

Crème de reblochon au thym

Et voilà une soupe bien revigorante par ce temps froid! Elle vous rappellera les plaisirs d'hiver gourmands à la montagne.

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



Crème de reblochon au thym

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 reblochon coupé en morceaux
- 20 cl de crème fraîche liquide
- une gousse d'ail râpée
- 10 cl de bouillon de légume ou de vin blanc sec
- quelques brins de thym frais
- piment d'Espelette

- cerneaux de noix

Préparation

- Coupez le reblochon en morceaux et versez le tout dans une casserole avec le thym, la crème, l'ail râpé et le bouillon de légume. Cuisez environ 10 mn à feu doux. Ajoutez le piment d'Espelette en fin de cuisson.



Faites fondre le fromage et la crème

- Versez la préparation dans les verrines. Ajoutez les cerneaux de noix et servez avec des petites tranches de pain grillées.



Crème de reblochon au thym

Légèreté au Chocolat (recette au siphon)

Aujourd'hui je vous propose un sublime dessert au chocolat dont la légèreté doit tout à l'utilisation d'un siphon. Il vous faudra donc être en posséder un pour réaliser cette recette de Légèreté au chocolat.

Pour tout savoir sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



Légèreté au chocolat

Matériel

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

- une râpe Microplane, indispensable en cuisine pour obtenir un râpé ultra fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

Ingrédients

Pour le siphon:

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de praliné noisettes
- 60 de beurre salé
- 140 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- une 1/2 fève tonka: la fève tonka est originaire d'Amérique du sud. Ses graines sont noires et ridées. Ses arômes rappellent à la fois la vanille, l'amande, le caramel, l'amertume du cacao. Vous pouvez vous en

procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Tonka bean - 50g (Resealable ziplock bag)

Pour le dressage (selon votre goût... ou un peu de tout si vous êtes très gourmand):

- des noisettes sans peau passées au four pendant 10mn à 180 pour les torréfier
- éventuellement des brisures de marron glacé
- de la glace vanille

Préparation

Pour le siphon

- Versez les chocolat coupé en morceaux avec le beurre et le praliné dans une casserole. Râpez une 1/2 fève tonka

dessus à l'aide de votre Microplane et faites fondre à feu doux.



Cuisez à feu très doux tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

- Versez les œufs (blanc et jaune) avec le sucre dans un cul de poule et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Ajoutez le chocolat fondu à ce mélange hors feu.



Puis ajoutez le chocolat

- Versez le tout dans votre siphon en n'oubliant pas de filtrer. Insérez deux cartouches (pour les siphon de 1 litre ou 1/2 litre). Placez votre siphon au bain marie à 45° en attendant de servir. Pour plus de renseignement sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Versez la préparation dans votre siphon

Dressage

- Si vous désirez ajouter de la glace vanille posez une petite boule de glace au fond d'un bol. Pochez le siphon de chocolat par dessus de manière à recouvrir la glace; puis saupoudrez de crumble et noisettes torréfiées, de brisures de marrons glacés.



Légèreté au chocolat

Soufflé de courgette et bleu (ou comment réussir un beau soufflé)

Un beau soufflé, cela rencontre toujours un franc succès. Mais c'est une recette un peu technique: je profite donc de cet article pour vous en proposer une recette un peu moins classique que le traditionnel soufflé au fromage et surtout vous expliquer comment le réaliser facilement.

Pour la recette version Thermomix cliquez [ici](#)



Soufflé de courgette et bleu (ou comment réussir un beau soufflé)

Matériel

- un moule à soufflé (21 cm de diamètre). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Pyrex - Bake & Enjoy - Moule à Soufflé en Verre Ø 21 cm

- un évade légume ou fruits. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de courgette épépinés
- 60 g d'échalote
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 250 ml de lait
- 100 g de fourme d'Ambert
- 4 œufs (jaune et blancs séparés)

Préparation

- Beurrez le fond et les parois de votre moule à l'aide d'un pinceau en lissant du bas vers le haut. Saupoudrez de farine. Inclinez le plat un peu dans tous les sens et retournez le plat pour en ôter le trop plein. Ne touchez pas l'intérieur du moule avec vos doigts.

