

Pâte feuilletée allégée (recette pâtisserie Thermomix)

Cette pâte feuilletée est assez géniale: non seulement elle contient moins de beurre, elle est tout aussi croustillante et même si vous avez des « tours » à réaliser , vous n'aurez pas le problème du beurre à intégrer dans ces tours, donc elle est ultra facile à réaliser...



Pâte feuilletée allégée (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors 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

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite! Les démonstrations dans mon atelier recommencent en octobre 2021 à Waterloo. Contactez-moi au 04 77 57 11 98.

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix

Best of - Tome 1



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de pose au frais: 1 h 30

Difficulté: facile

**Ingrédients pour environ 400 g de
pâte feuilletée**

- 185 g de farine
- 125 g de ricotta
- 90 g de beurre salé à couper en morceaux

Préparation

- Versez les 185 g de farine, les 125 g de ricotta et les 90 g de beurre salé coupé en morceaux dans le bol et mixez 1 mn/ vit 3.
- Placez le mélange sur votre plan de travail et formez une boule.
- Étalez la pâte en rectangle entre deux feuilles de papier cuisson. Ôtez la feuille du dessus et roulez la pâte sur elle-même. Puis placez-la au frais pendant 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et placez-la sur votre plan de travail: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Étalez la pâte en rectangle et recommencez l'opération deux fois: roulez la pâte sur elle-même , mettre au frais, étalez encore une fois, roulez et au frais.



Tournez-la d'un quart de tour sur la droite

- Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte, toujours en l'étalant entre deux feuilles de papier cuisson...Elle est prête à être cuite. **Petite astuce:** remettez la pâte au frais pendant 25 mn juste avant de l'enfourner . Vous pouvez l'utiliser pour des fonds de tarte, des biscuits apéritifs (saupoudrés de gruyère, de graines de sésame... selon votre inspiration). Temps de

cuisson selon les fours environ 20 à 25 minutes à 190°.



Pâte feuilletée allégée
(recette Thermomix)

Tatin d'échalotes confites

J'ai découvert la gourmandise des échalotes confites quand ma mère préparait un gigot au four; elle disposait toujours des échalotes tout autour de la pièce de viande qui cuisaient doucement dans le jus rendu par cette dernière... C'était un pur délice!

Aujourd'hui je vous les propose servies façon tatin accompagnées d'un bleu anglais qui va venir compenser leur douceur et d'une petite salade mâche et noisette. Vous m'en direz des nouvelles!



Tatin d'échalotes confites

Matériel

- J'ai utilisé un moule à tarte Tatin anti adhésif de 24 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



DE BUYER -8320.24 -moule a tarte tatin choc extreme ø 24

Ingrédients

- 1 kg d'échalote
- 50 ml d'huile d'olive
- deux gousses d'ail
- 3 cuillérées à soupe de soja sucré
- une cuillérée à soupe de mirin (dans les épicerie asiatiques)
- 230 g de pâte feuilletée. Vous pouvez la réaliser vous même, c'est meilleur. Pour la recette cliquez [ici](#).
- 100 g de stilton (fromage bleu anglais)
- 50 g de noisettes
- 3 cuillérées à soupe de sirop d'érable
- piment d'Espelette
- sel

Préparation

- Mélangez les noisettes avec le sirop d'érable , le piment et le sel. Etalez-les sur une surface anti adhésive. Enfournez à 180° pendant 10 minutes. Laissez retomber en température. Refroidies les graines doivent être bien croquantes. Placez-les dans un sac plastic et écrasez-les un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir des éclats. Réservez.



Passez les noisettes au four

- Epluchez les échalotes. Déposez les échalotes entières dans un plat avec l'huile d'olive, le soja sucré, le mirin, sel et poivre. Râpez les gousses d'ail finement sur l'ensemble et mélangez bien. Enfournez à 180° pendant 40 à 45 minutes en mélangeant de temps en temps régulièrement. Rectifiez l'assaisonnement et laissez retomber à température ambiante.



Epluchez les échalotes

- Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin. Emiettez le stilton par dessus.



Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

- Etalez la pâte feuilletée à la dimension de votre moule et disposez-la par dessus les échalotes en rentrant bien les bords dans le moule. Placez au four à 180° pendant 30 minutes.



Posez la pâte par-dessus

- A la fin de la cuisson posez une assiette de service ou un plat sur votre moule et retournez pour démouler.

Saupoudrez de noisettes grillées. Servez tiède avec une bonne salade de mâche.



Tatin Disposez les échalotes confites et le restant du jus de leur cuisson dans votre moule à tatin

Nid d'abeille (glace miel et romarin)

La vanille et le romarin c'est un mariage ultra gagnant...Je vous propose donc une succulente glace au goût très fin et joliment présentée. Alors régalez-vous!



Nid d'abeille (glace miel et romarin)

Matériel

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



HOMEASY Spatules de Glaçage Kit de Spatule Pâtisserie Coudée en Acier Inoxydable 4,5/6,5/8,5 Pouces pour Cuisson, Décoration de Gâteaux, Pâtisseries et Cupcakes etc. Lot de 3

- un emporte pièce de 9 cm de diamètre pour détailler vos tuiles
- des petits bols pour pouvoir mouler vos tuiles
- Ces moules sont facultatifs mais si vous les utilisez vous obtiendrez directement de belles boules de glace bien rondes.



Moule en silicone 3D Boules Ø 4,8 Cm

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



Krups Perfect Mix 9000 Sorbetière, Crèmes glacées, Sorbets, Yogourts glacés, Capacité 1,6 L, Fonctionnement automatique, Ecran LCD, Couvercle anti-éclaboussure, Facile à nettoyer
GVS241

Ingrédients pour le Nid d'abeille (glace miel et romarin): 4 grosses boules dans le moule Silikomart proposé ci-dessus

Pour la tuile

- 80 g de beurre mou mais pas fondu
- 100 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'œuf
- 100 de farine tamisée

Pour la glace

- 250 g de lait entier
- 50 g de crème fraîche liquide entière
- une gousse de vanille
- 50 g de jaune d'œuf
- 60 g de miel de romarin
- 1 cuillerée à soupe rase de romarin en poudre: si vous n'en trouvez pas dans le commerce, prélevez des feuilles de romarins fraîches (sans les branches), passez-les au four à 180° pendant environ 10 mn. Quand elles sont sèches mixez-les finement.

