Pain Suédois

Faire son pain est plus facile que vous ne le pensez et c'est tellement agréable!

Aujourd'hui je vous propose un pain suédois. A l'origine il était cuit sur une plaque en fonte. Il en existe plusieurs versions qui vont du moelleux au cassant. Celui-ci est assez souple mais vous pouvez le rendre plus croquant en le passant au grille-pain après cuisson ou à la poêle.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Pain Suédois

Matériel

- un assortiment d'emporte pièce (toujours très utiles en cuisine!).Vous pouvez en trouver en cliquant sur la

photo.

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

- un silpat. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.

Amazon Basics Rectangulaire, tapis de cuisson en silicone, 2 pièces, Beige / Gris, 41.9 x 29.5 cm

Ingrédients

- 375 g de farine T65 ou un mélange de différentes farine blé, orgue, seigle…
- 180 g d’eau
- 60 de crème fraiche liquide entière
- un sachet de levure boulangère sèche
- 5 g de sucre en poudre
- 6 g de sel

Préparation

- Versez tous les éléments secs dans un grand récipient (farine, levure sucre et sel). Ajoutez-y progressivement la crème et l’eau. Si vous utilisez un robot pétrissez pendant 5 mn. Formez une boule de pâte.

Formez une boule de pâte

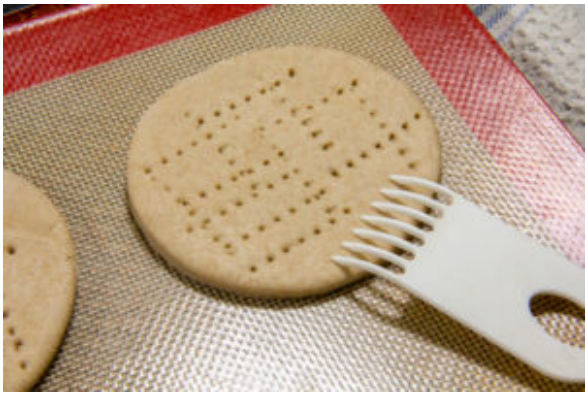
- Laissez reposer à température ambiante recouvert d’un linge humide. La pâte doit doubler de volume.

La pâte doit doubler de volume

- Puis étalez la pâte sur votre plan de travail légèrement fariné sur environ 0.5 cm d’épaisseur. A l’aide d’un emporte pièce d’environ 10 cm de diamètre découpez des cercles. Regroupez la pâte restante et étalez-la de nouveau pour refaire des cercles jusqu’à épuisement de la pâte.

Découpez des cercles

- Placez les cercles obtenus sur une surface anti adhésive type silpat et piquez-les cercles avec une fourchette.



Piquez-les cercles avec une fourchette

- Faites chauffer une poêle à sec. Disposez des cercles dans la poêle et faites-les cuire de chaque côté de manière à ce qu’ils soient dorés.

Faites cuire les cercles

dans une poêle

- Réservez au fur et à mesure et servez avec un assortiment de tapenade, houmous etc et même confitures pour le petit déjeuner!

Pain Suédois

Gaufres maison

Quoi de plus régressif qu’une bonne gaufre avec de la chantilly… Tellement gourmand qu’elles ne font jamais long feu. Alors à vos gaufriers et on prépare ses Gaufres maison!

Gaufres maison

Ingrédients pour environ 15 gaufres

- 250 g de farine tamisée
- 20 g de levure fraîche
- une cuillerée à soupe de lait
- 120 g de sucre semoule
- 125 g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- une pincée de sel
- facultatif: du sucre perlé

Matériel

- un gaufrier est bien sûr indispensable. Vous pouvez en trouver en cliquant ici. Le gaufrier de la marque Tefal est très bien car on peu acheter des plaques complémentaires pour faire par exemple des gaufres

fines, des paninis, des madeleines, des bricelets, des beignets, des croques monsieurs…

Tefal Croque gaufres et sandwiches, 2 jeux de plaques inclus, Rangement facile, Nettoyage facile, Indicateur de chauffe, revêtement antiadhésif, Snack Collection SW853D12

Préparation

- Faites légèrement tiédir le lait et délayez la levure dedans.

Délayez la levure dans un peu de lait

- Versez tous les ingrédients de la pâte **sauf le beurre** dans le bol de votre robot et mélangez le tout. Puis ajoutez le beurre mou et bien mélanger. Laissez la pâte lever pendant 3 heures si possible entre 30 et 35°.

Versez tous les ingrédients de la pâte sauf le beurre dans le bol de votre robot et mélangez le tout

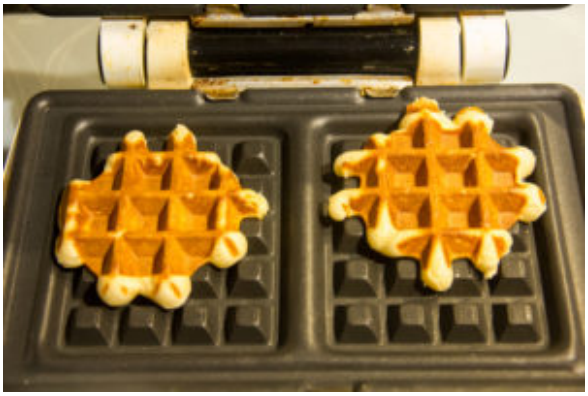
- Formez alors des petites boules de pâte : en fonction de la grandeur des plaques de votre gaufrier compter environ 30 à 40 g par petite boule. Si vous le désirez vos pouvez rouler vos boules dans du sucre perlé avant de les faire cuire. Vous aurez ainsi des petits morceaux de sucre croquants qui rendront vos gaufres encore plus gourmandes.

Formez alors des petites boules de pâte

- Faites chauffer le gaufrier et cuisez vos gaufres…Environ 2 à 3 minutes de cuisson.

Faites chauffer le gaufrier et cuisez vos gaufres

- Vos gaufres doivent joliment dorées!



Vos gaufres doivent joliment dorées

- Il ne vous reste plus qu’à dresser joliment vos gaufres et de la servir en les accompagnant d’un peu de chantilly…Miam!

Gaufres maison

Gaufres maison

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 adhérant: 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 faine 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 cuillérée 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 empote pièce. Disposez les pâtons sur une plaque anti adhésive et laisser de nouveau pousser pendant 20 mn.

Détaillez la pâte avec votre empote 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

Ingrédients 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 cuillérée à soupe de cacao en poudre.

Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillérée 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 cuillérée à soupe de yaourt et une cuillérée à café de moutarde de Dijon

Préparation

- Ciselez l’oignon.

Ciselez l’oignon très finement

- Faite-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 cuillérée de moutarde de Dijon. Réservez.

Mélangez le yaourt et l

cuillérée 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 cuillérée 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

Jizxol 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 cuillérée 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. Dés qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouettez 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 décoller 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.

Foccacia 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:

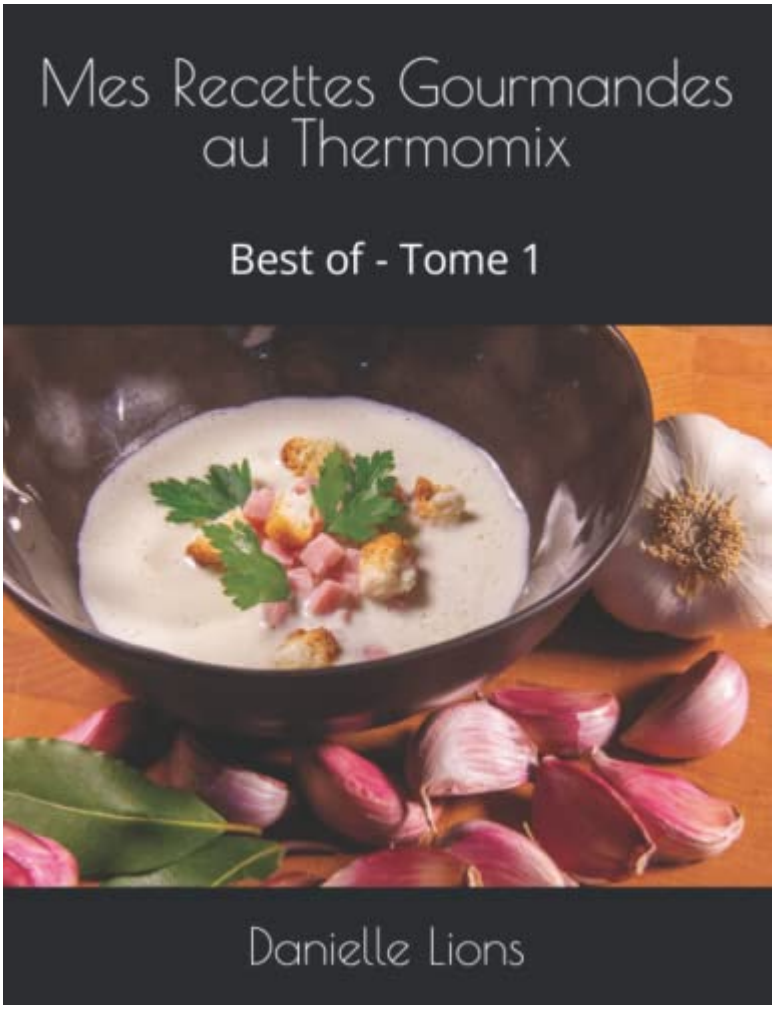
gourmantissimes@gmail.com

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 connaitre 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 paraitre. 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.

Foccacia

- 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:

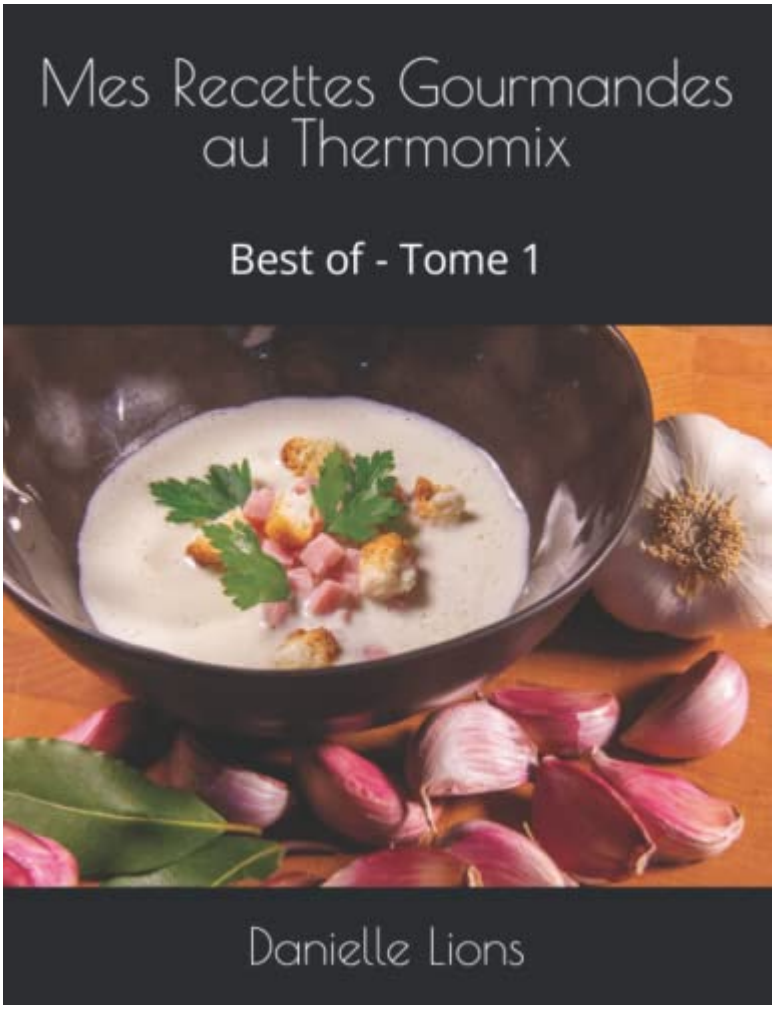
gourmantissimes@gmail.com

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 connaitre 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 paraitre. 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.

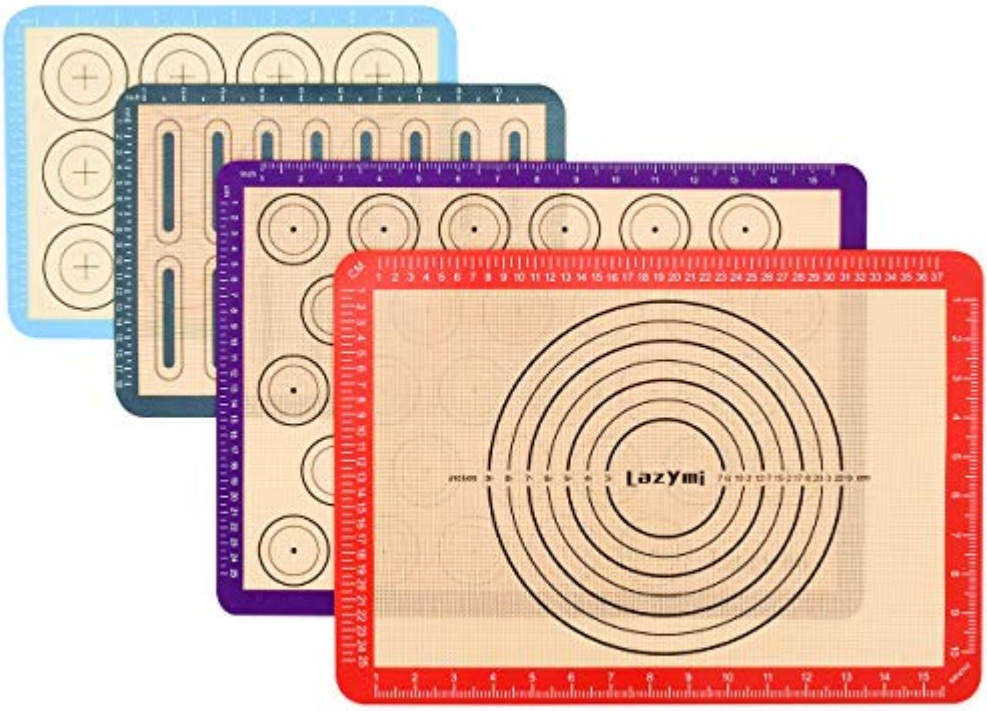
Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



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 Patisserie 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 fraiche 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 morceaux de façon à les allonger sur un peu de mimolette en poudre restante et leur donner une forme allongée d'environ 20 cm de long.

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!

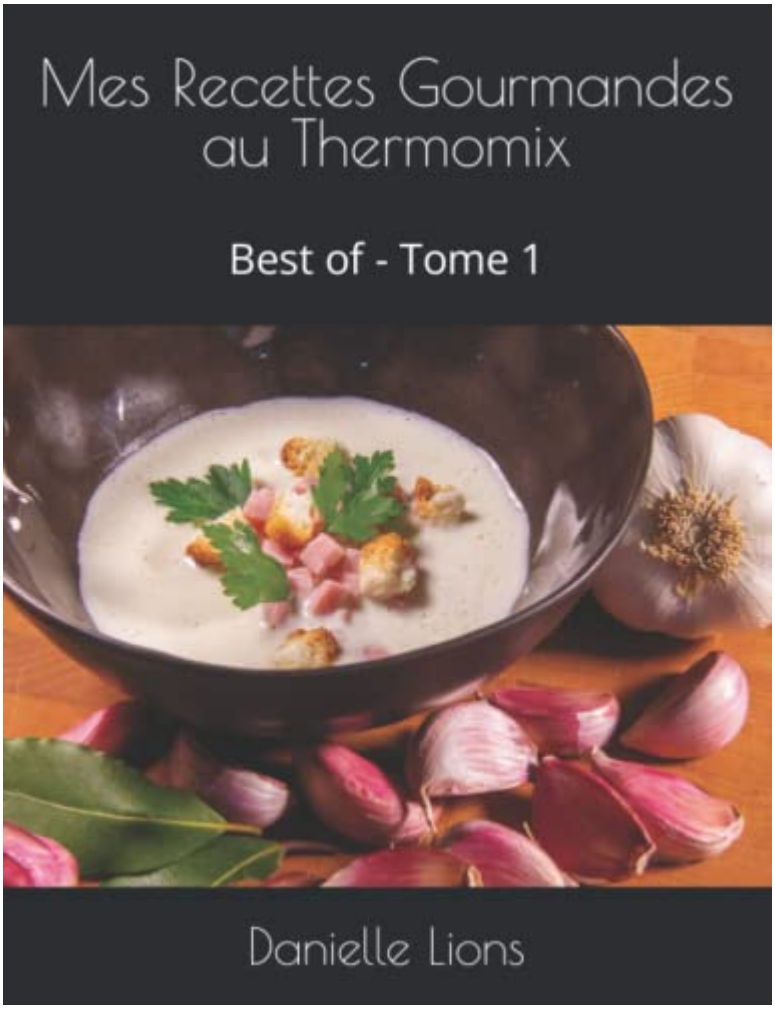
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

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 connaitre 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 paraitre. 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: 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 caramélisez l’ananas. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.

Laissez caramélisez 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 5K45SSEOB 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 cacaoo
- 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 coolies complètement refroidis…Et à croquer bien sûr!

cookies chocolat, ganache thé matcha

Le chef Hironobu Tsujiguchi