

Crème de laitue, saumon et betteraves, pommes sucrées vapeur (menu tout en un complet Thermomix)

Un menu équilibré et sain où tout cuit en même temps sans aucune surveillance: la soupe, le plat principal et le dessert. Bref un gain de temps et une belle gourmandise grâce à votre Thermomix!



Crème de laitue, saumon et betteraves, pommes sucrées vapeur (menu tout en un complet 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...**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



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la soupe

- 150 g d'oignon
- 10 g de gousses d'ail
- les feuilles d'une laitue
- 10 g d'huile d'olive
- 450 g de bouillon de légume
- sel et poivre

Pour le plat saumon betteraves

- 4 morceaux de dos de saumon (environ 150 g par personne) coupés en dés et marinés avec un peu de soja sucré, le zeste et le jus d'un citron vert
- 700 g de betteraves crues ou cuites, pelées et coupées en cubes de 2 cm
- pour la vinaigrette : 50 g d'huile d'olive, 10 g de vinaigre de framboise, 5 à 10 g de moutarde, le zeste et le jus d'un citron jaune, sel et poivre
- feuilles de coriandre
- 100 g de billes de mozzarella

Pour le dessert aux pommes

- 3 pommes pelées, épépinées et coupées en tranches
- 15 g de miel
- 2 g d'épices à vin chaud
- 8 g de beurre coupé en petits morceaux
- un peu de crème épaisse entière et des miettes de sablés pour le dressage

Préparation

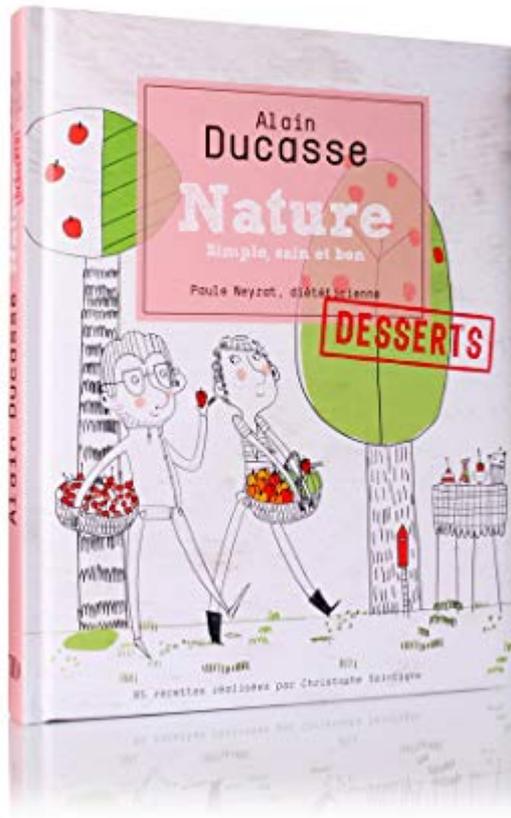
- Placez les tranches de pommes ainsi que les 15 g de miel, 2 g d'épices à vin chaud, 8 g de beurre coupé en petits morceaux sur une feuille de papier aluminium et formez une papillote bien fermée. Réservez.
- Réalisez une vinaigrette avec tous ses éléments et réservez.
- Placez les 150 g d'oignon, 10 g d'ail et les 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.
- Cuisez 5 min/120°C/vitesse 1. Ajoutez les feuilles de laitue coupées en morceaux et les 450 g de bouillon de légumes . Mixez 5 s/ vit 5.
- Placez les dés de betteraves dans le Varoma. Positionnez

le Varoma sur le bol et continuez la cuisson 15 min/Varoma/vitesse 1.

- Ouvrez le Varoma et positionnez le plateau du Varoma sur lequel vous aurez placé la papillote de pommes.
- Continuez la cuisson 17 minutes / Varoma/vitesse 1.
- Réservez la papillote de pommes de côté. Remplacez le plateau du Varoma dans le Varoma et positionnez sur ce dernier les dés de saumon marinés. Cuisez 3 à 4 minutes selon la cuisson voulue /Varoma/vitesse 1.
- Retirez les dés de betteraves, les dés de saumon et placez-les dans un grand plat de service; assaisonnez avec la vinaigrette et ajoutez les billes de mozzarella et les feuilles de coriandre.
- Mixez le contenu du bol 30 s / vit 10: servez la crème de laitue dans des petits bols.
- Et pour finir servez les tranches de pommes avec quelques brisures de sablés et un peu de crème fraîche épaisse pour un dessert encore plus gourmand.

Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Cette recette facile et rapide (pas besoin de sorbetière) est en grande partie inspirée de la recette du chef mondialement connu pour son talent, Alain Ducasse, et tirée du livre » Nature desserts » que vous pouvez vous procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Nature dessert

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



Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Matériel

Vous pouvez réaliser la recette soit en forme d'esquimaux pour un goûter, soit à servir à l'assiette et dans ce cas il vous faudra des moules à muffin en silicone.

- Moules à esquimaux réutilisables. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Bemomo Moules à Glaces réutilisables DIY Frozen Ice Cream, Enfants Préfèrent Pop Moules Glace Lolly Makers avec Base | Merveilleux Cadeau Vert ou Orange (Couleur aléatoire Livraison)

ou

- des moules à muffin individuels en silicone de 6 cm de diamètre et 4 cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Lékué Moule Muffins silicone 6 Cavités Noir Gourmet

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 bananes
- 300 g de ricotta
- 40 g de miel
- 50 g de noix de coco en poudre

Coulis de mangue passion

- 70 g de mangue fraîche ou surgelée
- 30 g de jus frais de fruits de la passion (environ 4 à 5 fruits de la passion)
- 80 g de lait de coco

Préparation

- Ouvrez les fruits de la passion en deux. Prélevez la chair.



Ouvrez les fruits de la passion en deux

- Passez la chair des fruits de la passion à travers un petit tamis. Vous allez ainsi obtenir le jus des fruits et en ôter les petites graines un peu dures dont vous ne vous servirez pas.



Passez la chair des fruits de la passion à travers un petit tamis

- Mixez finement la mangue, le jus des fruits de la passion et le lait de coco. Réservez.



Mixez le tout finement

- Epluchez les bananes. Mixez-les finement avec le fromage blanc et le miel. Puis ajoutez à ce mélange la noix de coco râpée. Versez votre préparation dans les moules que

vous avez choisis (esquimaux ou moules à muffin). Placez au congélateur au minimum pendant 3 heures.



Versez votre préparation dans vos moules

- Si vous servez cette recette à l'assiette: sortez les glaces du congélateur 30 à 40 minutes avant de les servir avec le coulis. Saupoudrez de noix de coco râpées et décorez avec une petite tranche de banane fraîche ou séchée.



Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Ultra mousse au chocolat noisette

Chocolat noisette c'est toujours une promesse de gourmandise! Régalez-vous avec cette sublime mousse où le sucre est remplacé par un peu de miel.

Et pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#)



Ultra mousse au chocolat noisette

Matériel

- de jolies assiettes pour magnifier votre dessert; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Y YHY Assiettes Creuses, 880ml Porcelaine Bols à Pâtes, Bol à Salade, Grand Bol de Service pour la Maison et le Restaurant, Large et Plat, 22 x 4,5cm, Lot de 6, Blanc

- une maryse pour mélanger délicatement vos préparations; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



De Buyer - Spatule Maryse souple de pâtisserie - Longueur 43 cm, manche 30 cm - 4891.42N

Ingrédients pour 4 personnes

- 160 g de chocolat noir en petits morceaux
- 65 g œuf
- 12 g de miel
- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de noisettes sans peau
- 1 g de sel

Préparation

- Placez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Passez les noisettes au four à 180° pour les dorer

- Quand les noisettes sont refroidies, mettez-les dans un sachet et fermez-le. 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

- Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau.



Hachez le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel. Hors feu, laissez le récipient contenant le chocolat dans le bain marie le temps de monter la crème et de fouetter les œufs.



Faites fondre le chocolat au

bain marie.

- Versez la crème dans un récipient et fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Fouettez les 60 g d'œufs avec le miel. Ajoutez le chocolat fondu réservé et les noisettes concassées à l'aide d'une maryse.



Ultra mousse au chocolat
noisette

- Puis ajoutez délicatement la crème chantilly au chocolat à l'aide d'une maryse. . Placez au frais pendant 3 heures.



Après avoir ajouté le chocolat terminez avec la crème battue

- Réalisez des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe et dressez dans de belles assiettes. Saupoudrez avec des petits éclats de chocolat ou de meringue (ou les deux pour les gourmands !). Vous pouvez rendre cette recette encore plus gourmande en la servant avec une crème anglaise (recette en cliquant [ici](#)).



