangez bien ; si vous avez un Thermomix mixez 5 s/ vit 5.
- Ajoutez 420 g de farine, 40 g d'huile d'olive et 4 g de sel dans le bol et pétrir 10 mn.
- Laissez reposer dans le bol pendant 20 mn. Ajoutez les 50 g de tomates confites, les 10 g de romarin séché et les 60 g d'olives noires. Pétrir encore 3 mn.
- Disposez la pâte dans un moule antiadhésif ou huilé. Laissez lever pendant à température ambiante. La pâte

doit avoir doubler de volume.

- Préchauffez votre four à 220°C. Enfournez 25 minutes. A la sortie du four badigeonnez avec un peu d'huile d'olive pour donner un côté brillant.

Recette en vidéo

<https://www.youtube.com/watch?v=dF50UhkzX0w>

Ficelles à la mimolette

J'aime beaucoup les petites ficelles à la mimolette que je trouve chez mon boulanger. J'ai donc voulu les réaliser maison et je vous en livre la recette. Et retrouvez l'adaptation de cette recette pour votre Thermomix en cliquant ici!

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 et dégustation culinaire 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, d'un plat accompagné d'une sauce légère et savoureuse ainsi qu' 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

- Une plaque anti adhésive type silpat
- Un robot pétrisseur (ou vous pouvez pétrir à la main). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Ingrédients pour 8 ficelles individuelles

- 12 g de levure fraîche de boulanger
- 210 g d'eau
- 250 g de farine
- 5 g d'huile d'olive
- 100 g de mimolette et 20 g supplémentaires
- 4 g de sel

Préparation

- Mixez les 120 g de mimolette coupée grossièrement en morceaux. Réservez.
- Versez tous les ingrédients sauf 20 g de mimolette dans le bol de votre robot et pétrissez pendant 8 minutes.
- Versez la pâte sur votre plan de travail et boulez-la. Portionnez-la en 8 morceaux.
- Roulez chaque morceaux de façon à les allonger sur un

peu de mimolette en poudre restante et leur donner une forme allongée d'environ 20 cm de long.

- Disposez-les sur une plaque anti adhésive.
- Laissez lever environ 1 heure à température ambiante.
- Placez un petit bol d'eau dans votre four. Enfournez à 250° et baisser la température à 220°. Laissez cuire environ 20 minutes.

Pain nuage aux graines de courge (recette Thermomix en vidéo)

Voici une nouvelle recette spécifique au Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine: un pain délicieux, à la mie bien aérienne qui vous demandera que 15 minutes de pétrissage, 30 minutes de pousse et 30 mn de cuisson... Vous allez pouvoir faire du bon pain ultra facilement tous les jours! Et pour le réaliser encore plus facilement regardez la vidéo de la recette en fin d'article!

Et si vous habitez en Belgique et vous souhaitez 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.**

ous 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: 15 minutes et 30 minutes de pousse

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 300 g de farine tamisée
- 5 g de sel
- 2,5 dl d'eau
- un demi sachet de levure sèche (en fonction des marques vérifiez sur la sachet la quantité à utiliser en fonction du poids de farine)
- 1 œuf (le jaune et le blanc)
- des graines de courges décortiquées

Matériel

- Un moule à cake en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

- Versez les graines de courge dans un bol et recouvrez-les d'eau. Elles vont un peu ramollir pendant que vous préparerez votre pâte. Les tremper dans l'eau avant cuisson leur permet de ne pas brûler lors de la cuisson du pain.
- Versez l'eau, la levure et l'œuf dans le bol mixeur. Mixez 20 secondes vitesse 5.
- Ajoutez le sel et la farine tamisée. Pétrir pendant 15 minutes. La pâte obtenue a une consistance assez molle.
- Versez la pâte dans votre moule à cake (remplissez au 3/4).
- Laissez reposer pendant 30 mn à température ambiante ou dans votre four si il a un mode spécifique qui permet de faire lever la pâte: la pâte doit gonfler.
- Égouttez les graines de courges et saupoudrez-les sur le dessus du pain avant de l'enfourner
- Enfourez alors à 170° pendant 30 mn. Votre pain doit être légèrement doré. A la sortie du four, quand il a un peu refroidi, sortez-le du moule et posez-le sur une grille. Tranchez- le quand il a complètement refroidi...

https://www.youtube.com/watch?v=sAf-_9Vn9NM&t=31s