

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!



Pâte 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?

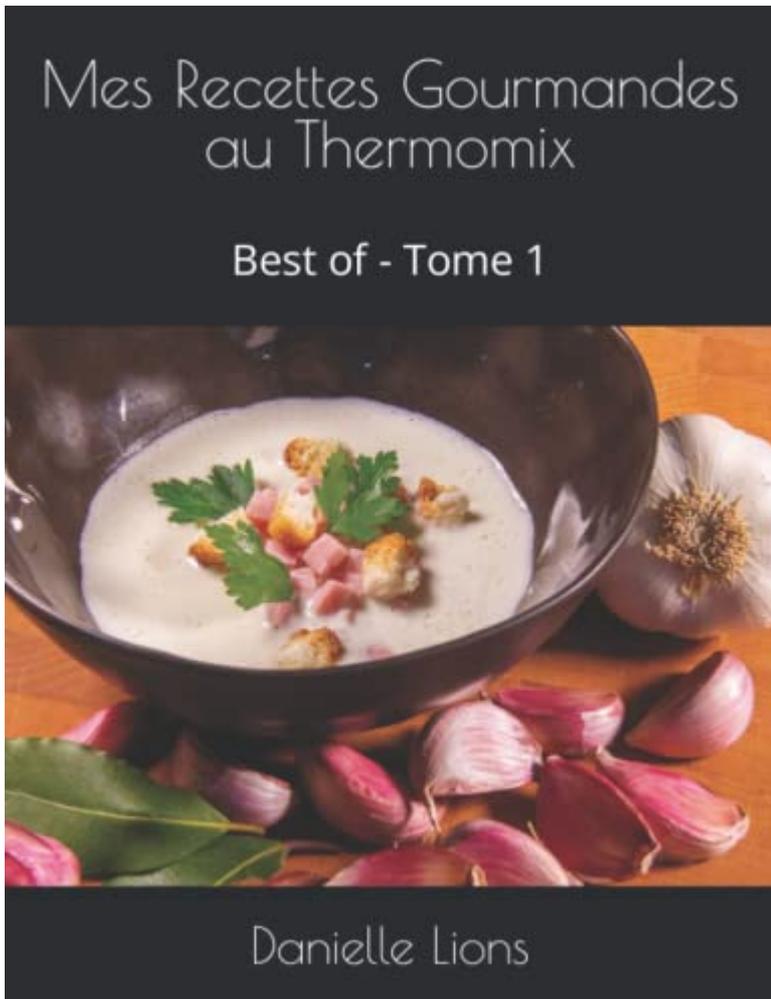
Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Matériel

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



Lacor 60442 Mini spatule coudée en acier inoxydable 2 x 9 cm

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.



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

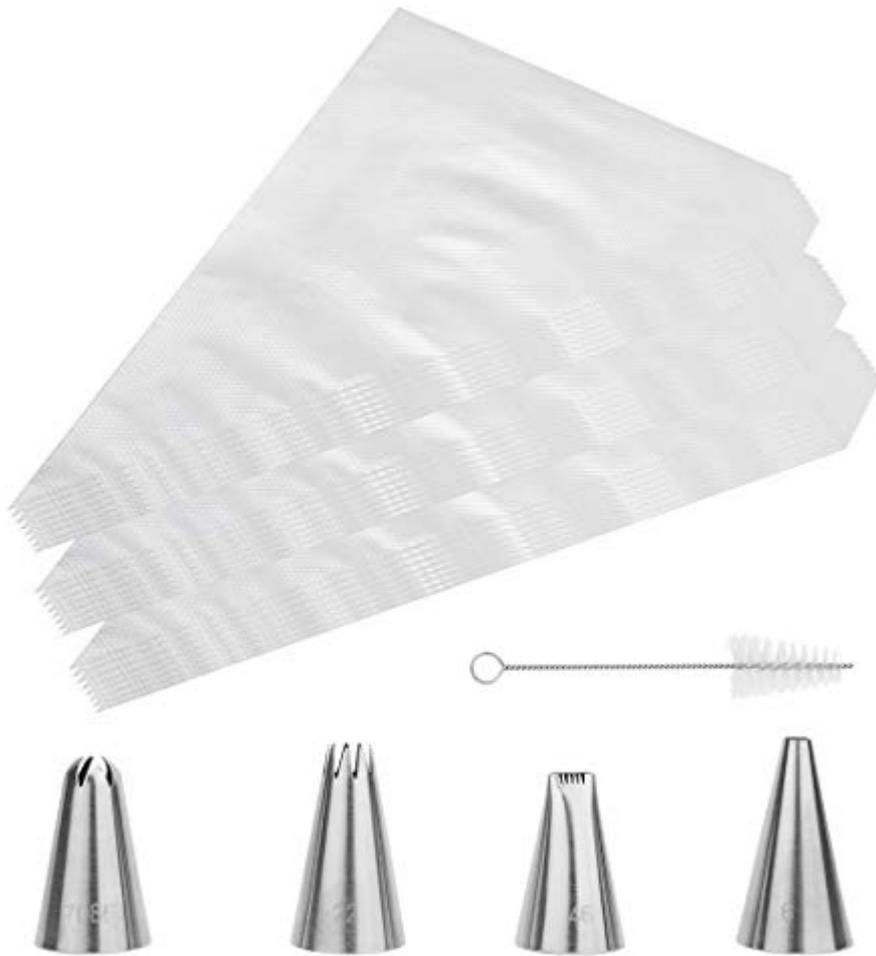
Pour les poires

- 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.

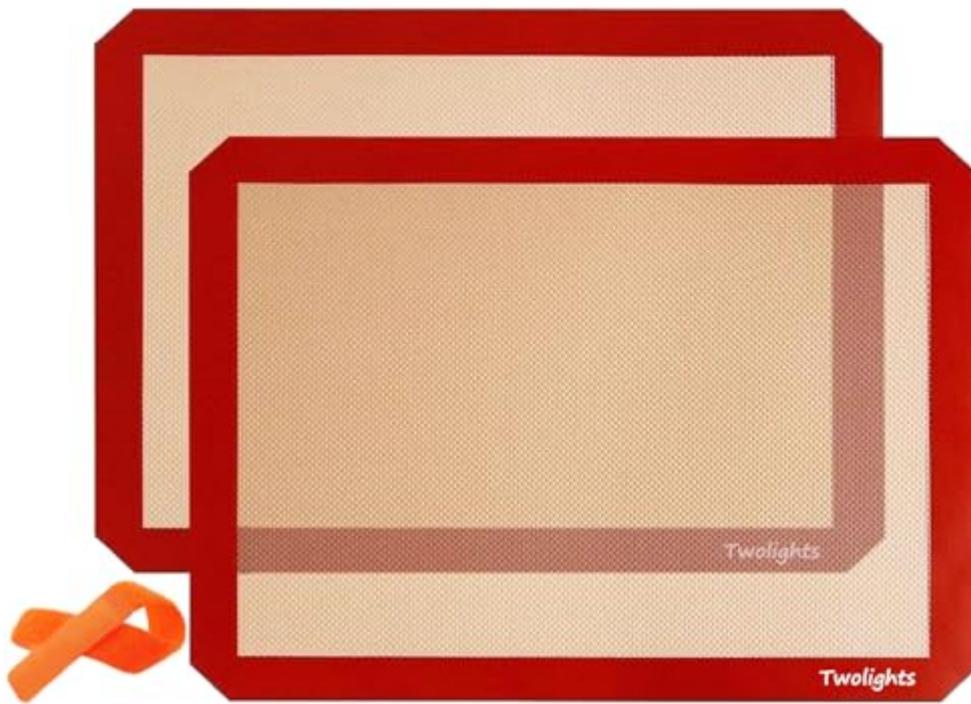
Matériel

- une poche à douille: utilisez des poches à douille jetables. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Tompig Lot de 100 Grandes Poches à Douille Jetables avec 4 Douilles en Acier Inoxydable Extra épais Strong pour Douilles à Pâtisserie et Pâtisserie de Gâteaux Fondants et Cupcakes (Blanc)

- un silpat (toile anti adhésive pour la cuisson). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Tapis de Cuisson en Silicone 2 Pièces Sans BPA Anti-Adhérent
Toile Feuille de Cuisson Pâtisserie Twolights(40 * 30cm)

Préparation

- La veille faites chauffer la crème avec les branches de romarin.



Faites chauffer la crème
avec le 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.



Filmez la casserole

- 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.



Battez les blancs d'œuf

- Tamisez le sucre glace et ajoutez-le délicatement aux blancs d'œufs à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé

- 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.



Pochez vos meringues

- Préparez vos poires: pelez-les et évidez le centre. N'hésitez pas à les froter avec un demi citron pour éviter qu'elles ne noircissent.



Pelez et évidez les poires

- 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.



Faites cuire les poires

- 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.



Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly

- Découpez les poires en tout petits dés.



Découpez les poires en tout petits dés

- Écrasez grossièrement plusieurs meringues (comptez environ 6 meringues par verrine)



Écrasez plusieurs meringues

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.



Râpez un peu de chocolat

- Terminez en disposant une petite meringue sur le dessus.



Merveilleuses Paires au
romarin

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.



Roulé de banane, gingembre et chocolat (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 » 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.



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 en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur 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

- 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 préparez 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.



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 épaississe. 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

- 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.



Roulé de babane gingembre et
chocolat

- Passez-les sous le grill ou encore mieux au chalumeau pour bien les dorer dessus et dessous.



Passez les bananes au
chalumeau

- Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur.



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.



Formez 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.



Mettez le roulé de banane sous vide

- Découpez le boudin de banane en tranches de 1 cm et demi.



Découpez le boudin de banane en tranches

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.



Roulé de banane, gingembre et chocolat (recette basse température)

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!



Soufflés à la verveine, coulis de fraises

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!



Beurrez et sucrez
l'intérieur de vos ramequins

- Ciselez grossièrement 30 g de feuilles de verveine.



Ciselez grossièrement les
feuilles de verveine

- Chauffez la crème et le lait dans une casserole.



Chauffez la crème, le lait
et la moitié du sucre 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.



Plongez les feuilles de verveine préalablement ciselées dans le lait chaud

- Passez le tout au chinois et pressez bien les feuilles pour en extraire toute l'essence. Jetez les feuilles.



Passez au chinois

- Battez les jaunes et le sucre au fouet : le mélange doit changer de couleur et blanchir. Ajoutez alors la maïzena.



Battre jusqu'à blanchiment
et ajoutez 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.



Versez le mélange lait crème
parfumé à la verveine sur
les jaunes blanchis.
Mélangez bien

- Cuire à feu très doux en tournant en permanence au fouet jusqu'à épaissement.



Le mélange doit épaissir

- 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.



Filmez la crème au contact

- 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.



Montez les blancs d'œuf en neige

- Incorporez les blancs à la crème bien délicatement.



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.



Soufflés à la verveine, coulis de fraises



Soufflés à la verveine, coulis de fraises

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](#).



Gelée de citron à la verveine

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



dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut



verveine

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](#).



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

Ingrédients (pour 8 ramequins)

- 300 g de tofu soyeux
- 70 g de lait de coco
- 120 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 cuillères 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...



Mixez le tofu, la purée de noisette, le sirop de sucre de canne et le lait de coco et versez le tout dans une casserole

- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.



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).



Quand le mélange est chaud
versez-le sur le chocolat
coupé en morceaux

- 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.



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 petit meringue ou des tuiles à la noix de coco. C'est prêt! Facile non?



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



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

Bôôô 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 Bôôô 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!



Bûche Clafouti

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.



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

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau pour en prélever les graines.



Grattez la gousse de vanille

- 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.



Infusez la vanille dans le lait

- Coupez les cerises en deux et dénoyautez-les.



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).



Faites fondre le beurre

- 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](#).



Ajoutez la pâte de pistache,
le beurre et le lait et
mélangez

- 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.



Saupoudrez tout le tour qui reste apparent de pistache torréfiées et de sucre perlé

- Ôtez la forme en carton.



Ôtez la forme en carton

- Enfournez à 180° pendant 35 à 40 minutes selon les fours. Le clafoutis va bien gonfler.



Enfournez à 180° pendant 35
à 40 minutes

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



A la sortie du four

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



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:

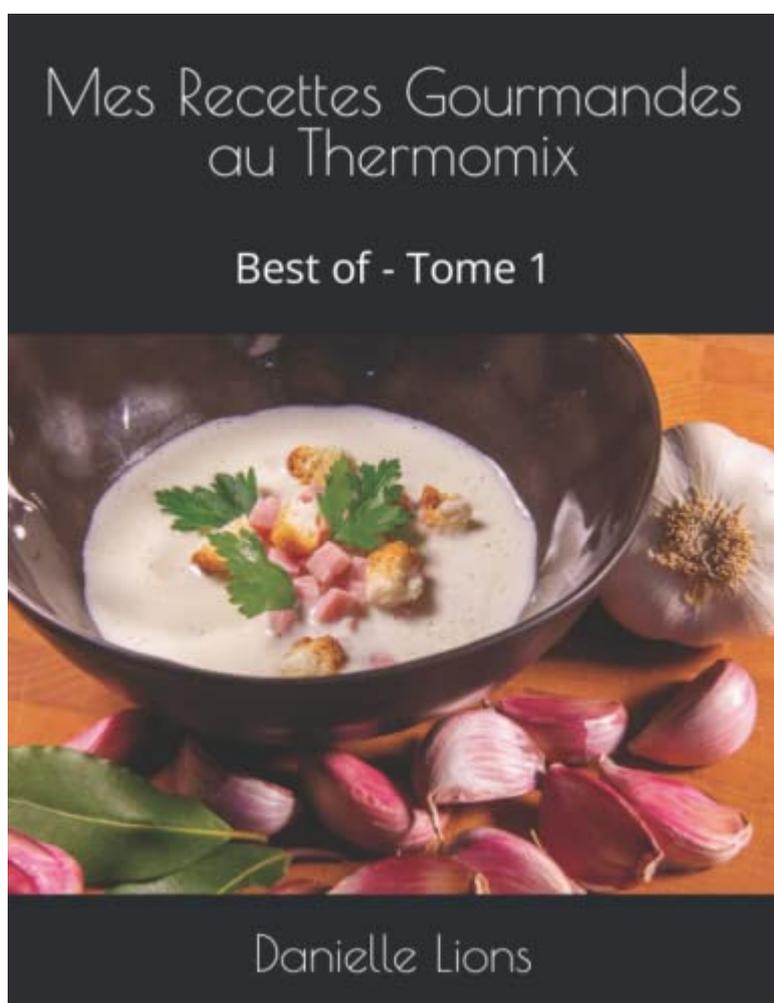
gourmantissimes@gmail.com

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

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.



Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

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



Backhaus Set de Spatule de Cuisine, cuillère et Maryse Silicone Ustensiles de Cuisines Premium avec Renfort en INOX – Résistantes à la Chaleur et adaptées à Tout Type de revêtements | Bleu

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.



Mouillez la gélatine

- 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...



Passez la chair des fruits de la passion au tamis

- 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.



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.



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)

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.

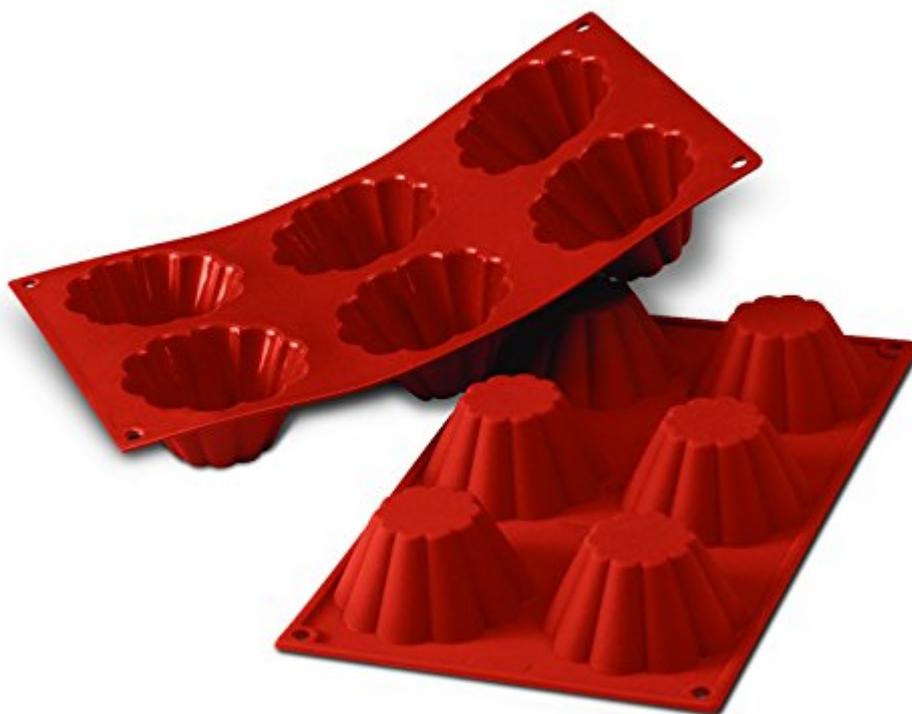
Préparez le lemon curd la veille car vous allez devoir le congeler.



Moelleux au citron, sirop au basilic thaïlandais

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.



Silikomart 20.034.00.0060 SF034 Moule Forme Brioche Cannelée 6 Cavités Silicone Terre Cuite

- 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.



Silikomart 20.027.00.0060 SF027 Moule Forme Petit-Four 15 Cavités Silicone Terre Cuite

- 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.



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingredients 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.



Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux.

- 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.



Versez le lemon curd dans vos petits moules

- 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.



Mélangez bien tous les ingrédients

- 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.



Versez la préparation dans vos moules

- Pour le sirop: pendant la cuisson des moelleux ciselez les feuilles de basilic.



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.



Préparez le sirop

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!



Moelleux au citron, sirop au
basilic thaïlandais

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...



Crème 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^e 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



Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

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



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Préparation

- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture.



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).



Faites chauffer le lait

- 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).



Versez dans vos ramequins

- Pendant ce temps prélevez les suprêmes de 2 oranges. Réservez.



Prélevez les suprêmes

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...



Crème à l'orange



Crème à l'orange

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...



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.



Silicone Worx Moule à gâteau Rond en Silicone Rouge

Préparation

- Mélangez vivement le sucre, le beurre ramolli et l'extrait de vanille.



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.



On obtient une pommade

- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel.



Faites fondre le chocolat

- Pendant ce temps pelez trois poires et ôtez-en le cœur.



Pelez et évidez les poires

- Coupez les poires en petits morceaux.



Coupez les poires en petits morceaux

- Dès que le chocolat est fondu , ajoutez-le au mélange beurre et sucre.



Ajoutez le chocolat fondu

- Puis ajoutez les jaunes d'œufs.



Puis ajoutez les jaunes

- Et on intègre la farine **tamisée** et la baking powder au mélange précédent.



Ajoutez la farine et la baking powder

- Montez les blancs en neige; ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser. Ajoutez-les au mélange.



Montez les blancs en neige

- Et on termine en ajoutant les morceaux de poires.



Et on finit avec les

morceaux de poires

- Versez le tout dans votre moule et lissez le dessus.



Lissez le dessus du gâteau

- Pelez les deux poires restantes et coupez-les à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau en fine lamelles.



Coupez les poires en fines tranches

- Dressez les lamelles sur le gâteau.



Dressez les lamelles sur le gâteau

- Puis, à l'aide d'un petit pinceau badigeonnez les tranches de pommes avec du beurre fondu.



Badigeonnez avec un peu de 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.



Saupoudrez de sucre glace

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!



Démoulez le gâteau



Gâteau moelleux poires et chocolat

Cookies chocolat et thé Matcha (Salon du chocolat 2019)

Aujourd'hui je vous livre une recette du chef Japonais , figure emblématique de la confiserie japonaise Hironobu Tsujiguchi. Ce chef talentueux aux réalisations toutes en finesse et délicatesse nous a présenté lors du salon du chocolat 2019 des sublimes cookies au chocolat et thé matcha que j'ai pu déguster...C'est un pur bonheur gourmand!

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



Cookies chocolat et thé Matcha (Salon du chocolat 2019)

Matériel

- un silpat ou du papier cuisson



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

- une poche à douille



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

- une douille de votre choix



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

Ingrédients pour environ une quinzaine de cookies

Pour les cookies

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

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

Pour la ganache au matcha

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

Préparation

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



Faites fondre le chocolat au bain marie

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



Mélangez également le beurre pommade et le sucre glace

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



Ajoutez le mélange œuf et jaune d'œuf

- Ajoutez la poudre de cacao et la farine.



Ajoutez la poudre de cacao et la farine

- Puis ajoutez le chocolat fondu.



Puis ajoutez le chocolat fondu

- Versez la pâte sur l'extrémité d'une bande de film alimentaire et roulez le tout de façon à former un boudin bien serré d'environ 5 à 6 cm de diamètre. Laissez reposer toute une nuit au frais.



Formez un beau boudin

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



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

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



Faites chauffer la crème et ajoutez la poudre de thé matcha

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



Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat

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



Ajoutez la crème froide

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



Enrobez bien le tour du
boudin de sucre

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



Façonnez des rondelles
régulières

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



Déposez les cookies sur une grille

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



Mettez la ganache montée dans une poche à douille

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



cookies chocolat, ganache thé matcha



Le chef Hironobu Tsujiguchi

Les crêpes façon Thierry Marx, mousse citron et framboises

Ce dimanche 2 février c'est la chandeleur! Cette année je vous en propose une version façon grand chef: les crêpes façon Thierry Marx! Je les ai accompagnées avec de la mousse au citron et des framboises...Un petit bonheur de gourmandise!



crêpes Thierry Marx

Et retrouvez mes autres recettes de crêpes sur le blog...

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

Matériel

- **une râpe Microplane. Un petit outil de cuisine absolument fantastique et indispensable..Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:**



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- une poêle à crêpe. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Beka 13078254 Pro Induc Crêpière Aluminium Anthracite true 41 x 24 x 4 cm

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



Cymax Lot de 3 Tamis Maille Fine/Passoire Mailles avec Poignée e passoire Cuisine pour égoutter Nouille/Riz/Légumes/Blanc D'oeuf etc, Trois Taille 7cm, 12cm et 18cm

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



Katpost Petite Spatule Coudée en Silicone, Spatules coudées à pâtisserie, Spatule à Glaçage Kitchen Cassonade Spatule à Crêpes Gâteau Pâtisserie Palette Pelle Cuisine Lisse

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



Tefal INGENIO ACCESSOIRES Louche Cranberry Extra Large, Plastique

Ingrédients pour environ 30 crêpes

Pour beaucoup de crêpes marxiennes, il faut:

- 10 œufs
- 400 g de farine
- 200 g de beurre
- 1 l de lait
- 100 g de sucre
- 2 citrons
- 2 oranges
- 1 cs de rhum
- 1 cc d'extrait de vanille

J'ai divisé les ingrédients par trois...pour obtenir une dizaine de crêpes. Pour vous faciliter la tâche voici les ingrédients pour environ 10 crêpes...

- 175 g d'œufs (cassez vos œufs, battez-les à la fourchette et pesez la quantité exacte: il faut un peu moins de 4 œufs pour obtenir 175 g)
- 135 g de farine
- 65 g de beurre
- 335 g de lait
- 35 g de sucre
- 1 citron
- 1 orange
- 1 cuillerée à café de rhum
- 1 cc d'extrait de vanille

Pour la mousse au citron: pour la recette cliquez [ici](#)

- un peu de coulis de framboise...Vous en trouverez tout prêt dans le commerce où à faire maison (250 g de framboises, une belle cuillerée à soupe de sucre en poudre: portez le tout à ébullition, puis mixez et passez au tamis).
- des framboises fraîches

Préparation

- Faire fondre le beurre.



Faites fondre le beurre à feu doux.

- Râpez les zestes des agrumes avec votre Microplane.



Râpez les zestes des agrumes

- Battez les œufs et passez-les au chinois.



Battez les œufs et passez-les au chinois

- Tout en fouettant ajoutez le lait, le beurre fondu, le sucre, le rhum, les zestes d'agrumes et l'extrait de vanille. Puis ajoutez la farine tamisée toujours en fouettant pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais.



Incorporez tous les ingrédients aux œufs battus

- Faites chauffer votre poêle à crêpes; beurrez-la et faites cuire les crêpes à feu doux.



Faites cuire les crêpes à feu doux

Dressage

- Déposez un peu de mousse sur une crêpe (attendez que les crêpes aient refroidies au risque que votre mousse ne s'effondre sous la chaleur...). Pliez la crêpe en deux. Puis ajoutez quelques framboises fraîches et un peu de coulis...Et on déguste!



crêpes Thierry Marx

Pain nuage aux graines de courge (recette Thermomix en vidéo)

Voici une nouvelle recette spécifique au Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine: un pain délicieux, à la mie bien aérienne qui vous demandera que 15 minutes de pétrissage, 30 minutes de pousse et 30 mn de cuisson... Vous allez pouvoir faire du bon pain ultra facilement tous les jours! Et pour le réaliser encore plus facilement regardez la vidéo de la recette en fin d'article!

Et si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

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

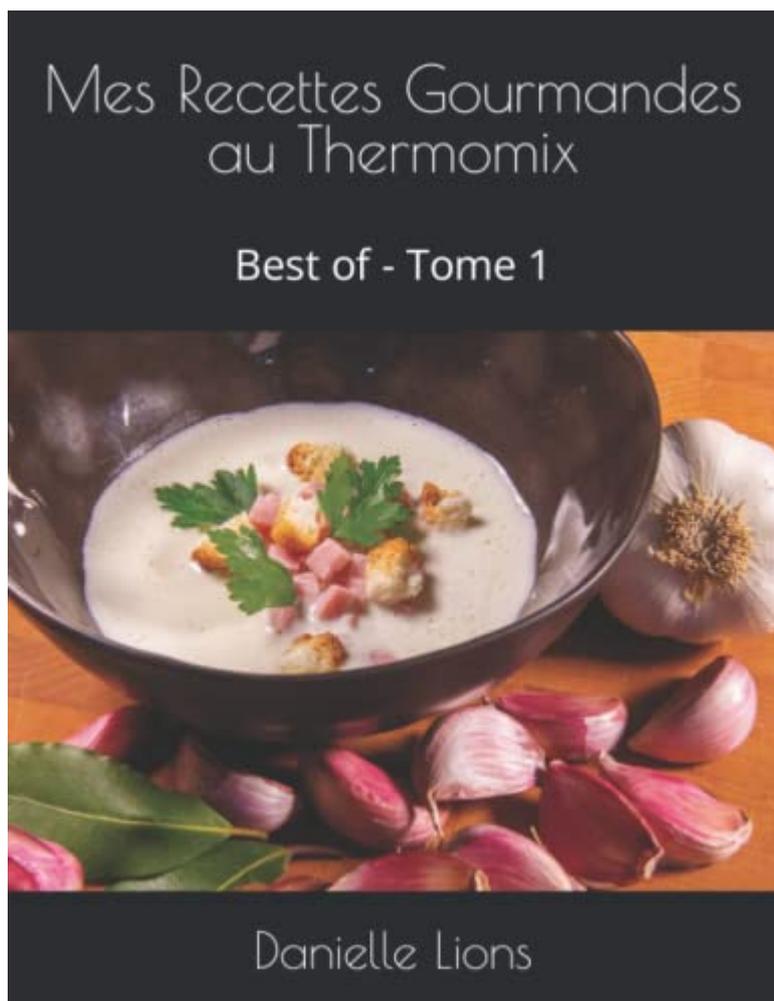


Pain nuage aux graines de courge (recette Thermomix)

ous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et

en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 15 minutes et 30 minutes de pousse

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 300 g de farine tamisée
- 5 g de sel
- 2,5 dl d'eau
- un demi sachet de levure sèche (en fonction des marques vérifiez sur la sachet la quantité à utiliser en fonction du poids de farine)
- 1 œuf (le jaune et le blanc)
- des graines de courges décortiquées

Matériel

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



Préparation

- Versez les graines de courge dans un bol et recouvrez-les d'eau. Elles vont un peu ramollir pendant que vous préparerez votre pâte. Les tremper dans l'eau avant cuisson leur permet de ne pas brûler lors de la cuisson du pain.
- Versez l'eau, la levure et l'œuf dans le bol mixeur. Mixez 20 secondes vitesse 5.
- Ajoutez le sel et la farine tamisée. Pétrir pendant 15 minutes. La pâte obtenue a une consistance assez molle.
- Versez la pâte dans votre moule à cake (remplissez au 3/4).
- Laissez reposer pendant 30 mn à température ambiante ou dans votre four si il a un mode spécifique qui permet de faire lever la pâte: la pâte doit gonfler.
- Égouttez les graines de courges et saupoudrez-les sur le dessus du pain avant de l'enfourner
- Enfourné alors à 170° pendant 30 mn. Votre pain doit être légèrement doré. A la sortie du four, quand il a un peu refroidi, sortez-le du moule et posez-le sur une grille. Tranchez- le quand il a complètement refroidi...