

# Brioche Vatrouchka

La Vatrouchka est un dessert russe, le plus souvent une sorte de brioche garnie de fromage blanc pressé que l'on déguste soit nature, soit aromatisée (avec des fruits secs, de la vanille, des fruits rouges ou confits, des graines de pavots...). On peut également réaliser ce dessert comme une tarte: on verse alors l'appareil sur un fond de pâte feuilletée ou sablée.

Je vous la propose en petites brioches parfumées au citron.

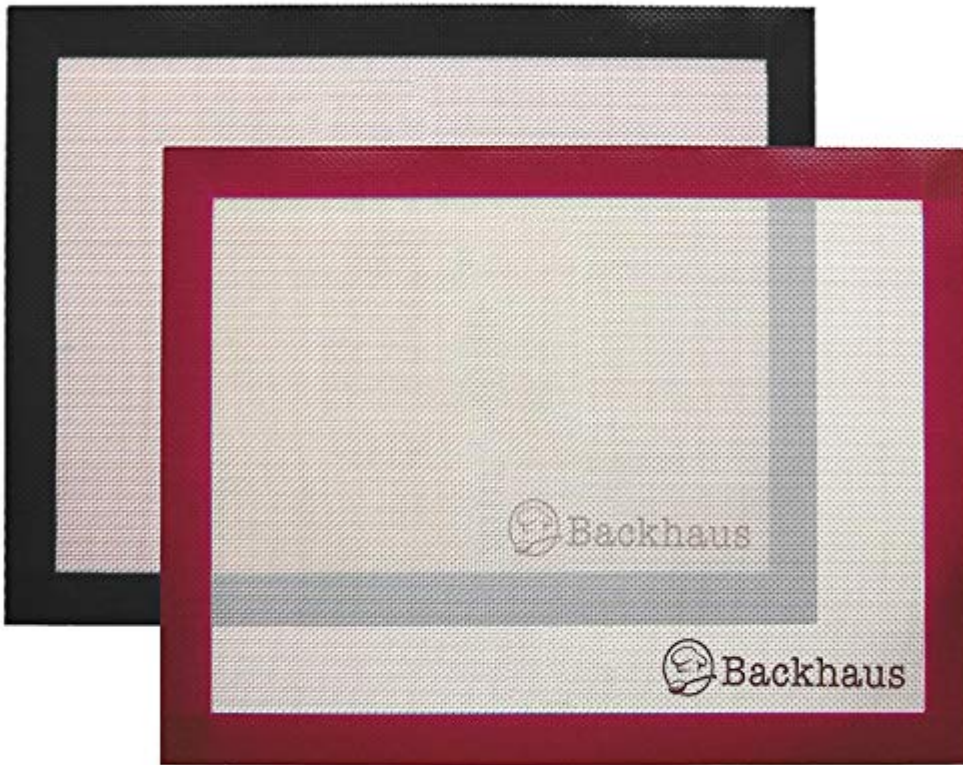


Brioche Vatrouchka

## Matériel

- un tapis de cuisson anti adhérent: il vous facilitera la vie et réutilisable à souhait, il vous évitera

d'utiliser du papier cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Backhaus ® Tapis de Cuisson Anti-Adhérent en Silicone et Fibre de Verre [Lot de 2], Feuille de Cuisson et Pâtisserie de Standard Restauration

- emporte pièce rond de 5 cm pour détailler de belles brioches régulières: toujours utiles, il est judicieux en cuisine d'en posséder un lot de différents diamètres. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte  
pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie  
Cutter

- un robot pâtissier qui vous permettra de pétrir votre  
pâte.



KitchenAid Robot pâtissier multifonction - Bol en acier 4,3L - Argent 5K45SSESL

## **Ingrédients pour environ 20 brioches de 5 à 6 cm de diamètre**

Pour la pâte à brioche

- 125 ml de lait entier
- 6 g de levure boulangère sèche
- 30 g de sucre en poudre
- 280 g de farine type T45
- 1 œuf
- 50 g de beurre salé ramolli mais pas liquide

Pour la garniture

- 100 g de ricotta

- 1 œuf
- 40 g de confiture de citron; mais vous pouvez la remplacer par n'importe quelle autre confiture à votre goût
- 20 g de farine

#### Dorure

- 1 jaune
- une cuillère à soupe d'eau

## Préparation

- Versez dans un bol les 125 g de lait tiédi (maximum 35°), les 30 g de sucre et les 6 g de levure déshydratée. Mélangez bien et réservez à température ambiante environ 1 heure; si votre four a une fonction spéciale pour faire lever les pâtes (maximum 35 °) utilisez-la. Le mélange doit présenter des bulles en surface en fin de fermentation.



Le mélange doit présenter des bulles en surface en fin de fermentation

- Versez le mélange de fermentation dans robot de votre robot: ajoutez les 280 g farine et l'œuf ; pétrissez 5 min puis ajouter beurre ramolli et pétrissez 5 minutes de plus. Disposez dans un bol fariné.





Pétrissez et disposez la  
pâte dans un bol fariné

- Faites lever à couvert pendant 1 h (maximum 35°).



Faites lever à couvert 1 h

- Dégazez la pâte, reformez une boule et laissez repousser 30 minutes à couvert (maximum 35°).