Réservez.



Préparez votre moule

- Coupez les courgettes en 4 dans le sens de la longueur et ôtez les graines avec un creuse légume. Coupez-les en morceaux et hachez-les finement au couteau ou à l'aide d'un mixeur.



Ôtez les graines des courgettes

- Pelez et ciselez l'échalote. Faites-la revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Ajoutez les courgettes quand les échalotes sont translucides et cuisez encore 5 minutes. Réservez.



Ajoutez les courgettes

- Faites fondre les 50 g de beurre dans une casserole. Ajoutez les 50 g de farine et laissez cuire une à deux minutes en mélangeant bien au fouet.



Laissez cuire une à deux minutes

- Ajoutez alors les 250 ml de lait toujours en mélangeant au fouet. Puis ajoutez les 100 g de fromage coupé en petits morceaux .



Ajoutez le lait puis le
fromage

- Laissez cuire environ 10 minutes à feu doux. La préparation doit épaissir.



La préparation doit épaissir

- Débarrassez dans un plat et laissez retomber en température. Ajoutez alors les courgettes.



Ajoutez alors les courgettes

- Puis les 4 jaunes d'œufs.



Puis les 4 jaunes d'œufs

- Battez les blancs en neige: ils ne doivent pas être cassants mais avoir la consistance d'une mousse à raser.



Montez les blancs

- Incorporez les blancs à la préparation de base.



Incorporez les blancs à la préparation de base

- Versez le tout dans votre moule. Creusez un sillon avec le bout d'une cuillère tout autour du soufflé : cela lui permettra d'encore mieux gonfler. Enfournez à 190° pendant 40 minutes. N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson.



Versez le tout dans votre moule

- Servez immédiatement à la sortie.



soufflé courgette et bleu

Crêpes spirales

Ce vendredi 2 février 2024 c'est la chandeleur! Cette année je vous en propose une version façon amusante avec ces Crêpes spirales ...Un petit bonheur de gourmandise à accompagner avec de la confiture, du caramel beurre salé, ou tout simplement du sucre en poudre.



Crêpes spirales

Ingrédients pour une quinzaine de crêpes

- 500 ml de lait
- 4 œufs
- 40 g de sucre
- une pincée de sel.
- 250 g de farine
- 200 g de beurre fondu.
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

Préparation

- Faites fondre le beurre à feu doux et réservez.



Faites fondre le beurre à
feu doux

- Battez les œufs et passez-les au chinois.



Battez les œufs et passez-les au chinois

- Tout en fouettant ajoutez aux œufs battus le lait, le beurre fondu, le sucre et la pincée de sel. Puis ajoutez la farine tamisée toujours en fouettant pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais.



Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais

- Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillère à soupe de cacao en poudre.



Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillerée à soupe de cacao en poudre.

- Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.



Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.

- Faites chauffer votre poêle à crêpe; versez une louche de pâte à crêpe dans la poêle; puis à l'aide de la pipette formez une spirale avec la pâte au cacao. Faites cuire les crêpes à feu doux de chaque côté.



Formez une spirale avec la
pâte au cacao

- Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe.



Pour une jolie présentation
repliez les 2 côtes de la
crêpe

- Puis roulez la crêpe. Faites de même avec toutes les crêpes au fur et à mesure qu'elles sont cuites.



Puis roulez la crêpe

- Dégustez-les avec gourmandise!



Crêpes spirales

Poudre de crevette maison

En ce début d'année voici non pas une recette classique, mais une astuce culinaire pour rendre vos plats encore plus gourmands.

La poudre de crevette est très utilisée dans la cuisine asiatique. Vous pouvez vous en servir au quotidien pour rehausser le goût d'une sauce, d'une mayonnaise, d'un fumet

de poisson, parfumer vos pâtes maison, mais aussi réaliser un délicieux beurre de crevette.

La recette est très simple: il faut utiliser des têtes de crevettes fraîches qu'il faudra déshydrater au four ou encore mieux à l'aide d'un déshydrateur. Puis vous les mixerez très finement.