Pour les noisettes caramélisées

- 50 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 20 g de sucre
- 10 g d'eau

Pour les décors (pastilles en caramel et noisettes)

- 80 g de sucre
- 5 g d'eau

Préparation

Pour les noisettes caramélisées

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



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

noisettes

- Mélangez alors **continuellement**. Le mélange va devenir très sableux dans un premier temps.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

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



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes caramélisées sur un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir et mettez les noisettes dans un récipient hermétique.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

Pour les décors en caramel et noisettes

- Réalisez un caramel en faisant chauffer 80 g de sucre en poudre et l'eau. Ne remuez surtout pas avec une cuillère ou une maryse mais effectuez quelques mouvements circulaires avec la casserole pour mélanger les cristaux de sucre et le caramel qui commence à prendre. Quand le caramel est bien doré versez-le sur une surface anti adhésive et laissez bien refroidir.



Quand le caramel est bien doré versez-le sur une surface anti adhésive et laissez bien refroidir

- Le caramel refroidi, mixez-le très finement: vous devez obtenir une poudre.



Mixez le caramel finement

- Utilisez un emporte pièce pour réaliser des petits tas réguliers de poudre de caramel d'environ 4 cm de diamètre. Si vous n'avez pas d'emporte pièce ce n'est pas grave, déposez la poudre avec une cuillère et tassez un peu: vos disques de caramel seront juste irréguliers. Enfournez à 180° pendant environ 8 mn: le caramel doit refondre et former de jolies pastilles.



Réaliser des petits tas réguliers de poudre de caramel

- Sortez la plaque du four et disposez immédiatement des noisettes caramélisées sur les disques de caramel.



Disposez immédiatement des noisettes caramélisées sur les disques de caramel

- Quand le caramel a refroidi, prélevez les disques avec une petite spatule coudée (ces petits disques sont fragiles) et réservez dans une boîte hermétique.



Prélevez les disques avec une petite spatule

Pour les tuiles

- Mélangez intimement le beurre mou et le sucre. Vous devez obtenir une crème assez lisse. Ajoutez les blancs d'œuf et la farine tamisée.



Mélangez intimement le
beurre mou et le sucre

- Étalez finement (2 mm) la pâte sur une surface antiadhésive. Enfournez à 170° pendant 12 à 15 mn selon les fours.



Étalez finement (2 mm) la
pâte sur une surface
antiadhésive

- Sortez la plaque du four et emporte-piecez immédiatement quand la pâte est encore molle.



Emportepiecez immédiatement quand la pâte est encore molle

- Puis déposez rapidement les tuiles dans le fond d'un bol et posez un petit récipient dessus pour bien arrondir le fond. Attention c'est chaud mais il faut agir rapidement. Au besoin gardez vos tuiles non moulées au four pour qu'elles restent molles en attendant de les travailler et de leur donner leur forme.



Moulez les tuiles dans un bol

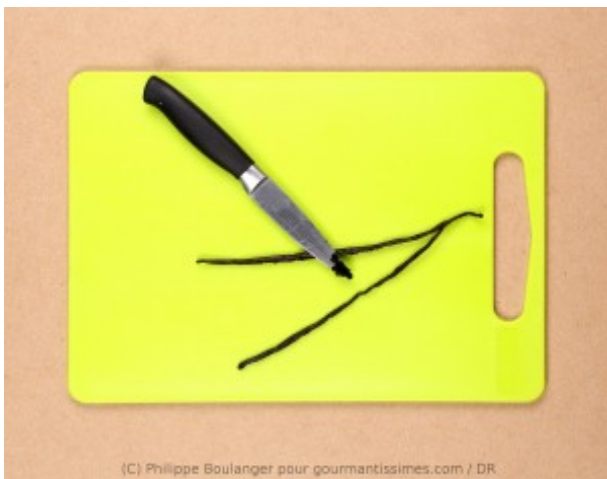
- Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille puis réservez-les dans une boîte hermétique.



Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille

Pour la glace

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



(C) Philippe Boulanger pour gourmantissimes.com / DR

- Faire chauffer le lait avec la gousse, les graines de vanille et la poudre de romarin.



Faire chauffer le lait avec la gousse, les graines de vanille et la poudre de romarin

- Battez les jaunes d'œufs et le miel.



Battez les jaunes et le miel au fouet

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



Versez le lait sur les jaunes blanchis

- 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.



Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Laissez refroidir complètement la crème et placez-la au frigo: elle doit être bien froide quand vous allez la turbiner. Quand la glace est prise, moulez-la dans vos petits moules Silikomart et laissez prendre au congélateur.



Glace Miel Romarin

Dressage

- Déposez une boule de glace sur une tuile. Déposez votre disque caramel aux noisettes sur le dessus de la boule de glace; décorez avec des petites noisettes caramélisées et des éclats de caramel.



Nid d'abeille (glace miel et romarin)



Nid d'abeille (glace miel et romarin)

Chou-fleur rôti et sa crème à l'anguille fumée

Dans une des émissions « Objectif TopChef » Camille Delcroix, gagnant de la saison 9 de Top Chef, a sublimé le chou-fleur en le cuisant à la manière d'un steak bien rôti dans du beurre moussant.