Ultra mousse au chocolat noisette

Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

Le pain perdu est une recette d'enfance qui revient au goût du jour et on le retrouve à la carte de beaucoup de restaurants. Celui-ci, particulièrement gourmand, est une recette du chef Philippe Conticini réalisé sans sucre ajouté grâce à une réduction de jus de pommes qui fait office de caramel. J'y ai ajouté une poire très moelleuse, cuite basse température, pour amener une pointe de fraîcheur.



Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme

(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](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):



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 trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser 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

- une cuillère parisienne



OXO Good Grips – Cuillère à pomme parisienne double - Cuillère à melon en inox - Noir ,16ounce

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poires : ne les choisissez pas trop mûres mais plutôt encore dures
- un pincée de cardamome (épice que vous trouverez dans votre super marché)
- une cuillère à café de sucre
- un litre de jus de pomme
- 700 ml de lait demi écrémé
- 300 ml de crème fraîche liquide entière
- un bouchon d'extrait de vanille
- un œuf
- une baguette coupée en tranches de 2,5 cm
- beurre
- des éclats de chocolat

Préparation

- Épluchez les poires et évidez le centre (la partie avec les pépins) à l'aide d'une cuillère parisienne.



Épluchez les poires et évidez le centre

- Mettez les poires sous vide avec une cuillère à café de sucre et la cardamome. Faites cuire les poires au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 83° pendant 1 heure. Réservez.



Mettez les poires sous vide avec une noix de beurre et la cardamome

- Pendant ce temps versez le litre de jus de pommes dans une casserole et faire réduire à feu moyen jusqu'à ce que le jus se transforme en caramel liquide (environ 20 minutes). Réservez.



Faites réduire le jus de pomme

- Puis hors feu versez le lait et la crème et faites également réduire jusqu'à avoir la consistance d'une crème anglaise nappante. Laissez retomber à température ambiante.



Faites réduire la crème et le lait

- Ajoutez-y l'œuf, deux cuillérées à soupe de caramel de pomme et le bouchon d'extrait de vanille. Mélangez bien.



Ajoutez-y l'œuf et le bouchon d'extrait de vanille

- Coupez le pain en tranches de 2,5 cm d'épaisseur et plongez-les dans ce mélange pendant deux à trois minutes de chaque côté.



Plongez le pain dans la
réduction crème lait

- Faites fondre une belle noix de beurre dans une poêle et faites colorer le pain des deux côtés.



Faites colorer le pain

Dressage

- Posez une demi poire dans l'assiette accompagnée de deux tranches de pain. Puis ajoutez une cuillère de caramel restant et saupoudrez d'éclats de chocolat.



Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Recette hyper classique mais tellement gourmande! J'aime le Tiramisu bien onctueux et votre Thermomix va vous permettre de le réaliser en quelques minutes ; vous n'aurez plus qu'à monter vos verrines.

J'aime également qu'il soit bien parfumé: je vais vous livrer ma petite astuce de manière à utiliser un sucre vanillé naturel qui va amener cette touche encore plus gourmande. Ce sucre, réalisé grâce à votre Thermomix, est le secret de la

réussite de cette recette.



Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Et pour encore plus de facilité suivez la recette en vidéo en bas de l'article!

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

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:

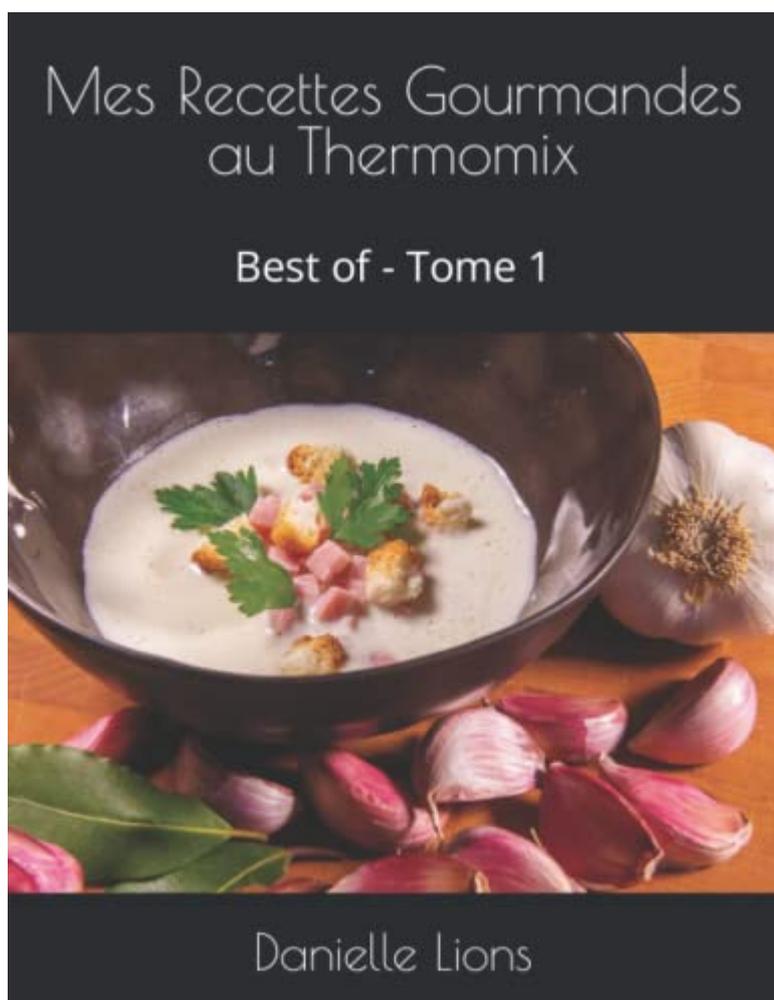
gourmantissimes@gmail.com

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: aucun

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 verrines

- 10 g de gousse de vanille séchées: quand vous prélevez les grains de vanille sur une gousse , surtout ne jetez pas cette dernière. Laissez-la sécher à température ambiante pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche. Faites ainsi à chaque fois que vous prélevez les grains d'une gousse. Gardez les gousses séchées dans une boîte hermétique et quand vous en avez suffisamment vous en mixerez 10 g avec 100 g de sucre en poudre(voir ci-dessous). Vous aurez besoin de 70 g de ce sucre vanillé pour la recette.
- une tasse de café froid
- des biscuits à la cuillère
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 50 g de jaune d'œuf
- 100 g de mascarpone
- cacao en poudre

Préparation

- Commencez par préparer votre sucre vanillé: versez 100 g de sucre en poudre dans le bol avec 10 g de gousse de vanille séchée et mixez 30 secondes/ vit 10. Ce sucre se conserve dans un pot hermétique.
- Préparez une tasse de café: il vous servira à imbiber vos biscuits. Attention: le café doit être refroidi quand vous plongerez vos biscuits dedans.
- Positionnez le fouet dans le bol. Versez 250 g de crème fraîche liquide entière dans le bol avec 20 g de sucre

vanillé. Remplacez le couvercle du bol sans le capuchon . Mixez 1 mn/ vit 3.5 . Surveillez votre crème au travers de l'orifice du couvercle: la prise de la crème peut parfois prendre plus ou moins de temps selon la qualité de cette dernière (entre 40 secondes et 1 minute). Réservez la crème montée dans un grand bol et placez au frais.

- Nettoyez le bol et le fouet. Remplacez le fouet dans le bol. Versez 50 g de jaune d'œuf et les 50 g de sucre vanillé restant dans le bol. Mixez 1 mn/ vit 3.5 .
- Ajoutez les 100 g de mascarpone dans le bol et mixez de nouveau 1 mn/ vit 3.5 .
- Versez le mélange mascarpone/ jaune d'œuf avec la crème que vous aviez réservée au frais. Mélangez délicatement avec une maryse.
- Puis trempez vos biscuits rapidement dans le café. Placez quelques morceaux de biscuits dans le fond des verrines. Recouvrez avec la crème mascarpone et recommencez jusqu'à remplir vos verrines.
- Saupoudrez de cacao en poudre. Vous pouvez râper également des petits copeaux de chocolat par dessus pour amener une touche de croquant.
- Placez au frais pendant au minimum 3 heures et dégustez avec volupté!

Recette en vidéo

Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

Encore un peu de magie de Noël avec ces délicieux sablés réalisés en un clin d'œil grâce à votre Thermomix. Et le petit plus c'est que vous pouvez suivre et réaliser cette recette avec la vidéo complète en fin d'article!



Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

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

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

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix

Best of - Tome 1



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 20 à 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients (une douzaine de sablés de 7 cm de diamètre)

- 100 g de sucre semoule
- 8 g d'épices à spéculos ou d'épices à vin chaud
- 35 g d'œuf (battez un blanc et un jaune ensemble et prélevez 35 g)
- 185 g de beurre mou
- 200 g de farine T45

Préparation

- Versez 100 g de sucre et 8 g d'épices à spéculos dans le bol et mixez 15 s / vit 10.
- Ajoutez dans le bol 35 g d'œuf, 185 g de beurre mou, 200 g de farine. Mixez 20 s / vit 5.
- Versez la pâte sur l'extrémité d'une bande de film alimentaire et roulez le tout de façon à former un boudin bien serré d'environ 5 à 6 cm de diamètre. Laissez reposer toute une nuit au frais.
- Ôtez le film alimentaire. Coupez des rondelles régulières d'environ 5 mm d'épaisseur. Déposez-les sur une surface anti adhésive et cuisez à 155° pendant environ 20 à 30 mn selon les fours et l'épaisseur de vos rondelles. A la sortie du four laissez refroidir 2 mn sur la plaque puis posez les sablés sur une grille pour qu'ils terminent de refroidir.



Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)

RECETTE EN VIDEO

Cake Chocolat Banane (recette vidéo au Thermomix)

Aujourd'hui on prépare un goûter gourmand pour nos petits lous 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 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



Danielle Lions

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

Mousse glacée litchis et gingembre (recette Thermomix)

Un sublime dessert, réalisé en moins de 10 minutes! C'est possible grâce à ce robot extraordinaire qu'est le Thermomix...



Mousse glacée litchis et gingembre (recette Thermomix)

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:

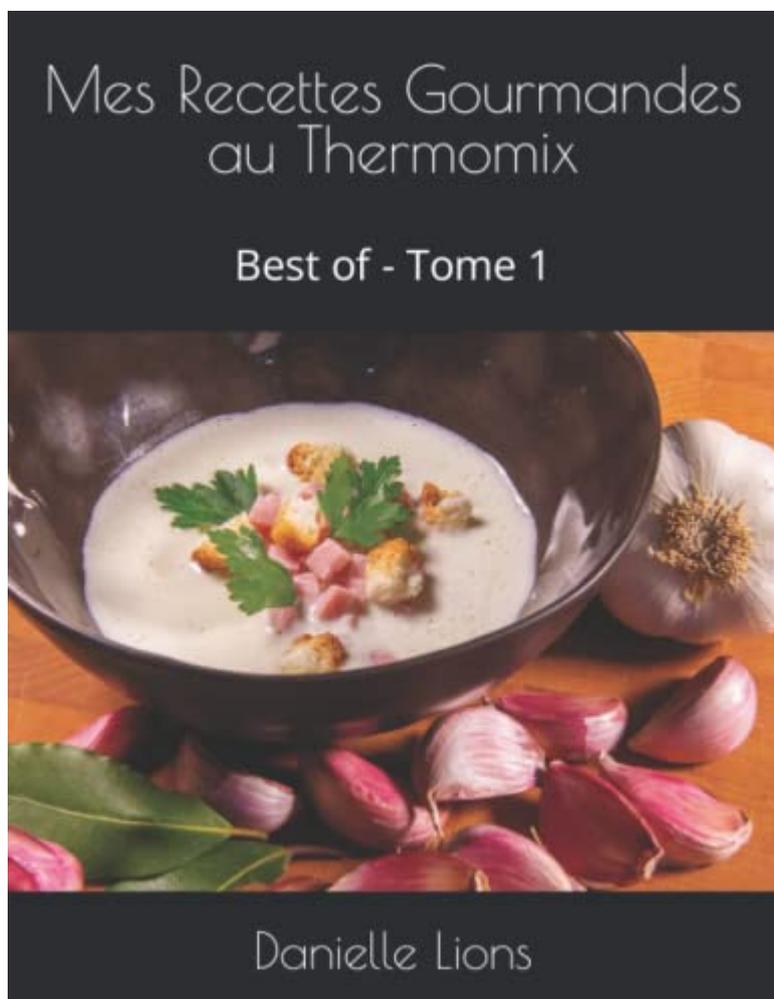
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, 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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 8 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de sucre en poudre
- 250 g de litchis frais et décortiqués que vous aurez

préalablement surgelés

- 1 blanc d'œuf
- suivant votre goût, 5 à 10 g de gingembre confit au sucre (vous en trouverez dans les épicerie asiatiques ou bio)

Préparation

- Coupez le gingembre confit en petits morceaux.