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



Poudre de crevette maison

Ingrédients

- Têtes de crevettes fraîches; utilisez la chair des crevettes pour une autre recette

Matériel

- four ou un déshydrateur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Classe Italy Consommation basse Vivo Dry V, 500 W, 23 litres, plateaux en plastique sans BPA, acier

- un bon mixeur

Préparation

- Placez les têtes de crevettes sur une feuille de papier cuisson dans votre four à 70°. Laissez sécher toute une nuit. Si vous utilisez un déshydrateur, placez les crevettes sur les clayettes et lancer la déshydratation 12 h à 70°; les crevettes doivent être bien sèches et craquantes, sinon poursuivez la déshydratation.
- Puis mixez-les finement et passez-les au travers d'un tamis. Réservez dans un bol hermétique. Vous pouvez vous en servir au quotidien pour rehausser le goût d'une sauce, d'une mayonnaise, d'un fumet de poisson, parfumer vos pâtes maison, mais aussi réaliser un

délicieux beurre de crevette.

Ultra mousse au chocolat noisette

Chocolat noisette c'est toujours une promesse de gourmandise! Régalez-vous avec cette sublime mousse où le sucre est remplacé par un peu de miel.

Et pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#)



Ultra mousse au chocolat noisette

Matériel

- de jolies assiettes pour magnifier votre dessert; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Y YHY Assiettes Creuses, 880ml Porcelaine Bols à Pâtes, Bol à Salade, Grand Bol de Service pour la Maison et le Restaurant, Large et Plat, 22 x 4,5cm, Lot de 6, Blanc

- une maryse pour mélanger délicatement vos préparations; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



De Buyer - Spatule Maryse souple de pâtisserie - Longueur 43 cm, manche 30 cm - 4891.42N

Ingrédients pour 4 personnes

- 160 g de chocolat noir en petits morceaux
- 65 g œuf
- 12 g de miel
- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de noisettes sans peau
- 1 g de sel

Préparation

- Placez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Passez les noisettes au four à 180° pour les dorer

- Quand les noisettes sont refroidies, mettez-les dans un sachet et fermez-le. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez légèrement pour concasser le tout. Attention il faut garder des morceaux et ne pas faire trop de poudre!



Tapez légèrement concasser le tout

- Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau.



Hachez le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel. Hors feu, laissez le récipient contenant le chocolat dans le bain marie le temps de monter la crème et de fouetter les œufs.



Faites fondre le chocolat au bain marie.

- Versez la crème dans un récipient et fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Fouettez les 60 g d'œufs avec le miel. Ajoutez le chocolat fondu réservé et les noisettes concassées à l'aide d'une maryse.



Ultra mousse au chocolat

noisette

- Puis ajoutez délicatement la crème chantilly au chocolat à l'aide d'une maryse. . Placez au frais pendant 3 heures.



Après avoir ajouté le chocolat terminez avec la crème battue

- Réalisez des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe et dressez dans de belles assiettes. Saupoudrez avec des petits éclats de chocolat ou de meringue (ou les deux pour les gourmands !). Vous pouvez rendre cette recette encore plus gourmande en la servant avec une crème anglaise (recette en cliquant [ici](#)).



Ultra mousse au chocolat noisette

Verrine crabe et saumon

Voici une recette de Verrine crabe et saumon que vous pouvez servir aussi bien en amuse bouche qu'en entrée, et surtout très facile à réaliser. Et en plus elle est rapide à faire et surtout excellente...

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



Verrine crabe et saumon

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! »



Ingrédient pour 5 à 6 verrines

- 150 de saumon frais
- 150 g de crabe cuit (120 pour le mélange et 30 g pour le dressage)
- 100 g de fromage frais
- 20 cl de crème liquide entière
- le jus et le zeste d'un citron vert
- une cuillère à café de paprika
- ciboulette ou cebette
- œuf de saumon ou lump

Matériel

- de jolies verrines: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Durobor 549/25 Atoll Amuse-Bouche Bol 250ml, 6 boules, sans repère de remplissage

- une râpe Microplane qui vous permettra de zester ultra finement vos 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

Préparation

- Cuisez le saumon vapeur ou à la poêle en évitant une surcuisson. Réservez-le au frais.
- Montez la crème au fouet. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Puis mixez le saumon , 120 g de crabe , les 100 g de fromage frais, la cuillère à café de paprika, le jus du citron vert et son zeste à l'aide de votre Microplane.



