

# Roulés de poulet farcis artichaut estragon, poivrons (recette menu Thermomix en vidéo)

Un plat gourmand réalisé en cuisant tous les éléments pour un gain de temps maximum! Et avec votre Thermomix ce sera un jeu d'enfant. Et retrouvez le film de la recette en fin d'article pour encore plus de facilité!



Roulés de poulet farcis artichaut estragon, poivrons (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:



**Profitez vite des promotions du mois de novembre car  
Bientôt augmentation des prix**

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

Ma Cuisine Basse  
Température  
Best of - Tome 6



Danielle Lions

Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 20 g de feuilles d'estragon fraîches
- 90 g de cœur d'artichaut cuits
- 100 g de ricotta
- Hauts de cuisse de poulet désossés (comptez 180g par personne)
- 60 g d'échalote

- 3 gousses d'ail
- 2 poivrons rouges épépinés et coupés en 4
- un poivron jaune et un vert épépinés et coupés en fines lamelles
- 25 g de vin blanc sec
- 10 g d'huile d'olive
- 350 ml de bouillon de légume maison ou réalisé avec une demi-marmite de bouillon Knorr
- 10 g de paprika

## Préparation

- Coupez les poivrons verts et jaunes en fines lamelle. Réservez.



Coupez les poivrons verts et jaunes en lamelles

- Versez les 20 g de feuilles d'estragon dans le bol du mixeur. Ajoutez les 90 g d'artichaut, les 100 g de ricotta. Mixez 30 sec/vitesse 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule. Rectifiez l'assaisonnement et réservez ce mélange. Nettoyez le bol.
- Placez une feuille de film alimentaire sur le plan de travail et placez les hauts de cuisse de poulet dessus. Etalez la crème à l'estragon sur chaque haut de cuisse de poulet, puis roulez-les de manière à former des

petites ballotines. Regardez sur la vidéo la façon de procéder. Réservez de côté.

- Versez les 60 g d'échalote, les 3 gousses d'ail, les 10 g d'huile d'olive, les 25 g de vin blanc dans le bol de mixage. Mixez 5 sec/vit 5 et cuisez 5 mn/120°/ vit 1.
- Ajoutez alors dans le bol les 2 poivrons rouges épépinés, les 350 g de bouillon de légume et les 10 g de paprika. Mixez 5 secondes/ vit 5.
- Placez les lamelles de poivrons jaunes et verts dans le Varoma. Placez les ballottines de poulet dans le plateau du Varoma et positionnez l'ensemble du Varoma sur le bol.
- Cuisez 25 mn/ Varoma/vit 1.
- En fin de cuisson ôtez l'ensemble Varoma; remettez le couvercle du bol de mixage avec le gobelet doseur et mixez 40 s / vit 10.
- Il ne reste plus qu'à servir!

## Recette en vidéo

---

# **Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu Thermomix en vidéo)**

Un menu comme je les aime au Thermomix où tout cuit en même temps , sans surveillance, afin de réaliser un bon repas sain et équilibré. Et retrouvez la recette complète tout en vidéo en fin d'article.



Bouchées de volaille, butternut , citron confit (recette menu Thermomix en vidéo)

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

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. 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. 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 Please enter a valid asin

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 500 g d'aiguillettes de poulet marinées avec un peu d'huile d'olive et de zeste de citron
- 40 g de citron confit au sel
- le zeste d'un citron jaune
- 50 g d'échalote
- 10 g de feuilles de persil plat
- 10 g de feuilles de coriandre
- 350 g de butternut coupé en dés
- 60 g d'oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 350 ml de bouillon de légumes
- 50 g de jus d'orange et le zeste d'une orange
- 130 g pois chiches
- 150 g de couscous
- une cuillère à café de sel
- 10 g d'huile d'olive

## **Matériel**

- Pour avoir un zeste très fin: une râpe Microplane. 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

## Préparation

- Versez les 150 g de couscous dans un plat avec 10 g d'huile d'olive et la cuillère à café rase de sel. Recouvrez avec 150 ml d'eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.
- Placez les 500 g de poulet dans le bol et mixez 6 s / vit 6. Réservez au frais.
- Placez dans le bol 50 g d'échalote, 10 g de persil, 10 g de coriandre, le zeste fin d'un citron et les 35 g de citron confit au sel. Mixez 5 s/ vit 5. Rabattre et remixez 5 s/ vit 5.
- Mélangez cette préparation à la viande de poulet haché

et formez des petites boulettes d'environ 50 g. Placez les boulettes dans le Varoma et réservez au frais. Placez les 60 g d'oignon dans le bol et 10 g d'huile d'olive; mixez 5 s/ vit 5. Rabattez les projections à l'aide de la spatule. Cuisez 5 minutes/ 100°/ vit 1.

- Ajoutez 350 g de bouillon de légume, 50 g de jus d'orange et le zeste fin d'une orange.
- Placez les dés de butternut dans le panier cuisson. Positionnez le Varoma contenant les boulettes de volaille ainsi que le plateau du Varoma dans lequel vous aurez placé la graine de couscous et les pois chiches sur le bol.
- Cuisez 25 mn / Varoma/ vitesse 1.
- Réservez l'ensemble du Varoma et le panier cuisson.
- Mixez le contenu du bol 30 s/ vit 10. Votre bouillon est prêt.
- Servez les bouchées de volaille avec les légumes et la graine; versez un peu de bouillon par-dessus et en parsemez de petites feuilles de coriandre.



Bouchées de volaille,  
butternut , citron confit  
(recette menu Thermomix en  
vidéo)

## Recette en Vidéo

---

# Poulet Saté, cacahuètes (menu recette Thermomix en vidéo)

Un plat d'inspiration asiatique et surtout réalisé en 30 minutes sans rien surveiller avec votre Thermomix! Et suivez la recette en vidéo en fin d'article pour encore plus de facilité!



Poulet Saté, cacahuètes (menu 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](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



Danielle Lions

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**

- 180 g d'aiguillettes de poulet par personne légèrement marinées avec un peu d'huile de sésame et de la sauce soja
- 120 g d'oignon
- 3 gousses d'ail
- 5 g de gingembre frais

- 10 g d'huile d'arachide
- 6 g d'épices Saté (magasins spécialisés en épices ou [cliquez ici](#))
- 40 g de pâte de cacahuètes **non sucrée** ( dans les épiceries bio)
- deux patates douces épluchées et coupées en petits dés
- 20 g de concentré de tomate
- 350 ml de bouillon de légume
- deux cuillérées à soupe de crème de coco
- cacahuètes salés pour la présentation
- coriandre en feuilles

## Préparation

- Placez 5 g de gingembre, 120 g d'oignon, les 3 gousses d'ail et les 10 g d'huile d'arachide dans le bol et mixez 5 s / vit 5. Rabattez les projections avec la spatule et cuisez 5 mn / 100° / vit 0.5.
- Ajoutez les 40 g de pâte de cacahuète, 20 g de concentré de tomate, les 6 g d'épices Saté et 350 ml de bouillon de légume.
- Positionnez les dés de patates douces dans le Varoma et cuisez 15 mn/ Varoma/ vit 1.
- Placez le poulet sur le plateau du Varoma et poursuivez la cuisson 10 mn/ Varoma/ vit 1.
- En fin de cuisson réservez le poulet et les patates douces. Ajoutez deux cuillérées à soupe de crème de coco dans le bol et mixez la sauce 40 s/ vit 10.
- Versez la sauce dans les assiettes et placez les dés de poulet et de patates douces sur la sauce. Parsemez de cacahuètes salés et de feuilles de coriandre.

## Recette en vidéo

---

# Émincés de volaille au curry rouge (recette Thermomix)

Une recette d'inspiration asiatique mais surtout un menu plat complet avec une viande, des légumes et une délicieuse sauce salée sucrée...



Émincés de volaille au curry rouge (recette Thermomix)

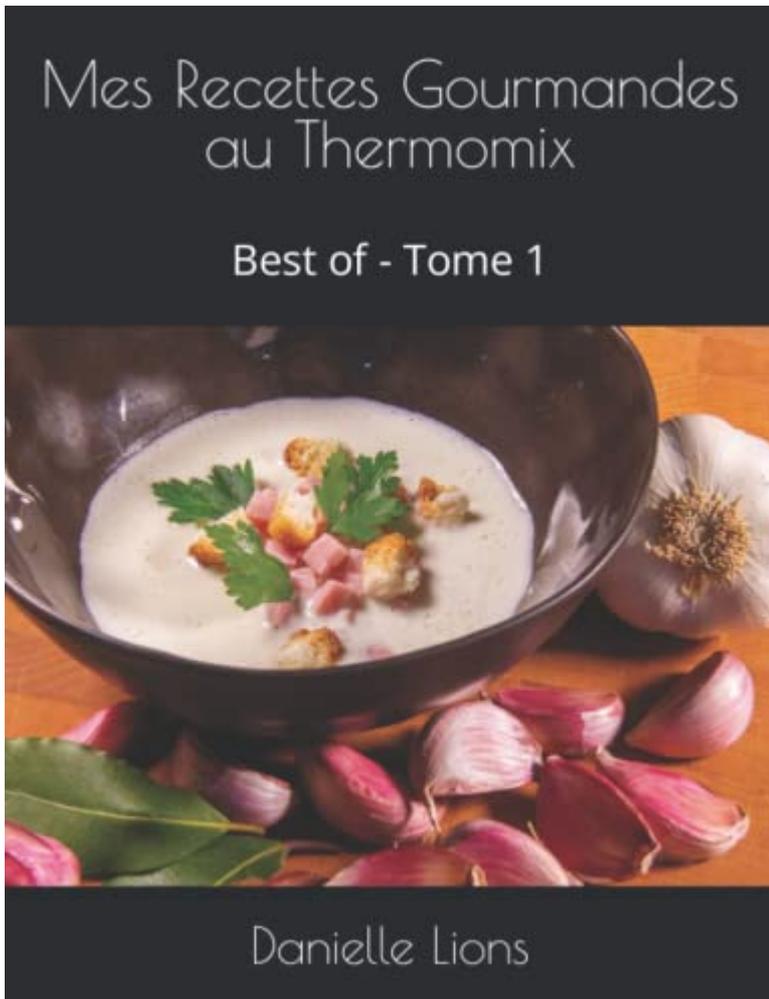
Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

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

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

**Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).**

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 25 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 blancs de poulet
- Un yaourt
- Une cuillerée à soupe de Curry rouge (pour la marinade)

- du poulet)
- Un oignon blanc
  - Deux gousses d'ail
  - 5 g gingembre frais épluché
  - deux tiges de citronnelle
  - Une cuillerée à soupe de soja sucré
  - 5 g d'huile d'olive
  - 3 tomates
  - Une cuillerée à café de pâte de curry rouge (pour la sauce)
  - 10 cl bouillon de légume
  - 2 poivrons rouge épépinés et coupés en petits dés
  - quelques oignons nouveaux (comptez 2 oignons par personne)
  - 20 cl de lait de coco
  - 20 g d'ananas ( frais ou en boite)
  - Coriandre fraîche

## Préparation

- Mélangez le yaourt avec une cuillerée à soupe de curry rouge. Faites mariner le poulet dans cette marinade pendant 2 heures.
- Coupez les oignons nouveaux en deux et ciselez leurs tiges. Réservez.



Coupez les oignons jeunes

- Épluchez l'oignon blanc et coupez-le en deux.
- Placez l'oignon blanc, 5 g de gingembre, les deux gousses d'ail, la citronnelle et le soja sucré dans le bol. Mixez 10 secondes/vit 5.
- Ajoutez 5 g d'huile d'olive et cuisez vit 0.5/ 98°/5 mn.
- Ajoutez dans le bol les tomates, une cuillerée à café de curry rouge et 10 cl de bouillon de légume.
- Placez les poivrons coupés en dés et les jeunes oignons dans le fond du Varoma. Déposez le poulet sur le plateau du Varoma. Disposez le Varoma au-dessus du bol et cuire 25 minutes/Varoma/ vit 1.



Disposez les éléments dans le Varoma

- En fin de cuisson ôtez l'ensemble Varoma; placez les poivrons coupés et le poulet dans un plat au four à 60° le temps de finir la sauce.
- Versez 20 cl de lait de coco et les 20 g d'ananas dans le bol. Remettez le couvercle du bol de mixage avec le gobelet doseur et mixez 1 mn/ vit 4-10 en augmentant la vitesse progressivement. Rectifiez l'assaisonnement en sel.
- Déposez les morceaux de poulet dans une assiette avec les poivrons. Versez la sauce et saupoudrez de coriandre ciselée...



Émincés de volaille au curry rouge (recette Thermomix)

---

## Poulet provençal (Recette Thermomix)

Ces petites ballotines de poulet farcies à la tapenade vont vous rappeler des vacances passées en Provence: le poulet tendre et la sauce onctueuse vont régaler vos papilles.

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, 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 connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.



## Poulet provençal

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: 30 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 8 hauts de cuisses désossées de poulet
- environ 80 g de tapenade d'olives noires ou vertes
- sel et poivre

Pour la sauce

- 50 g d'échalote
- une gousse d'ail
- 2 poivrons coupés en morceaux
- 25 g de vin blanc sec
- 10 g d'huile d'olive
- 250 ml de bouillon de légume maison
- 1/4 de cuillère à café de sel et une pincée de poivre. Attention si vous utilisez du bouillon de légume du commerce. Il est généralement assez salé donc rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson.

Pour la garniture

- une grosse courgette
- des tomates confites à l'huile. Pour la recette cliquez [ici](#).

## Préparation

- Ouvrez les hauts de cuisse et déposez à l'intérieur de chacun une cuillère de tapenade.



Ouvrez les hauts de cuisses et déposez à l'intérieur de chacun une cuillère de tapenade

- Puis déposez-les sur une feuille de film alimentaire et roulez-les de manière à former des petites ballottines

bien serrés.



Formez des petites ballottines bien serrées

- Coupez la courgette en deux et ôtez les graines; puis coupez-la en petits dés.



Coupez la courgette en deux et ôtez les graines

- Versez les dés de courgette dans le panier vapeur.



### Panier vapeur

- Mettez l'échalote, la gousse d'ail, l'huile d'olive, le vin blanc dans le bol de mixage. Mixez 5 sec/vit 5 et rissolez 5 mn/120°/ vit 1.
- Ajoutez les poivrons épépinés, le bouillon de légume, le sel et le poivre.
- Déposez le panier vapeur contenant les courgettes dans le bol. Positionnez le couvercle sur le bol sans le gobelet doseur.
- Puis mettez l'ensemble Varoma en place avec les ballottines de poulet et cuire 25 mn/ Varoma/vit 1. Attention: prenez soin à ce que les ballottines ne se touchent pas car la vapeur circulera moins bien et la cuisson du poulet risque d'en être affectée.
- En fin de cuisson ôtez l'ensemble Varoma; remettez le couvercle du bol de mixage avec le gobelet doseur et mixez 1 mn 30/ vit 4-10 en augmentant la vitesse progressivement.
- Ôtez le film alimentaire et déposez les ballottines de poulet dans une assiette avec les courgettes. Versez la sauce aux poivrons et ajoutez quelques tomates confites et des olives entières.