

Pain oriental

Ce pain délicatement parfumé aux herbes est très facile à réaliser; il peut être servi lors d'un repas oriental ou en apéritif pour déguster de l'houmous.

Pour la version Thermomix cliquez [ici](#)



Pain oriental

Ingrédients pour 8 petits pains individuels

- 250 g de farine blanche
- 15 g de lait
- 8 g de levure sèche de boulanger
- 3 g de sel
- 50 g d'huile d'olive
- 10 g de zaatar; le zaatar est un mélange d'épices du Moyen-Orient comprenant le plus souvent du thym, de l'origan, du sumac, de la marjolaine, du sésame...

Matériel

- un robot pétrisseur comme un Thermomix ou vos petits mains.



Robot pâtissier KENWOOD KMX750RD - Rouge - 1000 W - 5 L

- un rouleau à pâtisser. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



2 pièces rouleaux à pâtisserie en bois de hêtre - Petit rouleau a patisserie Antiadhésif - Rouleau à pâtisserie en bois - rolling pin - Pour pizza, fondant, gâteaux, biscuits

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



Zenker 42896 Pinceau à pâtisserie, pinceau de cuisine, pinceau en bois pour la cuisine, Bois de peuplier, Poils en porc, 19 cm

Préparation

- Délayez la levure dans le lait.



Mélanger le lait avec la levure.

- Dans le bol du robot versez les 3 g de sel, les 250 g de farine. Commencez à pétrir puis ajoutez progressivement la levure délayée dans le lait. Pétrissez pendant 8 minutes. la pâte doit se décoller des parois du bol de pétrissage.



Pétrir environ 10 mn

- Formez une boule et laissez reposer la pâte recouverte d'un linge humide pendant 20 mn.



Formez une boule

- Divisez la pâte en 8 morceaux et formez des petites boules.



Divisez la pâte en 8 morceaux

- Aplatissez chaque boule pour former une galette avec un rouleau à pâtisser.



Aplatissez chaque boule

- Mélangez l'huile d'olive et le zaatar.



Mélangez l'huile d'olive et le zaatar

- A l'aide d'un pinceau passez généreusement le mélange huile d'olive et zaatar sur les petites galettes.



A l'aide d'un pinceau passez généreusement le mélange

- Chauffez une poêle anti adhésive et déposez les galettes dedans, côté badigeonné par dessus . Cuisez-les environ 5 minutes puis continuez la cuisson à feu doux 3 minutes à couvert. Retournez-les et continuez la cuisson un minute à feu doux sans couvercle.



Cuisez les galettes

- Servez tout simplement avec un délicieux houmous!



Pain oriental

Confiture de mûres, verveine

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

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



Confitures de mûres et verveine

Ingrédients :

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

Préparation

- Détachez les feuilles de verveine.



Détachez les feuilles de verveine.

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



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

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



Passez au moulin à légume

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



Confitures de mûres et verveine (recette confiture au Thermomix)

Red Margarita (cocktail)

Quoi de mieux qu'un bon cocktail fruité bien rafraichissant en été à déguster entre amis! !

Vous le réaliserez d'autant plus facilement avec un Thermomix et vous obtiendrez une texture beaucoup plus velouté qu'avec un mixeur classique.

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



Red Margarita (cocktail)

Ingrédients pour 4 verres

- 200 g de fraises
- 130 g de framboises

- 10 g de jus de citron vert (et le zeste pour la décoration du verre)
- 130 ml de tequila
- 40 ml de Grand Marnier
- 25 g de miel
- quelques grappes de groseilles pour la présentation

Pour la décoration du verre

- Un peu de blanc d'œuf
- Un peu de sucre semoule
- le zeste très fin du citron

Matériel

- une râpe Microplane pour obtenir des zestes ultra fins pour la décoration de vos verres



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes,

parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Préparation

- Versez l'ensemble des ingrédients dans votre bol mixeur. Mixez finement.

Décoration et dressage

- Préparez un petit récipient pouvant contenir le haut de vos verres dans lequel vous allez verser du sucre et du zeste de citron très fin (utilisé une râpe Microplane pour cela). Versez un blanc d'œuf dans un autre récipient pouvant également contenir le haut de vos verres. Battez le blanc avec une fourchette de manière à le rendre bien liquide et plongez les verres dedans. Puis plongez le haut des verres dans le sucre : vous allez ainsi avoir le rebord de vos verres recouvert d'une petite pellicule de sucre...



Puis plongez le haut des verres dans le sucre

- Versez votre Red Margarita dans les verres et servez avec des glaçons. Décorez avec quelques grappes de groseilles.



Red Margarita (cocktail)

Tartare de maatjes

C'est la saison des maatjes, spécialité emblématique des Pays-Bas et de la Belgique. Les maatjes sont des harengs pêchés avant qu'ils ne soient propres à la reproduction, puis ils sont salés et maturés ce qui leur amène une texture très crémeuse et fondante.

On les mange généralement tels quel accompagnés d'oignon blanc ciselé.

Je vous les propose aujourd'hui en tartare servis avec des petits toasts de pommes de terre... Vous allez vous régaler !



Tartare de maatjes

Ingrédients pour 4 personnes

- 260 g de maatjes
- un citron vert (jus et zeste)
- une gousse d'ail
- 90 g de de de concombre
- 20 g d'oignon rouge
- 20 g de passe pierre (chez votre poissonnier)
- une dizaine de brins de ciboulette
- 3 pommes de terre à chair ferme
- quelques haricots (une vingtaine)
- 60 g de roquette
- 50 g de fromage frais type Philadelphia
- 120 g de yaourt grecque
- 10 g d'huile d'olive
- sel et poivre du timut
- quelques grains de groseille

Matériel

- un jeu d'emporte pièces pour découper joliment vos pommes de terre



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

- pour le zeste je vous conseille de vous équiper d'une râpe Microplane qui vous donnera un zeste râpé d'une extrême finesse et amènera ainsi une saveur plus subtile à votre plat



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

Préparation

- Equeutez les haricots et coupez-les en morceaux. Epluchez les pommes de terre et cuisez-les vapeur avec les haricots équeutés et coupés en morceaux. Réservez les haricots et coupez les pommes de terre en tranches d'1/2 cm d'épaisseur; si vous voulez faire une jolie présentation utilisez un emporte pièce avant cuisson pour les découper de manière régulière et leur donner une belle forme ronde. Réservez au frais.



Utilisez un emporte pièce avant cuisson pour découper les pommes de terre de manière régulière

- Ôtez la queue des maatjes et réalisez un tartare assez fin avec leur chair.



Ôtez la queue des maatjes et réalisez un tartare assez fin avec leur chair

- Ciselez l'oignon rouge.



Ciselez l'oignon rouge

- Faites de même avec quelques tiges de passe pierre et la ciboulette.



Ciselez le passe pierre

- Pressez le jus du citron et prélevez son zeste à l'aide de votre microplane. Mélangez tous les éléments du tartare (maatjes, oignon, ciboulette, passe pierre, jus et zeste de citron). Ajoutez la gousse d'ail râpée également avec la râpe Microplane. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.



Zestez le citron à l'aide de votre Microplane

- Faites chauffer de l'eau et versez-la bouillante sur les feuilles de roquette. Laissez-les 2 mn dans l'eau puis rincez-les à l'eau froide. Pressez-les de manière à enlever le plus d'eau possible. Mixez la roquette avec le fromage frais et le yaourt et l'huile d'olive. Ajoutez le poivre du timut et du sel à votre convenance.



tartare de maatjes

Dressage

- Déposez un peu de tartare sur chaque tranche de pommes de terre. Disposez-les dans l'assiette avec une belle cuillerée de tartare, ajoutez les haricots, quelques feuilles de roquettes entières et des petites groseilles pour amener une touche d'acidité.



Tartare de maatjes

Tarte estivale aux asperges

Miam c'est la saison des asperges! On en profite pour réaliser une belle entrée pour une soirée entre amis!

Cette recette est bien meilleure si vous utilisez une pâte feuilletée maison; pour une recette de pâte feuilletée ultra facile cliquez [ici](#).



Tarte estivale aux asperges

Matériel

- un « cercle » à tarte carré de 20 cm sur 20 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Lacor 68240 Cercle Carre pour Pâtisserie 20 X 20 cm

- une spatule coudée. Toujours super utile en cuisine et pâtisserie! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

Ingrédients pour 6/8 personnes

- 250 g de pâte feuilletée
- environ 450 g d'asperges vertes (j'ai utilisé des petites asperges)
- 250 g de ricotta
- 2 œufs
- 40 g de parmesan râpé

- J'ai parfumé ma préparation avec de l'ail des ours séché (quantité souhaitée) mais vous pouvez également la parfumer avec des épices comme du curry ou des zestes de citron finement râpés). Pour trouver de l'ail des ours cliquez [ici](#).

Préparation

- Etalez votre pâte feuilletée et foncez votre cercle à tarte avec.



Foncez votre cercle à tarte

- A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte. Replacez au frais (frigo).



A l'aide d'un couteau coupez le trop plein de pâte

- Coupez l'extrémité un peu dure des asperges et

précuisez-les à la vapeur pendant 10 minutes. Réservez.



Coupez les queues des
asperges vertes

- Dans un bol mélangez tous les ingrédients (ricotta, parmesan, œufs, épices ou ail des ours).



Mélangez tous les
ingrédients

- Versez ce mélange sur la pâte et disposez les asperges bien alignées par-dessus.



Versez ce mélange sur la
pâte et disposez les
asperges

- Enfournez 25 à 30 minutes à 200 °. A la sortie du four passez un petit couteau à lame fine tout autour de la tarte pour faciliter son démoulage. Utilisez votre spatule coudée pour déplacer la tarte sur le plat de présentation.



Enfournez 25 à 30 minutes à
200 °



Tarte estivale aux asperges

Foccaccia tomates, olives et romarin (recette classique et version Thermomix)

Un pain aux senteurs de Provence, que vous pouvez réaliser très facilement !

Pour la recette en vidéo spéciale Thermomix de cette recette voir en fin d'article.



Foccacia tomates, olives et romarin

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

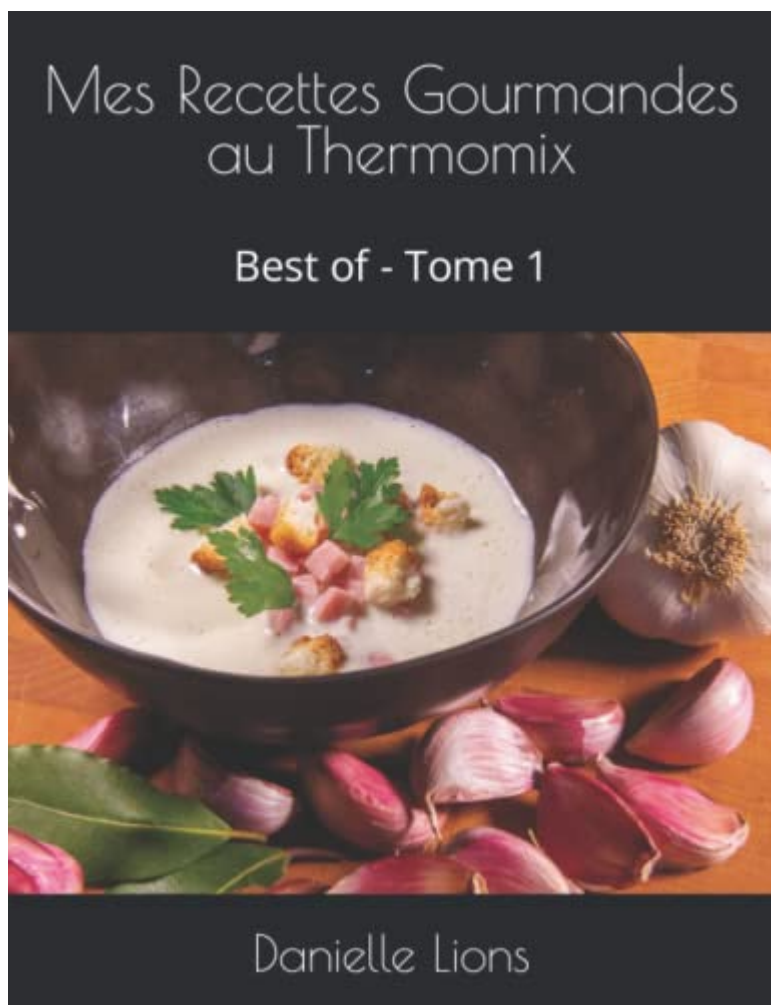
gourmantissimes@gmail.com

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

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

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Matériel

- Moule à gâteau carré



TAMUME Carré Moules à Gâteaux en Acier Inoxydable pour Moules à Forme Spécifique - Ensemble de 3 Moules à Pâtisserie (Carré)

Temps de préparation: 2 minutes

Temps de pétrissage: 12 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour une foccacia

- 4 g de levure boulangère sèche
- 250 g d'eau
- 420 g de farine
- 4 g sel
- 40 g d'huile d'olive

- 50 g de tomates confites à l'huile
- 60 g d'olives noires dénoyautées
- 10 g de feuilles de romarin séchées: laissez sécher des branches de romarin à température ambiante pendant plusieurs jours et prélevez les feuilles quand elles sont bien sèches.

Préparation

- Versez 250 g d'eau et 4 g de levure dans le bol. Mélangez bien ; si vous avez un Thermomix mixez 5 s/ vit 5.
- Ajoutez 420 g de farine, 40 g d'huile d'olive et 4 g de sel dans le bol et pétrir 10 mn.
- Laissez reposer dans le bol pendant 20 mn. Ajoutez les 50 g de tomates confites, les 10 g de romarin séché et les 60 g d'olives noires. Pétrir encore 3 mn.
- Disposez la pâte dans un moule antiadhésif ou huilé. Laissez lever pendant à température ambiante. La pâte doit avoir doubler de volume.



Focaccia

- Préchauffez votre four à 220°C. Enfournez 25 minutes. A la sortie du four badigeonnez avec un peu d'huile d'olive pour donner un côté brillant.



Foccacia tomates, olives et romarin

Recette en vidéo

Tempura thon et petits légumes, galettes de courgette

Un plateau repas à la japonaise cela vous tente? Mon amie japonaise Misako nous préparait de délicieux repas: c'était une suite de petits plats tous aussi délicieux les uns comme les autres; j'ai voulu avec modestie recréer un bento à son honneur: le bento est un repas individuel complet traditionnel de la culture japonaise, prêt à consommer, composé de diverses préparations. Tu nous manques Misako!



Tempura thon et petits légumes, galettes de courgette

Matériel

- un évideur de fruits et légumes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Triangle 72 092 45 00 dénoyauteur de fruits et légumes

- des cercles à pâtisserie de 7 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



AGDALLYD Emporte-pièces, Cercles de présentation, Lot de 4 Emporte-Pièces Ronds avec Poussoir en Acier Inoxydable De Haute Qualité ...

- une spatule coudée pour retourner facilement vos galettes



Westmark Spatule Coudée Professionnelle, Angle, Flexible,
Dimensions : 3 x 10 cm, Longueur : 25 cm, Acier
Inoxydable/Plastique, Master Line, Noir/Argent, 31252270

- un râpe micro plane ultra pratique pour obtenir un zeste très fin



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

- 140 g de steak de thon par personne

Pour la tempura

- 1 œuf
- 65 g de farine
- 35 g de maïzena
- 100 ml d'eau bien froide gazeuse
- deux carottes
- une douzaine de mini asperges vertes

Pour la sauce

- 10 g de jus de citron vert et son zeste

- 20 g de soja sucre
- 10 g de vinaigre de riz
- 10 g d'huile de sésame
- des graines de sésame grillées au wasabi. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#)

Pour les galettes de courgettes et les légumes

- 260 g de courgette
- 100 g de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 50 g farine
- 2 œufs
- sel et poivre

Préparation

- Coupez les steaks de thon en morceaux. Réservez au frais.



Coupez les steaks de thon en morceaux

- Epluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Coupez l'extrémité des mini asperges. Réservez les légumes.



Coupez les carottes en bâtonnets

- Mélangez tous les ingrédients de la sauce et zestez le citron vert dans la sauce. Réservez.



Mélangez tous les ingrédients de la sauce

- Coupez les courgettes en quatre dans le sens de la longueur et ôtez-en les graines à l'aide d'un évideur. Puis coupez-les grossièrement en morceaux.



Coupez la courgette en deux
et ôtez les graines

- Epluchez les pommes de terre et coupez-les grossièrement en morceaux.



Épluchez les pommes de terre

- Mixez finement les courgettes, l'ail et les pommes de terre et mélangez-les avec les œufs battus et la farine. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Tempura thon et petits
légumes, galette de
courgette

- Versez un peu d'huile dans une poêle. Placez les cercles dans la poêle et versez un peu du mélange dans chaque cercle. Cuisez quelques minutes puis ôtez les cercles et retournez les galettes.



Placez les cercles dans la poêle et versez un peu du mélange dans chaque cercle

- Quand les galettes sont bien dorées réservez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant.



Quand les galettes sont bien dorées réservez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant.

- Fouettez l'œuf et l'eau glacée. Ajoutez la farine progressivement.



Fouettez l'œuf et l'eau glacée

- Faites chauffer votre huile de friture à 190 degrés. Plongez les légumes (carottes et asperges) puis le poisson dans la pâte à tempura et plongez-les au fur et à mesure dans l'huile chaude. Cuisez 30 à 40 secondes et réservez au fur et à mesure sur du papier absorbant. Servez l'ensemble avec un peu de salade verte et saupoudrez de graines de sésame grillées.



Lotte marinée Basse température et sa déclinaison de céleri (recette basse température)

Une nouvelle recette basse température à base d'un poisson que j'aime beaucoup: la lotte. La cuisson basse température lui convient particulièrement bien car sa chair a tendance à devenir dure à la cuisson si on ne la maîtrise pas... Pas de souci avec la basse température: vous aurez une lotte délicieusement tendre! Elle est accompagnée de céleri branche que l'on ne cuisine pas souvent et c'est bien dommage car cru comme cuit il amène une touche herbacée très fraîche et croquante.



Lotte mariné Basse température et sa déclinaison de cèleri (recette basse température)



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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Matériel

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



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

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque

Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier 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 pour zester très finement votre citron. Je vous conseille les râpes Microplane. 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

- 700 g de filet de lotte

Pour la marinade:

- 60 g d'huile d'olive
- le zeste d'un citron et son jus
- 30 g d'olives noires de Kalamata dénoyautées et coupées en petits morceaux et quelques unes supplémentaires pour le dressage
- un petit citron confit au sel coupé en tout petits morceaux(environ 35 g)
- 3 g de fenouil en poudre (si vous n'en trouvez pas dans

le commerce mixez tout simplement très finement des graines de fenouil que l'on trouve dans les épiceries bio)

- 6 g de miel
- 3 g de ras el hanout
- poivre du timut quantité selon votre goût (vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#))

Pour la garniture cèleri:

- 300 g de branches de cèleri branche pour les tronçons de cèleri cuits et 100 g de fines branches de céleri avec leurs feuilles pour la macédoine de cèleri cru
- une grosse noix de beurre
- 3 étoiles de badiane (anis étoilé)
- sel et poivre
- quelques feuilles de coriandre fraîches (quantité selon votre goût)
- 30 g de pignons de pin

Préparation

- Réalisez la marinade en mélangeant tous les ingrédients de celle-ci.



Réalisez la marinade

- Prélevez-en un tiers et faites mariner la lotte dedans pendant 30 minutes. Réservez le reste pour la macédoine

de cèleri.



Faites mariner la lotte dans la marinade

- Faites griller à sec les pignons de pin à 180° pendant 8 minutes. Réservez pour le dressage.



Faites dorer les pignons

- Nettoyez et coupez les grosses branches du cèleri en petits tronçons fins d'environ 4 cm de long.



Nettoyez et coupez les grosses branches du céleri en petits tronçons

- Faites revenir ces tronçons avec une belle noix de beurre dans une poêle pendant quelques minutes puis ajoutez de l'eau à hauteur ainsi que les étoiles de badiane. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Au besoin rajoutez de l'eau en cours de cuisson. Réservez.



Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le céleri soit tendre

- Ciselez finement les fines branches de céleri avec leurs feuilles.



Ciselez finement les fines branches de cèleri

- Ciselez finement les feuilles de coriandre.



Ciselez les feuilles de coriandre

- Mélangez le reste de marinade, la coriandre et le cèleri ciselé. Réservez votre macédoine de cèleri cru.



Mélangez le reste de marinade , la coriandre et

le cèleri ciselé

- Mettez la lotte sous vide et faites la cuire au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 54° pendant 25 minutes. Si vous n'avez pas de sous videuse à cloche qui n'aspire pas les liquide emballez chaque morceau de lotte dans du film alimentaire avant de les placer dans vos sachets: ainsi la marinade ne sera pas absorbée par votre sous videuse.



Mettez la lotte sous vide

Dressage

- Préchauffez vos assiettes au four à 70°. Réchauffer vos tronçons de cèleri.
- Disposez un nid de tronçons de cèleri dans l'assiette et posez un morceau de lotte par dessus. Puis ajoutez la macédoine de cèleri cru tout autour. Vous pouvez également ajoutez le jus de cuisson rendu par la lotte sur le plat. Terminez par les pignons grillés.



Lotte mariné Basse température et sa déclinaison de cèleri (recette basse température)

Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

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

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

réussite de cette recette.



Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

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

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

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

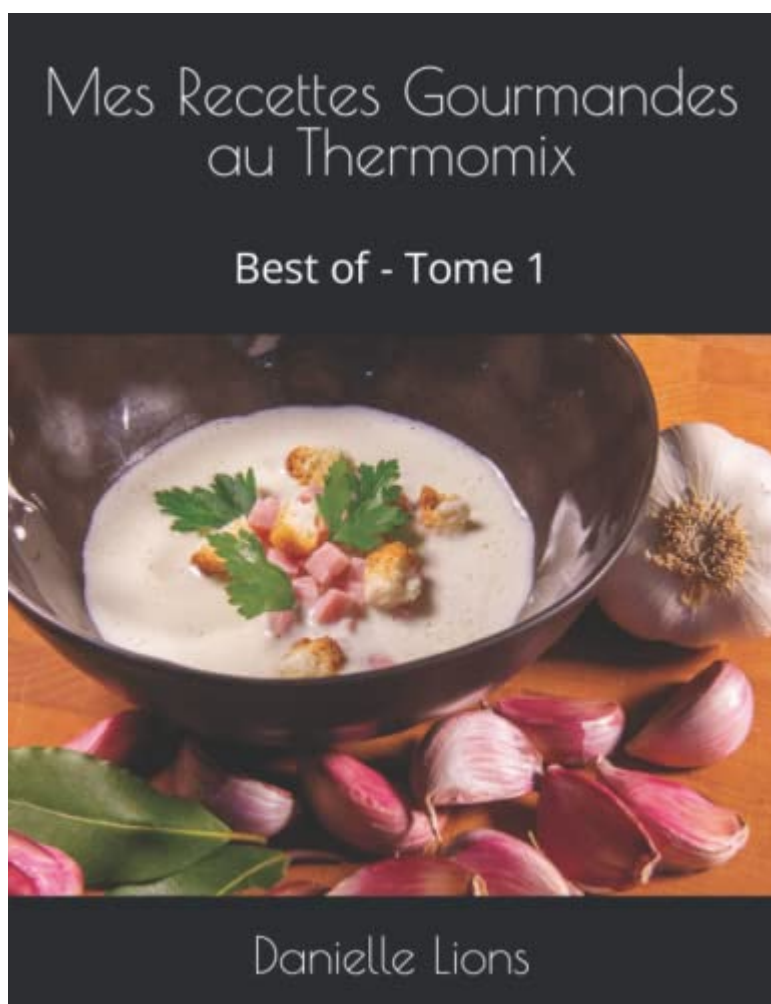
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il

comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: aucun

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 verrines

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

Préparation

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

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

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

Recette en vidéo

L'oignon dans tous ses états (recette basse température de Claire Smyth)

Il n'y a pas que la viande ou le poisson que la cuisson basse température sublime. Certains légumes comme l'oignon en font également partie. Je vous propose aujourd'hui une recette de la talentueuse cheffe Anglaise Claire Smyth, première femme chef britannique à obtenir et conserver trois étoiles Michelin et également distinguée «Meilleure femme chef du monde» en 2018.

La cheffe a présenté cette recette lors d'une émission Top Chef 2022: elle y cuisine un plat où oignon est la star; je m'en suis inspirée pour essayer modestement de reproduire la recette dont les grammages n'ont pas été révélés. La recette n'est pas trop technique (et le secret réside dans la découpe des oignons) mais demande plusieurs préparations bien distinctes.

Le résultat est sublime...Vous pouvez tout préparer à l'avance dans cette recette et réchauffer au four les oignons et la compoté avant de servir (15 mn à 120°) . Le plat se sert tiède.

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



L'oignon dans tous ses états (recette basse température de Claire Smyth)



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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver 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 Cuisinier 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 spatule coudée pour décoller les chips de parmesan sans les casser



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

Ingrédients pour 6 demi oignons

Pour la cuisson des oignons

- 4 oignons jaunes
- 75 ml de vinaigre de Xeres
- 250 ml de vin rouge (bordeaux)

Pour la crème de fromage

- 200 g de cheddar
- 150 g de parmesan
- 50 ml de lait entier
- 100 ml de crème fraiche liquide entière

Pour la crumble de parmesan

- 20 g de farine
- 20 g de beurre mou (pommade)
- 15 g de parmesan
- une pincée de muscade

Pour les chips de parmesan

- parmesan râpé

Pour les pickles d'oignon rouge: pour les ingrédients et recette cliquez [ici](#).

Pour le dressage

- oignon jeunes ciselés (cebettes)
- ciboulette
- fleurs d'oignon ou de ciboulette (si c'est la saison)

Préparation

- Réalisez le crumble de parmesan : mélangez la farine, le beurre pommade, le parmesan, la pincée de muscade jusqu'à obtention d'une pâte friable. Etalez la pâte sur une surface anti adhésive. Placez au four pendant 20 minutes à 180° et émiettez quand c'est froid ; réservez.



Réalisez le crumble de parmesan

- Versez du parmesan râpé en petit tas sur une surface anti adhésive. Placez au four pendant 15 à 20 minutes à 180°. Laissez refroidir et décollez les chips à l'aide d'une petite spatule coudée. Réservez.



Les tuiles de parmesan sont prêtes

- Versez le vin rouge et le vinaigre dans une casserole et faire réduire: il doit vous rester 75 ml. Laissez retomber en température. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre après réduction.



Versez le vin rouge et le vinaigre dans une casserole et faire réduire

- Epluchez les 4 oignons: attention leur découpe doit être très précise; le succès de la tenue des oignons réside dans cette découpe. Commencez par ôtez la base de

l'oignon sans toutefois trop entamer ce dernier: il ne faut pas supprimer complètement la base, juste qu'elle soit « propre ».



ôtez la base de l'oignon

- Puis à partir de cette base enlevez les feuilles jaunies du haut vers le bas en direction de la base.



Enlevez les feuilles jaunies des oignons

- Vous devez obtenir un bel oignon tout lisse dont vous avez conservé la petite base qui maintient tous les feuillets. Puis en gardant la base sur le haut coupez vos oignons en deux en partant du milieu du petit rond de la base: vous obtenez 8 demi oignons en ayant préservé pour chacun une demi base à laquelle sont attachés les feuilles.



Vous obtenez un oignon bien lisse

- Placez les 8 demi oignons sous vide avec la réduction de vin rouge et vinaigre refroidie. Si vous n'avez pas de sous videuse à cloche qui permet de ne pas aspirer les liquides, congelez au préalable la réduction et placez-la congelée dans le sachet ; cela évitera à votre sous videuse d'aspirer la marinade...Cuisez les oignons sous vide au bain marie dans cette réduction 1h30 à 83°5.



Placez les 8 demi oignons sous vide

- Après cuisson sortez les oignons des sachets et gardez bien la marinade de vin rouge. Séparez délicatement les pétales : gardez les plus belles pour le dressage et le reste va servir à faire une compoté. Attention : choisissez bien les pétales à réserver (3 ou 4 par demi oignon) : elles doivent servir à reconstituer un demi

oignon après les avoir farcies avec la crème de fromage. Et faites attention de ne pas mélanger les pétales des différents oignons sinon elles ne s'imbriqueront plus les unes dans les autres!



Choisissez bien les pétales d'oignon à réserver

- Placez le restant des oignons cuits dans une casserole et cuisez doucement pour réaliser votre compoté. Quand ils sont tendres et caramélisés mixez finement et réservez votre compoté d'oignon.



Réalisez votre compoté d'oignon

- Faites fondre le lait, la crème et le fromage à feu doux: puis mixez finement le tout. Laissez retomber en température et remplissez les pétales d'oignon en commençant par la plus grosse. Puis imbriquez-les une

dans les autres au fur et à mesure de manière à reconstituer un demi oignon.



Reconstituez un demi oignon

- Pour finir faites réduire le restant de la marinade de cuisson : il faut qu'elle soit un peu sirupeuse.



Réduire la marinade presque à glace

Dressage

- Pochez la compoté d'oignon dans le fond de l'assiette; posez un demi oignon reconstitué par-dessus. Saupoudrez avec le crumble de parmesan, les cebettes ciselées, quelques tiges de ciboulette, les fleurs d'oignon si c'est la saison, et les pickles d'oignon rouge. Et pour finir placez une chips de parmesan à côté de l'oignon et quelques points de réduction de la marinade vin rouge

des oignons tout autour.



oignon BT Claire smyth

Tarte pamplemousse romarin

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

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

pâte sablée.

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



Tarte pamplemousse romarin

Matériel

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



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

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



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

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



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

Ingrédients pour une tarte rectangulaire (6 personnes)

Pour la pâte

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

Pour la crème d'amande

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

Pour le sirop

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

Et bien sûr

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

Préparation

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



Préparez le sirop

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



Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°

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



Formez une « boule » en forme de rectangle

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

rendre bien mou.



Travaillez le beurre à la fourchette

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



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

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



Disposez la pâte sur le moule

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



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

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



Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette

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



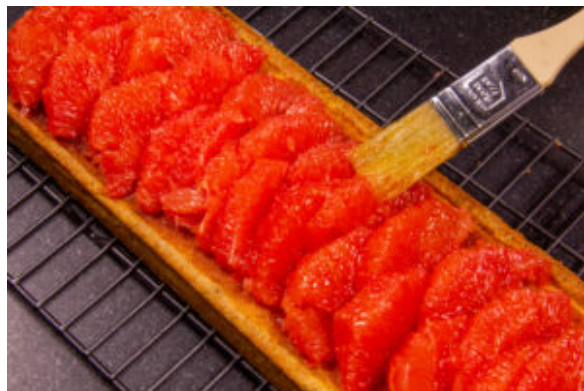
Etalez la crème d'amande sur la tarte

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



Ôtez la peau du pamplemousse

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



Laquez les quartiers de pamplemousse

- Et on déguste!



Tarte pamplemousse romarin

Saumon au vert (recette Thermomix)

Un plat menu all in one délicieux réalisé en moins de 30 minutes sans avoir à surveiller quoi que ce soit...Et c'est possible grâce au Thermomix. Vous n'avez plus qu'à vous régaler.

Et suivez la recette en intégralité en vidéo en fin d'article!



Saumon au vert (recette 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:

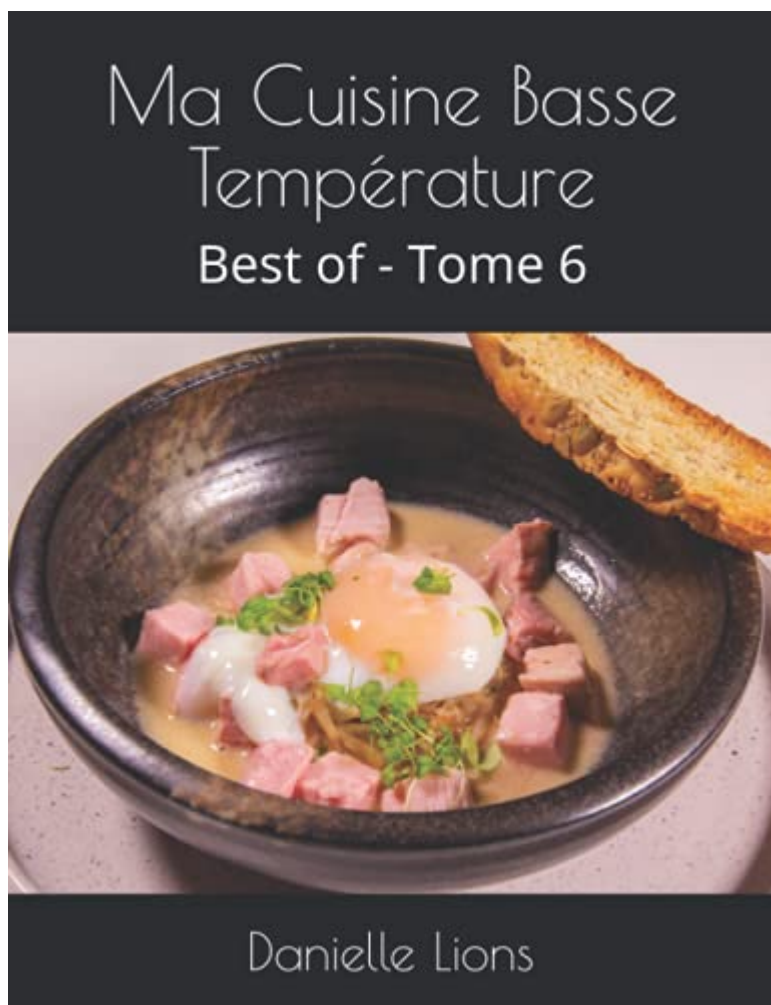
gourmantissimes@gmail.com

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: 28 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 dos de saumon d'environ 180 g chacun, légèrement marinés avec un peu de jus de citron vert et de l'huile d'olive
- 2 blancs de poireaux coupés en rondelles
- 150 g d'oignon épluché
- deux gousses d'ail épluchées
- 20 g de beurre
- 100 g de feuilles de laitue coupées grossièrement
- 200 ml de bouillon de volaille
- 30 g de feuilles de persil
- 6 g de curry en poudre
- 20 g de crème fraîche liquide entière
- 30 g de ricotta

Préparation

- Placez 150 g d'oignon, 2 gousses d'ail et 20 g de beurre dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections. Cuisez 5 mn/ 100°/ vit 1.
- Ajoutez 100 g de feuilles de laitue grossièrement coupées ainsi que 200 g de bouillon de légume.
- Placez les rondelles de poireaux dans le Varoma et posez celui-ci sur le couvercle. Cuisez 18 mn/ 100°/ vit 1.
- Placez le saumon sur le plateau du Varoma et poursuivez la cuisson selon l'épaisseur de vos morceaux 3 à 4 minutes/ Varoma/vit 1.
- Réservez le saumon et les poireaux de côté.
- Ajoutez 30 g de feuilles de persil, les 20 g de crème, les 30 g de ricotta et les 6 g de curry dans le bol. Mixez 40 s / vit 10. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Saumon au vert (recette Thermomix en vidéo)

Recette Thermomix en Vidéo:

Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (recette basse température)

Une recette de saison: un veau extrêmement tendre servi avec des petits légumes de printemps et un léger sabayon à la moutarde. **Pour le recette adaptée au Thermomix (sans cuisson basse température mais vapeur) cliquez ICI.**



Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (recette basse température)



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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

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

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

Materiel

- 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

- Rôti de veau (d'environ 700 G)
- 60 g d'oignon
- 10 g de gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 500 g de fèves fraîches
- 200 g de petites asperges vertes
- huile d'olive

- Sel et poivre

Pour le sabayon

- 4 jaunes d'œuf
- 4 cl de champagne ou de vin blanc
- le jus d'un demi citron
- 60 g de beurre
- 25 g de moutarde
- sel et poivre

Préparation

- Ciselez l'oignon. Placez le dans une poêle avec l'ail râpé avec un peu d'huile d'olive et faites le revenir jusqu'à ce qu'il soit bien translucide. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Faites revenir l'oignon et l'ail avec un peu de beurre

- Si vous utilisez des fèves fraîches : portez de l'eau à ébullition et versez-y les fèves. Comptez environ 4 à 5 mn de cuisson et égouttez les fèves en les passant sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Epluchez les fèves à l'aide d'un petit couteau.



Enlevez la peau des fèves

- Refaites bouillir de l'eau et plongez-y les fèves pelées. Comptez 8 à 10 minutes de cuisson. Les fèves doivent être tendres. Réservez quelques fèves entières pour le dressage. Mixez le restant des fèves et l'oignon réservé. Rectifiez l'assaisonnement : votre purée de fèves est prête, réservez-la.



Réservez la purée

- Vous allez avoir deux cuisson sous vide : une de 20 mn pour les asperges et une de deux heures pour le veau. Vous pouvez cuire les asperges sous vide la veille, réserver le sachet au frais et profiter de la cuisson du veau le jour même pour les réchauffer en les plaçant dans le bain de cuisson du veau 20 mn avant de servir.
- Nettoyez les asperges et ôtez le bout un peu dur.



Coupez les queues des
asperges vertes

- Mettez les asperges sous vide avec une noix de beurre, une pincée de sel et de poivre. Cuisez les asperges sous vide basse température au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 90° pendant 20 minutes.



Mettez les asperges sous
vide

- Faites revenir le rôti sur toutes ses faces dans une poêle pour le colorer : le but n'est pas de cuire mais de lui donner une belle couleur dorée.



Faites revenir le rôti de veau dans une cocotte à feu vif

- Laissez retomber en température et laquez le rôti avec de la moutarde. Placez le rôti sous vide et faites le cuire au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur 2h à 67°.



Placez le rôti sous vide

Il ne reste plus qu'à réaliser le sabayon juste avant de servir :

- Faites chauffer une casserole remplie d'eau ; dans un cul de poule en métal versez tous les ingrédients sauf le beurre et la moutarde. Placez le cul de poule sur le bain marie et fouettez en permanence pendant environ 8 minutes afin d'obtenir un mélange mousseux . Hors feu ajoutez le beurre coupé en morceaux et la moutarde.



Fouetter sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient

Dressage

- Coupez le rôti en tranches.



Coupez le rôti en tranches.

- Dressez la purée au milieu de l'assiette ; disposez les morceaux de viande puis les asperges . Versez un peu de sabayon tout autour.



Rôti de veau, fèves et asperges, sabayon moutarde (recette basse température)