Zestez le citron sur le mélange avec votre Microplane

- Mélanger dans un récipient la crème battue et le mélange précédent à l'aide d'une maryse ou d'un fouet à main (pas électrique). Rectifiez l'assaisonnement.



Mélangez la crème battue et le mélange précédent

- Remplissez vos verrines; saupoudrez d'un peu de paprika et ajoutez un peu de ciboulette et les œufs de lump.



Verrine crabe et saumon

Saint Jacques en habit rouge

Un mariage peu commun mais très gourmand! Ces Saint Jacques en habit rouge sont un plat de menu de fêtes original et très gouteux, un mariage terre mer très réussi!

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



Saint Jacques en habit rouge

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 à 5 saint jacques par personne
- huile d'olive
- crème de raifort (en supermarché)
- 130 g d'oignon
- 20 g de beurre
- 500 g de betteraves crues
- 350 g de bouillon de légumes
- sel
- poivre
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 5 g de vinaigre de framboise
- 2 g de cumin en poudre
- 100 g de crème fraîche épaisse et 50 g supplémentaire pour le dressage mélangé avec 8 g de raifort (quenelles au raifort)

- ciboulette

Préparation

- Faites mariner les saint jacques avec un filet d'huile d'olive et un peu de raifort (selon votre goût).



Faites mariner les Saint Jacques

- Épluchez les betteraves. Coupez-les en petits dés. Réservez.



Coupez les betteraves en petits dés

- Ciselez l'oignon. Faites le revenir avec 20 g de beurre jusqu'à ce qu'il soit bien translucide. Réservez.



Ciselez l'oignon

- Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson pendant 10 minutes; puis ajoutez **le bouillon de légume** , la muscade, **le vinaigre et le cumin** et cuire 20 min jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites. Réservez quelques morceaux de betteraves à l'aide d'une petite passoire (environ 200 g) ; ils serviront pour le dressage. Mixez les morceaux restants avec 100 g de crème épaisse. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Mixez les betteraves

- Pour la cuisson des Saint Jacques: passez-les dans une poêle ou un grill bien chaud 30 secondes de chaque côté.



Cuisson des Saint Jacques

Dressage

- Versez la crème de betterave dans les assiettes et disposez les Saint Jacques par-dessus. Vous pouvez rajouter une petite quenelle de crème épaisse mélangée avec une pointe de raifort (selon votre goût) par dessus et quelques brins de ciboulette.



Saint Jacques en habit rouge

Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Un délicieuse entrée de fête que ce Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras qui va régaler toute la tablée!

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



Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Matériel

- une râpe Microplane : elle vous permettra de râper très finement votre fève de tonka qui se liera alors parfaitement et uniformément aux pommes de terre. Vous pouvez en commander 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

- et si vous ne trouvez pas de fève tonka vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



25g de fèves de Tonka entières du Brésil - fèves de Tonka aromatiques de qualité A, sans additifs - emballées dans un emballage biodégradable

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les champignons

- 120 g d'échalotes
- Quelques feuilles de persil
- 2 gousses d'ail
- 20 g de vin blanc
- 40 g de beurre
- 300 g de champignons frais (pleurotes, cèpes...) nettoyés
- 20 g de crème liquide entière

Pour les pommes de terre

- 600 g de pommes de terre farineuses, épluchées et coupées en dés (0,5 cm)
- 600 ml de lait
- 30 g de beurre salé
- 1/2 fève tonka râpé à l'aide de votre râpe Microplane ou de la noix de muscade
- 4 tranches de foie gras frais
- persil ciselé

Préparation

- Râpez une fève tonka avec votre râpe Microplane. Réservez.



Râpez finement la fève Tonka

- Ciselez l'échalote, l'ail et le persil finement.



Ciselez l'échalote

- Faites revenir les 120 g d'échalote, le persil, l'ail dans une poêle avec et 20 g de vin blanc et 40 g de beurre. Puis ajoutez les 300 g de champignons et continuez la cuisson. Puis ajoutez les 25 g de crème liquide et poursuivez la cuisson encore la cuisson 2 mn. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez de côté.



Puis ajoutez la crème aux champignons

- Versez les 600 g de dés de pommes de terre, les 600 ml de lait dans une casserole et versez la 1/2 fève tonka que vous avez préalablement râpée avec votre Microplane. Cuisez doucement jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. A la fin de la cuisson vous devez pouvoir planter très facilement la pointe d'un couteau dans vos dés de pommes de terre. Si ce n'est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Ajoutez les 30 g de beurre et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en procédant en deux ou trois fois pour obtenir un mélange homogène. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant

- Pendant la cuisson des pommes de terre poêlez 4 tranches de foie gras dans une poêle. Réservez au four à 60°.



- Servez le cappuccino dans les bols; ajoutez les champignons et la tranches de foie gras par dessus. Saupoudrez de persil haché.



Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Nougat glacé mandarine pistache ou Nougat de Noël

Pour ce dessert de Noël il vous faudra une très bonne confiture de mandarine ainsi que des pistaches vertes ou des pignons. Mais pas de panique, je vous indique où en trouver et en commander pour vous régaler avec ce sublime nougat glacé!

Pour la recette adaptée au Thermomix

cliquez ici



Nougat glacé mandarine pistache ou Nougat de Noël

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Matériel

- Un moule à cake anti adhésif. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



VITA PERFETTA 1 x Moule à Cake en Silicone de Qualité Anti Adhésif, Gris (31 x 14 x 8 cm)

Ingrédients pour un nougat (6 à 8 personnes)

- 20 g de Grand Marnier
- 350 g de crème fraîche liquide entière
- 2 œufs et 2 jaunes
- 30 g de miel liquide
- 120 g de confiture de mandarine. Je vous conseille la confiture de la marque Florian qui est absolument sublime. Vous pouvez la commander sur le site internet confiserieFlorian.com; et le côté pratique est que les pots sont métalliques donc pas de casse à l'envoi!
- deux mandarines confites (même adresse que précédemment)

- il vous faudra également 120 g de pignons ou des pistaches vertes. Et des petits copeaux de chocolat pour la décoration.

Préparation

- Dans un récipient mélangez les 120 g de confiture avec les 20 g de Grand Marnier. Réservez.



Mélangez les 120 g de confiture avec les 20 g de Grand Marnier

- Coupez deux petites mandarines confites en petits morceaux. Réservez.



Coupez deux petites mandarines confites en petits morceaux

- Faites griller les 120 g de pignons ou pistaches vertes dans une poêle. Remuez souvent jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Faites dorer les pignons

- Laissez refroidir les pignons ou les pistaches vertes à la sortie du four. Puis placez-les dans un sachet (réservez les 40 g restants) et écrasez-les en gros morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



- Versez les 350 g de crème fraîche dans le bol de votre mixeur et fouettez de manière à obtenir une crème montée ferme. Attention suivant la qualité de votre crème cette dernière peut prendre plus ou moins vite donc surveillez la montée. La crème doit être prise mais ne pas faire de grumeaux. Réservez-la au frais.



Montez la crème fraîche en chantilly

- Versez les 2 œufs et les 2 jaunes supplémentaires dans un bol avec les 30 g de miel liquide; fouettez de manière à ce que le mélange blanchisse.



Le mélange doit avoir blanchi

- Dans un grand récipient mélangez délicatement la crème montée avec le mélange œuf et miel à l'aide d'une spatule. Ajoutez -y les pignons mixés et entiers ainsi que la confiture de mandarine et les dés de mandarines confites que vous avez coupés précédemment.



Mélangez la crème montée
avec le mélange œuf et miel

- Versez le tout dans votre moule anti adhésif et placez au frais au moins une nuit. Ce nougat se sort du congélateur quelques minutes avant de servir; coupez des tranches en vous aidant d'un couteau sans dent que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau chaude. Nettoyez le couteau entre chaque tranche en replongeant le couteau dans l'eau chaude: en procédant de cette manière vous couperez facilement et proprement vos tranches.



Nougat glacé mandarine pistache ou Nougat de Noël

Winter pie

Une bonne tarte d'hiver comme on les aime: revigorante et goûteuse, délicieuse pour une petite soirée cocooning servie avec une petite salade.



Winter Pie

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

Pour la pâte

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 10 cl de lait entier

Pour la farce

- 60 g d'oignon
- 60 g d'échalote
- une gousse d'ail
- une noix de beurre
- 50 g de foie de volaille
- 150 g de cuisse de canard confite

- 100 g d'aiguillette de canard
- 50 g de porc haché
- un œuf
- 30 ml de cognac
- une douzaine de tranches de magret fumet dont vous aurez ôté le gras
- une poire
- sel et poivre

Préparation

- Commencez par préparez la pâte. Mélangez la farine avec le beurre à l'aide de votre robot pour la sabler puis ajoutez progressivement le lait. Façonnez deux pâtons (2/3 pour le fond de tarte et 1/3 pour l'abaisse de dessus). Réservez au frigo le temps de préparer la farce.



Façonnez deux pâtons

- Ciselez l'oignon et l'échalote. Faites-les revenir avec la gousse d'ail râpée dans une poêle avec du beurre. Déglacez avec le cognac. Réservez.



Faites revenir l'oignon et l'échalote doucement

- Mixez les 50 g foies hachés grossièrement avec la chair des cuisses de canard, les aiguillettes et le haché de porc. Mélangez avec les oignons et l'œuf entier. Salez et poivrez. Réservez.



Préparez la farce

- Abaissez les deux pâtons à la taille de votre moule. Disposez la première abaisse de pâte dans le fond du moule et ôtez le surplus de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Disposez l'abaisse de pâte dans votre moule

- Epluchez la poire et coupez-la en lamelles.



Coupez la poire en lamelles

- Remplissez le moule avec la farce. Disposez par dessus les tranches de magret fumé et les tranches de poire.



Remplissez le moule avec la farce

- Puis posez par dessus la deuxième abaisse de pâte et soudez bien les bords tout autour. Battez un jaune d'œuf avec une petite cuillerée à café d'eau et passez ce mélange à l'aide d'un pinceau sur le dessus.



Soudez bien les bords tout autour

- Enfournez à 180° pendant 1 heure.



Enfourez à 180° pendant 1 heure

- Et il ne reste plus qu'à déguster tout chaud , servi avec une bonne salade!



Winter Pie

Roulés de poulet farcis artichaut estragon, poivrons (recette menu Thermomix en vidéo)

Un plat gourmand réalisé en cuisant tous les éléments pour un gain de temps maximum! Et avec votre Thermomix ce sera un jeu d'enfant. Et retrouvez le film de la recette en fin d'article pour encore plus de facilité!



Roulés de poulet farcis artichaut estragon, poivrons (recette menu Thermomix en vidéo)

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

gourmantissimes@gmail.com

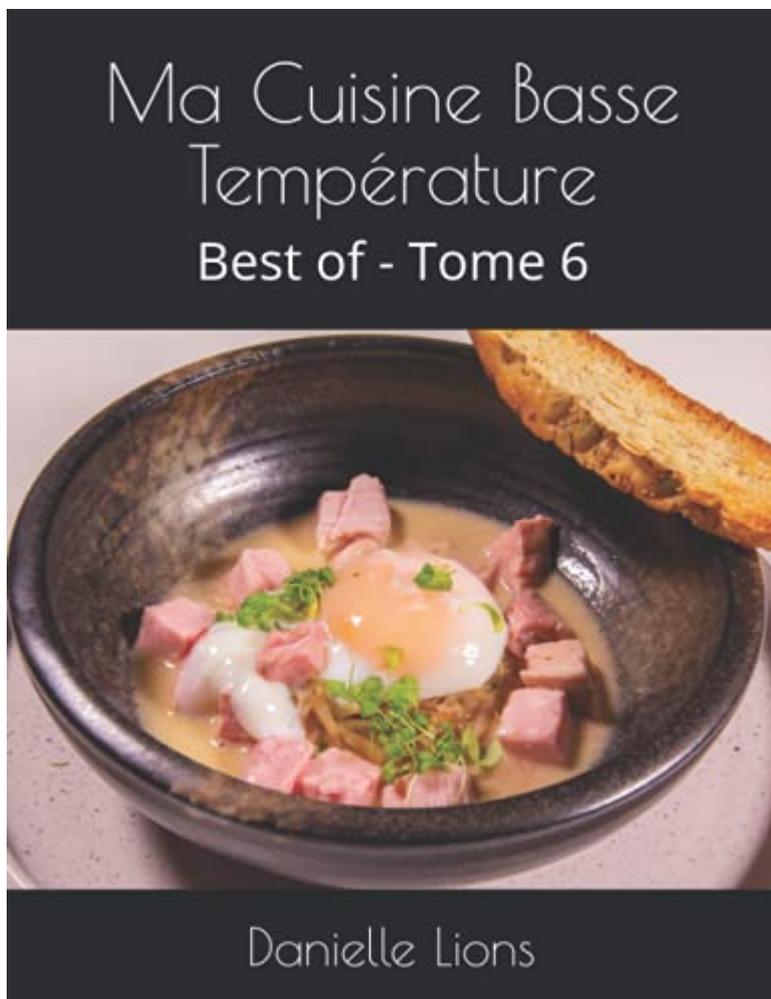


**Profitez vite des promotions du mois de novembre car
Bientôt augmentation des prix**

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

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 g de feuilles d'estragon fraîches
- 90 g de cœur d'artichaut cuits
- 100 g de ricotta
- Hauts de cuisse de poulet désossés (comptez 180g par personne)
- 60 g d'échalote
- 3 gousses d'ail
- 2 poivrons rouges épépinés et coupés en 4
- un poivron jaune et un vert épépinés et coupés en fines lamelles
- 25 g de vin blanc sec
- 10 g d'huile d'olive
- 350 ml de bouillon de légume maison ou réalisé avec une demi-marmite de bouillon Knorr
- 10 g de paprika

Préparation

- Coupez les poivrons verts et jaunes en fines lamelle. Réservez.



Coupez les poivrons verts et

jaunes en lamelles

- Versez les 20 g de feuilles d'estragon dans le bol du mixeur. Ajoutez les 90 g d'artichaut, les 100 g de ricotta. Mixez 30 sec/vitesse 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule. Rectifiez l'assaisonnement et réservez ce mélange. Nettoyez le bol.
- Placez une feuille de film alimentaire sur le plan de travail et placez les hauts de cuisse de poulet dessus. Etalez la crème à l'estragon sur chaque haut de cuisse de poulet, puis roulez-les de manière à former des petites ballotines. Regardez sur la vidéo la façon de procéder. Réservez de côté.
- Versez les 60 g d'échalote, les 3 gousses d'ail, les 10 g d'huile d'olive, les 25 g de vin blanc dans le bol de mixage. Mixez 5 sec/vit 5 et cuisez 5 mn/120°/ vit 1.
- Ajoutez alors dans le bol les 2 poivrons rouges épépinés, les 350 g de bouillon de légume et les 10 g de paprika. Mixez 5 secondes/ vit 5.
- Placez les lamelles de poivrons jaunes et verts dans le Varoma. Placez les ballottines de poulet dans le plateau du Varoma et positionnez l'ensemble du Varoma sur le bol.
- Cuisez 25 mn/ Varoma/vit 1.
- En fin de cuisson ôtez l'ensemble Varoma; remettez le couvercle du bol de mixage avec le gobelet doseur et mixez 40 s / vit 10.
- Il ne reste plus qu'à servir!

Recette en vidéo

Bouchées croustillantes mandarine et chocolat

Ces Bouchées croustillantes mandarine et chocolat se préparent la veille car il faut les congeler avant de les glacer avec le chocolat. Ce sont de pures petites merveilles de gourmandises qui demandent un peu de dextérité pour les glacer. Mais comme on dit l'effort en vaut la chandelle!



Bouchées croustillantes mandarine et chocolat

Ingrédients pour 20 bouchées

Pour la base en riz soufflé

- 60 g de chocolat blanc
- 50 g de riz soufflé: vous en trouverez du non sucré dans

les épicerie bio (le chocolat blanc est déjà bien sucré donc pas besoin de rajouter du sucre)

Pour la mousse mandarine: s'il vous reste de la mousse (en pâtisserie il est difficile de trop diviser les quantités car par la suite les mélanges se font difficilement) n'hésitez pas à la mettre en verrine avec quelques quartiers d'orange et de copeaux de chocolat pour un petit dessert sur le pouce!

- 190 g de chocolat blanc
- 3 g de gélatine
- 50 g de jaune d'œuf
- 25 g de sucre en poudre
- 75 g de crème fraîche liquide entière
- 180 g de confiture de mandarine: j'ai utilisé l'excellent confiture de la marque Florian que vous pouvez commander en cliquant [ici](#)
- 100 g de blanc d'œuf

Pour le glaçage en chocolat des mousses mandarine

- Comptez environ 150 g de chcolat
- mycryo: le mycryo est une matière grasse qui est composé de 100% de beurre de cacao. Il a un goût neutre et il permet surtout d'obtenir un tempérage rapide du chocolat sans passer par toutes les phases de température, Vous aurez ainsi des chocolat bien brillants. Les proportions d'utilisation sont de 1% de mycryo par rapport au poids du chocolat. Donc par exemple, pour 300 g de chocolat il faudra 3 g de mycryo. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

Matériel

- Moules à financiers en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



SILIKOMART PROFESSIONAL - Moules flexibles silicon flex : 20 mini financiers Financier. Cuisine : Autour de la pâtisserie (Moules en silicone)

Préparation

- On commence par la base des bouchées: faites fondre 60 g de chocolat blanc au bain marie.



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Mélangez le chocolat fondu au riz soufflé.



Mélangez le chocolat fondu
au riz soufflé

- Moulez le riz dans vos moules: comptez environ 3 mm d'épaisseur. Puis placez au frigo pendant 30 minutes.



Moulez le riz dans vos
moules

- Démoulez vos bases et réservez-les sur une grille. Nettoyez votre plaque de moules car elle va vous resservir pour la mousse mandarine.



Démoulez vos bases

- Pour la mousse mandarine: mouillez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Montez la crème en chantilly.



Montez la crème en chantilly

- Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Incorporez le chocolat blanc fondu au mélange précédent puis la crème à l'aide une maryse. Puis ajoutez la confiture de mandarine.



Incorporez le chocolat blanc

fondu et la crème

- Montez les blancs d'œufs avec le sucre. Ils doivent avoir la consistance d'une mousse à raser et ne pas être cassants.



Montez les blancs en neige au fouet

- Essorez la gélatine qui a maintenant ramolli et passez-la au micro onde pendant 20 secondes pour la rendre liquide. Incorporez-la à la préparation à la mandarine puis ajoutez les blancs en trois fois.



Ajoutez les blancs en trois fois

- Remplissez vos moules avec la mousse mandarine. Placer au congélateur au moins 12 heures avant de démouler.



Moulez la mousse mandarine

- Pour glacer vos mousses: faites fondre le chocolat noir au bain marie avec 1% de son poids en mycryo.



Commencez par faire fondre au bain marie le chocolat

- Utilisez un petit récipient pour y verser votre chocolat fondu: vous aurez ainsi une plus grande profondeur pour y tremper vos mousses...Démouler les mousses plongez-les le plus rapidement possible dans le chocolat fondu. Pour vous aidez utilisez des petits cure dents que vous piquerez sur les cotés: manipulez alors les mousses grâce à l'aide des cure dents pour les plonger dans le chocolat fondu.



Utilisez un petit récipient pour y verser votre chocolat fondu

- Déposez immédiatement vos mousses sur la base en riz soufflé. La difficulté est d'aller vite et d'ôter le plus rapidement possible les cure dents sans abîmer le chocolat... Sans compter qu'il faut que vos mousses restent bien congelées avant de les tremper dans le glaçage. Donc au besoin n'en sortez que quelques unes du congélateur, au fur et à mesure. Laisser le chocolat figer: vous pouvez alors conserver les bouchées au frigo pour les servir quelques heures après.



Déposez immédiatement vos mousses sur la base en riz soufflé

- Et voici vos belles petites bouchées croustillantes mandarine et chocolat.



Bouchées croustillantes mandarine et chocolat