Reformez une boule et  
laissez pousser 30 minutes

- Posez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Détaillez-la avec votre emporte pièce. Disposez les pâtons sur une plaque anti adhésive et laissez de nouveau pousser pendant 20 mn.



Détaillez la pâte avec votre emporte pièce

- Pendant ce temps on prépare la garniture en mélangeant tout les ingrédients de celle-ci (100 g de ricotta, 1 œuf, 40 g de confiture de citron-mais vous pouvez la remplacer par n'importe quelle autre confiture à votre goût-, 20 g de farine)
- Préchauffez votre four à 180°C. Juste avant d'enfourner utilisez le fond d'un petit verre pour former un creux au centre de chaque pâton: il faut laisser environ 0,5 cm de bordure tout autour. Remplissez le creux formé avec un peu de confiture puis recouvrez avec la garniture à la ricotta.



Remplissez le creux formé avec un peu de confiture puis recouvrez avec la garniture

- Mélangez le jaune avec l'eau pour la dorure et passez cette dernière sur les bords de chaque brioche à l'aide d'un petit pinceau. Enfournez 15 à 20 minutes selon votre four. Les brioches doivent être bien dorées à la sortie du four.



Les brioches doivent être bien dorées à la sortie du four.





Brioche Vatrouchka

---

## Crêpes spirales

Ce vendredi 2 février 2024 c'est la chandeleur! Cette année je vous en propose une version façon amusante avec ces Crêpes spirales ...Un petit bonheur de gourmandise à accompagner avec de la confiture, du caramel beurre salé, ou tout simplement du sucre en poudre.



Crêpes spirales

# Ingredients pour une quinzaine de crêpes

- 500 ml de lait
- 4 œufs
- 40 g de sucre
- une pincée de sel.
- 250 g de farine
- 200 g de beurre fondu.
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

## Préparation

- Faites fondre le beurre à feu doux et réservez.



Faites fondre le beurre à feu doux

- Battez les œufs et passez-les au chinois.



Battez les œufs et passez-les au chinois

- Tout en fouettant ajoutez aux œufs battus le lait, le beurre fondu, le sucre et la pincée de sel. Puis ajoutez la farine tamisée toujours en fouettant pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais.



Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais

- Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillère à soupe de cacao en poudre.



Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillère à soupe de cacao en poudre.

- Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.





Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.

- Faites chauffer votre poêle à crêpe; versez une louche de pâte à crêpe dans la poêle; puis à l'aide de la pipette formez une spirale avec la pâte au cacao. Faites cuire les crêpes à feu doux de chaque côté.



Formez une spirale avec la pâte au cacao

- Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe.



Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe

- Puis roulez la crêpe. Faites de même avec toutes les crêpes au fur et à mesure qu'elles sont cuites.



Puis roulez la crêpe

- Dégustez-les avec gourmandise!



Crêpes spirales

---

# 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

---



# **Petits choux vanille et chocolat et les secrets de réussite pour la réalisation de vos choux en vidéo**

Voici une recette un peu technique mais super gourmande que vous réaliserez facilement grâce aux secrets en vidéo que je vous dévoile sur la réalisation des choux! Vous ne les raterez plus jamais et vous allez vous régaler avec ces Petits choux vanille et chocolat!

**Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ICI](#)**



Petits choux vanille et chocolat



# Matériel

- une poche à douille; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Jizsol Lot de 100 poches à douille jetables pour décoration de gâteaux, en Plastique Silicone

- une douille particulière dite douille à garnir pour farcir facilement vos choux en les piquant pas en dessous; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



XOPOZON Lot de 3 Douille de Pâtisserie Petit Choux, Douilles Professionnelles en Acier Inoxydable à Garnir, Cupcake Puffs Injection Seringue, 5/6/8mm pour la Décoration de Houppette

## **Ingrédients pour environ 18 petits choux**

Pour la crème pâtissière

- 500 g de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 60 g de maïzena ou farine
- 1 œuf et 2 jaunes d'œufs mélangés à l'aide d'une fourchette
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- une cuillerée à soupe de Grand Marnier ( facultatif)

Pour les choux

- 150 g d'eau
- 80 g de beurre, coupé en morceaux
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre (optionnel)
- 120 g de farine
- 3 œufs battus avec une fourchette

Pour le chocolat

- 80 g de chocolat noir coupé en petits morceaux

## Préparation

Pour la crème pâtissière:

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Ajoutez la maïzena ou farine.



Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud, l'extrait de vanille et le Grand Marnier sur le mélange précédant tout en fouettant.



Versez progressivement le  
lait chaud sur la crème



- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dès qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouetter deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.



La crème épaissie

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettez au frigo.



Versez dans un grand plat,  
filmez au contact

Pour les choux

- Préparez la pâte à choux: chauffez votre four à 200°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dés ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.



Ajoutez les œufs un par un

- Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Remplissez une poche à douille avec la pâte.

- Placez une feuille de papier cuisson sur votre plaque; Tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou ( parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.
  
- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure ( un restant d'œuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Cuire 20 à 25 minutes à 200°C : les choux doivent être bien dorés. Attention suivez bien les recommandations ci-dessous:
- N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début. Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux. Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement. Laissez refroidir complètement avant de les garnir.
- Placez la crème pâtissière dans une poche garni de la

douille spéciale à garnir et farcissez vos petits choux par en -dessous lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Pour le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie dans un petit récipient.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Quand le chocolat est bien lisse plongez le dessus des petits choux dans ce dernier et reposez-les sur une grille le temps que le chocolat se fige; il ne reste plus qu'à déguster ces petites merveilles de gourmandise.



Petits choux vanille et chocolat



---

# Pain oriental

Ce pain délicatement parfumé aux herbes est très facile à réaliser; il peut être servi lors d'un repas oriental ou en apéritif pour déguster de l'houmous.

**Pour la version Thermomix cliquez [ici](#)**



Pain oriental

## **Ingrédients pour 8 petits pains individuels**

- 250 g de farine blanche
- 15 g de lait
- 8 g de levure sèche de boulanger
- 3 g de sel
- 50 g d'huile d'olive

- 10 g de zaatar; le zaatar est un mélange d'épices du Moyen-Orient comprenant le plus souvent du thym, de l'origan, du sumac, de la marjolaine, du sésame...

## Matériel

- un robot pétrisseur comme un Thermomix ou vos petits mains.



Robot pâtissier KENWOOD KMX750RD - Rouge - 1000 W - 5 L

- un rouleau à pâtisser. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



2 pièces rouleaux à pâtisserie en bois de hêtre - Petit rouleau a patisserie Antiadhésif - Rouleau à pâtisserie en bois - rolling pin - Pour pizza, fondant, gâteaux, biscuits

- un petit pinceau. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Zenker 42896 Pinceau à pâtisserie, pinceau de cuisine, pinceau en bois pour la cuisine, Bois de peuplier, Poils en porc, 19 cm

### Préparation

- Délayez la levure dans le lait.



Mélanger le lait avec la levure.

- Dans le bol du robot versez les 3 g de sel, les 250 g de farine. Commencez à pétrir puis ajoutez progressivement la levure délayée dans le lait. Pétrissez pendant 8 minutes. la pâte doit se détacher des parois du bol de pétrissage.



Pétrir environ 10 mn

- Formez une boule et laissez reposer la pâte recouverte d'un linge humide pendant 20 mn.



Formez une boule

- Divisez la pâte en 8 morceaux et formez des petites boules.





Divisez la pâte en 8 morceaux

- Aplatissez chaque boule pour former une galette avec un rouleau à pâtisser.



Aplatissez chaque boule

- Mélangez l'huile d'olive et le zaatar.



Mélangez l'huile d'olive et le zaatar

- A l'aide d'un pinceau passez généreusement le mélange huile d'olive et zaatar sur les petites galettes.



A l'aide d'un pinceau passez généreusement le mélange

- Chauffez une poêle anti adhésive et déposez les galettes dedans, côté badigeonné par dessus . Cuisez-les environ 5 minutes puis continuez la cuisson à feu doux 3 minutes à couvert. Retournez-les et continuez la cuisson un minute à feu doux sans couvercle.



Cuisez les galettes

- Servez tout simplement avec un délicieux houmous!



Pain oriental

---

## **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.





Focaccia tomates, olives et romarin

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)**

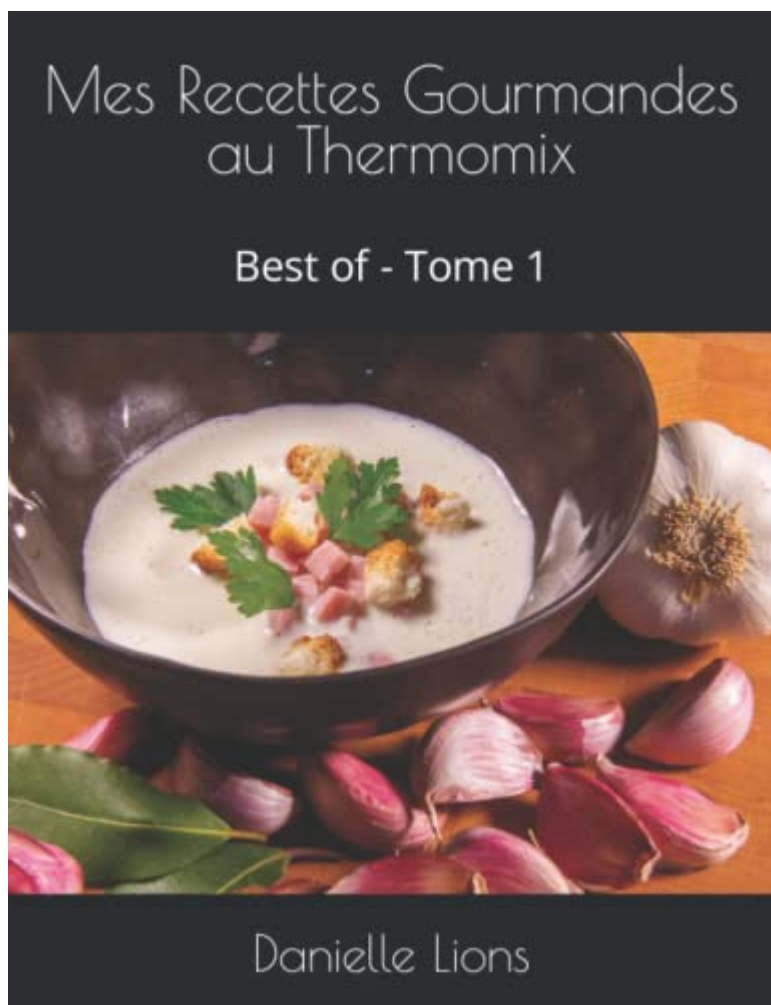
Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration et dégustation culinaire en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, d'un plat accompagné d'une sauce légère et savoureuse 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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

## Matériel

- Moule à gâteau carré



TAMUME Carré Moules à Gâteaux en Acier Inoxydable pour Moules à Forme Spécifique - Ensemble de 3 Moules à Pâtisserie (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.



Focaccia

- 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.



Foccacia tomates, olives et romarin

## Recette en vidéo

---

## 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](#)!





Ficelles à la mimolette (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:

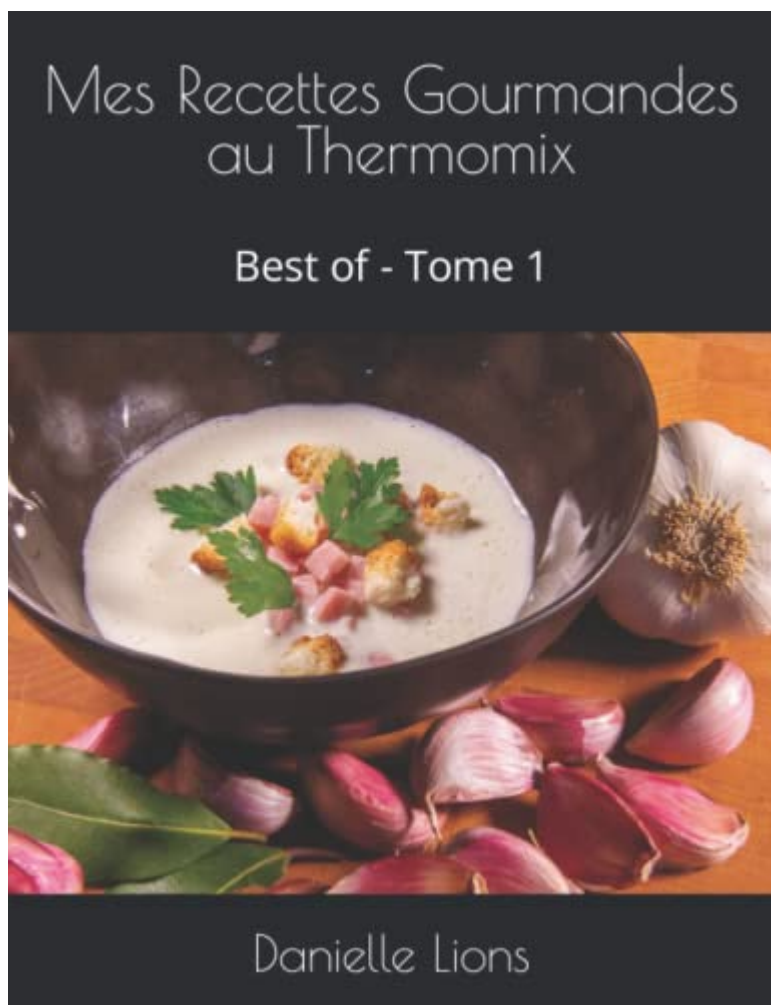
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration 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.

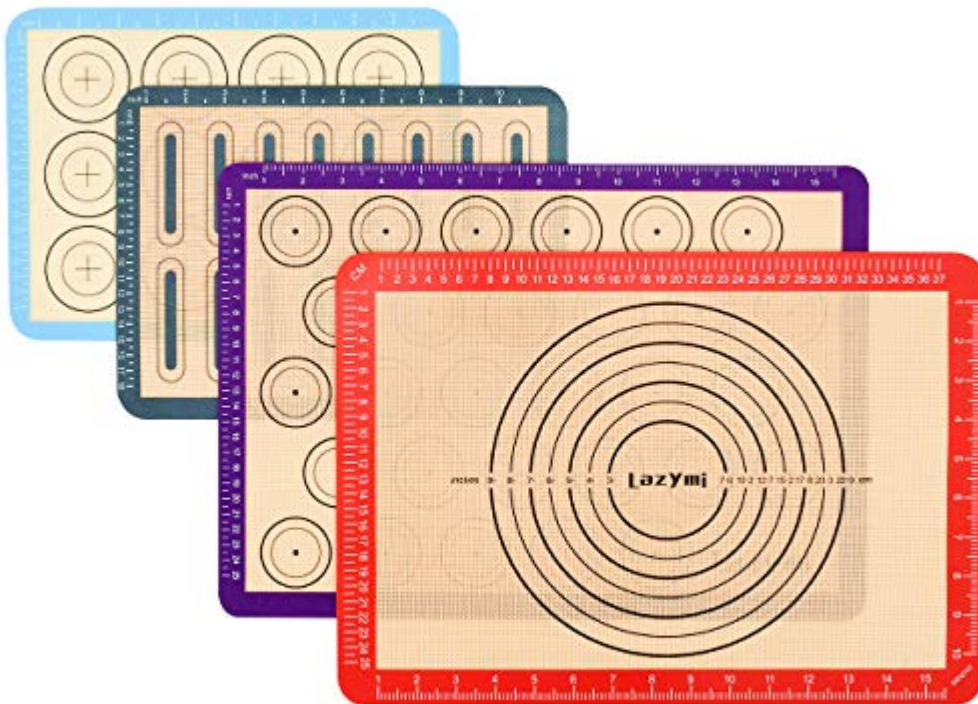
Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

## Matériel

- Une plaque anti adhésive type silpat



Lot de 4 Tapis de Cuisson en Silicone, Anti-Adhérent Feuille de Cuisson Pâtisserie avec Mesures, Tapis de Four pour Macaron/Biscuit/Pâte, Set de Table en Silicone, Réutilisable

- Un robot pétrisseur ( ou vous pouvez pétrir à la main). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



KENWOOD Robot culinaire KMX 750 WH Robot pâtissier multifonction kMix

## 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.



Portionnez la pâte en 8 morceaux

- Roulez chaque morceau 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.



Façonnez les ficelles

- 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.



---

# 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](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: 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

---

# Financiers ananas confit et COCO

Qui n'aime pas les financiers, ces petites bouchées gourmandes qui accompagnent si bien un thé ou un café? J'ai eu envie de les réinventer en y associant un petit souvenir de mon enfance passée en Afrique: de l'ananas et de la noix de coco.

Le financier est une pâtisserie ultra facile à réaliser en peu de temps et ne demande aucun savoir ou technique particulière. Il est moelleux et savoureux ... Vous avez envie de vous régaler? Alors vite à vos fourneaux!





Financiers ananas confit et coco

## **Ingrédients pour environ 12 financiers**

- 50 g de noix de coco en poudre
- 45 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 90 g de blanc d'œuf
- 60 g de beurre fondu (noisette)
- des copeaux séchés de noix de coco

Pour l'ananas confit

- 180 g de tranches d'ananas frais
- 30 g de sucre semoule
- 15 cl de rhum

## Matériel

- J'ai utilisé des moules ronds en silicone de 5,3 cm de diamètre et de 3 cm de profondeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lékué Moule silicone, Noir, 1 - Pack

## Préparation

- Découpez l'ananas en toute petite brunoise tout petits dés.



Détaillez l'ananas en petite brunoise

- Dans une poêle versez le rhum et le sucre; laissez légèrement caraméliser et ajoutez les dés d'ananas. Laissez caraméliser l'ananas. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.



Laissez caraméliser l'ananas

- Faites fondre le beurre à feu doux et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne « noisette »: après avoir fondu le beurre va commencer à mousser. Puis il commence à émettre un petit bruit: on dit qu'il « chante »... Il va prendre une belle couleur dorée et vous allez sentir une odeur de noisette. Ôtez du feu, filtrez et laissez refroidir à température ambiante.



Beurre noisette

- Dans un grand bol versez toutes les poudres à savoir noix de coco, sucre glace tamisé, farine tamisée.



Dans un grand bol versez toutes les poudres

- Battez légèrement les blancs pour qu'ils deviennent mousseux et incorporez-les au mélange des poudres. Mélangez bien.



Incorporez les blancs

légèrement battus

- Incorporez alors le beurre noisette qui est maintenant à température ambiante.



Incorporez le beurre noisette

- Versez la préparation dans vos moules au 3/4 de la hauteur. Puis, à l'aide d'une petite cuillère déposez un peu d'ananas au centre: il faut former un petit dôme.



Ajoutez l'ananas dans la préparation

- Puis disposez tout autour de l'ananas des copeaux de noix de coco. Enfournez à 180° pendant environ 20 à 25 minutes selon les fours.





Disposez les copeaux de noix  
de coco

Vous pouvez vous inspirer de la recette en utilisant également des fruits de saison: pommes confites et amandes, poires et noisette et petits copeaux de chocolat, bananes et noix de coco, etc...



Financiers ananas confit et coco



Financiers ananas confit et coco

---

## Sablés diamant épices et chocolat

Le sablé est une petite gourmandise de la pâtisserie, facile à maîtriser. Aujourd'hui nous allons le rendre encore plus gourmand et encore plus croquant...en lui ajoutant du chocolat et une épice légèrement anisée : la badiane ou anis étoilé. Ces petits Sablés diamant se dégustent bien sûr au goûter, mais se servent également avec le café à la fin d'un dîner: ils terminent ainsi avec gourmandise votre repas.

J'en prépare toujours une grosse quantité en doublant ou triplant les quantités ci-dessous; comme cela je prépare à



l'avance des petits boudins de pâte à sablé que je congèle. Je les sors une heure à l'avance du congélateur et après 10 à 12 mn de cuisson j'ai un très bon goûter ou une excellente base de dessert.

Si vous aimez les sablés plus classiques cliquez [ici](#).



Sablés diamant épices et chocolat

## **Ingrédients pour les sablés diamant épices et chocolat**

- 110 g de farine tamisée
- 30 g de sucre semoule
- 80 g de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- une cuillerée à soupe de cacao en poudre
- 1 g d'anis étoilé en poudre
- une pincée de sel

Et du sucre perlé pour la décoration.

## Matériel

- du film alimentaire
- facultatif: un robot pâtissier ou un Thermomix. Si vous aimez pâtisser c'est vraiment une aide très précieuse! Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Kitchenaid 5K45SSE0B Série "Classic" Robot Multifonctions  
Fourni avec Verseur ou Protecteur Blanc

## Préparation

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine et la levure

- Puis ajoutez tous les ingrédients à la farine. Si vous pétrissez au robot pâtissier utilisez la feuille sinon on mélange avec ses petites mains...



Puis ajoutez tous les ingrédients à la farine

- Vous allez obtenir une pâte qui a la texture du sable.





Vous allez obtenir une pâte  
qui a la texture du sable

- Versez cette pâte sur votre plan de travail légèrement fariné et ramassez-la pour former une boule (ou plusieurs suivant la grosseur que vous voudrez donner à vos petits boudins de pâte). Puis façonnez chaque boule en un boudin de pâte.



Versez cette pâte sur votre  
plan de travail et ramassez-  
la pour former une ou  
plusieurs boules

- Roulez vos boudins de pâte dans le sucre perlé.



Roulez vos boudins de pâte  
dans le sucre perlé.

- Puis déposez-les sur l'extrémité d'une feuille de film

alimentaire et roulez-les de manière à obtenir des petits boudins bien serrés. A la sortie du frigo coupez vos boudins en tranches d'environ 1 cm. Déposez-les au fur et à mesure sur votre plaque de cuisson, recouvertes d'une feuille de papier cuisson ou d'un silpat.



A la sortie du frigo coupez vos boudins en tranches d'environ 1 cm

- Enfournez à 180° pendant environ 10 à 12 minutes selon les fours. A la sortie du four laissez refroidir quelques minutes puis à l'aide d'une spatule déposez les sablés sur une grille jusqu'à complet refroidissement.



Sablés Diamant Chocolat

Il n'y a plus qu'à croquer!



Sablés diamant épices et chocolat

---

## **Cookies chocolat et thé Matcha (Salon du chocolat 2019)**

Aujourd'hui je vous livre une recette du chef Japonais , figure emblématique de la confiserie japonaise Hironobu Tsujiguchi. Ce chef talentueux aux réalisations toutes en finesse et délicatesse nous a présenté lors du salon du chocolat 2019 des sublimes cookies au chocolat et thé matcha

que j'ai pu déguster...C'est un pur bonheur gourmand!

Pour cette recette les deux éléments (pâte à cookies et ganache) se préparent la veille.



Cookies chocolat et thé Matcha (Salon du chocolat 2019)

## Matériel

- un silpat ou du papier cuisson





Matfer - Acier allié Toile patissière de cuisson 40x30, Rouge

- une poche à douille





Lictin Poche à Douille Jetables, Poche à Douille Patisserie,  
120 Pcs

- une douille de votre choix



Twolights Douilles Pâtisserie INOX Poche à Douilles Silicone  
avec 6 Moules à Muffin 20 Pièces Set Professionnel de  
Pâtisserie

## **Ingrédients pour environ une quinzaine de cookies**

Pour les cookies

- 185 g de beurre pommade
- 105 g de sucre glace

- 10 g d'oeuf (battez blanc et jaune ensemble et prélevez 10 g)
- 25 g de jaune
- 200 g de farine T45
- 48 g de poudre de cacao
- 105 g de chocolat noir à pâtisser
- sucre en poudre (pour rouler le boudin de pâte)

Pour la ganache au matcha

- 75 g de chocolat blanc; j'ai utilisé du Valrhona ivoire
- 40 g de crème fraîche liquide entière chaude et 100 g supplémentaires froids
- 8 g de poudre de thé matcha
- 4 g de miel ou de sucre inverti (trimoline)

## Préparation

- On commence par la pâte à cookies: faites fondre le chocolat au bain marie.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Mélangez les 10 g d'œuf et les 25 g de jaunes. Mélangez le beurre pommade et le sucre glace.



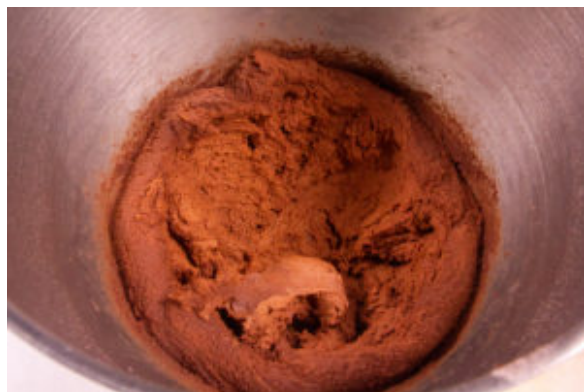
Mélangez également le beurre pommade et le sucre glace

- Ajoutez le mélange œuf et jaune d'œuf au beurre pommade et sucre..



Ajoutez le mélange œuf et jaune d'œuf

- Ajoutez la poudre de cacao et la farine.



Ajoutez la poudre de cacao et la farine

- Puis ajoutez le chocolat fondu.



Puis ajoutez le chocolat fondu

- 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.



Formez un beau boudin

- Pour la ganache au matcha: faites fondre le chocolat blanc au bain marie.



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Faites chauffer **40 g** de crème et ajoutez la poudre de thé matcha tamisée petit à petit pour éviter la formation de grumeaux. Ajoutez le miel.



Faites chauffer la crème et ajoutez la poudre de thé matcha

- Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Mélangez vivement avec une spatule à chaque ajout de crème pour créer une émulsion.





Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat

- Ajoutez ensuite les **100 g** restants de crème froide et mixez si nécessaire. Filmez au contact et mettre au frigo pendant 12 heures.



Ajoutez la crème froide

- Le jour même: sortez votre boudin de pâte du frigo et ôtez le film alimentaire. Passez le boudin dans un petit récipient rempli de sucre semoule et enrobez bien le tour du boudin de sucre.



Enrobez bien le tour du  
boudin de sucre

- Façonnez des rondelles régulières d'environ 5 mm d'épaisseur. Déposez-les sur un silpat ou une surface anti adhésive et cuisez à 155° pendant environ 18 minutes.



Façonnez des rondelles  
régulières

- A la sortie du four attendez quelques minutes puis déposez les cookies sur une grille.



Déposez les cookies sur une grille

Sortez la ganache du frigo et montez-la comme une chantilly en la fouettant (sortez la crème 30 minutes avant de la monter du frigo pour qu'elle ne soit pas trop dure). Mettez-la dans une poche à douille avec la douille de votre choix.



Mettez la ganache montée dans une poche à douille

Il ne reste plus qu'à pocher la ganache sur les cookies complètement refroidis...Et à croquer bien sûr!



cookies chocolat, ganache thé matcha



Le chef Hironobu Tsujiguchi

---

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

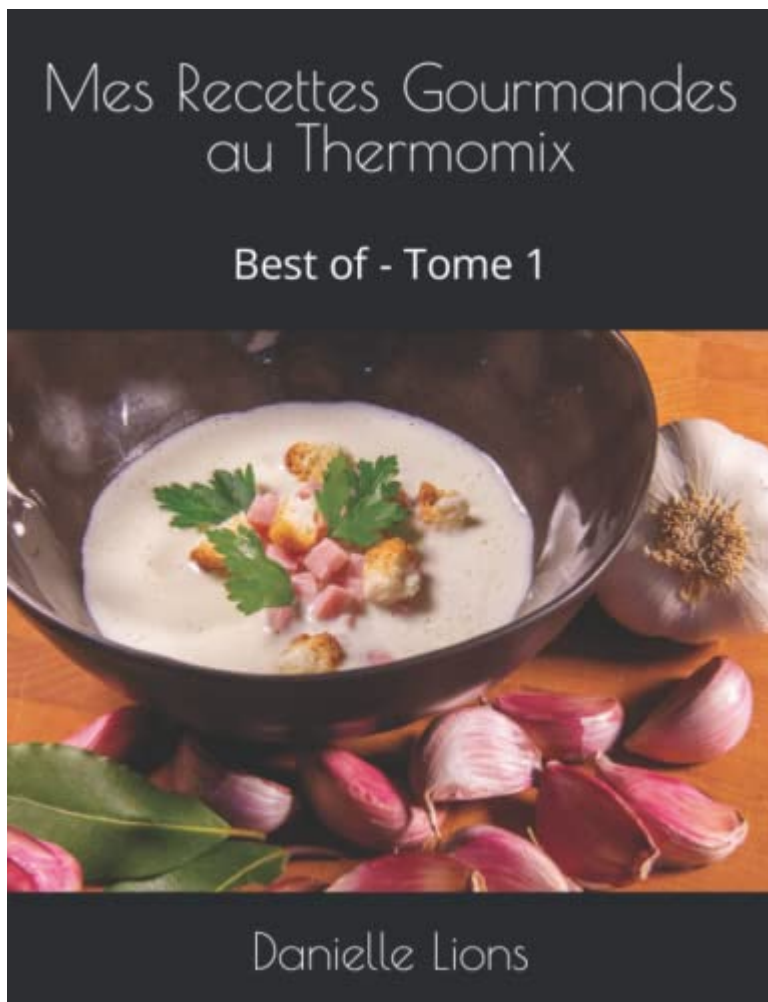
Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**



Pain nuage aux graines de courge (recette Thermomix)

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**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.



Hangnuo - Moule à gâteau en silicone Rectangular Loaf Pan

## 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
- Enfournez 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...

---

## Gâteau de crêpes façon tarte au citron

Ce samedi 2 février c'est la chandeleur! Cette année je vous en propose une nouvelle version: un gâteau de crêpes façon tarte au citron! Et retrouvez mes autres recettes de crêpes sur le blog...

- Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Crêpes Suzette revisitées. Pour la recette cliquez [ici](#).



Gâteau de crêpes façon tarte au citron

## **Ingrédients: pour environ une vingtaine de crêpes**

Pour la pâte à crêpes

- 5 œufs
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1/2 litre de lait
- 50 g de sucre
- le zeste râpé de 2 citrons (verts ou jaune comme vous préférez)
- 1 cuillerée à soupe de rhum
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Pour le lemon curd: je vous donne les ingrédients pour plus de facilité mais retrouvez la recette en cliquant [ici](#). Le lemon

curd se prépare la veille.

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Pour la meringue:

- 50 g de blanc d'œuf
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace **tamisé**

Pour les tranches de citrons confits

- un citron jaune bio
- 200 g d'eau
- 200 g de sucre

## Matériel

- un moule à bavarois carré. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:



Decora 0062605 Moule ANODISÉ CARRÉ AU Bord Droit CM 20X20X10 H, Métal, 20 x 20 x 10 cm, Argenté

## Préparation

Pour le lemon curd

- Commencez la veille par le lemon curd. Retrouvez la recette sur le blog en cliquant [ici](#).

Pour les citrons confits

Si vous désirez décorez le gâteau avec des tranches de citron confit commencez également la veille.

- Coupez le citron en tranches fines.
- Versez l'eau et le sirop dans une casserole et portez à ébullition. Le sirop est prêt quand le sucre est dissous dans l'eau.





Préparez un sirop

- Plongez les tranches fines de citron dans le sirop bouillant et **coupez le feu**. Filmez avec du film alimentaire (pour éviter toute déperdition d'arôme) et laissez refroidir à température ambiante. Répétez l'opération 5 ou 6 fois dans la journée en rajoutant eau et sucre en même quantité s'il y a trop d'évaporation.



Pochez les tranches de citron dans le sirop

- Le jour même, lorsque les rondelles d'agrumes sont confites, égouttez-les sur grille et laissez sécher pendant 1 à 2 h au four à 30° (ou 1 h à 50° si votre four ne descend pas à 30°).



Lorsque les rondelles d'agrumes sont confites, égouttez les sur grille et laissez sécher au four

Pour la pâte à crêpe

- Faire fondre le beurre



Faites fondre le beurre à feu doux.

- Battez les œufs pour bien mélanger blancs et jaunes et les passer au chinois.



Battez les œufs pour bien mélanger blancs et jaunes et les passer au chinois

- Ajoutez le lait, le beurre fondu mais pas bouillant, le sucre, le rhum, les zestes de citron et la vanille. Battre au fouet pour bien mélanger.



Ajoutez le lait, le beurre, le sucre, le rhum, les zestes de citron et la vanille

- Ajoutez alors la farine **tamisée** progressivement pour éviter les grumeaux.



Ajoutez alors la farine tamisée progressivement pour éviter les grumeaux

- Laissez reposer au frais pendant une heure.

Pendant le temps de repos de la pâte préparez la meringue:

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement  
le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie. S'il vous reste de la meringue après avoir décoré votre gâteau pochez-la sur une plaque anti adhésive et passez-la au four à 90° pendant 2 heures: vous obtiendrez des petites meringues merveilleusement croquantes qui ne collent pas aux dents! A dévorer de suite ou conserver dans une boîte hermétique.



Remplissez votre poche à  
douille avec la meringue

### La cuisson des crêpes

- Cuisez vos crêpes à la poêle avec une petit noix de beurre.





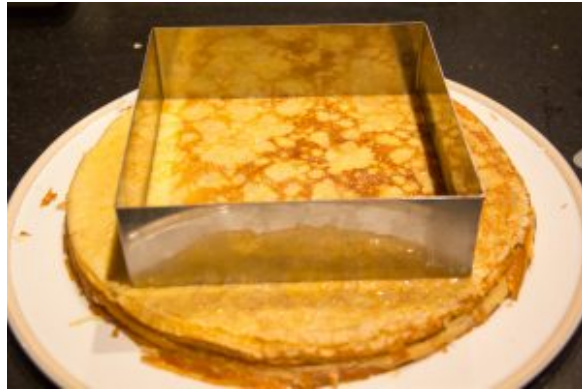
Cuire vos crêpes à la poêle

- Au fur et à mesure empilez les crêpes en les tartinant au fur et à mesure avec le lemon curd.



Au fur et à mesure empilez les crêpes en le tartinant au fur et à mesure avec le lemon curd

- Quand vous avez fini l'empilement des crêpes posez votre moule carré sur les crêpes. Si vous n'avez pas de moule, aidez vous d'une règle pour faire la découpe qui suit.



Déposez sur les crêpes votre moule carré

- A l'aide d'un grand couteau coupez le surplus de crêpes sur les côtés.



Ôtez le surplus de crêpes sur les côtés

- Coupez le gâteau de crêpes en deux.



Coupez le gâteau de crêpes en deux

- Superposez les deux moitiés pour obtenir plus d'épaisseur.



Superposez les deux moitiés pour obtenir plus d'épaisseur

## Dressage

Il ne reste plus qu'à décorer votre gâteau façon tarte au citron.

- Mettez un peu de lemon curd dans une poche à douille avec la douille de votre choix.



Mettez un peu de lemon curd dans une poche à douille avec la douille de votre choix

- Pochez d'abord la meringue sur le dessus du gâteau. A l'aide d'un petit chalumeau de cuisine caramélisez la meringue. Puis vous pochez le lemon curd . **Attention:** ne passez pas le chalumeau sur le lemon curd: il se mettra à fondre! C'est pourquoi il faut commencer par la meringue, puis le chalumeau et enfin terminer par le lemon curd.



Pochez la meringue puis le lemon curd sur le dessus d gâteau

- Puis pochez le lemon curd . Décorez avec quelques tranches de citron confit.



Puis décorez avec quelques tranches de citron confit

Et maintenant on se régale!





Gâteau de crêpes façon tarte au citron



Gâteau de crêpes façon tarte au citron