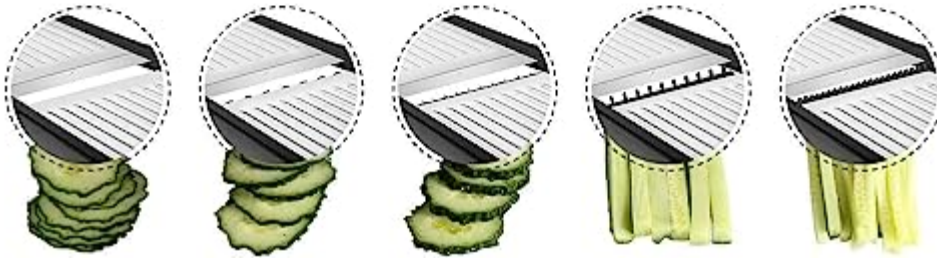
Cette recette m'a fait de l'œil et je m'en suis inspirée pour vous proposer cette déclinaison de chou-fleur à l'anguille fumée.



Chou-fleur rôti et sa crème à l'anguille fumée

Matériel

- une mandoline: elle est nécessaire pour la réalisation de vos tranches de pickles. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



MILcea Mandoline de cuisine acier inoxydable multifonction professionnelle réglable 4 modes trancheuse pour légumes fruits à partir de fin à 9mm, gants de sécurité inclus Noir

- un jeu d'emporte pièces: toujours très utiles aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

Ingrédients pour 3 personnes

- un gros chou-fleur
- du beurre demi-sel
- un demi oignon blanc
- 200 ml de crème fraîche
- 70 g d'aiguille fumée pour la crème de chou-fleur et 50 g supplémentaires pour le dressage
- sel et poivre

Pour les pickles de chou-fleur

- quelques tranches très fines de chou-fleur taillées à la mandoline

- 60 g vinaigre blanc
- 80 g sucre semoule

Pour la présentation

- des petits œufs de truite
- des pousses de cresson

Préparation

- Coupez le chou-fleur en son milieu et détaillez trois belles tranches d'environ 1 cm et demi à 2 cm d'épaisseur. Si vous désirez vous pouvez donner une forme plus élégante à vos tranches en les arrondissant avec un emporte pièce. Réservez ces tranches. Puis détaillez le restant du chou en petites sommités (petites tête de chou-fleur): vous en utiliserez 5 ou 6 pour les pickles et le reste pour la crème de chou-fleur.



Coupez le chou-fleur en tranches

- Commencez par la préparation des pickles. Détaillez quelques petites sommités de chou-fleur en tranches fines à la mandoline.



Détaillez quelques sommités
en tranches fines

- Puis faites chauffer le vinaigre et le sucre. Le sucre doit être dissous dans le vinaigre. Versez le vinaigre bien chaud sur les tranches de chou-fleur et réservez dans un petit bol.



Versez le vinaigre sur les
tranches de chou-fleur

- Coupez l'anguille fumée en petits dés: vous en utiliserez 70 g pour la crème de chou-fleur et environ 50 g pour le dressage.



Coupez l'anguille fumée en petits dés

- Ciselez l'oignon et faites-le revenir avec une noix de beurre dans une casserole. Ajoutez l'oignon ciselé et les 70 g d'anguille fumée. L'oignon doit être devenu translucide quand vous ajouterez les 200 ml de crème et le restant des sommités de chou-fleur que vous avez détaillés. Cuisez à feu doux jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien tendre. Mixez le tout finement et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.



Ajoutez l'anguille aux oignons puis la crème

- Faites fondre une belle noix de beurre salé dans une poêle. Soyez généreux en beurre car vous allez arroser souvent vos « steaks » de chou-fleur avec le beurre pendant leur cuisson. Cuisez les steaks sur leur deux faces jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Cuisez les steaks sur leur deux faces jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

Dressage

- Placez une cuillerée de crème de chou-fleur à l'anguille dans votre assiette et faites chevaucher par-dessus une belle tranche de chou-fleur . Disposez quelques pickles de chou, des petits œufs de truite, quelques dés d'anguille et quelques pousses de cresson.



Chou-fleur rôti et sa crème à l'anguille fumée

Mayonnaise Végan sans œuf (recette Thermomix)

Cette mayonnaise est réalisée à partir de haricots blanc cuits et vous allez voir que sa texture et sa saveur sont vraiment extrêmement proches de celles d'une mayonnaise classique. Elle se réalise très facilement et pour ceux qui ont des difficultés avec la réalisation d'une mayonnaise classique, c'est un jeu d'enfant!



Mayonnaise Végan sans œuf (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

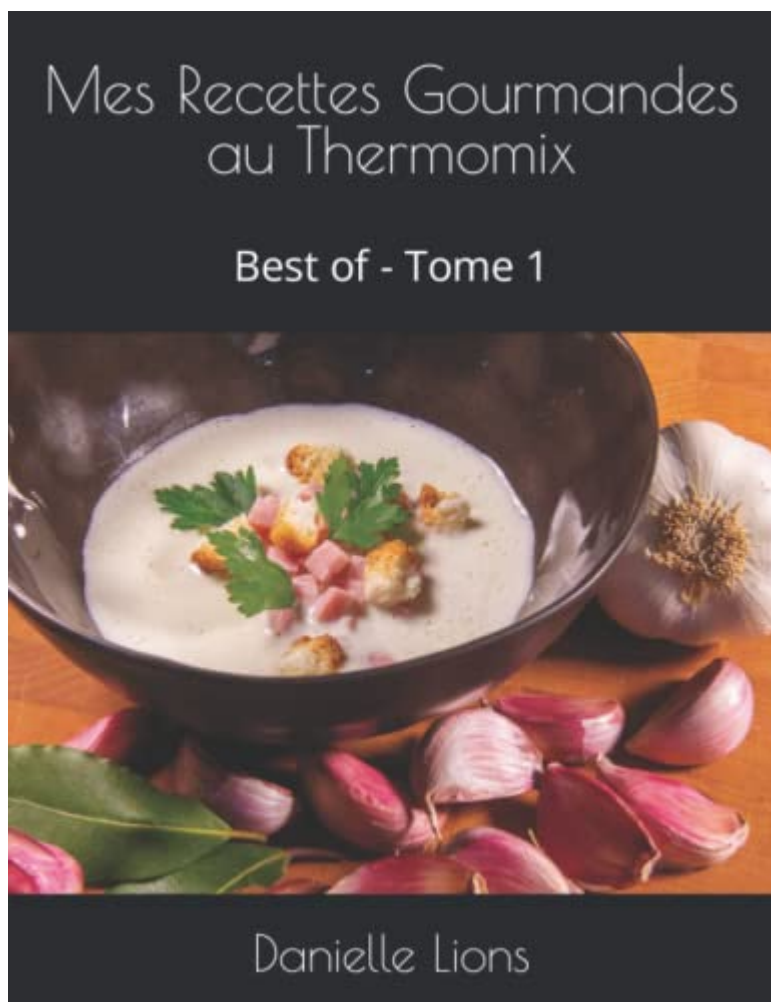
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...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: 3 minutes

Difficulté: ultra facile

Ingrédients pour environ un peu

plus de 300 ml de mayonnaise

- 300 g de haricots blancs cuits
- 35 g d'huile d'arachide
- 20 g de moutarde
- 10 g de vinaigre
- une cuillère à café de curry ou de n'importe quelle épice que vous aimez (cumin, paprika, fenouil en poudre, piment...)
- sel et poivre
- ciboulette hachée (ou menthe, estragon, coriandre selon votre envie)

Préparation

- Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur et mixez 30 secondes / vit 4,5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule. Renouvelez les mêmes opérations encore deux fois (mixer et rabattre).
- Versez la préparation dans un pot hermétique et placez au frais. Vous vous en servirez comme d'une mayonnaise classique.

Côtes de porc basse température, carotte et sauce orange et miso (recette basse

température)

Le porc est une viande à qui la cuisson sous vide basse température amène énormément de tendreté. Je l'ai cuisiné aujourd'hui avec une déclinaison de carotte et une touche sucré orangée.



Côtes de porc basse température, carotte et sauce orange et miso (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-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](#)

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

- une 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

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles côtes de porc d'au moins 3 cm d'épaisseur
- du beurre
- sel et poivre

Pour la garniture de mini carottes

- 16 mini carottes
- zeste d'une orange
- une noix de beurre
- sel et poivre blanc

Pour la purée de carotte

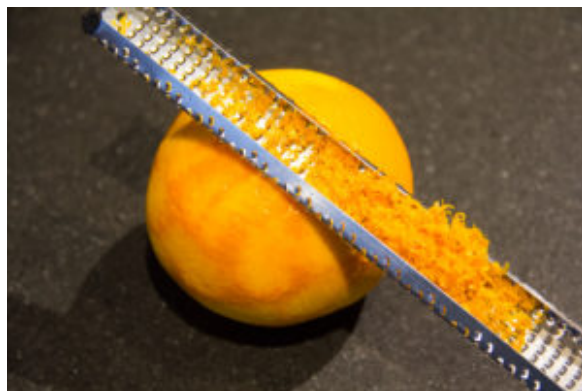
- 400 g de carotte
- 20 g de beurre
- une cuillerée à café de vadouvan (mélange d'épices indienne)
- sel et poivre blanc

Pour la sauce

- 120 g de jus d'orange
- 60 g de miso blanc (rayon asiatique de votre supermarché ou épicerie asiatique)
- deux cuillerée à café rase de maizena
- deux cuillerée à café d'eau
- sel et poivre sichuan

Préparation

- Pour les mini carottes: épluchez les mini carottes. Zestez l'orange.



Zestez l'orange

- Mettez les mini carottes sous vide avec le zeste de l'orange, une noix de beurre et une pincée de sel. Cuire les carottes à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure. Réservez en les laissant sous vide.



Mettez les carottes fanes sous vide avec le zeste de l'orange et une noix de beurre

- Pour la purée de carotte: pelez les autres carottes et réservez quelques belles fanes: vous allez en faire des chips. Cuisez les carottes vapeur. Quand elles sont bien tendres mixez-les finement avec les 20 g de beurre. Salez et poivrez. Réservez.



Mixez les carottes

- Pour les chips de fanes : prélevez les petites fanes. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.



Prélevez des fanes des tiges
de carottes

- Filmez soigneusement le dessus d'une assiette ou d'un plat avec du film alimentaire. Disposez les fanes sur le film de l'assiette et enrobez-les d'un peu d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Puis refilmez le tout pour bien enserrer les fanes entre les deux épaisseurs de film alimentaire. Passez au micro-onde à 1000 w pendant 2 minutes.



Filmez les fanes de carotte

- Pour la sauce: pressez 120 g de jus d'orange et passez-le au travers d'un tamis: il ne faut pas qu'il y ait de pulpe donc filtrez-le. Zestez une orange à l'aide de votre râpe Microplane par dessus. Versez le tout avec le miso blanc dans une casserole et portez à ébullition. Diluez 2 cuillerées à café rase de maïzena dans 2 cuillerées à café d'eau et incorporez au mélange

précédent. Cuire à petit feu: la sauce doit napper mais être légère.



Réalisez la sauce au miso

- Pour la viande: mettre la viande sous vide avec deux gousses d'ail épluchées, une branche de romarin frais et une noix de beurre. Plongez le sachet dans le bain marie basse température (62° pendant 40 minutes).



Mettez le porc sous vide

- Quand les côtes de porcs sont cuites passez-les rapidement sur le grill **bien chaud** pour les marquer et faire une belle coloration: attention il ne s'agit pas de les cuire mais de les colorer!



Passez les côtes de porc rapidement sur le grill

- Tranchez les côtes de porc en lamelles de deux centimètres d'épaisseur après avoir ôté l'os.



Tranchez les côtes de porc en lamelles

Dressage

- Disposez un trait de purée de carotte, puis posez les tranches de viande par dessus en quinconce. Ajoutez les mini carottes. Pochez de points de sauce à l'orange et placez quelques fanes croquantes sur les carottes.



Côtes de porc aux carottes, sauce orange et miso (Recette Basse température)

Sablés diamant épices et chocolat

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

J'en prépare toujours une grosse quantité en doublant ou

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

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



Sablés diamant épices et chocolat

Ingrédients pour les sablés diamant épices et chocolat

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

- une pincée de sel

Et du sucre perlé pour la décoration.

Matériel

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



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

Préparation

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine et la levure

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



Puis ajoutez tous les ingrédients à la farine

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



Vous allez obtenir une pâte
qui a la texture du sable

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



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

- Roulez vos boudins de pâte dans le sucre perlé.



Roulez vos boudins de pâte
dans le sucre perlé.

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

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



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

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



Sablés Diamant Chocolat

Il n'y a plus qu'à croquer!



Sablés diamant épices et chocolat

Quintessence de maïs

Une verrine au maïs que vous pourrez servir aussi bien à l'apéritif qu'en entrée. Le maïs y est décliné sous toutes ses formes: mousse moelleuse, grains au paprika fumé et pop corn pour le croquant...



Quintessence de maïs

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



Ingrédients pour 4 verrines

Pour le siphon de maïs

- 25 cl de crème fraîche liquide entière
- 50 g de grains de maïs cuits
- 1 g de gélatine
- une cuillère à soupe rase de paprika fumé
- sel

Pour la garniture

- 100 g de grains de maïs cuits
- des pop corn salés
- des oignons frits séchés (en grande surface)

Matériel

- un siphon. Je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d'information sur l'utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



ISI CB502 Siphon à crème

- un mixeur plongeant, essentiel pour obtenir une préparation bien lisse pour votre siphon ou un Thermomix (pour plus d'information sur cet exceptionnel robot culinaire cliquez [ici](#)). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

Préparation

- Faites tremper la demi feuille de gélatine dans de l'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Faites revenir les grains de maïs (la totalité soit 150 g) dans une poêle avec un peu de beurre et du paprika. Salez. Prélevez-en 50 g que vous allez utiliser pour le siphon de maïs. Réservez le reste après avoir rectifié l'assaisonnement en sel.



Faites revenir les grains de maïs

- Faites chauffer les 250 g de crème dans une casserole et ajoutez les 50 g de maïs. Ajoutez la demi feuille de gélatine essorée. Mixez très finement et filtrez la préparation. Versez la préparation dans votre siphon. Vous pouvez réserver votre siphon au chaud au bain marie à feu doux (40°) en attendant de servir.



Remplissez votre siphon

Dressage

- Déposez un peu de grains de maïs au paprika dans le fond des verrines. Pochez la crème par dessus à l'aide du siphon et saupoudrez de pop corn et oignons séchés. Servez immédiatement.



Quintessence de maïs

Saumon poché, petits pois (Recette menu Thermomix)

Encore une recette menu complet (poisson , légumes, sauce et riz) prêt en 20 minutes, gourmand, facile rapide et simple comme le permet le Thermomix...



Saumon poché, petits pois (Recette menu Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

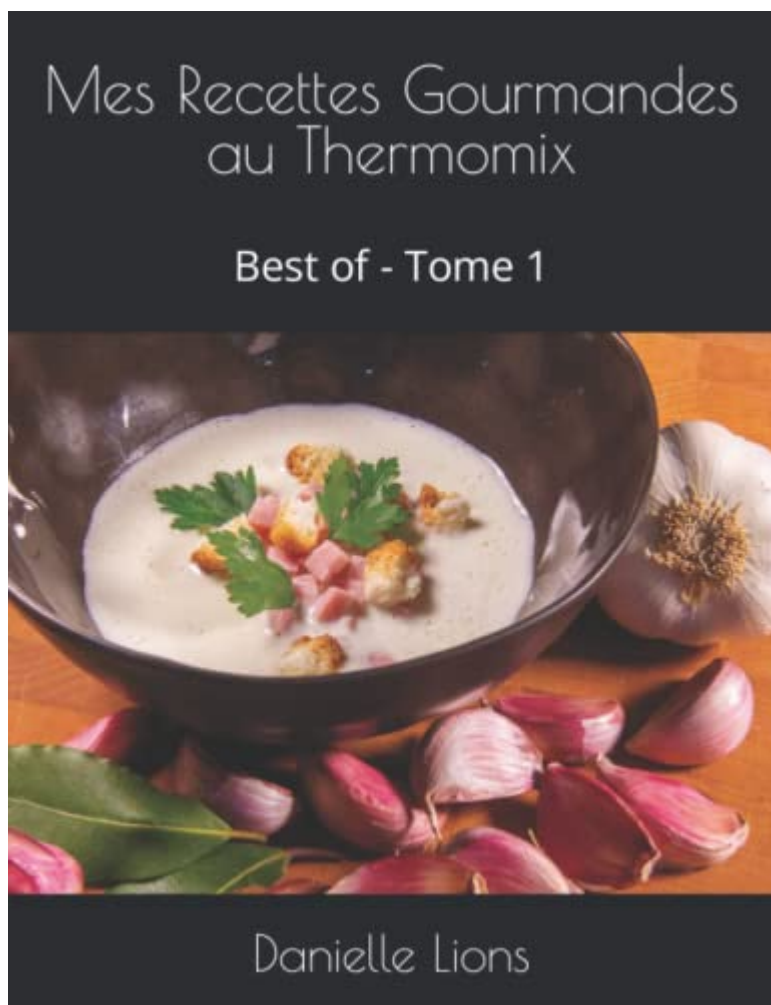
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...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: 2 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Matériel:

- une barquette en aluminium ou un plat céramique aux dimensions de votre Varoma. Pour commander le plat cliquer [ici](#) ou si vous habitez en Belgique vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).

Ingrédients pour 3 personnes

- 400 g de pavé de saumon sans peau
- 50 g de petits pois frais écosés ou surgelés
- 150 g de riz au jasmin cru

Pour la sauce

- un jaune d'œuf
- 150 ml de lait de coco
- une cuillère à soupe de curry en poudre
- une cuillère à soupe de baie roses
- une cuillère à café de soja sucré
- une cuillère à café de vinaigre de riz
- gingembre (environ un petit centimètre de racine)
- une cuillère à soupe de baie roses
- un citron vert (zeste et jus)

Préparation

- Coupez votre pavé de saumon en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Disposez le saumon et les petits pois dans un plat ou barquette: ce plat doit pouvoir être placé dans votre Varoma.
- Versez tous les ingrédients de la sauce dans le bol sauf le citron vert. Mixez 10 secondes/ vit 3.
- Versez la sauce sur le saumon et les petits pois. Rincez le bol.

- Positionnez le plat ou la barquette contenant saumon, petit pois et sauce dans le Varoma. Votre contenant doit avoir soit un couvercle, soit il faut le filmer pour éviter que la condensation ne vienne diluer la sauce.



Positionnez le plat ou barquette dans le Varoma.

- Placez 150 g de riz dans le panier cuisson. Remplissez le bol avec 1000 g d'eau. Placez le panier cuisson dans le bol puis posez le couvercle et le Varoma contenant le plat de poisson. Cuire Varoma/ 20 minutes/ vit 3. Sortez le plat du four et zestez le citron vert par dessus et ajoutez quelques gouttes de ce même citron vert sur le saumon.
- Servez à table dans le plat accompagné de riz.

Cuisse de lapin basse température, butternut et marron (Cuisson sous vide

basse température)



Cuisse de lapin basse température, butternut et marron (Cuisson sous vide basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleures 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.

- Et mon tout dernier livre « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi »

Matériel

- une râpe Microplan, le top des râpes, indispensable dans votre cuisine: elle va vous permettre de réaliser de très fins zestes d'agrumes! 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 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 Cuiser 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

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuisses de lapin
- épices « Mélange du trappeur ou Davy Crockett »; vous pouvez en trouver chez votre magasin d'épices ou sur l'excellent site de vente d'épices en ligne « Girofle et Cannelle » en cliquant [ici](#)
- une courge butternut
- 25 ml d'huile d'olive
- 30 ml de soja sucré
- 30 ml de mirin (c'est une sorte de saké très doux utilisé en condiment: vous pouvez le trouver au rayon

asiatique de votre supermarché, dans les épiceries bio ou en cliquant [ici](#))

- 1 oignon
- 1 mandarine (zeste et jus)
- des châtaignes précuites que vous ferez légèrement revenir avec du beurre dans une poêle
- beurre

Pour la sauce

- une échalote
- 120 ml de crème fraîche liquide
- une cuillerée à soupe de moutarde: j'ai utilisé l'excellente moutarde belge Tierenteyn mais vous pouvez choisir celle qui vous plait le mieux!
- une mandarine (zeste et jus)
- sel et poivre

Préparation

- Salez, poivrez et épicez vos cuisses de lapin avec le « Mélange du trappeur ou Davy Crockett ». Zestez par dessus le zeste de la première mandarine. Mettez vos cuisses de lapin sous vide avec une noix de beurre. Cuire 2 heures à 68° au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur.



Cuisse de lapin basse température, butternut et marron (Cuisson sous vide

basse température)

- Epluchez et émincez l'oignon.



Ciselez les oignons

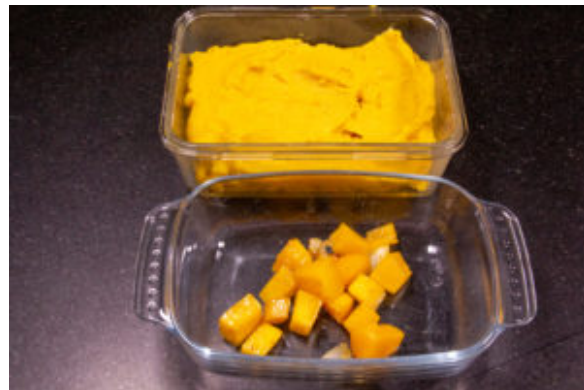
- Ôtez l'écorce et les graines du butternut et coupez-le en petits dés d'environ 2cm de côté. Mélangez-les bien avec les 25 ml d'huile d'olive, les 30 ml de soja sucré, les 30 ml de mirin, l'oignon émincé et le jus d'une mandarine. Placez le tout dans un plat allant au four et enfournez à 180° pendant environ une heure. Remuez régulièrement à l'aide d'une spatule.



Déposez les cubes de butternut dans un grand plat

- La cuisson terminée, réservez un cinquième des dés de butternut (pour le dressage) et mixez le restant très finement en y ajoutant 10% de du poids des butternuts en

beurre (par exemple si vous avez 100 g de butternut ajoutez 10 g de beurre) . Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Mixez finement le butternut et réservez aussi quelques dés de butternut

- Pour la sauce: faites revenir une échalote dans une casserole avec un peu de beurre et le jus de la deuxième mandarine. Puis ajoutez les 120 ml de crème fraîche, la moutarde et le zeste de la deuxième mandarine. Cuire deux minutes à feu doux. Votre sauce est prête.



Préparez la sauce moutarde

Dressage

- Réalisez une belle ligne de purée de butternut sur votre assiette à l'aide d'une cuillère. Disposez votre cuisse de lapin par-dessus ainsi que quelques dés de butternut que vous avez réservés et quelques châtaignes précuites revenues au beurre. Il ne reste plus qu'à verser un peu de sauce.



Cuisse de lapin basse température, butternut et marron (Cuisson sous vide basse température)

Tarte aux poires, bleu d'Auvergne et noix

Une bonne petite tarte de saison , réalisée rapidement en remplaçant la pâte de base par des feuilles de brick qui amènent un côté bien croustillant...



Tarte poires, bleu d'Auvergne et noix

Matériel

- un moule à tarte anti adhésif en acier avec fond amovible



FORMEGOLOSE™, moule à tarte avec fond amovible, 28 cm, en acier avec double couche d'anti-adhérent, couleur noir

Ingrédients pour une tarte

- 3 feuilles de brick
- un peu de beurre fondu
- un peu de tapioca: le tapioca va permettre d'absorber l'humidité du mélange œuf et fromage sans en altérer le goût
- 2 poires bien fermes
- le jus d'un citron

Pour le mélange au fromage

- 150 g de crème liquide
- 200 g de bleu d'Auvergne
- un œuf
- poivre
- des noix ou des noix de pécan (40 g coupées et quelques unes pour la présentation). Vous pouvez utiliser des noix de pécan caramélisées, ce sera encore meilleur! Pour la recette cliquez [ici](#).

Préparation

- Pelez les poires; coupez-les en deux et ôtez le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne. Coupez les demis poires en tranches. Citronnez-les avec le jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent.



Préparez les poires

- Coupez grossièrement quelques noix. Réservez.



Concassez les noix

- Pour la préparation au fromage: dans une casserole faites fondre à feu doux le fromage dans la crème. Laissez retomber en température et hors feu ajoutez l'œuf entier. Mélangez de manière homogène et poivrez.



Ajoutez l'œuf dans le mélange

- Beurrer les feuilles de brick et les empiler dans le moule à tarte. Enfourniez 5 minutes à 180°. Puis saupoudrez le fond de la tarte avec un peu de tapioca qui va empêcher aux feuilles de brick de se ramollir.



Beurrer les feuilles de brick

- Répartissez le mélange au fromage dans la tarte et disposez les tranches de poire par dessus. Beurrez légèrement avec du beurre fondu les poires qui dépassent. Saupoudrez les brisures de noix sur la tarte et disposez quelques noix entières au milieu.



Garnissez le fond de tarte

- Enfournez à 180° pendant 30 minutes. Servez avec une bonne salade...



Tarte poires, bleu d'Auvergne et noix

Petits choux chocolat « Cincentsfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini

J'avais envie aujourd'hui de revisiter les profiteroles. J'ai gardé la sauce au chocolat, la glace à la vanille mais j'ai utilisé une recette particulière pour les choux, qui allie pâte feuilletée et pâte à choux au chocolat enrichie de crème pâtissière. Cette recette de choux « Cincentsfeuilles » nous vient de mon pâtissier préféré, un très grand monsieur plein de générosité aussi bien dans sa cuisine que dans sa vie, à savoir Philippe Conticini. La base de cette recette est tirée de son livre « Sensations Choux » aux éditions de la Martinière où vous pourrez découvrir des réalisations gourmandes, harmonieuses, étonnantes et innovantes à base de pâte à choux. Bref 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, textures et goûts que vous ne soupçonniez pas! Et voici donc les « Petits choux chocolat « Cincentsfeuilles »!

[Pour tout savoir sur la pâte à choux, éviter les pièges et connaître le secret de leur réussite avec un pas à pas en photos cliquez ici.](#)



Petits choux chocolat « Cincent feuilles » d'après une recette de Philippe Conticini

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille ses livres » Conticini en live » et bien sûr « Sensations Choux » aux éditions de la Martinière. Pour les commander cliquez sur les photos ci-dessous:



Sensations Choux



Philippe Conticini en live

Ingrédients pour les Petits choux chocolat « Cincent feuilles » (pour une douzaine de choux)

- 250 g de pâte feuilletée (à demander à votre pâtissier préféré ou à faire vous même. Pour connaître tous les secrets de la pâte feuilletée cliquez [ici](#))
- de la glace vanille

Pour la pâte à choux

- 80 g d'eau
- 80 g de lait
- 75 g de beurre
- une pincée de sel

- une pincée de sucre
- 95 g de farine tamisée
- 3 à 4 oeufs (cela dépend du calibre des oeufs)
- 60 g de cacao en poudre

Pour la crème pâtissière

- 25 cl de lait
- 30 g de farine
- 40 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- une gousse de vanille

Pour la sauce au chocolat

- 100 g de bon chocolat de couverture
- 100 g de crème fraîche liquide entière
- une pincée de sel
- une pincée d'anis étoilé

Matériel

- Poche à douille
- Petits cercles en métal de 4 cm de diamètre



Petits cercles
en inox

Préparation

Pour la crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.



Portez le lait à ébullition
avec la vanille

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.



Le mélange jaune et sucre
doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.



Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.



Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Laissez refroidir à température ambiante en mélangeant de temps à autre pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface.



Réservez la crème dans un récipient

Pour la pâte à choux

- Chauffez votre four à 180°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition.



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

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



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

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf. Après avoir intégré les œufs mélangez **300 g de pâte à choux** au chocolat et **100 g crème pâtissière refroidie.** Vous aurez donc certainement un

reste de ces deux préparations... Faites une autre fournée classique avec la pâte à choux restante et farcissez les choux obtenus avec le reste de pâtissière pour le lendemain!



Mélangez cette pâte à choux au chocolat et la crème pâtissière refroidie

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Pour apprendre à coucher vos choux (vidéo à l'appui) cliquez [ici](#).

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.



Mettre la pâte dans une poche à douille

Pour la confection des petits choux chocolat « Cincentsfeilles »:

- A l'aide d'un emporte pièce taillez des disques de pâte feuilletée (environ 3 cm de diamètre). Puis disposez les

disques de pâte sur une plaque anti adhésive. Attention vous aurez besoin de 2 petits disques de pâte feuilletée par chou. Donc par exemple si vous en avez 24 cela vous fera 12 choux...



A l'aide d'un emporte pièce taillez des disques de pâte feuilletée



Disposez les disques de pâte sur votre plaque

- Pochez la pâte à choux sur chaque disque de pâte feuilletée.



Pochez la pâte à choux sur chaque pièce de pâte feuilletée

- Puis déposez un disque de pâte feuilletée sur la pâte à choux.



Puis déposez une rondelle de pâte feuilletée sur la pâte à choux

- Terminez en pochant un point de pâte à choux sur le dessus.



Terminez en pochant un point de pâte à choux

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'oeuf battu) sur chaque chou en tapotant tout doucement et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.



A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure

- Entourez chaque petit chou d'un cercle en métal d'un centimètre plus grand que le diamètre du chou. Cela va centrer vos choux lors de la cuisson: ils monteront plus droits. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn.



Entourez chaque petit chou d'un cercle en métal d'un centimètre plus grand que le diamètre du chou

- A la fin de la cuisson disposez les choux sur une grille. Laissez refroidir.



A la fin de la cuisson disposez les choux sur une grille

La sauce au chocolat

- Faites chauffer au bain marie le chocolat, la crème et les épices. Mélangez pour obtenir une sauce onctueuse. Il ne reste plus qu'à dresser.



Faites fondre le chocolat au bain marie

Dressage

- Disposez trois choux par assiette ainsi que des petites boules de glace (taillez -les avec une cuillère parisienne). Versez de la sauce chocolat sur chaque chou. J'ai saupoudré l'ensemble de brisures de spéculos. C'est très très très bon... Moelleux, croustillant, croquant, craquant, gourmand...



Petits choux chocolat « Cincinfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini



Petits choux chocolat « Cincentfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini

Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d'une pâtisserie qu'il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu'il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse...Je ne saurais que vous conseiller l'achat de ce livre car vous n' imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partir d'une pâte à chou! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Sensations Choux

Tartinade au jambon (recette Thermomix)

Une délicieuse mise en bouche ou une préparation gourmande à servir en tartine pour un apéro réussi. Et rien de plus simple à préparer que cette Tartinade au jambon, surtout si vous êtes équipée d'un robot de cuisine comme le Thermomix!

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez [ici](#) pour y assister!

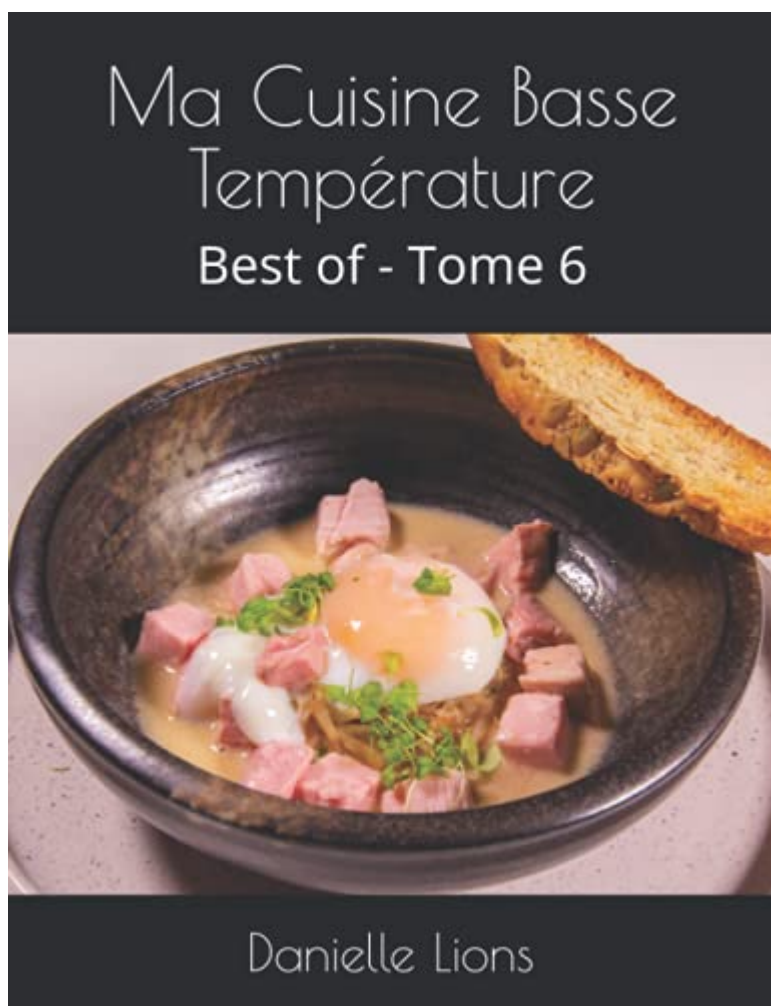


Tartinade au jambon

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



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Ingrédients pour un pot de 450 ml

- 250 g d'un excellent jambon blanc: pour avoir une tartinade de qualité utilisez un bon jambon à l'os acheté chez votre boucher et non pré-tranché en grande surface

- 120 g de beurre pommade
- 3 g de poivre blanc
- 4 tranches fines de jambon cru
- cornichon (quantité souhaitée): j'en ai mis 4
- des belles tranches de pain grillées. Pour une recette de pain facile fait maison cliquez [ici](#).

Préparation

- Placez les tranches de jambon cru sur une surface anti adhésive et placez-les au four à 180° pendant environ 15 à 20 minutes. Tournez les tranches à mi cuisson. Refroidies elles doivent être croustillantes: si ce n'est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Réservez.



Tartinade au jambon

- Coupez les cornichons en une très fine brunoise. Réservez.



Tartinade au jambon

- Mixez le jambon et le beurre. Si vous possédez un **Thermomix** placez le jambon dans le bol et mixez 30 secondes/ vit 6. Puis ajoutez le beurre pommade et renouvelez l'opération: mixez 30 secondes/ vit 6.
- Ajoutez le jambon cru séché et émietté et la brunoise de cornichon. Mélangez avec une spatule et versez la préparation dans des petits bols de présentation. Lissez bien le dessus et mettez au frais.
- Servez avec des belles tranches de pains grillées.

Intéressé(e) par une démonstration gratuite et gourmande du fameux Thermomix? Cliquez [ici](#) pour y assister!