Coupez le gingembre

- Versez le sucre semoule dans le bol et mixez 15 secondes /vitesse 10.
- Ajoutez les 250 g de litchis congelés, le blanc d'œuf et le gingembre confit déjà coupé en petits morceaux. Placez le couvercle sur le bol **sans** le gobelet doseur et insérez la spatule dans l'orifice du couvercle.
- Tout en maintenant la spatule mixez 40 sec/vitesse 5. Ôtez la spatule.
- Placez le fouet et fouettez 3 min/vitesse 4.
- Servir tout de suite et décorez avec des tranches fines de gingembre confit.



Mousse glacée litchi et gingembre confit

Pâte feuilletée allégée (recette pâtisserie Thermomix)

Cette pâte feuilletée est assez géniale: non seulement elle contient moins de beurre, elle est tout aussi croustillante et même si vous avez des « tours » à réaliser , vous n'aurez pas le problème du beurre à intégrer dans ces tours, donc elle est ultra facile à réaliser...



Pâte feuilletée allégée (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

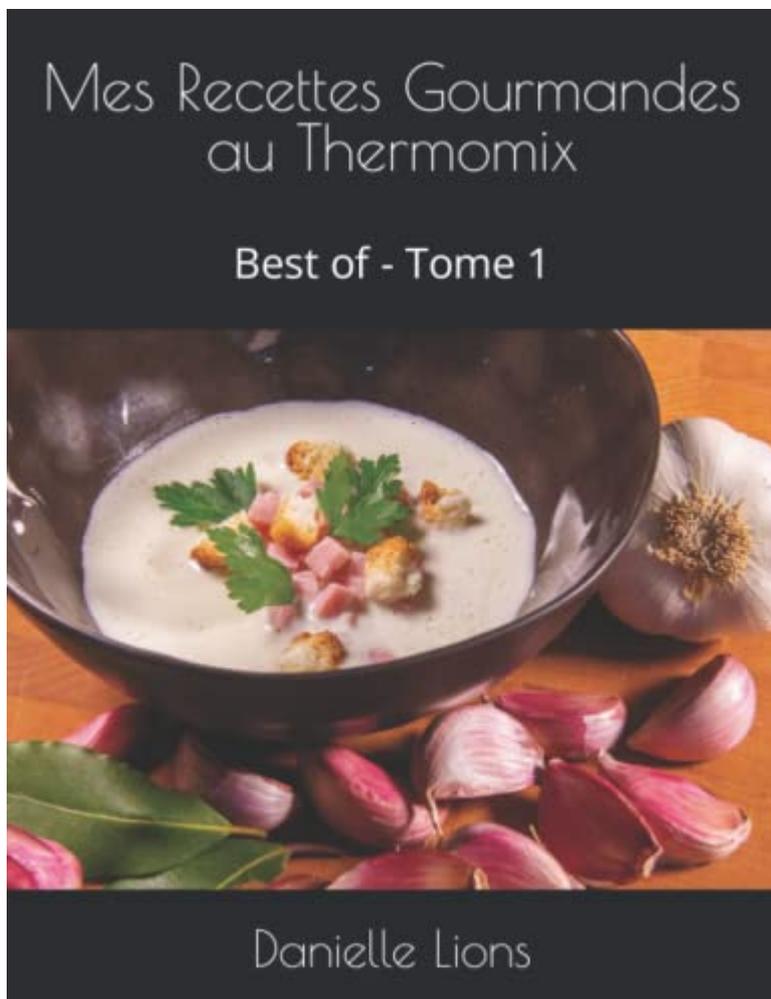
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite! Les démonstrations dans mon atelier recommencent en octobre 2021 à Waterloo. Contactez-moi au 04 77 57 11 98.

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: 10 minutes

Temps de pose au frais: 1 h 30

Difficulté: facile

Ingrédients pour environ 400 g de pâte feuilletée

- 185 g de farine
- 125 g de ricotta
- 90 g de beurre salé à couper en morceaux

Préparation

- Versez les 185 g de farine, les 125 g de ricotta et les 90 g de beurre salé coupé en morceaux dans le bol et mixez 1 mn/ vit 3.
- Placez le mélange sur votre plan de travail et formez une boule.
- Étalez la pâte en rectangle entre deux feuilles de papier cuisson. Ôtez la feuille du dessus et roulez la pâte sur elle-même. Puis placez-la au frais pendant 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et placez-la sur votre plan de travail: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Étalez la pâte en rectangle et recommencez l'opération deux fois: roulez la pâte sur elle-même , mettre au frais, étalez encore une fois, roulez et au frais.



Tournez-la d'un quart de tour sur la droite

- Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte, toujours en l'étalant entre deux feuilles de papier cuisson...Elle est prête à être cuite. **Petite astuce:** remettez la pâte au frais pendant 25 mn juste avant de l'enfourner . Vous pouvez l'utiliser pour des fonds de tarte, des biscuits apéritifs (saupoudrés de gruyère, de graines de sésame... selon votre inspiration). Temps de cuisson selon les fours environ 20 à 25 minutes à 190°.



Pâte feuilletée allégée
(recette Thermomix)

Crêpes orange et pépites de chocolat (Recette Thermomix)

Demain la chandeleur! Réalisez grâce à votre TM6 de délicieuses crêpes parfumées aux agrumes et servies avec une chantilly orange et pépites de chocolat... Une véritable gourmandise qui va régaler toute la famille.



Crêpes orange et chocolat

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

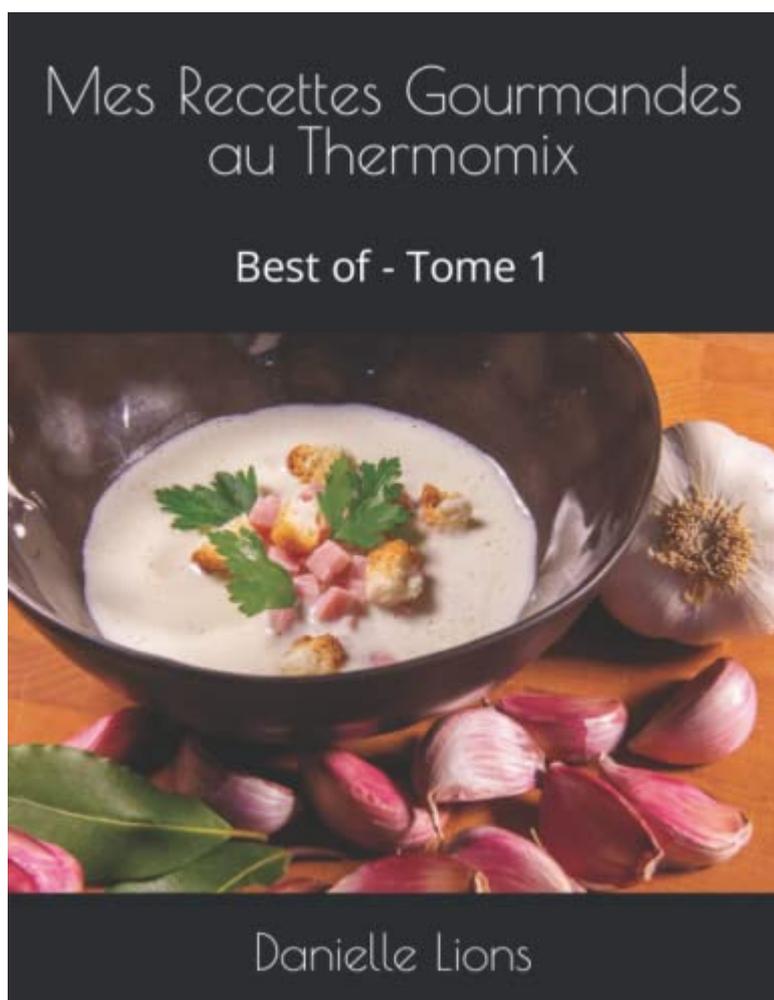
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. 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](#).

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: 4 minutes

Temps de cuisson: environ 15 minutes

Difficulté: facile

Matériel:

- une râpe Microplane pour des zestes parfaits et très fins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame

fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingrédients pour une douzaine de crêpes

- 300 g de farine
- 2 g de sel
- 35 g de sucre
- 150 g d'œuf (environ 3 gros œufs)
- 65 cl de lait
- 5 cl d'extrait de fleur d'oranger
- 20 g d'huile neutre (type colza)
- le zeste d'une orange et d'un citron jaune
- beurre pour votre poêle

Pour la chantilly

- 200 g de crème fraîche liquide entière
- 50 g de marmelade d'orange
- 15 g d'éclats de chocolat noir (coupez des carrés de chocolat avec un couteau)

Préparation

- Pour la chantilly: placez le fouet et versez les 200 g de crème bien froide dans le bol avec les 50 g de marmelade. Fouettez 1 minute/ vit 3.
- Ajoutez les éclats de chocolat et fouettez 10 secondes /vit 1. Réservez au frais et nettoyez le bol.
- Pour la pâte: versez 300 g de farine, 2 g de sel et 35 g de sucre dans le bol et mixez 5 secondes/vit 5.
- Ajoutez les 150 g d' œufs, les 65 cl de lait , les 5 cl de fleur d'oranger et le 20 g d'huile neutre. Mixez 1 minute/ vitesse 5.
- Ajoutez les zestes des agrumes et mixez 15 secondes/vitesse 10.

- Laissez reposer une heure au frais.
 - Faites chauffer une poêle. quand elle est bien chaude beurrez-la légèrement. Versez une louche de pâte et répartissez-la sur toute la poêle. Laissez cuire environ 40 secondes puis retournez la crêpe. Réservez au fur et à mesure dans une assiette.
 - Servez avec la chantilly.
-

Baba de Noël (recette Thermomix)

Cette année on sort un peu des codes en réalisant un magnifique et savoureux baba qui va remplacer avec beaucoup d'élégance la traditionnelle bûche. Réalisez-le simplement et facilement avec votre Thermomix!



Baba de Noël (recette Thermomix)

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

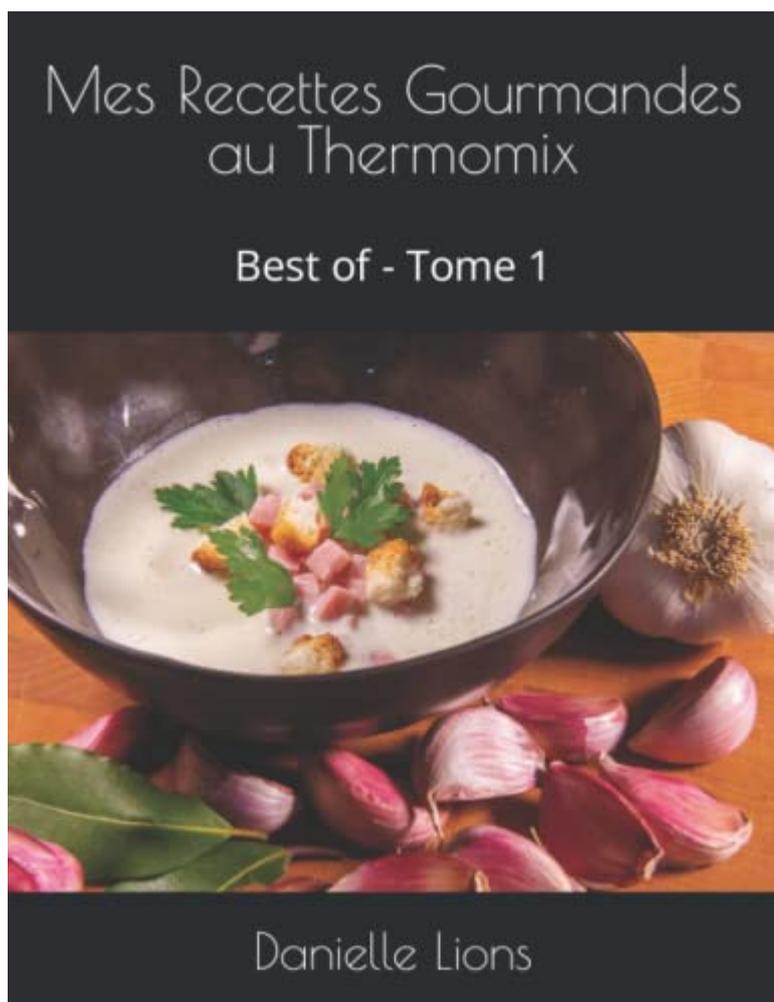
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de pousse: 45 minutes à une

heure

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Matériel

- un moule à savarin en silicone de 18 cm de diamètre et 6 cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



silikomart SAVARIN 180/1 Moule Silicone ø180/60 H 50 MM Blanc

- une râpe microplan pour zester le plus finement possible votre zeste d'orange; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: