

Bûche Chocococo

Ah la bûche! Le point d'orgue de votre repas de fêtes qui doit être parfaite, gourmande pour clore votre menu réveillon. Cette année j'ai choisi de travailler la noix de coco et le chocolat tout en délicatesse pour changer un peu des traditionnelles bûches .

Retrouvez la recette adaptée au Thermomix en cliquant [ici](#).



Bûche Chocococo

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

gourmantissimes@gmail.com

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

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix

Best of - Tome 1



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 1 heure

Temps de cuisson: 0 minutes

Temps de repos 24 heures (12 et 12 heures)

Difficulté moyenne

Matériel

- un moule à bûche avec insert



Moule à Bûche de Noël avec insert + 1 Stylo chocolat

- ruban de rhodoïd de 15 cm de large: vous aurez besoin de 2 rubans de feuille de rhodoïd que vous aurez préalablement découpés à la dimension de la base de votre moule à bûche



H HOMEWINS H Colliers à Gâteau Rhodoïd Rouleau Ruban Bord en Film Cercle de Pâtisserie Transparent Feuille pour Mousse Chocolat Décoration de Gâteaux (15CM×10M×125 Micron)

- une spatule coudée



HOUSEGAGA Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable
Accessoires Professional, Spatule décorative pour le glaçage
du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

Ingrédients pour une bûche (8 personnes)

Pour l'insert

- 3 œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 180 g de chocolat noir
- une pincée de sel
- 60 g de jus d'orange fraîchement pressé

Pour le croustillant

- 45 g de riz soufflé (épicerie bio)

- 20 g de cacahuètes salées concassées
- 200 g de chocolat blanc
- 15 g de crème fraîche liquide entière

Pour la mousse coco

- 250 g de crème de coco
- 50 g de poudre de noix de coco et un peu pour saupoudrez sur le dessus de la bûche
- 320 g de crème liquide entière bien froide
- 8 g de gélatine
- 65 g de sucre en poudre

Préparation

Pour l'insert (à préparer à l'avance en premier car il va être congelé)

- Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer.
- Versez les 3 œufs et le sucre dans un cul de poule. Posez-le sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse, comme un sabayon. Retirez du feu et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit revenu à température ambiante.



Fouetter sans arrêt en

réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient

- Faites fondre les 180 g de chocolat au bain marie. Ajoutez-y la pincée de sel et les 60 g de jus d'orange. Mélangez bien.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Puis ajoutez délicatement délicatement le chocolat fondu avec le sabayon.



Mélangez délicatement le chocolat fondu avec la préparation des œufs

- Versez le tout dans votre moule à insert. Puis placez au congélateur pendant 12 h.



Versez le tout dans votre moule à insert

Pour le croustillant

- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie en y ajoutant les 15 g de crème fraîche. Quand le tout est bien homogène ajoutez les 45 g de riz soufflé et les 20 g de cacahuètes concassées.



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Etalez le mélange à l'aide d'une spatule coudée sur le premier ruban de feuille de rhodoïd que vous aurez préalablement découpé à la dimension de la base de votre moule à bûche. Puis disposez par dessus la deuxième feuille de rhodoïd (toujours découpé à la dimension de la base de votre moule à bûche) : le croustillant entre les deux feuilles de rhodoïd doit faire environ 4 mm d'épaisseur. Réservez à température ambiante: le

chocolat va redurcir entre les deux feuillets de rhodoïd et sera ainsi exactement à la taille du dessous de votre bûche.



Étalez le mélange à l'aide d'une spatule coudée sur le premier ruban de feuille de rhodoïd

Pour la mousse coco

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Versez les 320 g de crème bien froide dans un bol et fouettez pour obtenir une crème fouettée. Attention donc de ne pas trop fouetter, vous risquez de transformer

votre crème en beurre. Réservez la chantilly au frais.



Montez la crème en chantilly

- Versez les 250 g de crème de coco, les 50 g de poudre de noix de coco et les 65 g de sucre dans une casserole. La crème de coco va fondre et vous pourrez ainsi bien mélanger le tout. Débarrassez le mélange dans un récipient et attendez qu'il redescende en température pour y ajouter la chantilly à l'aide d'une maryse.



Ajoutez la chantilly

- Remplissez le fond de votre moule à bûche avec la moitié de la mousse coco et disposez dessus l'insert chocolat congelé.



Disposez l'insert chocolat congelé

- Recouvrez l'insert avec le restant de mousse et pour terminer le montage disposez par dessus le croustillant.



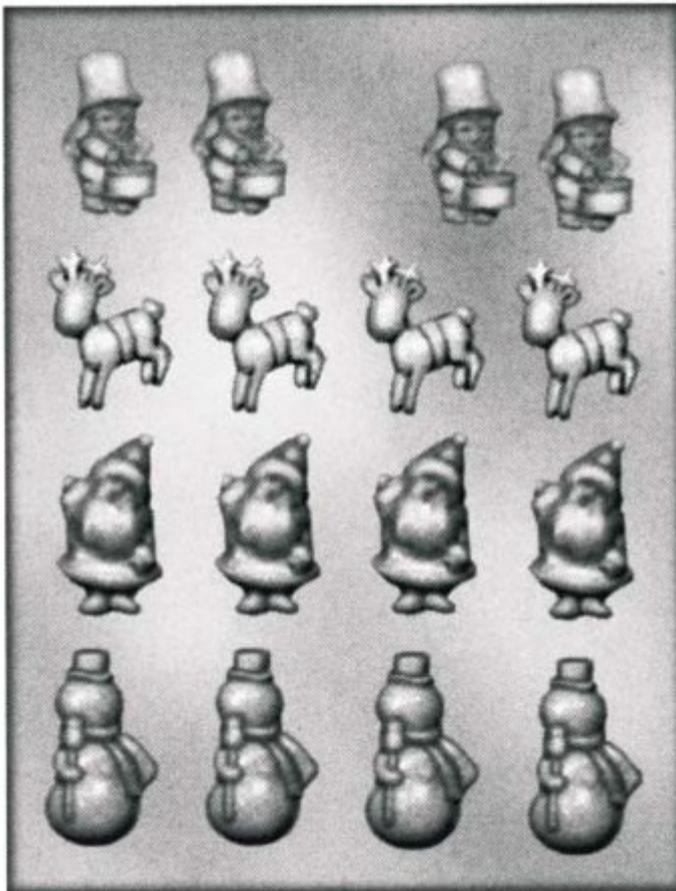
Disposez par dessus le croustillant

- Placez au congélateur et démoulez le matin pour le soir en plaçant la bûche au frigo jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de noix de coco râpé et disposez des petites décorations ou des brisures en chocolat par dessus...



bûche cocochocho

- Vous pouvez réaliser les petites décorations vous-même en faisant fondre du chocolat et le remoulant dans des petits moules adaptés comme ceux-ci. Pour vous les procurer cliquez sur la photo.



Silikomart 70.078.99.0060 Moule Multicavité en Plastique pour Chocolat et Gelées en Forme de Tambourin, Papa Noël, Renne,

Transparent, 0,5 x 18,5 x 30,5 cm

Tarte croustillante aux pommes et marrons (recette Basse température)

Vous êtes nombreux à me demander des desserts basse température. Ce mode de cuisson est particulièrement intéressant pour la cuisson des viandes, poissons, crustacés et légumes racines. Mais il l'est également pour certains fruits comme la pomme, l'ananas, la banane, la poire qui entrent dans la composition de certains desserts.

Je vous propose donc une recette de tarte croustillante où les pommes sont cuites basse température avec des épices. Il en ressort un « parfumage » très subtil des fruits: en effet cette cuisson sous vide est un extraordinaire exhausteur de goût car aucune saveur ne peut s'évaporer pendant la cuisson; Tous les parfums vont se concentrer dans l'aliment emprisonné dans le sachet.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).



Tarte croustillante aux pommes, crèmeux aux marrons



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)

- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Ingrédients pour 6 tartes individuelles

- 3 pommes
- 12 feuilles de pâte filo

Pour la farce

- 25 g de beurre mou
- une cuillerée à soupe d'épices à vin chaud. Vous en trouverez dans les magasins spécialisés en épices ou vous pouvez réaliser votre mélange vous-même en mixant finement de la poudre de cannelle, de badiane, de vanille, de gingembre, de clous de girofle et des écorces d'orange séchées
- une cuillère à soupe rase de jus d'orange
- le zeste d'une orange

Pour le crémeux aux marrons

- 50 g de lait entier
- 50 g de crème de marron
- 1 oeuf
- 20 g de sucre
- 4 g de poudre à crème ou de la maïzena
- 70 g de beurre

Matériel

- un thermoplongeur: je vous conseille celui de la marque Anova mais il en existe d'autres comme celui-ci (le moins cher à ce jour)



KLARSTEIN Quickstick - Cuisson sous vide, Sous vide stick, Thermoplongeur sous vide, Thermostat, Pompe de circulation, 1300 W, Pour casseroles jusqu'à 20 L, Réglage précis de la température - Noir

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



3 claveles 4801 - Cuillère Parisienne Double, 22/30 mm

Préparation

On commence par la cuisson basse température des pommes qui va prendre une heure.

- Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne.



Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur

- Mélangez tous les ingrédients de la farce.



Mélangez tous les ingrédients de la farce

- Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce.



Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce

- Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure.



Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure

Pendant la cuisson des pommes on prépare le crémeux aux marrons et les feuilles de filo.

Pour le crémeux aux marrons.

- Faites fondre la crème de marron dans le lait.



Faites fondre la crème de marron dans le lait

- Pendant ce temps blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre.



Blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre

- Versez le lait chaud sur l'œuf. Ajoutez la poudre à crème. Mélangez bien.



Versez le lait chaud sur

l'œuf

- Remettez le tout sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe.



Remettez le tout sur le feu
jusqu'à ce que la crème
épaississe

- Ôtez la casserole du feu et attendez quelques minutes:
quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de
beurre.



Quand la crème est à 40°
incorporez alors les 70 g de
beurre

- Puis mixez le tout et placez la crème aux marrons dans
une poche à douille. Réservez au frais.



Puis mixez le tout



Placez la crème aux marrons
dans une poche à douille

Pour les feuilles de filo

- Mélangez un peu de beurre fondu avec une cuillère à soupe rase de sucre.



Mélangez un peu de beurre
fondu avec une cuillère à
soupe rase de sucre

- Beurrez des moules en inox ou en silicone (j'utilise des petites gamelles à chat...) ayant un diamètre suffisant pour pouvoir y déposer une demi pomme à l'intérieur. Puis étalez vos feuilles de filo: vous en utiliserez deux par moule individuel. Beurrez-les des deux côtés chacune et superposez-les. Puis on les dépose délicatement dans les moules pour qu'elle épousent bien la forme du moule: attention c'est fragile! Puis coupez le trop plein de pâte pour avoir un bel arrondi.



Disposez les feuilles de filo dans les moules individuels

- Enfournez à 180° pendant 10 mn à 15 mn suivant les fours. Laissez refroidir et démoulez délicatement (c'est fragile).



Enfournez à 180° pendant 10 mn

- Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo.



Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo

- Ouvrez le sachet de pommes: récupérez le jus rendu, filtrez-le. Puis faites-le réduire dans une petite casserole.



Récupérez le jus rendu, filtrez-le



Faites réduire le jus dans une petite casserole

- Disposez les pommes sur une grille et laquez les pommes avec le jus réduit.



Disposez les pommes sur une grille

- Puis disposez une demi pomme par dessus. Décorez avec une petite feuille de menthe.



Puis disposez une demi pomme

par dessus

Et c'est prêt: ultra croustillant, merveilleusement parfumé..
Un petit bonheur.



Tarte croustillante aux pommes, crémeux aux marrons

Île flottante chocolat mandarine

Vous connaissez tous ce dessert que tout le monde adore.
Aujourd'hui je vous le propose dans une version encore plus
gourmande!



Île flottante chocolat mandarine

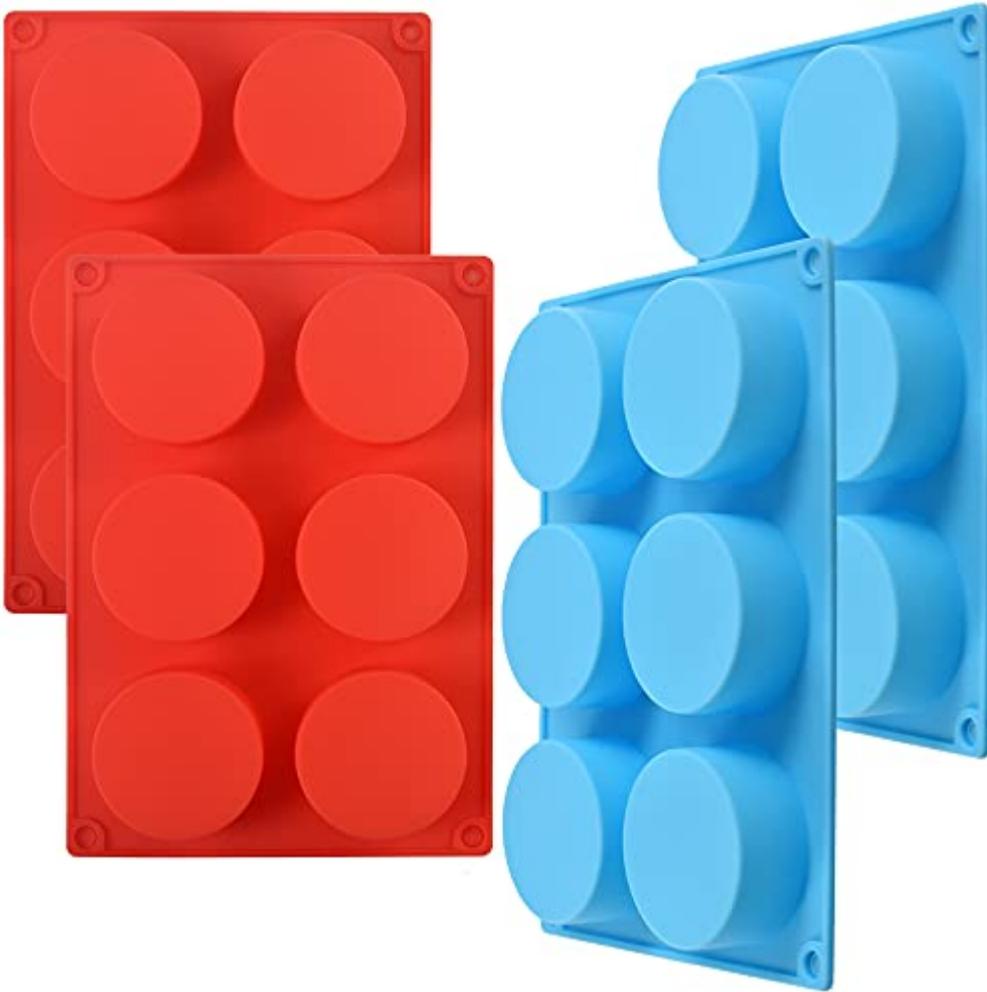
**Et si vous possédez un Thermomix
retrouvez la recette en cliquant ici.**

Matériel

- une terrine en silicone ou des moules en silicone individuels de votre choix: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake
Silicone Terre Cuite



homEdge Moule cylindrique en silicone pour bonbons, chocolat, moule rond pour faire des muffins, biscuits, cupcakes, sandwichs, puddings, brownies et gâteaux - Bleu et rouge

- une spatule coudée: toujours extrêmement utile en cuisine comme en pâtisserie, vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

Ingrédients pour 4/ 5 personnes

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œufs
- 500 ml de lait
- 50 g de sucre
- 50 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 5 g d'extrait de vanille

Pour les blancs:

- 5 blancs d'œufs
- 20 g de sucre

- une grosse cuillère à soupe de confiture de mandarine. Je vous conseille la confiture Florian qui est vraiment excellente. Vous pouvez la commander en ligne et pas de risque de casse car le contenant est en métal! Pour la commander cliquez [ici](#).

Pour la présentation

- du cacao en poudre
- des éclats de chocolats noir (10 g coupé grossièrement au couteau pour le dressage)
- facultatif: quelques quartiers d'orange frais sans peau et des tranches fines d'orange déshydratées (12 h au four à 70° , chaleur tournante si vous n'avez pas de déshydrateur)

Préparation

- Faites chauffer le lait.



Faites chauffer le lait

- Ôtez du feu et ajoutez les 50 g de petits morceaux de chocolat. Mélangez: le chocolat doit avoir fondu complètement.



Ajoutez les morceaux de chocolat

- 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.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur. Reversez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 83°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



Île flottante chocolat
mandarine

- Beurrez ou huilez légèrement votre terrine ou vos moules individuels pouvant contenir juste vos blancs. Montez les blancs au fouet avec 20 g de sucre. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser. En fin de montage incorporez le sucre: les blancs doivent être bien brillants, nuageux mais pas cassants.



Montez les blancs d'œuf en
neige

- Versez les blancs dans un plat et intégrez la confiture à l'aide d'une maryse.



Île flottante chocolat
mandarine

- Versez les œufs en neige dans votre ou vos moules en les tassant bien et lissez le dessus à l'aide d'une spatule. Enfournez au bain marie 10 mn à 120°.



Versez les œufs en neige
dans votre ou vos moules

- Après refroidissement démoulez délicatement les blancs en neige et coupez en tranches si vous avez opté pour la terrine. Utilisez une spatule coudée pour les déposer dans vos assiettes. Versez la crème tout autour et parsemez d'éclats de chocolat. Disposez quelques quartiers d'orange autour. Saupoudrez de cacao en poudre.



Île flottante chocolat mandarine

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

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

amener une pointe de fraîcheur.



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



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

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



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une cuillère parisienne



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

Ingrédients pour 4 personnes

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

Préparation

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



Épluchez les poires et évidez le centre

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



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

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



Faites réduire le jus de pomme

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



Faites réduire la crème et le lait

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



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

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



Plongez le pain dans la
réduction crème lait

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



Faites colorer le pain

Dressage

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



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

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

Confiture de mûres, verveine

C'est la pleine saison des mûres! Profitons en pour faire une bonne confiture originale parfumée à la verveine.

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



Confitures de mûres et verveine

Ingrédients :

- 750 g de mûres
- 500 g de sucre
- 10 à 15 g de feuilles de verveine fraîches
- le zeste d'un citron et 15 g de son jus
- 15 g de pectine

Préparation

- Détachez les feuilles de verveine.



Détachez les feuilles de verveine.

- Versez tous les ingrédients dans la casserole de cuisson. Portez à ébullition et cuire à feu vif 20 mn en remuant très souvent. Mixez finement.



Versez tous les ingrédients sauf l'arôme de violette dans la casserole de cuisson

- Passez au moulin à légume ou au chinois la confiture de manière à en ôter les petits pépins et les feuilles de verveine.



Passez au moulin à légume

- Versez dans vos pots à confiture (bien propres et stérilisés!). Laisser refroidir et régalez vous...Gardez vos pots de confitures au frais.



Confitures de mûres et verveine (recette confiture au Thermomix)

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

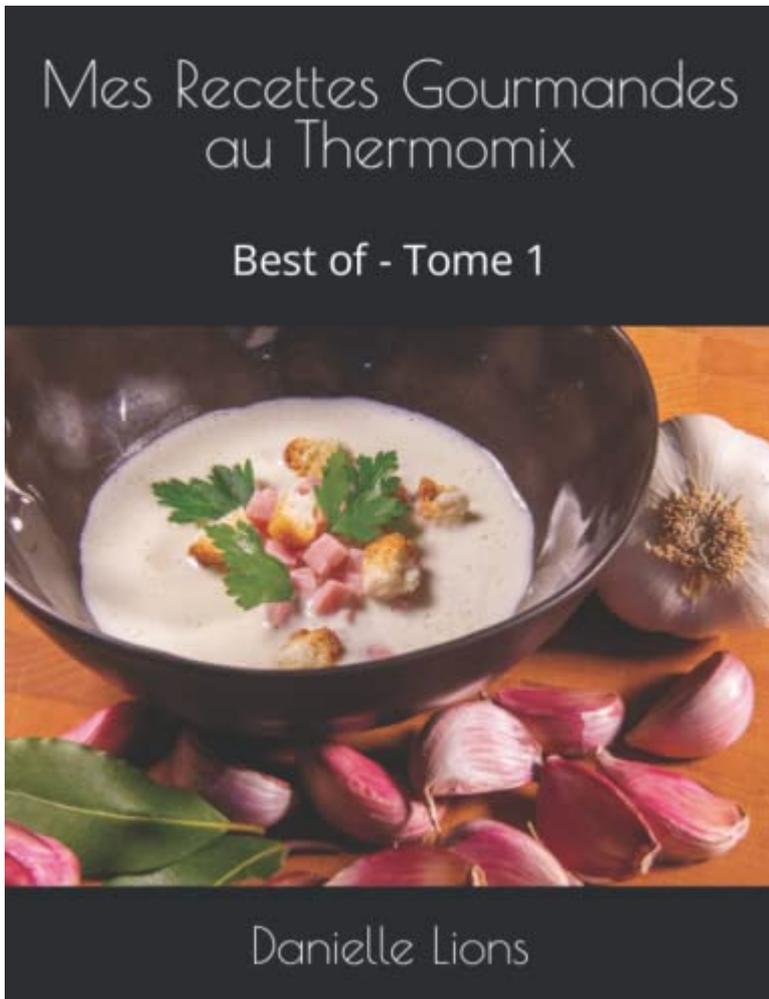
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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 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

Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

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

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



Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

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

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

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

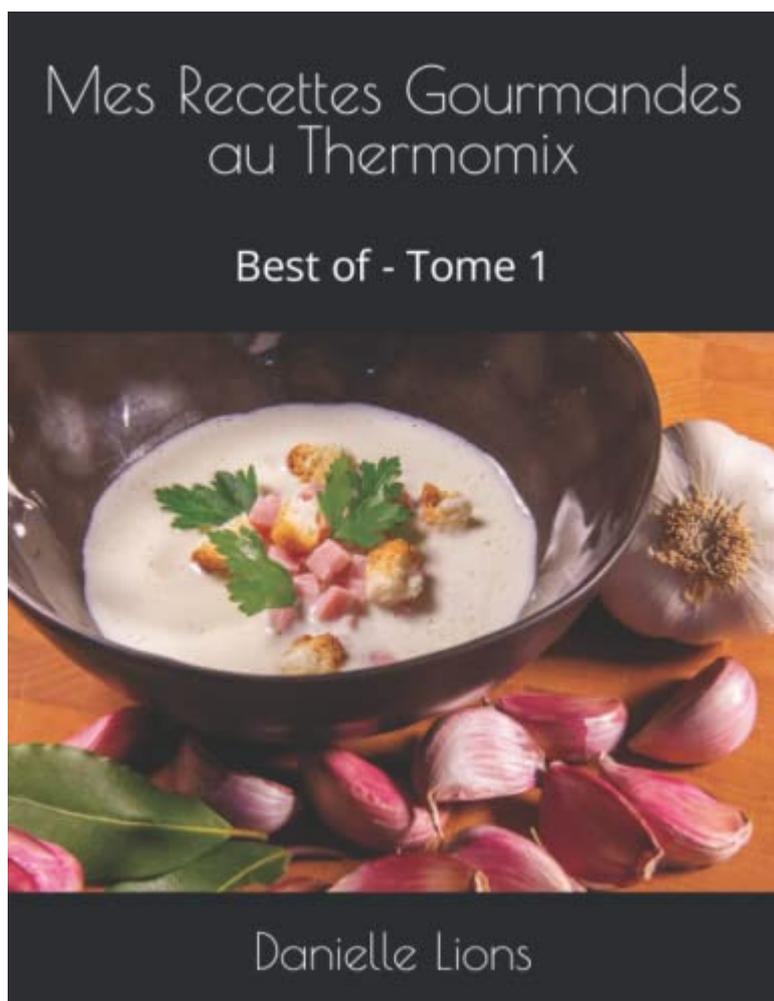
gourmantissimes@gmail.com

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

assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: aucun

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 verrines

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

Préparation

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

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

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

Recette en vidéo

Tarte pamplemousse romarin

J'adore le romarin que l'on utilise le plus souvent en cuisine mais vous pouvez également vous en servir pour parfumer vos desserts!

Pour cela c'est très simple: vous pouvez soit infuser le romarin (dans du lait pour parfumer une crème, dans un sirop...) mais vous pouvez en faire une poudre qui vous servira à parfumer vos salades de fruits et vos pâtes comme ici la pâte sablée.

La réalisation de la poudre de romarin est ultra simple: faites sécher à température ambiante des branches de romarin pendant plusieurs jours et prélevez les petites feuilles bien sèches; il ne reste plus qu'à les mixer et conserver cette poudre dans un bocal hermétique. Vous pouvez aussi en trouver dans les magasins bio.



Tarte pamplemousse romarin

Matériel

- un cercle à tarte rectangulaire de 35 cm sur 10 cm et 2.5 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Gobel 865310 Flan à Tarte Rectangulaire Inox Bords Roulés
35*10 cm

- un robot pâtissier ou vos petites mains...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Moulinex Robot pâtissier, Capacité bol 4,6 L, 8 vitesses + Pulse, Technologie Fouet Whisk pour un fouettage parfait, Batteur et pétrin en fonte d'aluminium, 1100 W, Masterchef Gourmet blanc QA510110

- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Spatule Patisserie Anglées, Spatule à Palette en Acier Inoxydable, décorative pour le glaçage du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

Ingrédients pour une tarte rectangulaire (6 personnes)

Pour la pâte

- un œuf
- 170 g de farine
- 30 g de poudre d'amande
- 90 g de sucre glace
- 50 g de fécule de maïs
- 1 g de sel
- 80 g de beurre mou
- 8 g de poudre de romarin

Pour la crème d'amande

- 100g de poudre d'amandes
- 10 g de fécule de maïs
- 80g de sucre glace
- 20g de lait d'amande
- 80g de beurre à température mou
- un oeuf

Pour le sirop

- 65 g de jus d'orange
- 10 g de jus de citron
- 35 g de sucre semoule
- une belle branche de romarin frais

Et bien sûr

- 3 pamplemousse roses
- des amandes effilées grillées à sec dans une poêle ou au four

Préparation

- Commencez par le sirop : placez tous les ingrédients et portez à ébullition. Mélangez bien puis ôtez du feu et filmez le récipient. Laissez infuser à température ambiante et préparez votre pâte.



Préparez le sirop

- Passez les amandes effilées au four ou à sec à la poêle pendant quelques minutes pour les dorer. Réservez.



Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°

- Placez la feuille sur votre robot. Versez la farine, la poudre d'amande, la fécule de maïs, le sucre glace, la poudre de romarin et le beurre coupé en morceaux dans votre bol mixeur. Mélangez pour obtenir une pâte sablée et ajoutez l'œuf. Quand tout est bien mélangé formez une « boule » en forme de rectangle. Filmez la pâte et placez au frais pendant deux heures.



Formez une « boule » en forme de rectangle

- Pendant ce temps préparez la crème d'amande: travaillez le beurre avec le sucre avec une fourchette pour le

rendre bien mou.



Travaillez le beurre à la fourchette

- Ajoutez la poudre d'amande et la féculé de pommes de maïs. Mélangez bien. Puis ajoutez le lait d'amande et l'œuf préalablement battu à la fourchette. Mélangez bien. Réservez.



Ajoutez le lait d'amande et l'œuf préalablement battu à la fourchette

- Abaissez la pâte en un long rectangle un peu plus grand que votre cercle à tarte. Déposez votre cercle à tarte sur une surface anti adhésive et disposez la pâte par dessus.



Disposez la pâte sur le moule

- Découpez le surplus de pâte tout autour à l'aide d'un petit couteau. Gardez les chutes pour réaliser des petits sablés à grignoter pour l'heure du thé ou du goûter.



Découpez le surplus de pâte tout autour à l'aide d'un petit couteau

- Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Placez ce fond de tarte au frais pour 30 mn.



Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette

- Etalez la crème d'amande sur la tarte à l'aide d'une petite spatule coudée. Enfournez à 180° pendant 35 minutes.



Etalez la crème d'amande sur la tarte

- Pendant la cuisson du fond de tarte pelez à vif les pamplemousses et prélevez-en les suprêmes avec un petit couteau.



Ôtez la peau du pamplemousse

- Trempez les suprêmes de pamplemousse dans le sirop et disposez-les sur la tarte refroidie et laquez les quartiers de pamplemousse avec un peu de sirop préalablement filtré par-dessus. Saupoudrez d'amandes effilées.



Laquez les quartiers de pamplemousse

- Et on déguste!



Tarte pamplemousse romarin

Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

Bientôt Pâques, ses œufs en chocolat mais aussi ses brioches! Cette année je vous dévoile la recette que ma grand-mère maternelle réalisait avec les pommes de son jardin. J'y ai juste ajouté les noix de pécan qui amènent le petit plus gourmand qui va vous faire encore plus craquer!

Cette pâte à brioche est assez liquide; il faut donc la cuire dans un moule à cake.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX cliquez [ici](#).



Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

Matériel

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



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake
Silicone Terre Cuite

- un robot pâtissier ou un Thermomix: si utiles dans votre cuisine pour réaliser parfaitement toutes vos pâtes et plus encore avec le Thermomix.



KitchenAid 5K45SSE0B Classic Robot pâtissier Noir 4,3 L

Ingrédient pour une brioche

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 25 ml de lait
- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de levure boulangère sèche
- 150 g de beurre mou coupé en morceaux
- 5 g d'extrait de vanille
- 5 g d'épices à vin chaud ou à spéculos (chez girofle et cannelle)
- 2 g de sel
- un jaune d'œuf pour dorer votre brioche avant cuisson
- 200 g de pommes

- 25 g de sucre en poudre
- sirop d'érable
- 30 g de noix de pécan
- 30 g de raisins secs

Préparation

- Commencez par préparer la garniture: pelez les pommes et ôtez le cœur avec les pépins. Coupez les pommes en petits dés.



Détaillez les pommes en petits dés

- Faites-les revenir dans une casserole avec 25 g de sucre et une petite noix de beurre. Ils faut qu'elles restent un peu croquantes. Réservez.



Cuisez les pommes avec une noix de beurre et le sucre

- Faites tremper les raisins dans un peu d'eau chaude (ou si vous préférez un peu d'alcool comme du cognac ou calvados) pour les réhydrater. Réservez.



Trempez les raisins secs dans un peu d'eau chaude

- Mélangez les noix de pécan avec un peu de sirop d'érable, juste pour bien les enrober.



Mélangez les noix de pécan avec le sirop

- Délayez la levure dans les 25 ml de lait.



Délayez la levure

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.



Tamisez la farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.



Battez les œufs rapidement

- Puis ajoutez les œufs battus, l'extrait de vanille, les

épices à vin chaud et la levure dissoute dans le lait à la farine. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense. Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.



Pétrissez

- Ajoutez alors les pommes, les raisins et les 3/4 des noix de pécan. Vous saupoudrez le dernier quart des noix sur la brioche juste avant d'enfourner. Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d'un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30 à 2 heures: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l'intérieur de celui ci.



Laissez lever la pâte

- Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule à cake anti

adhésif; dégazez la pâte et versez-la dans votre moule. Refaites lever la pâte pour qu'elle arrive à la lisière du moule.

- Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d'œuf battu. Puis saupoudrez du reste de noix de pécan. Enfournez 30 minutes à 180°.



Brioche aux pommes, raisins et noix de cajou

Mon gourmand pain perdu

Le pain perdu est un petit plat familial que nous aimons tous mais pas très glamour au visuel dans une assiette. C'est un dessert ou goûter gourmand qui nous rappelle notre enfance et

très réconfortant.

Facile à faire, avec des ingrédients que nous avons dans nos placards, je l'ai un peu revisité pour vous en proposer une version amusante accompagnée d'un dip au chocolat pour encore plus de gourmandise.



Mon gourmand pain perdu

Matériel

- une spatule coudée: elle vous sera nécessaire pour déplacer vos bâtonnets de pain perdu pendant leur cuisson. Ce type de spatule est indispensable si vous cuisinez souvent. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BrilliantDay Spatules Coudées à Pâtisserie, Lot de 3, Glaçage Coudée Spatule en Acier Inoxydable Spatule de Cuisine avec Poignée pour la Cuisson et la Décoration de Gâteau Sup

Ingrédients pour 4 personnes

- des tranches de pain rassis ou de brioche: il vous faudra compter 3 ou 4 bâtonnets de pain de 12 cm de long et de 1,5 cm d'épaisseur par personne. Si votre pain n'est pas assez sec, passez-le au four à 100° pendant environ 15 mn et peut être plus selon l'état de sécheresse de votre pain...
- lait (environ 15 cl)
- un oeuf battu
- beurre
- du sucre vanillé maison: ne jetez pas les gousses de vanille dont vous prélevez les graines pour une recette...

Laissez-les sécher à température ambiante ou au four et mixez-les avec du sucre en poudre. Vous obtiendrez du sucre glace bien vanillé. Proportion: 2 gousses et 100 g de sucre

Pour le dip au chocolat

- 35 g de sucre en poudre
- 55 g de jaune d'œuf
- 10 g de fécule de maïs
- 300 de lait entier
- 100 g de chocolat noir en morceaux pour le dip et quelques carrés supplémentaires que vous émietterez avec un couteau pour amener du croquant au dip

Préparation

- Pour le sucre vanillé: il vous faudra deux gousses de vanille déjà utilisées et séchées au four.



gousses de vanille séchées

- Mixez finement vos gousses de vanilles avec 100 g de sucre en poudre. Réservez. Juste avant de servir vous saupoudrerez votre pain perdu avec ce sucre vanillé...



Mixez finement

- Pour le dip au chocolat: faites chauffer le lait.



Faites chauffer le lait

- Pendant ce temps fouettez les 55 g de jaune d'œuf avec 35 g de sucre en poudre. Le mélange doit blanchir. Puis ajoutez la féculé de maïs.



Fouettez jaunes et sucre

- Versez le lait chaud sur le mélange précédent et remettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaisse. Puis versez le mélange sur les 100 g de chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien .



Puis versez le mélange sur le chocolat coupé en morceaux

- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.



Versez dans un plat et filmez au contact

- Coupez en petits morceaux deux ou trois carrés de chocolat pour en faire de copeaux. Réservez.



Réalisez des copeaux de chocolat

- Pour le pain perdu: coupez les tranches de pain ou brioche en bâtonnets et ôtez la croûte (12 cm de long et 1,5 cm d'épaisseur). Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis.



Coupez les tranches de pain

- Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis pour les rendre plus secs.



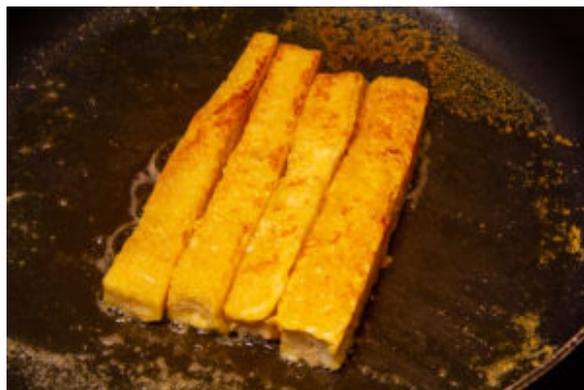
Passez les bâtonnets au four

- Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf battu.



Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf battu

- Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre dans une poêle sur leurs 4 côtés. Déposez-les au fur et mesure sur du papier absorbant.



Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre

- Saupoudrez-les avec votre sucre glace vanillé.



Saupoudrez le pain perdu
avec le sucre vanillé

- Servez le pain perdu avec le dip au chocolat sur lequel vous avez saupoudré les copeaux de chocolat...



Mon gourmand pain perdu



Mon gourmand pain perdu

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:

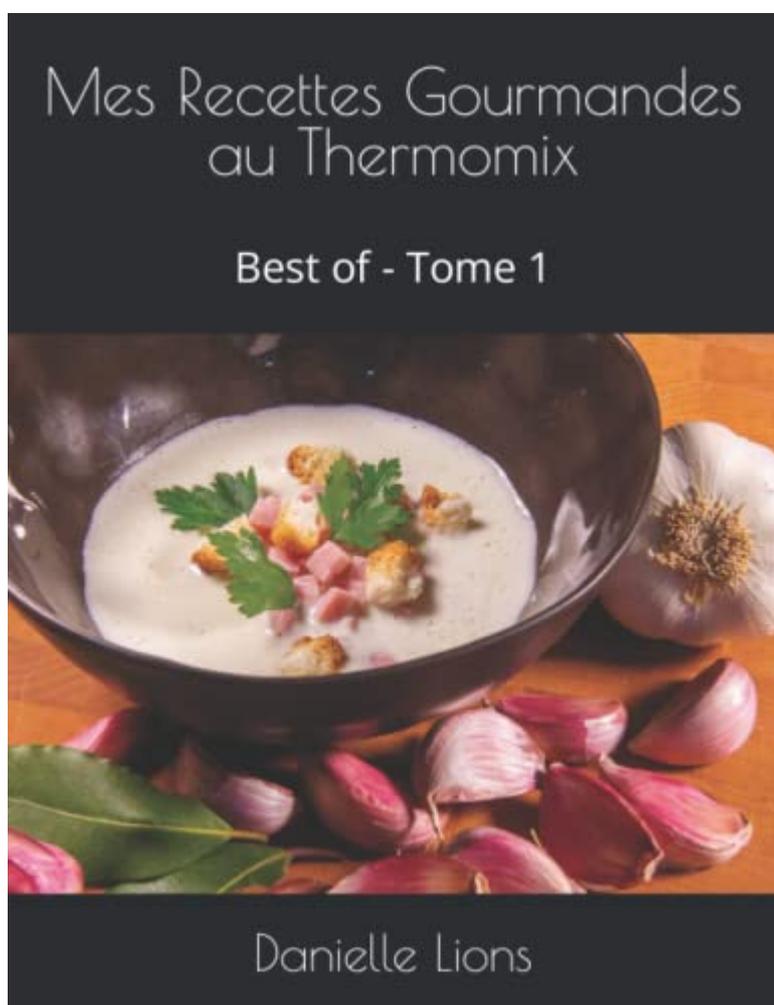
gourmantissimes@gmail.com

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 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.

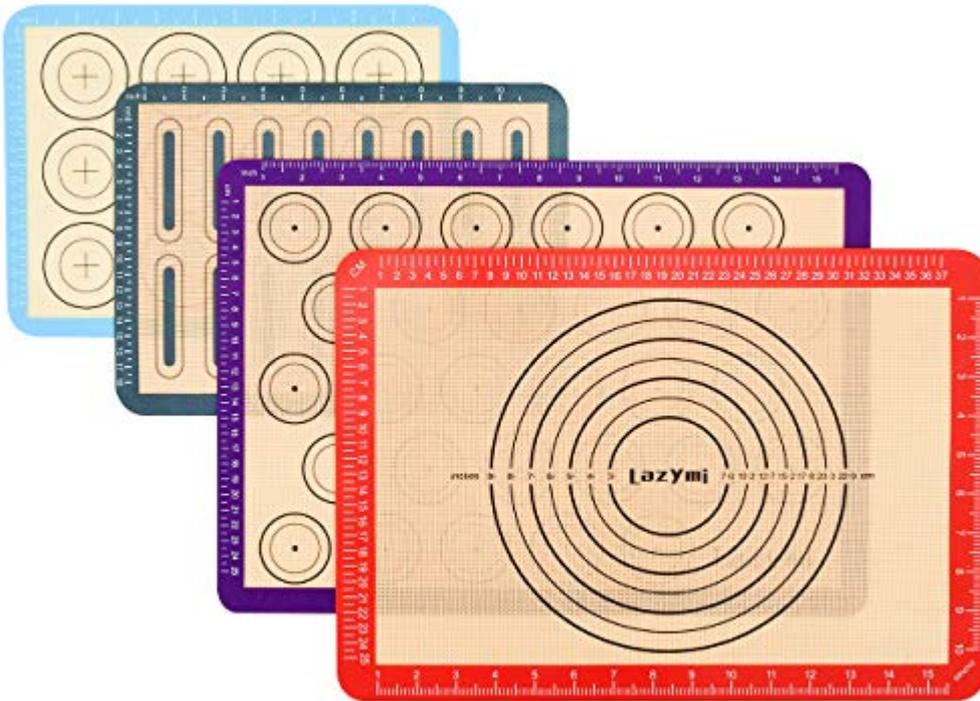
Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



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.

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Voici un dessert facile à réaliser. La mousse de lait amène douceur et légèreté et se marie divinement avec le crémeux au chocolat et les noisettes croquantes caramélisées vous feront fondre de plaisir...



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Matériel

- un thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Thermomètre Infrarouge Laser Numérique Sans Contact
-58°F~1112°F (-50°C~600°C) Emissivité Réglable - Non Frontal
Pour Cuisson/BBQ/Congélateur/Viande

un silpat, surface anti adhésive



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

Ingrédients pour 6 verrines

Pour les noisettes

- 100 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 40 g de sucre
- 20 g d'eau

Pour le crémeux chocolat

- 125 g de lait entier
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 80 g de jaunes d'œuf
- 130 g de chocolat noir en pistoles ou coupé en petit morceaux
- 2 g de sel

Pour la mousse de lait

- 200 g de lait concentré non sucré
- 30 g de lait concentré sucré
- 2 g de gélatine

- 200 g de crème fraîche liquide entière

Préparation

Pour les noisettes

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.



Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes

- Mélangez alors continuellement. Le mélange va devenir très sableux.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis progressivement les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n'est pas très difficile : il faut juste un peu de patience et surtout ne pas arrêter de mélanger.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

- Laissez refroidir. Prélevez-en une partie et placez-les dans un sac plastique. Vous les saupoudrerez sur le crémeux chocolat au moment du dressage. Gardez-en quelques-unes entières pour les placer sur la mousse de lait au moment de servir.



Tapez légèrement concasser
le tout

Pour le crémeux chocolat

- Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez le tout sur les pistoles de chocolat. Mélangez jusqu'à dissolution du chocolat. Ajoutez les 80g de jaune et mélangez bien.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes caramélisées

- Mixez avec un mixeur plongeant et versez dans vos verrines. Placez au frais.



Versez le crémeux dans vos verrines

Préparation de la mousse de lait

- Réhydratez la feuille de gélatine dans de l'eau froide



Faire tremper la gélatine

- Versez la crème dans un bol et montez-la en chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Versez le lait concentré non sucré et sucré dans une casserole et portez à ébullition.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes
caraméliséesMG_1267

- Ôtez du feu et ajoutez la gélatine essorée; mélangez bien . Laissez retomber en température et intégrez la chantilly en trois fois à l'aide d'une maryse.



Intégrez la chantilly à
l'aide d'une maryse

- Sortez les verrines du frigo et saupoudrez le crémeux chocolat d'éclats de noisettes caramélisées écrasées sur le crémeux chocolat.



Saupoudrez le crémeux
chocolat d'éclats de
noisettes

- Versez la mousse de lait dans les verrines sur le crémeux chocolat.



Versez la mousse de lait
dans les verrines

- Saupoudrez de poudre de cacao. Réservez au frais au moins une heure. Placez quelques noisettes entières sur le dessus au moment de servir.



Mousse de lait, chocolat,
noisettes caramélisées

- Il ne reste plus qu'à déguster!



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées