

# Crème douceur chococafé



Crème douceur chococafé

## Matériel

- un entonnoir à piston: cet ustensile est ultra pratique pour verser vos préparations liquides avec précision sans jamais en répandre tout autour...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Entonnoir Cuisine, Asixx Entonnoir à Piston en Acier Inoxydable avec Support pour Crème Sauce Pâtisserie

## **Ingredients pour 7 verrines**

Pour la meringue au café

- 40 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre semoule
- 1 cuillerée à café de Trablit (extrait de café). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour la crème

- 500 g de lait
- 60 g de chocolat noir en pastilles ou en petits morceaux
- une pincée de fleur de sel
- 4 œufs
- 50 g de sucre de fleur de coco: le sucre de fleur de coco est très intéressant sur le plan diététique car il contient beaucoup de vitamines et de minéraux contrairement au sucre blanc qui lui ne fournit que des calories vides. De plus il a un pouvoir sucrant beaucoup plus important donc il faut en mettre deux fois moins...
- une cuillerée à soupe de Trablit ou extrait de café
- une cuillère à café d'extrait de vanille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:



Extrait naturel de vanille bourbon de Madagascar x 100 ml

Pour les brisures de chocolat

- une barre de chocolat noir

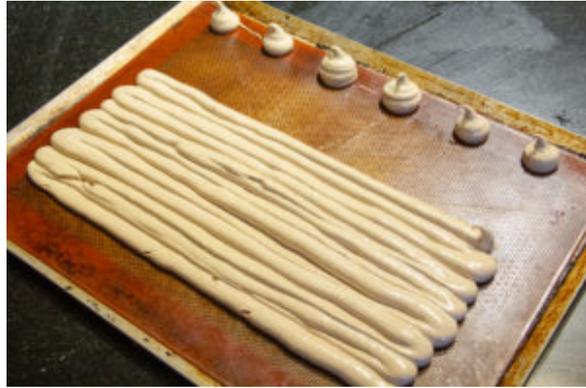
## Préparation

- **Pour la meringue au café:** sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; elle se conserve très bien et longtemps dans une boîte hermétique à température ambiante. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blancs commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l'extrait de café toujours au fouet rapidement.



Intégrez l'extrait de café

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux.



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boîte hermétique.



Réalisez de fines brisures avec la meringue

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur vos crèmes...



Saupoudrez un peu de cacao  
sur vos minis meringues

- Faites chauffer le lait dans lequel vous aurez versé l'extrait de café et de vanille.



Faites chauffer le lait

- Versez le lait chaud sur les 60 g de pastilles de chocolat. Attendez quelques minutes et mélangez bien.



Versez le lait chaud sur les  
60 g de pastilles de

## chocolat

- Battez les œufs avec le sucre; le mélange doit doubler de volume et blanchir.



Battez les œufs avec le sucre

- Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d'œuf et sucre.



Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d'œuf et sucre

- Remplissez vos verrines et déposez-les dans un plat contenant déjà de l'eau bien chaude et enfournez à 170° pendant 30 minutes. Puis laissez refroidir à température ambiante et gardez-les au frais ou bien servez-les 30 minutes après cuisson. Ces verrines

peuvent se servir tièdes ou froides. Je les préfère tièdes (dans ce cas repassez -les au four à 50° pendant 10 minutes si elles ont refroidies) car je trouve qu'un peu de chaleur exhale plus d'arômes...



Enfournez à 170° pendant 30 minutes

## Dressage

- Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux.



Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux

- Juste avant de servir (et après tout passage au four) saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue au café. Ne le faites pas avant car la meringue va ramollir en absorbant un peu

d'humidité de la crème.



Saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue

- Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la crème.



Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la

crème

---

# Baba de Noël (recette Thermomix)

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

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

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

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

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

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de

cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

**Temps de préparation: 15 minutes**

**Temps de pousse: 45 minutes à une heure**

**Temps de cuisson: 20 minutes**

**Difficulté: facile**

## **Matériel**

- un moule à savarin en silicone de 18 cm de diamètre et 6 cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une râpe microplan pour zester le plus finement possible votre zeste d'orange; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- des décorations comestibles pour gâteaux de Noël. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

## **Ingrédients pour un baba**

- 180 g de farine
- 15 g de sucre semoule

- 3 g de sel
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 10 g de lait
- 60 g de beurre pommade (bien mou, à température ambiante)
- 120 g d'œufs, jaunes et blancs, légèrement battus (environ 2 œufs selon leur calibre)

Pour le sirop:

- 300 g d'eau
- 140 g de sucre
- le zeste d'une orange
- 60 g de rhum

Pour la chantilly:

- 50 g de mascarpone
- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 25 g de sucre
- une cuillerée à soupe de confiture de mandarine; j'utilise celle de la marque Florian qui est sublime. Vous pouvez la trouver en cliquant [ici](#).

## Préparation

Pour le baba

- Cassez les œufs et pesez-en 120 g: battez-les légèrement avec une fourchette pour bien mélanger blancs et jaunes.
- Délayez la levure dans le lait.
- Versez 180 g de farine, 15 g de sucre, 3 g de sel dans le bol. Ajoutez la levure délayée dans le lait .
- A travers l'orifice du couvercle ajoutez les œufs battus petit à petit en mélangeant pendant deux à trois minutes/ vit 3. La pâte doit se détacher du bol.
- Puis intégrez le beurre en trois fois (toujours par l'orifice du couvercle) pendant une minute/ vit 3. La

pâte prend une consistance élastique.

- Versez la pâte dans votre moule à savarin.
- Laissez pousser à température ambiante ou au four à 30° pendant 45 minutes à une heure: le temps dépend de la température ambiante et cela peut donc prendre un peu plus de temps. Pour indication la pâte doit monter presque jusqu'au bord du moule. Enfournez à 170° pendant 20 minutes. Laissez retomber à température ambiante et démoulez sur une grille.

Préparez la chantilly:

- Placez le fouet dans le bol. Versez les 250 ml de crème fraîche, les 50 g de mascarpone, les 25 g de sucre et la cuillère à soupe de confiture de mandarine dans le bol. Fouettez pendant 1 à 2 minutes/ vit 3 en surveillant au travers de l'orifice du couvercle jusqu'à ce que vous obteniez la consistance d'une chantilly. Réservez au frais dans une poche à douille.

Préparez le sirop:

- Nettoyez le bol après avoir préparé la chantilly. Versez-y tous les ingrédients du sirop et chauffez 8 minutes/98°/ vit 1.
- Positionnez le baba sur une grille placée elle-même sur une plaque ou un grand récipient. Versez le sirop chaud sur le baba (qui lui est maintenant à température ambiante): récupérer le sirop qui goutte dans le plat en dessous et reverser sur le baba. Continuer ainsi jusqu'à ce que le baba ait bu tout le sirop chaud. Attention la règle de base pour imbiber un baba est la suivante: sirop froid sur baba chaud ou sirop chaud sur baba froid... Je préfère imbiber avec un sirop bien chaud.

## Dressage

- Posez le baba sur votre plat de service. Pochez la chantilly au milieu et décorez le baba avec des petites décorations de Noël comestibles en sucre ou en papier gaufrette.

---

## Pâte de coing (recette Thermomix)

Pleine saison des coing alors on en profite! C'est un fruit qui ne se consomme que cuit mais il est extrêmement dur...Rien de mieux que votre Thermomix pour en venir à bout et réaliser ces merveilleuses pâtes de coing!

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat 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, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet... Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

## **Matériel**

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

**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 45 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour environ 500 g**

- 1/2 citron (sans peau, sans partie blanche et sans pépin)
- 450 g de coings avec leur peau, coupés en quatre et sans

pépin

- 200 g de sucre blanc
- 200 g de cassonade

## Préparation

- Placez tous les ingrédients dans le bol et actionnez la fonction Turbo 4 à 5 fois pendant 2 secondes. Puis mixez 1 minute/vit 10.
  - Cuire 50 minutes/100°/ vit 5.
  - Versez dans un plat sur environ 2 cm d'épaisseur et laissez figer au frais.
  - Il ne vous reste plus qu'à découper des petits carrés de pâte de coing : aidez-vous d'une petite spatule coudée pour les décoller du fond du récipient.
  - La pâte de fruit se conserve plusieurs mois dans une boîte hermétique.
- 

## Merveilleuses Poires au romarin

Le romarin est une plante que l'on utilise peu en cuisine et c'est bien dommage. Il amène une saveur très douce et subtile qui se marie particulièrement bien avec tous les fruits: j'aime beaucoup l'utiliser en pâtisserie. Voici donc un de mes desserts maison, facile à réaliser qui va vous enchanter: mes Merveilleuses Poires au romarin.

## Ingrédients pour 4 personnes

Pour les meringues: vous allez en préparer beaucoup plus que vous n'en aurez besoin pour la recette mais elles se

conservent des mois à température ambiante dans une boîte hermétique ...

- 70 g de blancs d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- 70 g de sucre glace tamisé

Pour la chantilly au romarin: il vaut mieux commencer à la préparer la veille. En infusant le romarin dans la crème préalablement chauffée vous aurez ainsi une chantilly bien plus parfumée

- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 2 branches grandes de romarin frais
- 60 g de mascarpone
- une cuillerée à soupe de sirop de cuisson des poires

Pour les poires

- 6 poires bien fermes: si vous utilisez des poires déjà bien mûres elles vont se déliter à la cuisson
- 200 g d'eau
- 100 g de vinaigre blanc fruité ou encore mieux, du vinaigre fruité au calamansi: c'est une variété de citron, plus doux et plus parfumé que le citron classique: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo ( Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter! En France il existe deux magasins, un à Périgeux et un à

Lyon.

- 400 g de sucre
- 3 grandes branches de romarin

Et deux carrés de chocolat à râper sur vos verrines (ou du cacao en poudre) pour le dressage.

## Matériel

- une poche à douille: utilisez des poches à douille jetables. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- un silpat (toile anti adhésive pour la cuisson). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

- La veille faites chauffer la crème avec les branches de romarin.
- Dès le début de l'ébullition , retirez du feu et filmez la casserole avec du film alimentaire. Laissez retomber en température et mettez au frais pour la nuit.
- Pour les meringues: battez vos blancs d'œuf avec le sucre en poudre: incorporez le sucre en trois fois à partir du moment où vos œufs commencent à mousser.
- Tamisez le sucre glace et ajoutez-le délicatement aux blancs d'œufs à l'aide d'une maryse.
- Remplissez votre poche à douille et pochez des petites meringues sur votre plaque recouverte de papier cuisson ou d'un revêtement anti adhésif type Silpat (meringues de 2 cm de diamètre). Cuire à 80° pendant 2 heures.
- Préparez vos poires: pelez-les et évidez le centre. N'hésitez pas à les frotter avec un demi citron pour éviter qu'elles ne noircissent.

- Préparez le sirop en faisant chauffer à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre et le romarin. Quand l'ébullition est obtenue placez-y les poires et continuez la cuisson à petit feu à couvert pendant 10 à 15 minutes.
- Préparez la chantilly en fouettant la crème infusée au romarin que vous avez réservée au frigo avec le mascarpone et une cuillerée à soupe **refroidie** du sirop de cuisson de poires. Mettez la chantilly dans une poche à douille. Réservez au frais.
- Découpez les poires en tout petits dés.
- Écrasez grossièrement plusieurs meringues (comptez environ 6 meringues par verrine)

## Dressage

- Disposez une couche de dés de poires, une couche de meringues écrasées et pochez un peu de chantilly. Renouvelez l'opération en terminant par un joli dôme de chantilly. Râpez un peu de chocolat par dessus ou saupoudrez de cacao.
- Terminez en disposant une petite meringue sur le dessus.

Un dessert hyper gourmand...tout en élégance.

---

# Roulé de banane, gingembre et chocolat (recette basse

# température)

Une fois n'est pas coutume, aujourd'hui voici une recette de dessert basse température... Les fruits comme les pommes, poires, bananes, pêches, abricots sont particulièrement savoureux cuits basse température car vous obtiendrez une uniformité de cuisson, des fruits qui se tiennent tout en étant cuits et une concentration de goût.



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 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

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](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

# Matériel

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

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre de mettre des liquides sous vide, je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo "**Gourmantissimes50**"

## Ingrédients pour 3 personnes

- 3 bananes pas très mures
- du sucre glace vanillé

Pour la crème anglaise; vous pouvez la préparer sous vide si vous possédez une sous videuse à cloche comme la Home de Multivac car elle n'aspire pas les liquides lors de la mise sous vide. Dans ce cas, mélangez bien tous les ingrédients, mettez sous vide et cuisez votre crème au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 82° pendant 12 minutes. Puis mixez-la.

- 3 jaunes d'œuf
- 30 grammes de sucres
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille et ses graines
- 5 à 10 g de gingembre confit (selon votre goût)

Pour la crème pâtissière au chocolat: vous allez en préparer plus que vous n'en aurez besoin. Ce n'est pas un problème car cette crème se congèle très facilement!

- 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 dressage

- quelques carrés de chocolat que vous râperez ou couperez avec un couteau en fins morceaux

## Préparation

- Pour la crème pâtissière au chocolat: 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 fécule de maïs.
- Versez le lait chaud sur le mélange précédent et remettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaississe. Puis versez le mélange sur les 100 g de chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien.
- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.
- Pour la crème anglaise: ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez-en les petites graines. Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



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



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez 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 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite. Ajoutez le gingembre confit et mixez finement. Si jamais votre crème a fait des grumeaux, l'astuce est de la mixer en fin de cuisson pour la rattraper. Réservez la crème au frais en la filmant au contact pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface.



- Pour la banane: saupoudrez les bananes de sucre glace.
- Passez-les sous le grill ou encore mieux au chalumeau pour bien les dorer dessus et dessous.

- Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur.
- Positionnez les demi bananes à l'extrémité d'un film alimentaire et roulez le tout pour obtenir un boudin bien serré.
- Mettez le roulé de banane sous vide. Cuisez les bananes sous vide au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 64 ° pendant 20 minutes. Placez au frais.
- Découpez le boudin de banane en tranches de 1 cm et demi.

## Dressage

- Versez un peu de crème anglaise dans le plat et disposez les tranches de bananes par-dessus. Pochez quelques points de crème pâtissière à l'aide d'une petite poche à douille. Il ne reste plus qu'à râper un peu de chocolat par-dessus.

---

# Soufflés à la verveine, coulis de fraises

Une bien belle recette du chef Michel Guérard qui vous changera des traditionnels soufflés au chocolat. Cette petite merveille aérienne doit sa saveur exquise à la verveine, chère à la fois à mon cœur et à mes papilles gustatives. C'est un enchantement de raffinement!

## Ingrédients: pour 4 personnes

- 30 g de feuilles de verveine citronnelle fraîche

- 15 cl de lait entier
- 10 cl de crème fraîche liquide entière
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- 35 g de sucre semoule (pour blanchir les jaunes)
- 7 blancs d'œufs (210 g)
- 20 g de sucre semoule (pour monter les blancs)
- 20 g de maïzena
- le chef ajoute 1 cl d'alcool de verveine que je n'ai pas mis
- un peu de beurre pour beurrer les moules ainsi qu'un peu de sucre en poudre

## Matériel:

- Moules à soufflés ou grands ramequins

## Préparation:

- Préparez vos moules à soufflé: surtout ne touchez pas l'intérieur de vos moules avec vos doigts. Beurrez généreusement l'intérieur des moules avec du beurre ramolli mais pas fondu à l'aide d'un pinceau. Pour les bords partez du fond et remontez vers le haut: faites tout le tour de cette manière. Saupoudrez du sucre à l'intérieur en faisant tourner le moule pour que le sucre soit bien réparti. Puis retournez le moule pour ôter l'excédent de sucre. Ces petits détails sont importants pour que vos soufflés montent bien droits!
- Ciselez grossièrement 30 g de feuilles de verveine.
- Chauffez la crème et le lait dans une casserole.
- L'ébullition atteinte **coupez le feu** et plongez-y les feuilles de verveine préalablement ciselées. Filmez la casserole et laissez infuser 15 mn.
- Passez le tout au chinois et pressez bien les feuilles

pour en extraire toute l'essence. Jetez les feuilles.

- Battez les jaunes et le sucre au fouet : le mélange doit changer de couleur et blanchir. Ajoutez alors la maïzena.
- Versez le mélange lait crème parfumé à la verveine sur les jaunes blanchis. Mélangez bien et remettez l'ensemble sur le feu dans une casserole.
- Cuire à feu très doux en tournant en permanence au fouet jusqu'à épaississement.
- Filmez-la au contact pour éviter la formation d'une pellicule. Mettez le tout au frigo: la crème doit être froide quand vous incorporerez les blancs d'œufs montés. Quand elle est bien refroidie le chef la mixe au blender avec un cl d'alcool de verveine avant d'incorporer les blancs d'œufs.
- Préchauffez le four à 200°.
- Montez les blancs en neige avec 20 g de sucre semoule. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.
- Incorporez les blancs à la crème bien délicatement.
- Versez la préparation dans les moules (au 3/4) et enfournez pour 10 à 12 minutes. Surveillez bien la cuisson car le temps peut varier d'un four à l'autre en fonction de leur qualité. Surtout n'ouvrez pas le four pendant la cuisson: les soufflés retomberaient immédiatement...Les soufflés sont fragiles et retombent assez rapidement après cuisson. A vous de vous organiser pour un bon timing en fin de repas et servez-les immédiatement dès la sortie du four.

## La verveine

La verveine est une de mes plantes aromatiques préférée; vous en trouverez facilement en jardinerie et vous pouvez la planter dans votre jardin ou en jardinière sur le balcon. Facile d'entretien elle repart tous les ans sans soin particulier. Fraîchement parfumée elle accompagne à merveille beaucoup de vos desserts; vous pouvez également en faire un sirop qui égayera vos salades de fruits!

Pour d'autres recettes à base de verveine:

- Gelée de citron à la verveine. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Le dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut. Pour la recette cliquez [ici](#).

---

## **Crème Végan onctueuse au chocolat et noix de coco, sans oeuf ni lactose**

Si vous êtes un gourmand accro au chocolat voici un dessert au chocolat bien onctueux! Réalisé à base de tofu soyeux et de lait de coco qui rendent la texture très crémeuse c'est un dessert facile et rapide à faire. Je le sers avec des tuiles à la noix de coco dont vous trouverez la recette en cliquant [ici](#).

### **Ingrédients ( pour 8 ramequins)**

- 300 g de tofu soyeux
- 70 g de lait de coco

- 120 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 cuillerées à café de pâte de noisette
- 50 g de sirop de sucre de canne
- 40 g de poudre de noix de coco
- une petite pincée de sel

## Préparation

- Versez et mixez le tofu, la pâte de noisette, le sirop de sucre de canne et le lait de coco dans une casserole. Faites chauffer à feu doux en mélangeant en permanence: en effet quand le mélange chauffe il a tendance à former de grosses bulles qui éclatent en remontant à la surface...
- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.
- Quand le mélange est chaud versez-le sur le chocolat coupé en morceaux (cela facilite grandement sa fonte).
- Ajoutez une petite pincée de sel et la poudre de noix de coco et mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
- Versez la crème dans des ramequins. Laissez pendre au frais pendant deux heures. Juste au moment de servir saupoudrez de noix de coco en poudre et ajoutez une petite meringue ou des tuiles à la noix de coco. C'est prêt! Facile non?

---

## Bôô Clafoutis

Le clafoutis, un dessert bien de saison... C'est une recette classique mais souvent raplapla à la présentation et pas très

élégant. Voici ma recette, enrichie aux pistaches, qui vous permettra de présenter un Bôô Clafoutis encore plus gourmand que vous serez fier(e) de présenter à votre table.

Les puristes diront qu'il ne faut pas ôter les noyaux... C'est exact pour la recette originale. Mais je dois dire que manger un clafoutis en ayant deux ou trois noyaux de cerises à chaque bouchée n'est vraiment pas agréable en bouche. Je préfère donc les enlever. A vous de voir!

## **Ingrédients pour un plat familial (environ 8 personnes)**

- 500 g de cerises
- 3 œufs
- 130 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de pâte de pistache
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- 100 g de farine tamisée
- 60 g de beurre
- une gousse de vanille. Choisissez bien vos gousses de vanille: elles ne doivent jamais avoir un aspect sec et desséché. Bien au contraire! Elles doivent être bien charnues et avoir un aspect gras et luisant.
- une pincée de sel

Pour la décoration

- 60 g de pistaches
- du sucre perlé

## **Préparation**

- Faites griller les 60 g de pistaches au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau pour en prélever les graines.
- Faites tiédir le lait avec la crème et infusez la gousse et les grains de vanille dans le lait pendant 15 mn. Retirez la gousse et réservez.
- Coupez les cerises en deux et dénoyautez-les.
- Faites fondre le beurre (ne le chauffez pas de trop , il s'agit juste de le faire fondre).
- Battez les œufs pour bien mélanger jaunes et blancs; ajoutez le sucre puis la farine tamisée. Mélangez bien puis ajoutez la pâte de pistache, le beurre fondu et le lait. Le mélange doit être bien homogène. Au besoin aidez-vous d'un robot ménager comme le Thermomix pour obtenir une pâte bien lisse et onctueuse... Pour toutes informations et démonstrations gratuites au sujet de ce robot extraordinaire cliquez [ici](#).
- Disposez les cerises dans un plat légèrement beurré. Versez la pâte par-dessus. Puis découpez dans un carton une forme semblable à celle de votre plat de présentation mais d'une dimension plus petite. Disposez-la sur le plat et saupoudrez tout le tour de pistaches torréfiées et de sucre perlé.
- Ôtez la forme en carton.
- Enfournez à 180° pendant 35 à 40 minutes selon les fours. Le clafoutis va bien gonfler.

Et voilà comment obtenir un très beau clafoutis, bien joufflu et gourmand!

---

# **Bavarois passion framboise (recette Thermomix)**

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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

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

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

**Temps de préparation: 10 minutes**

# Temps de cuisson: 2 minutes

## Difficulté: facile

### Matériel

- Vous aurez besoin de ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une maryse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Ingrédients pour 4 ramequins

- environ 10 fruits de la passion pour obtenir 120 g de jus
- deux feuilles de gélatine (4 g)
- une quinzaine de feuille de basilic Thaïlandais (cela amène une petite note anisée)
- 60 g de sucre
- 50 g de mascarpone
- 200 ml de crème fraîche liquide entière
- 24 framboises fraîches ou congelées
- le zeste d'un citron vert

## Préparation

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez-en la chair. Passez la chair au travers d'un petit tamis pour ne conservez que le jus. Gardez quelques graines pour la décoration...
- Pesez le sucre dans le bol et **mixez 15 secondes/ vit 10.**

Vous obtenez du sucre glace.

- Ajoutez la crème et le mascarpone, tous les deux bien froids; insérez le fouet et **fouettez 1 mn/ vit 3,5**. Réservez au frais.
- Nettoyez le bol et versez-y le jus des fruits de la passion. Faites **chauffer 2mn/98°/vit 1**.
- Égouttez bien les feuilles de gélatine et ajoutez-les au jus ainsi que les feuilles de basilic. **Mixez 10 secondes/ vit 10**.
- Ajoutez cette préparation délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly crème / mascarpone.

## Dressage

- Disposez le mélange dans vos ramequins dans lesquels vous aurez disposé vos framboises. Décorez avec quelques grains des fruits de la passion que vous avez réservés ainsi qu'une framboise. Réservez au frais pendant 1 heure.

---

# Moelleux au citron, sirop au basilic thaïlandais

Quand j'étais enfant, la maman de mon amie Dominique faisait des gâteaux au citron absolument sublimes dont je garde un souvenir ému...J'ai voulu retrouver la recette que j'ai un peu adaptée pour vous en proposer une présentation à l'assiette...J'y ai rajouté une petite touche supplémentaire et étonnante qui sublime à la fois le gâteau et sa crème au citron nichée en son cœur: une pointe de basilic thaïlandais.

Préparez le lemon curd la veille car vous allez devoir le

congeler.

## Matériel

- des moules en silicone pour petits gâteaux individuels; il en existe de différentes sortes . J'ai utilisé des moules à brioche. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci dessous.
- des moules en silicone type petits fours pour les inserts au lemon curd (4 cm sur 2 cm). Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci dessous.
- une râpe microplane pour zester votre citron: je ne saurais que trop vous recommander cette râpe extraordinaire utilisée par tous les grands chefs. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Ingrédients pour 8 gâteaux individuels

Pour le lemon curd : vous en aurez un peu trop par rapport à la recette mais ce lemon curd se garde 15 jours au frais dans un récipient hermétique et c'est délicieux en tartine au petit déjeuner , dans une salade de fruits ou tout simplement avec un yaourt

- 3 à 4 citrons jaunes non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zestes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc

Pour les gâteaux

- 50 g de beurre

- 110 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- un sachet de levure chimique
- 3 œufs
- le zeste d'un citron jaune

Pour le sirop au basilic

- 90 g d'eau
- le jus de deux citrons jaunes
- 50 g de sucre
- quelques feuilles (une dizaine) de basilic Thaïlandais pour infuser dans le sirop et une dizaine en plus à ciseler pour le dressage

## Préparation

- La veille: zestez le citron au-dessus de la casserole que vous allez utiliser. Pressez les citrons et versez 150 g de jus dans la casserole. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins. Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux. Mélangez bien.
- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait brûler... Dès que la crème a épaissi , ôtez du feu. Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender. Versez le lemon curd dans vos petits moules à insert (le même nombre que le nombre de gâteaux) et mettez en pot le reste de la préparation. Placez vos inserts au congélateur et le restant de lemon curd au frais.
- Pour les gâteaux: faites fondre le beurre au micro-onde ou dans une casserole. Puis mélangez bien tous les ingrédients (beurre, farine, sucre, levure, œufs et

zeste de citron) pour obtenir une pâte bien homogène.

- Versez la préparation dans vos moules à gâteaux jusqu'à mi hauteur. Déposez dessus vos insert au lemon curd et recouvrez de pâte jusqu'au 4/5. Enfournez à 200 ° pendant 15 à 20 minutes suivant les fours. Sortez la plaque du four et laissez refroidir complètement avant de démouler délicatement.
- Pour le sirop: pendant la cuisson des moelleux ciselez les feuilles de basilic.
- Versez tous les éléments du sirop sauf le basilic thaïlandais dans la casserole et laissez cuire jusqu'à dissolution du sucre. Ôtez du feu et incorporez les feuilles de basilic ciselées. Laissez infuser 15 minutes à couvert et réservez.

## Dressage

- Disposez un moelleux dans l'assiette et versez le sirop légèrement tiédi. Saupoudrez de feuilles de basilic ciselées... Et voici un délicieux moelleux au tendre cœur citron!

---

## Crème à l'orange

Un dessert pour ces belles journées ensoleillées, très facile à faire avec des ingrédients facile à trouver, rien que pour nous remonter le moral ! Voici de délicieuses crèmes à l'orange...

# Ingrédient pour 7 ramequins

- 500 ml de lait entier
- 4 œufs
- 130 g d'une excellente confiture d'orange ou de mandarine. Je vous conseille celle de la marque Florian: pour en trouver cliquez [ici](#).
- 5 cl de Mandarine Napoléon: la Mandarine Napoléon est une marque de liqueur de fruit à 38° à base de mandarines d'Andalousie et d'eau-de-vie issue d'une recette datant du XIX<sup>e</sup> siècle. Si ne désirez pas mettre d'alcool remplacez-le simplement pas du jus d'orange et le zeste d'une orange.
- 3 oranges fraîches

## Matériel

- des ramequins
- une râpe Microplane: c'est la reine des zesteurs...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:

## Préparation

- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture.
- Faites chauffer le lait et ajoutez -le au mélange précédent. Ajoutez également la Mandarine Napoléon (ou le jus et le zeste d'orange).
- Versez dans vos ramequins et enfournez au bain marie à 180° pendant 30 mn (l'eau du bain marie doit déjà être chaude quand vous y déposez les ramequins).
- Pendant ce temps prélevez les suprêmes de 2 oranges. Réservez.

## Dressage

- A la sortie du four ôtez les crèmes du bain marie et laissez un peu refroidir. Décorez avec les suprêmes d'orange sur les crèmes. J'aime servir ces crèmes légèrement tièdes car les arômes en sont magnifiés...

---

# Gâteau moelleux poires et chocolat

En ces moments difficiles de confinement on a besoin d'un peu de réconfort et cela passe par la tendresse et la gourmandise. Cette semaine je vous propose ce gâteau qui est une petite merveille de saveurs et il va vous fait faire fondre de plaisir. Servez-le tiède c'est encore meilleur! Voici mon Gâteau moelleux poires et chocolat...

## Ingrédients pour le Gâteau moelleux poires et chocolat

- 4 à 5 poires selon leur grosseur: il vous faudra 400 g de de poires en morceaux (deux à trois poires, pelées et évidées) pour la pâte du gâteau et une à deux poires pour le dessus du gâteau
- 3 œufs
- 120 g de beurre ramolli
- 180 g de sucre en poudre
- une cuillerée à café de baking powder
- 170 g de farine tamisée
- 1 cl d'extrait de vanille liquide

- 80 g de chocolat noir
- une pincée de sel

Pour la cuisson

- du sucre glace
- un peu de beurre fondu pour badigeonner le dessus du gâteau

## Matériel

- un moule à cake anti adhésif d'environ 25 cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

- Mélangez vivement le sucre, le beurre ramolli et l'extrait de vanille.
- Vous obtenez une pommade que l'on réserve pour l'instant à température ambiante.
- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel.
- Pendant ce temps pelez trois poires et ôtez-en le cœur.
- Coupez les poires en petits morceaux.
- Dès que le chocolat est fondu , ajoutez-le au mélange beurre et sucre.
- Puis ajoutez les jaunes d'œufs.
- Et on intègre la farine **tamisée** et la baking powder au mélange précédent.
- Montez les blancs en neige; ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser. Ajoutez-les au mélange.

- Et on termine en ajoutant les morceaux de poires.
- Versez le tout dans votre moule et lissez le dessus.
- Pelez les deux poires restantes et coupez-les à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau en fine lamelles.
- Dressez les lamelles sur le gâteau.
- Puis, à l'aide d'un petit pinceau badigeonnez les tranches de pommes avec du beurre fondu.
- Saupoudrez de sucre glace et enfournez à 180° pendant 45 mn. Et 10 mn avant la fin de la cuisson saupoudrez de nouveau de sucre glace le dessus du gâteau.

## Dressage

- Sortez le gâteau du four et laissez le refroidir avant de le démouler. Quand le gâteau est refroidi, démoulez-le et disposez-le gâteau sur votre plat de présentation. Je vous conseille de le remettre au four à 80° pendant 5 à 6 minutes avant de le déguster car, même si il est délicieux froid, ce gâteau est vraiment meilleur tiède! Et quel moelleux!

---

# 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.

## Matériel

- un silpat ou du papier cuisson
- une poche à douille
- une douille de votre choix

## Ingrédients pour environ une quinzaine de cookies

Pour les cookies

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

Pour la ganache au matcha

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

# Préparation

- On commence par la pâte à cookies: faites fondre le chocolat au bain marie.
- Mélangez les 10 g d'œuf et les 25 g de jaunes. Mélangez le beurre pommade et le sucre glace.
- Ajoutez le mélange œuf et jaune d'œuf au beurre pommade et sucre..
- Ajoutez la poudre de cacao et la farine.
- 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.
- Pour la ganache au matcha: 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.
- Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Mélangez vivement avec une spatule à chaque ajout de crème pour créer une émulsion.
- Ajoutez ensuite les **100 g** restants de crème froide et mixez si nécessaire. Filmez au contact et mettre au frigo pendant 12 heures.
- 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.
- 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.

- A la sortie du four attendez quelques minutes puis 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.

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