

# Mon gourmand pain perdu

Le pain perdu est un petit plat familial que nous aimons tous mais pas très glamour au visuel dans une assiette. C'est un dessert ou goûter gourmand qui nous rappelle notre enfance et très réconfortant.

Facile à faire, avec des ingrédients que nous avons dans nos placards, je l'ai un peu revisité pour vous en proposer une version amusante accompagnée d'un dip au chocolat pour encore plus de gourmandise.



Mon gourmand pain perdu

## Matériel

- une spatule coudée: elle vous sera nécessaire pour déplacer vos bâtonnets de pain perdu pendant leur

cuisson. Ce type de spatule est indispensable si vous cuisinez souvent. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BrilliantDay Spatules Coudées à Pâtisserie, Lot de 3, Glaçage Coudée Spatule en Acier Inoxydable Spatule de Cuisine avec Poignée pour la Cuisson et la Décoration de Gâteau Sup

## Ingrédients pour 4 personnes

- des tranches de pain rassis ou de brioche: il vous faudra compter 3 ou 4 bâtonnets de pain de 12 cm de long et de 1,5 cm d'épaisseur par personne. Si votre pain n'est pas assez sec, passez-le au four à 100° pendant environ 15 mn et peut être plus selon l'état de sécheresse de votre pain...
- lait (environ 15 cl)

- un oeuf battu
- beurre
- du sucre vanillé maison: ne jetez pas les gousses de vanille dont vous prélevez les graines pour une recette... Laissez-les sécher à température ambiante ou au four et mixez-les avec du sucre en poudre. Vous obtiendrez du sucre glace bien vanillé. Proportion: 2 gousses et 100 g de sucre

Pour le dip au chocolat

- 35 g de sucre en poudre
- 55 g de jaune d'œuf
- 10 g de fécule de maïs
- 300 de lait entier
- 100 g de chocolat noir en morceaux pour le dip et quelques carrés supplémentaires que vous émietterez avec un couteau pour amener du croquant au dip

## Préparation

- Pour le sucre vanillé: il vous faudra deux gousses de vanille déjà utilisées et séchées au four.



gousses de vanille séchées

- Mixez finement vos gousses de vanilles avec 100 g de sucre en poudre. Réservez. Juste avant de servir vous saupoudrerez votre pain perdu avec ce sucre vanillé...



Mixez finement

- Pour le dip au chocolat: faites chauffer le lait.



Faites chauffer le lait

- Pendant ce temps fouettez les 55 g de jaune d'œuf avec 35 g de sucre en poudre. Le mélange doit blanchir. Puis ajoutez la féculé de maïs.



Fouettez jaunes et sucre

- Versez le lait chaud sur le mélange précédent et remettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaisse. Puis versez le mélange sur les 100 g de chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien .



Puis versez le mélange sur le chocolat coupé en morceaux

- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.



Versez dans un plat et filmez au contact

- Coupez en petits morceaux deux ou trois carrés de chocolat pour en faire de copeaux. Réservez.



Réalisez des copeaux de chocolat

- Pour le pain perdu: coupez les tranches de pain ou brioche en bâtonnets et ôtez la croûte (12 cm de long et 1,5 cm d'épaisseur). Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis.



Coupez les tranches de pain

- Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis pour les rendre plus secs.



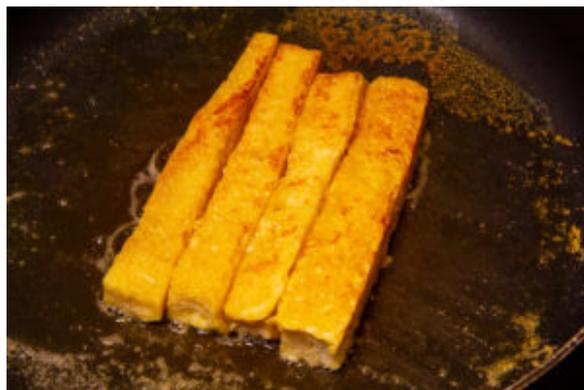
Passez les bâtonnets au four

- Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf battu.



Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf battu

- Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre dans une poêle sur leurs 4 côtés. Déposez-les au fur et mesure sur du papier absorbant.



Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre

- Saupoudrez-les avec votre sucre glace vanillé.



Saupoudrez le pain perdu  
avec le sucre vanillé

- Servez le pain perdu avec le dip au chocolat sur lequel vous avez saupoudré les copeaux de chocolat...



Mon gourmand pain perdu



Mon gourmand pain perdu

---

**Poulet Saté, cacahuètes (menu**

# recette Thermomix en vidéo)

Un plat d'inspiration asiatique et surtout réalisé en 30 minutes sans rien surveiller avec votre Thermomix! Et suivez la recette en vidéo en fin d'article pour encore plus de facilité!



Poulet Saté, cacahuètes (menu 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:

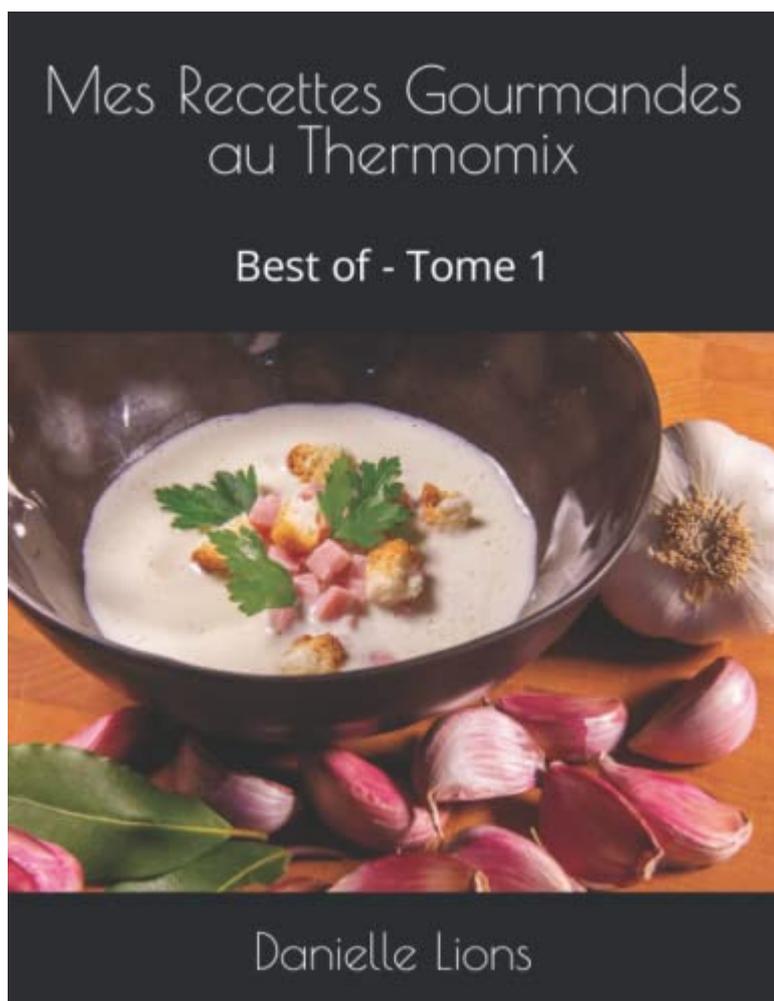
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'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: 30 minutes**

**Difficulté: facile**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 180 g d'aiguillettes de poulet par personne légèrement marinées avec un peu d'huile de sésame et de la sauce soja
- 120 g d'oignon
- 3 gousses d'ail
- 5 g de gingembre frais
- 10 g d'huile d'arachide
- 6 g d'épices Saté (magasins spécialisés en épices ou [cliquez ici](#))
- 40 g de pâte de cacahuètes **non sucrée** ( dans les épiceries bio)
- deux patates douces épluchées et coupées en petits dés
- 20 g de concentré de tomate
- 350 ml de bouillon de légume
- deux cuillérées à soupe de crème de coco
- cacahuètes salés pour la présentation
- coriandre en feuilles

## **Préparation**

- Placez 5 g de gingembre, 120 g d'oignon, les 3 gousses d'ail et les 10 g d'huile d'arachide dans le bol et mixez 5 s / vit 5. Rabattez les projections avec la spatule et cuisez 5 mn / 100° / vit 0.5.
- Ajoutez les 40 g de pâte de cacahuète, 20 g de concentré de tomate, les 6 g d'épices Saté et 350 ml de bouillon de légume.
- Positionnez les dés de patates douces dans le Varoma et

- cuissez 15 mn/ Varoma/ vit 1.
- Placez le poulet sur le plateau du Varoma et poursuivez la cuisson 10 mn/ Varoma/ vit 1.
  - En fin de cuisson réservez le poulet et les patates douces. Ajoutez deux cuillerées à soupe de crème de coco dans le bol et mixez la sauce 40 s/ vit 10.
  - Versez la sauce dans les assiettes et placez les dés de poulet et de patates douces sur la sauce. Parsemez de cacahuètes salés et de feuilles de coriandre.

## Recette en vidéo

---

# Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (recette Basse Température)

Une belle assiette terre mer, où le thon cuit basse température est accompagné par une douce purée de petits pois, le tout relevé grâce aux betteraves parfumées aux framboises.

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



Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (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 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 steaks de thon (d'environ 180 g par personne)

- une cuillerée à café d'huile d'olive
- une cuillerée à café de soja sucré
- sel et poivre

Pour les petits pois

- 250 g de petits pois écossés
- 200 g de bouillon de légume
- un oignon
- sel et poivre

Pour les betteraves

- 10 framboises
- deux petites betteraves crues

Pour la vinaigrette

- 50 g de sucre
- 2,5 cl de vinaigre de framboise
- huile d'olive
- sel et poivre
- quelques framboises supplémentaires coupées en petits morceaux que vous rajouterez à la vinaigrette

Pour la garniture

- deux petites sucrines (variété de petites salades bien croquantes)

## Préparation

- Pelez les betteraves et mettez-les avec les framboises sous vide dans un sachet. Cuisez-les dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 86° pendant 1 h 30.



Mettez-les betteraves sous

## vide avec les framboises

- A la fin de la cuisson coupez les betteraves en fines tranches. Prélevez trois tranches que vous allez couper en tout petits dés. Salez et poivrez, réservez au frais.



A la fin de la cuisson coupez les betteraves en tranches

- Blanchissez les petits pois deux minutes dans un bain d'eau chaude frémissante. Puis égouttez-les et réservez quelques petits pois de côté pour le dressage.



Blanchissez les petits pois

- Épluchez l'oignon et faites-le revenir à petit feu avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien tendre; rajoutez les petits pois et le bouillon de légumes. Poursuivez la cuisson encore une quinzaine de

minutes.



Rajoutez les petits pois et le bouillon de légumes

- En fin de cuisson égouttez les petits pois mais réservez le bouillon. Mixez les petits pois en rajoutant progressivement un peu de bouillon jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. Salez et poivrez.



Mixez les petits pois

- Pour la vinaigrette: versez le sucre et le vinaigre dans une casserole et laissez réduire des 2/3.



Laissez réduire la gastrique

- Mélangez cette réduction avec l'huile d'olive (un tiers de réduction et 2/3 d'huile); ajoutez les dés de framboises que vous avez réservées. Réservez la vinaigrette à température ambiante en attendant de dresser.



Réalisez la vinaigrette

- Coupez les sucres en fines lamelles.



Coupez les sucres en fines

lamelles.

- Pour le thon: badigeonnez les steaks de thon d'un peu d'huile d'olive et soja sucré, salez et poivrez.



Badigeonnez les steaks de thon d'un peu d'huile d'olive

- Mettez le thon sous vide et cuisez-le au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52° pendant 10 minutes.



Mettez le thon sous vide

## Dressage

- Coupez le thon en tranches un peu épaisses. Déposez un peu de purée de petits pois tiédie au milieu de l'assiette puis disposez les tranches de thon sur la

purée ainsi que les tranches de betteraves. Arrosez le tout avec la vinaigrette framboise et ajoutez les petits pois entiers que vous avez réservés et la sucrose ciselée.



Thon en crème de petit pois, betterave acidulée (recette Basse Température)

---

## Ficelles à la mimolette

J'aime beaucoup les petites ficelles à la mimolette que je trouve chez mon boulanger. J'ai donc voulu les réaliser maison et je vous en livre la recette. Et retrouvez l'adaptation de cette recette pour votre Thermomix en cliquant [ici](#)!



Ficelles à la mimolette (recette Thermomix)

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:

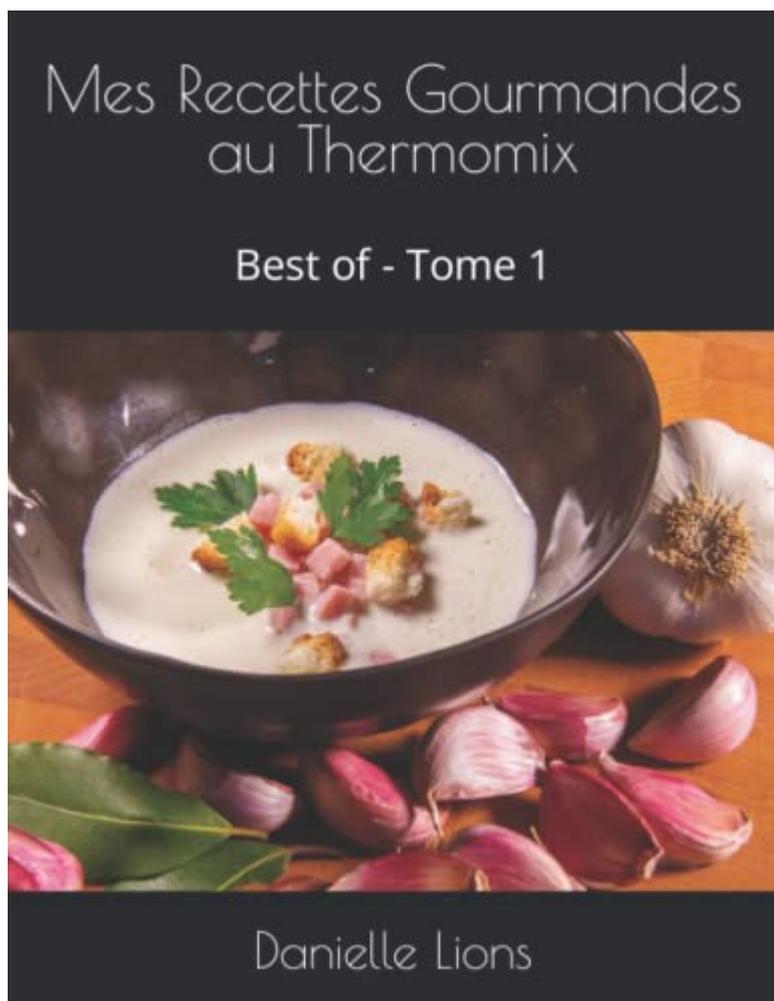
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

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.

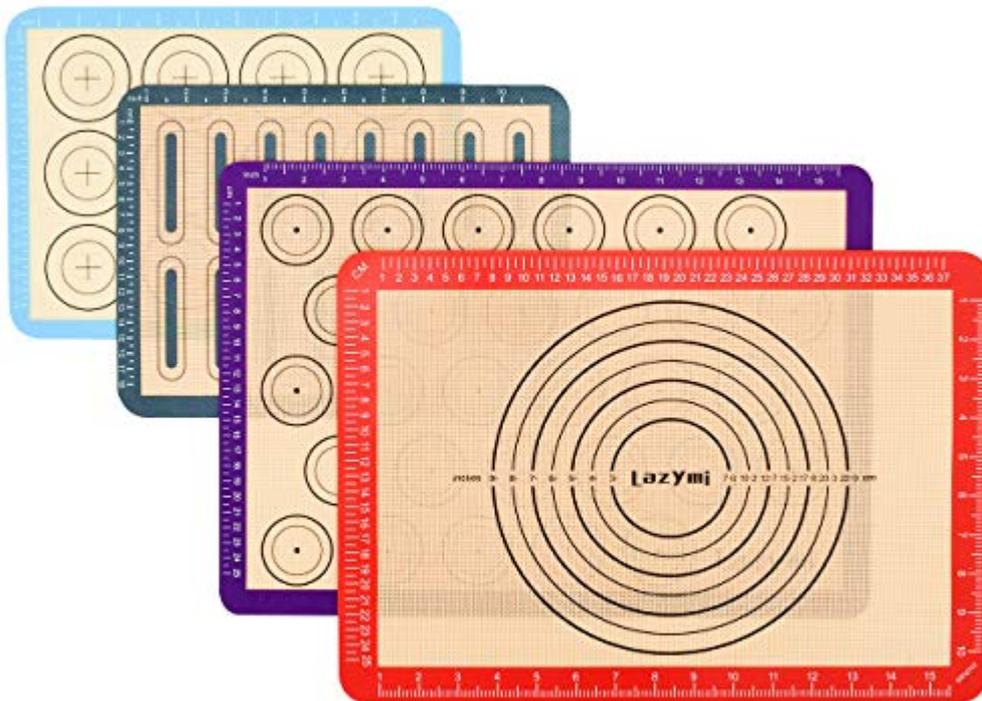
Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

## Matériel

- Une plaque anti adhésive type silpat



Lot de 4 Tapis de Cuisson en Silicone, Anti-Adhérent Feuille de Cuisson Pâtisserie avec Mesures, Tapis de Four pour Macaron/Biscuit/Pâte, Set de Table en Silicone, Réutilisable

- Un robot pétrisseur ( ou vous pouvez pétrir à la main). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



KENWOOD Robot culinaire KMX 750 WH Robot pâtissier multifonction kMix

## Ingrédients pour 8 ficelles individuelles

- 12 g de levure fraîche de boulanger
- 210 g d'eau
- 250 g de farine
- 5 g d'huile d'olive
- 100 g de mimolette et 20 g supplémentaires
- 4 g de sel

## Préparation

- Mixez les 120 g de mimolette coupée grossièrement en

morceaux. Réservez.

- Versez tous les ingrédients sauf 20 g de mimolette dans le bol de votre robot et pétrissez pendant 8 minutes.
- Versez la pâte sur votre plan de travail et boulez-la. Portionnez-la en 8 morceaux.



Portionnez la pâte en 8 morceaux

- Roulez chaque morceau de façon à les allonger sur un peu de mimolette en poudre restante et leur donner une forme allongée d'environ 20 cm de long.



Façonnez les ficelles

- Disposez-les sur une plaque anti adhésive.
- Laissez lever environ 1 heure à température ambiante.
- Placez un petit bol d'eau dans votre four. Enfournez à 250° et baisser la température à 220°. Laissez cuire environ 20 minutes.

---

# Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix en vidéo)

Un plat gourmand pour tous les végétariens qui ont envie de se régaler. Et avec votre Thermomix ce sera un jeu d'enfant.

Vous trouverez la vidéo de cette recette en fin d'article.



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette

végétarienne menu Thermomix)

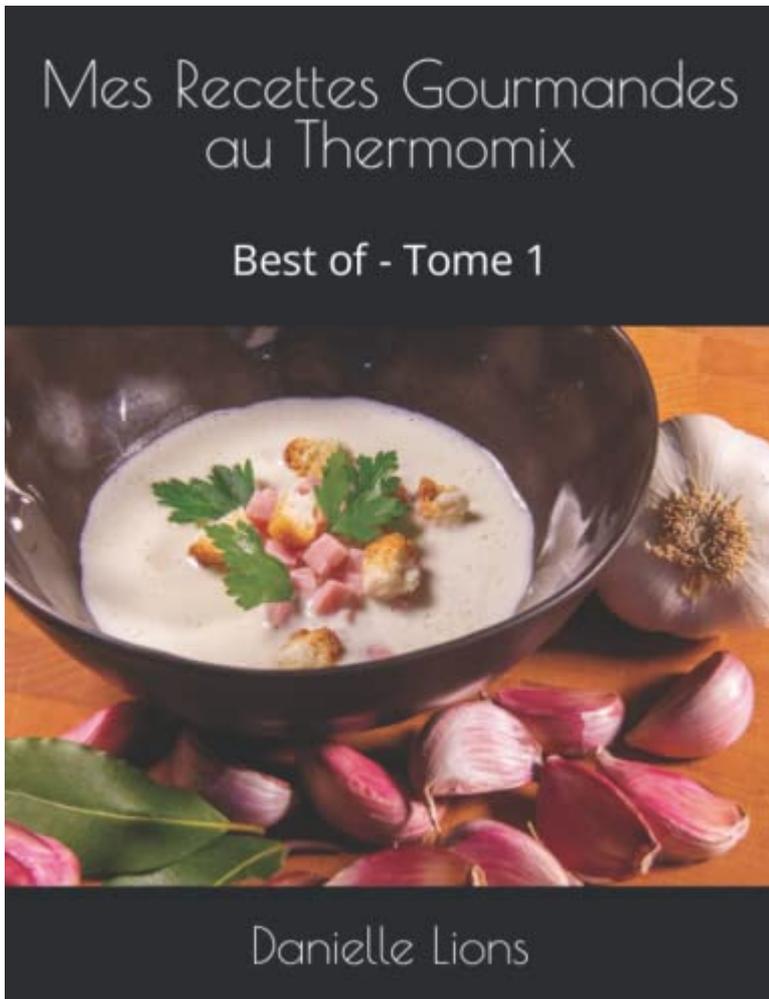
Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

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

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

## Matériel

- Moules à muffins en silicone. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous



SUPER KITCHEN Lot de 2 Grand Moule à Muffins 6 Moules en Silicone Plaque à Muffins Anti-adhésif Moule à Pâtisserie pour Muffins, Cupcakes, Brownies, Pudding 27,8 x 19 x 5 cm (Gris)

**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minutes pour les aubergines, 30 minutes pour les flans et 25 minutes pour la sauce**

**Ingrédients pour 10 flans ( 6,5 de diamètre et 4 cm de profondeur) soit 5 personnes**

Pour les bouchées d'aubergines

- 3 aubergines (750 g d'aubergines coupées en tranches)
- 3 gousses d'ail
- 80 g de ricotta

- 40 g d'amandes effilées
- 40 de chapelure
- 80 g de parmesan
- 2 œufs

Pour les pois chiches tomate

- 60 g d'oignon
- deux gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 200 g de tomates
- 250 g de bouillon de légumes
- 15 g d'épices fines herbes et citron ( à acheter sur le site Girofle et Cannelle)
- 150 g de pois chiches cuits en boîte
- Coriandre en feuilles

## Préparation

Pour les flans d'aubergines

- Coupez les aubergines en tranches. Placez-les dans le Varoma .
- Versez 600 g d'eau dans le bol , placez le Varoma sur le bol et cuisez 40 minutes/ Varoma/ Vit 1.
- Réservez les aubergines de côté et videz l'eau du bol.
- Placez les 3 gousses d'ail, les aubergines cuites, les 80 g de ricotta, les 40 g d'amande, les 40 g de chapelure, les 80 g de parmesan et les deux oeufs dans le bol. Mixez 30 s/ vit 5 et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Remplissez vos moules à muffins en silicone. Enfourez à 180° pendant 30 minutes.

Pour les pois chiches tomate

- Placez les 60 g d'oignon, les 2 gousses d'ail, 10 g d'huile d'olive dans le bol. Mixez 5 s/ vit 5.

Rabattre les projections à l'aide de la spatule. Cuisez 5 mn/ 120°/ vit 1

- Ajoutez 200 g de tomate, 100 g de bouillon de légumes et les 15 g d'épices dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Rabattre les projections à l'aide de la spatule.
- Placez les pois chiches dans le panier et placez le panier dans le bol. Cuisez 20 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Ôtez les pois chiches et mixez le contenu du bol 30 s/ vit 5 .
- Servez les flans avec la sauce et les pois chiches et la sauce. Saupoudrez de feuilles de coriandre.



Flans d'aubergine, pois chiches et tomate (recette végétarienne menu Thermomix)

**Recette en vidéo**

---

# Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Voici un dessert facile à réaliser. La mousse de lait amène douceur et légèreté et se marie divinement avec le crémeux au chocolat et les noisettes croquantes caramélisées vous feront fondre de plaisir...



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

## Matériel

- un thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Thermomètre Infrarouge Laser Numérique Sans Contact  
-58°F~1112°F (-50°C~600°C) Emissivité Réglable - Non Frontal  
Pour Cuisson/BBQ/Congélateur/Viande

un silpat, surface anti adhésive



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

## Ingrédients pour 6 verrines

Pour les noisettes

- 100 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 40 g de sucre
- 20 g d'eau

Pour le crémeux chocolat

- 125 g de lait entier
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 80 g de jaunes d'œuf
- 130 g de chocolat noir en pistoles ou coupé en petit morceaux
- 2 g de sel

Pour la mousse de lait

- 200 g de lait concentré non sucré
- 30 g de lait concentré sucré
- 2 g de gélatine

- 200 g de crème fraîche liquide entière

## Préparation

Pour les noisettes

- 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.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

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



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

- Laissez refroidir. Prélevez-en une partie et placez-les dans un sac plastique. Vous les saupoudrerez sur le crémeux chocolat au moment du dressage. Gardez-en quelques-unes entières pour les placer sur la mousse de lait au moment de servir.



Tapez légèrement concasser  
le tout

Pour le crémeux chocolat

- Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez le tout sur les pistoles de chocolat. Mélangez jusqu'à dissolution du chocolat. Ajoutez les 80g de jaune et mélangez bien.



Mousse de lait, chocolat,  
noisettes caramélisées

- Mixez avec un mixeur plongeant et versez dans vos verrines. Placez au frais.



Versez le crémeux dans vos verrines

Préparation de la mousse de lait

- Réhydratez la feuille de gélatine dans de l'eau froide



Faire tremper la gélatine

- Versez la crème dans un bol et montez-la en chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Versez le lait concentré non sucré et sucré dans une casserole et portez à ébullition.



Mousse de lait, chocolat,  
noisettes  
caraméliséesMG\_1267

- Ôtez du feu et ajoutez la gélatine essorée; mélangez bien . Laissez retomber en température et intégrez la chantilly en trois fois à l'aide d'une maryse.



Intégrez la chantilly à  
l'aide d'une maryse

- Sortez les verrines du frigo et saupoudrez le crémeux chocolat d'éclats de noisettes caramélisées écrasées sur le crémeux chocolat.



Saupoudrez le crémeux  
chocolat d'éclats de  
noisettes

- Versez la mousse de lait dans les verrines sur le crémeux chocolat.



Versez la mousse de lait  
dans les verrines

- Saupoudrez de poudre de cacao. Réservez au frais au moins une heure. Placez quelques noisettes entières sur le dessus au moment de servir.



Mousse de lait, chocolat,  
noisettes caramélisées

- Il ne reste plus qu'à déguster!



Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

---

# Boeuf Basse température et sa variation de carotte

Un plat à servir tiède en entrée ou en plat principal. Et rien de tel que la basse température pour obtenir une viande d'une tendreté exceptionnelle!



Bœuf Basse température et sa variation de carotte



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](#)

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

## 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 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

- un couteau de très bonne qualité pour pouvoir découper avec beaucoup de facilité vos fines lamelles de viande. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



KEPEAK Couteau de Cuisine, Couteaux de Cuisine Tranchants en Acier Inoxydable Multi-tailles avec Poignée Confortable, Couteau de Chef Anti-rouille pour Cuisine/Restaurant (5pcs)

## Ingrédients pour 4 personnes

Pour la marinade

- 3 gousses d'ail
- 50 ml de soja sucré
- 25 ml de vinaigre de riz
- le jus d'un demi citron vert et son zeste

Pour la viande

- 750 g de rumsteck

Pour la garniture

- 60 g d'oignon
- 550 g de carottes pour la purée
- 15 g de beurre
- 150 ml de jus d'orange
- eau
- graines de sarrasin grillées au four à 180° pendant 10 mn
- feuilles de coriandre fraîches

Pour les pickles de carottes

- 75 ml de jus d'orange
- 75 ml d'eau
- 100 ml de vinaigre blanc
- 100 g de sucre
- 1 carotte

## Préparation

- On commence la recette la veille pour congeler la marinade: cela lui évitera d'être aspirée par votre sous videuse. Cette opération n'est pas nécessaire si vous possédez une sous videuse à coche qui n'aspire pas les liquides. Mixez tous les ingrédients de la marinade. Réservez-en un quart de côté et congelez le reste .
- Le jour même: épluchez les 550 g de carottes et coupez-les en rondelles fines.



Détaillez les carottes en rondelles

- Epluchez l'oignon . Emincez-le finement.



Émincez l'oignon très finement

- Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle. Quand les oignons sont translucides ajoutez les carottes et les 150 ml de jus d'orange. Puis rajoutez de l'eau à hauteur.



Quand les oignons sont translucides ajoutez les carottes et le jus d'orange.

- Couvrez avec une feuille de papier cuisson laissez cuire doucement jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres. Au besoin rajoutez de l'eau en cours de cuisson. Egouttez et pesez les carottes en fin de cuisson et mixez-les avec 10% de leur poids en beurre salé. Réservez.



Couvrez avec une feuille de papier cuisson

- Placez les graines de sarrasin sur une surface anti adhésive et placez au four à 180° pendant 10 minutes. Réservez.



Placez le sarrasin au four

- Pressez vos oranges. Versez 75 ml de jus dans une casserole avec l'eau, le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition.



Portez à ébullition

- Pelez la carotte restante et taillez-la avec un coupe légume en longues lamelles fines. Puis détaillez les lamelles en julienne. Versez le mélange jus d'orange, sucre et vinaigre chaud sur la julienne de carotte. Filmez le récipient. Réservez au frais. Ces pickles se conservent un mois au frais dans une boîte hermétique.



Versez le jus d'orange chaud sur la julienne de carotte

- Placez la marinade congelée et le morceau de rumsteck dans un sachet et faites le vide. Cuisez le rumsteck sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur pendant 40 minutes à 58°. Puis tranchez-le finement.



Mettez la viande sous vide

# Dressage

- Ce plat se sert tiède. Vous pouvez préchauffer vos assiettes à 70° au four. Réchauffez la purée de carotte.
- Pochez quelques points de purée dans vos assiettes (à l'aide d'une poche à douille) et disposez quelques pickles de carottes au centre de l'assiette. Placez ensuite les tranches de viande roulées sur elles-mêmes. Parsemez de graines de sésame grillées et de feuilles de coriandre. Ajoutez un peu de marinade réservée sur les tranches de viande.



*Boeuf Basse température et sa variation de carotte*

---

# Saint Jacques anisées, carottes (recette menu Thermomix en vidéo)

On profite de la fin de la saison des Saint Jacques avec cette recette savoureuse, relevée en toute finesse par l'anis et la marinade à la mandarine.

Et retrouvez la recette complète en vidéo en fin d'article!



Saint Jacques anisées, carottes (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](mailto:gourmantissimes@gmail.com)

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



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 30 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 150 g d'oignons blanc
- 100 g de fenouil
- une gousse d'ail
- 15 g de beurre
- 5 g d'anis étoilé en poudre (badiane)
- 100 g de crème liquide entière

- 200 g de bouillon de légumes
- 400 g de carottes en julienne (si vous n'avez pas d'ustensiles pour tailler les carottes achetez-les déjà râpées en sachet)
- 20 noix de Saint-Jacques légèrement marinées avec de l'huile d'olive et le jus et zeste d'une mandarine, sel et poivre du timut

## Préparation

- Placer les 150 g d'oignons, les 100 g de fenouil et la gousse d'ail dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 5. Rabattre les projections sur les parois à l'aide de la spatule
- Ajouter les 15 g de beurre et faire cuire 6 min/120°C/vitesse 1.
- Ajouter les 100 g de crème, les 5 g de badiane et les 200 g de bouillon de légumes dans le bol.
- Placer les 400 g de carottes dans le Varoma et faire cuire 18 min/Varoma/vitesse 1.
- Disposez les Saint-Jacques dans le plateau du Varoma. Placez ce dernier dans le Varoma.
- Continuez la cuisson 3 à 5 minutes selon l'épaisseur de vos Saint Jacques/ Varoma/vitesse 1.
- En fin de cuisson réservez les carottes et les Saint Jacques. Mixez le contenu du bol 30 secondes/ vitesse 10.
- Il ne reste plus qu'à dresser: versez un peu de sauce au fenouil dans le fond de l'assiette et disposez un nid de carotte au milieu. Puis placez les Saint Jacques tout autour.



Saint Jacques anisées, carottes ( recette menu Thermomix en vidéo)

## RECETTE EN VIDEO

---

## Mont blanc en verrine

Voici un dessert gourmand , facile à faire et à dresser au dernier moment. Vous pouvez réaliser les meringues à l'avance: elles se conservent plusieurs semaines dans un récipient hermétique. Vous n'aurez plus qu'à réaliser la chantilly et la crème de marron.



Mont blanc en verrine Il vous faudra réaliser:

- une meringue: elle est à préparer à l'avance et il lui faudra 5 heures de cuisson à 90°.
- une chantilly au mascarpone
- des vermicelles en crème de marron

Il vous faudra aussi quelques décorations en meringue que vous pouvez acheter en pâtisserie ou faire vous-même.

## **Ingrédients (6 personnes)**

Pour la meringue et les petites meringues de décoration

- 90 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre en poudre
- 45 g de sucre glace
- du mycryo en poudre: le mycryo est une matière grasse qui est composé de 100% de beurre de cacao. Il a un goût neutre. Il va empêcher la meringue de ramollir

lorsque vous la masquerez avec la chantilly. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

- du chocolat en poudre ou du spray doré alimentaire

Pour la chantilly

- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 50 g de mascarpone
- des brisures de marrons glacés (l'équivalent de 4 marrons glacés)
- 10 g de chocolat noir

Pour les vermicelles

- 200 g de crème de marron: j'ai utilisé une crème déjà prête que je trouve excellente. Vous pouvez la commander en cliquant [ici](#).
- 50 g de mascarpone

## Matériel

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



CukkiCakes 100 Poches à Douilles Jetables Professionnels (Tailles : 30, 47 our 53cm) - 100% Recyclables - Très Épais (0.08mm)

- un chinois pour passer votre crème: c'est indispensable pour ôter toutes petites particules susceptibles de boucher les trous de votre douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



HUYIWEI 3PCS Chinois Passoire Inox 19cm/25cm/35cm,Cuisine Professionnel Passoire,Tamis Cuisine Inox,Mini Passoire,Passoire Quinoa,Tamis Farine□Avec 3 Crochets□

- une douille à vermicelle. Elle est indispensable pour faire de beaux filaments. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Staedter Fine Vermicelletulle, Argent, 7 x 1,5 mm

- Facultatif: si vous désirez dorer vos petites meringues de décoration il vous faudra un spray alimentaire doré. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Mini Spray Colorant Alimentaire 50 ML - Doré

## Préparation

- Pour la meringue: dans la cuve de votre robot, montez les blancs avec le sucre en poudre : commencez à ajouter le sucre à partir du moment où les œufs « moussent ». Incorporez le sucre en trois fois.



Montez les blancs en neige

- Une fois les blancs bien fermes, ajoutez-y le sucre glace tamisé avec une maryse.



Ajoutez le sucre glace

- Mettez la meringue en poche à douille. Sur une surface anti adhésive posée sur votre plaque de cuisson pochez des ronds de meringue d »un diamètre un peu plus petit que vos verrines (2 par verrines). Pochez également quelques points plus petits (1 par verrine). Enfournez à 90° pendant 4 heures. Une fois la meringue cuite, saupoudrez-la de Mycryo pour éviter que la crème chantilly ne ramollisse la meringue.



Pochez des ronds de meringue

- Et pochez également quelques fins petits bâtons...Enfourez à 90° pendant 4 heures en même temps que les précédents.



Décorations en meringue

- Vous pouvez donner un côté encore plus festif à vos décorations en meringue en saupoudrant du cacao par-dessus ou du spray doré alimentaire. Les décorations en meringue se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique.



Décorez en saupoudrant du cacao

- Pour la chantilly: versez la crème et le mascarpone dans un bol bien froid. Montez le tout en chantilly à l'aide d'un fouet.



Fouettez la crème fraîche  
liquide en chantilly

- Coupez les marrons glacés en tout petits morceaux.



Bûche Mont Blanc

- Faites de même avec le chocolat.



Coupez le chocolat en fins  
morceaux

- Mélangez les copeaux de chocolat et de marrons glacés à la chantilly. Réservez au frais.



Mélangez les copeaux de chocolat et de marrons glacés à la chantilly

- Pour les vermicelles de marron: dans un bol, lissez la crème de marron au fouet. Incorporez ensuite le mascarpone à la maryse. Mélangez bien, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.



Incorporez la crème de marron

- Passez la crème au tamis pour en ôter tous les petits éléments qui pourraient boucher votre douille dont les trous sont assez fins...Mettez votre crème de marron dans une poche à douille équipée d'une douille spéciale vermicelles.



Passez la crème au tamis

- Déposez un rond de meringue au fond de la verrine.



Déposez un rond de meringue  
au fond de la verrine

- Déposez une cuillerée de chantilly et recouvrez bien la meringue avec. Puis pochez de la crème de marron.



Déposez une cuillerée de chantilly et recouvrez bien la meringue avec

- Recommencez l'opération.



Recommencez l'opération deux fois

- Puis terminez avec vos décorations en meringues.



Puis terminez avec vos décorations en meringues



Mont blanc en verrine

---

## Tatin d'oignon et thym

Une belle tarte de saison avec des oignons confits comme je les aime et une touche subtile de thym qui en font une entrée très sympathique. A servir avec une salade bien assaisonnée qui amènera une touche d'acidité à la douceur de ce plat.



## 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

- un pinceau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



saizone Pinceaux à pâtisserie Brosse à Poils naturels Brosse à Huile de Cuisine avec Manche en Bois de hêtre et Corde à Suspendre

## Ingrédients

- 250 g de pâte feuilletée Pour la recette de la pâte feuilletée cliquez ici ou si vous avez un Thermomix optez pour la pâte ultra facile en cliquant ici
- environ 500 g d'oignon coupés en deux
- 30 g de beurre
- 10 g d'huile d'olive
- 25 g de sucre
- 8 g de feuilles de thym frais
- 20 g de vinaigre balsamique blanc
- une cuillerée à soupe de moutarde

# Préparation

- Epluchez les oignons et coupez-les en deux.



Epluchez les oignons et coupez-les en deux

- Faites fondre le beurre dans la poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Posez les oignons dans la poêle coté coupé vers le bas.



Posez les oignons dans la poêle coté coupé vers le bas

- Laissez-les cuire. En fin de cuisson le dessous doit être bien doré.



Le dessous doit être bien doré

- Réalisez un caramel léger avec le sucre. Déglacez avec le vinaigre et ajoutez les feuilles de thym. Otez du feu.



Réalisez un caramel léger avec le sucre

- Versez le caramel dans votre moule à tatin et placez les oignons dans le plat à tatin côté doré vers le bas.



Placez les oignons dans le plat côté doré vers le bas

- Etalez la pâte à la forme de votre moule et badigeonnez-la de moutarde avec un pinceau. Retournez-la en la positionnant sur les oignons. Enfournerez à 180° pendant 30 mn.



Placez la pâte sur le oignons

- A la sortie du four attendez quelques minutes et retournez la tarte sur votre plat de présentation. Servez avec une salade bien assaisonnée. Et pour un peu plus de gourmandise vous pouvez placer quelques copeaux de fromage de chèvre par dessus!



---

## **Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)**

Les crevettes basse température c'est un petit délice et aujourd'hui je vous propose de les marier avec une crème douce de maïs relevée avec du paprika fumé. N'hésitez pas à utiliser un siphon pour servir cette délicate crème , elle n'en sera que plus aérienne et onctueuse. Pour plus d'information sur l'utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



Gambas Cameron et maïs en deux façons (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](#)

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

## Ingrédients pour 4 personnes

- 8 gambas Cameron (variété de très grosses crevettes d'environ 150 g pièce)
- un citron vert (zeste et jus)
- huile d'olive
- sel et poivre

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

- une courgette
- deux carottes
- 300 g de grains de maïs cuits
- beurre
- sel et poivre
- un citron vert
- des nachos (biscuits apéritifs en grande surface)

# Matériel

- un éplucheur à filaments pour tailler les légumes



TOPSALE Eplucheurs de Fruits en Acier Inoxydable Zesteur de Citron et de Orange Outil de Raper Eplucheur de legumes Couteau a peler de Zeste avec poignee en Acier Inoxydable

- 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 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

- un siphon. Je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



### ISI CB502 Siphon à crème

- un mixeur plongeant ou un Thermomix, essentiel pour obtenir une préparation bien lisse pour votre siphon. 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

- Détaillez la courgette et les carottes en très fins filaments.



Détaillez la courgette en très fins filaments

- Faites fondre une noix de beurre et versez une à 2 cuillérées à soupe d'eau ou de bouillon de légume. Ajoutez les filaments de carotte et laissez cuire doucement pendant 3 à 4 minutes. Les filaments doivent devenir assez souples pour être enroulés sur eux-mêmes. Ajoutez les filaments de courgette et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Faites revenir les filaments de légumes avec du beurre

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



Faire tremper la gélatine

- Faites colorer l'ensemble des grains de maïs (300 g et 50 g) dans une poêle avec une petite noisette de beurre et le paprika. Salez. Prélevez-en 50 g que vous allez utiliser pour le siphon de maïs. Réservez le reste.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

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



Remplissez votre siphon

- Pour les gambas: ôtez la tête (gardez-les précieusement pour réaliser par exemple une bonne bisque...) et la

carapace. Incisez le dos légèrement jusqu'à la queue tout le long du dos. Ôtez l'intestin (le fil noirâtre qui se trouve sur le dos). Versez un peu d'huile d'olive, le jus d'un citron vert et son zeste, sel et poivre dans le sachet puis ajoutez les gambas et mettez sous vide. Cuire au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 52 ° pendant 10 minutes.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

## Dressage

Disposez les filaments de légumes en cercle et pochez un petit dôme de siphon de maïs au milieu. Posez les gambas par dessus et parsemez de grains de maïs tout autour. Pressez un petit filet de jus de citron vert sur les gambas et donnez un tour de fleur de sel. Si vous le désirez vous pouvez ajouter quelques nachos pour ajouter une note croquante au plat.



Gambas Cameron et maïs en deux façons (recette basse température)

---

## **Sablés façon spéculos (recette vidéoThermomix)**

Encore un peu de magie de Noël avec ces délicieux sablés réalisés en un clin d'œil grâce à votre Thermomix. **Et le petit plus c'est que vous pouvez suivre et réaliser cette recette avec la vidéo complète en fin d'article!**



Sablés façon spéculos ( recette vidéoThermomix)

**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:

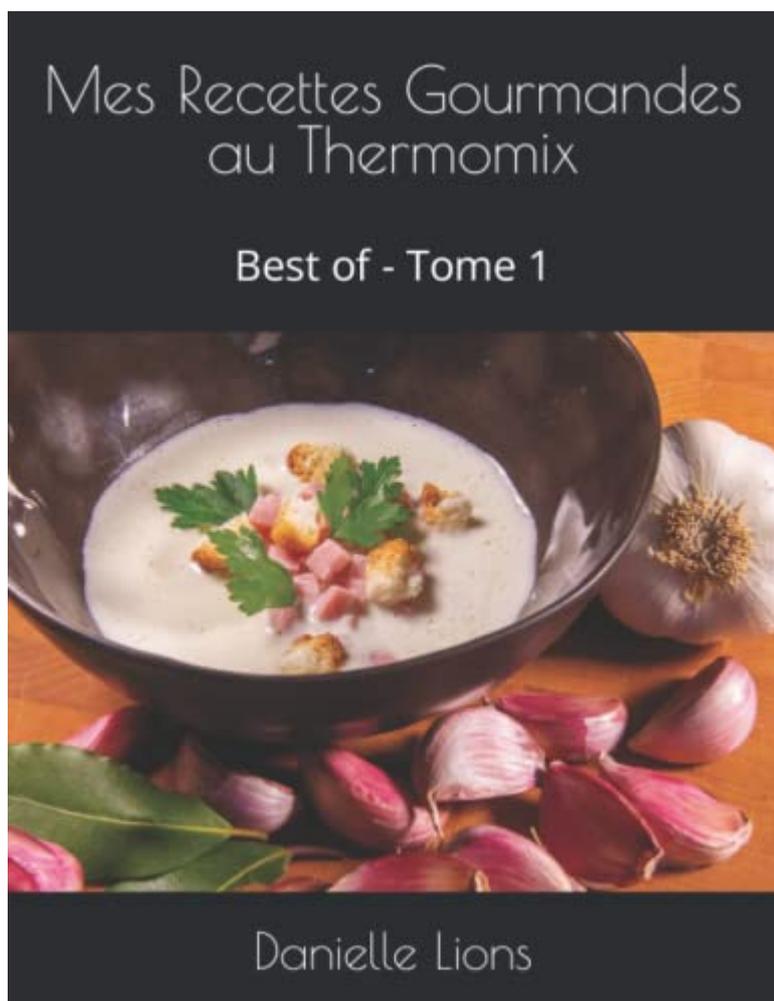
**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'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: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 20 à 30 minutes**

# Difficulté: facile

## Ingrédients (une douzaine de sablés de 7 cm de diamètre)

- 100 g de sucre semoule
- 8 g d'épices à spéculos ou d'épices à vin chaud
- 35 g d'œuf (battez un blanc et un jaune ensemble et prélevez 35 g)
- 185 g de beurre mou
- 200 g de farine T45

## Préparation

- Versez 100 g de sucre et 8 g d'épices à spéculos dans le bol et mixez 15 s / vit 10.
- Ajoutez dans le bol 35 g d'œuf, 185 g de beurre mou, 200 g de farine. Mixez 20 s / vit 5.
- Versez la pâte sur l'extrémité d'une bande de film alimentaire et roulez le tout de façon à former un boudin bien serré d'environ 5 à 6 cm de diamètre. Laissez reposer toute une nuit au frais.
- Ôtez le film alimentaire. Coupez des rondelles régulières d'environ 5 mm d'épaisseur. Déposez-les sur une surface anti adhésive et cuisez à 155° pendant environ 20 à 30 mn selon les fours et l'épaisseur de vos rondelles. A la sortie du four laissez refroidir 2 mn sur la plaque puis posez les sablés sur une grille pour qu'ils terminent de refroidir.



Sablés façon spéculos ( recette vidéoThermomix)

## RECETTE EN VIDEO

---

# Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue... Voilà un beau plat de menu de fêtes qui va ravir vos petits palais gourmands! Vous pouvez le servir froid ou légèrement tiède (cela développe les arômes...). Vous pouvez donc le

préparer à l'avance et réaliser le dressage au dernier moment: un grand avantage quand on veut passer plus de temps avec ses invités qu'en cuisine!

Et pour encore plus d' idées de menus de fêtes cliquez [ICI](#).



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

**Matériel: le siphon n'est pas obligatoire mais il va rendre votre mayonnaise ultra légère...**

- un siphon: j'utilise ceux de la marque ISI. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

- deux petits cercles de diamètres différents pour le dressage



12pcs Emporte piece rond, 12 Tailles Emporte Piece Patisserie Rond Cercle Patisserie Biscuit Cookie Cutter pour Pâtes à Sucre, Gâteaux, Peau de Boulette

## **Ingrédients pour le Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue (4 personnes)**

- 4 homards. Vous pouvez demander au poissonnier de vous tuer les homards si vous n'aimez pas le faire. Demandez-lui de séparer la tête et les pinces du homard mais de garder le coffre entier.
- 1 sachet de bouillon de crustacés de la marque Ariaké. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#)

Pour les lentilles

- 200 g de lentilles vertes crues
- un oignon rouge
- 12 minis tomates
- un bouquet d'aneth

#### Pour la sauce

- 25 cl d'huile d'olive
- une cuillerée à soupe d'épice Chimichurri de la marque Terre Exotique ([cliquez ici](#))
- deux cuillerées de vinaigre de mangue de la marque Maille
- sel, poivre

#### Pour la mayonnaise

- Faites une mayonnaise maison (20 cl d'huile de pépin de raisin, 2 jaunes d'œuf, une belle cuillerée à soupe de moutarde, une cuillerée à soupe de vinaigre de mangue, sel et poivre). N'oubliez pas de rectifiez l'assaisonnement en goûtant votre mayonnaise.
- un blanc d'œuf supplémentaire **seulement** si vous utilisez un siphon.

## Préparation

### Les lentilles

- La cuisson des lentilles ne nécessite pas de trempage préalable. Rincez-les rapidement à l'eau froide et placez-les dans une casserole avec 3 fois leur volume d'**eau froide non salée**. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert 25 à 30 minutes.



Portez à ébullition et laissez cuire les lentilles à couvert 25 à 30 minutes

- Épluchez l'oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise.



Épluchez l'oignon rouge, coupez-le en deux et réalisez une fine brunoise

- Prélevez et ciselez les feuilles d'aneth.



Ciselez l'aneth

- Coupez les minis tomates en tout petits dés.



Coupez les minis tomates en tout petits dés.

- Ajoutez l'aneth, les mini tomates, l'oignon rouge aux lentilles égouttées.



Ajoutez l'aneth, les mini tomates, l'oignon rouge aux lentilles égouttées

#### La sauce

- Mélangez tous les éléments de la sauce et versez-en **les 4/5** sur les lentilles. Mélangez bien et goûtez pour rectifiez l'assaisonnement selon votre gout. **Gardez le 1/4** restant pour assaisonner les homards.



Mélangez tous les éléments  
de la sauce

### La cuisson des homards

- Pochez le corps des homards pendant 10 mn dans une eau parfumée au bouillon de crustacés à 52° puis faites de même avec les pinces dans une eau à 55° pendant 15 mn.



Pochez le corps des homards  
puis leurs pinces dans une  
eau parfumée au bouillon de  
crustacés

- Décortiquez les queues et les pinces.



Décortiquez les queues et les pinces



Décortiquez les queues des homards

- Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes. Ajoutez-les aux lentilles.



Gardez tous les petits morceaux de chairs que vous allez extraire des pattes.

- Coupez les queues des homards en tranches. Si vous avez des œufs sur vos homards surtout ne les jetez pas mais ajoutez-les à la sauce!



Coupez les queues des homards en tranches

- Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce. Filmez en mettre au frais.



Badigeonnez les queues et les pinces des homards avec le 1/4 restant de sauce

## La mayonnaise

- Faites votre mayonnaise. Puis seulement si vous utilisez un siphon rajoutez un blanc d'œuf à la mayonnaise. Mélangez bien au fouet puis mettez le tout dans votre siphon. Ajoutez deux cartouches ( pour un siphon de 0.5 litre ou un litre) et secouez bien. Réservez au frais.



Versez l'ensemble  
dans un siphon

## Dressage

- Disposez les deux cercles dans l'assiettes de présentation.



Disposez les deux cercles  
dans l'assiettes de  
présentation

- Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu.



Remplissez avec la salade de lentilles et tassez un peu

- Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard en tranches sur le dessus du cercle de lentilles.



Ôtez les cercles délicatement et disposez la queue de homard

- Pochez la mayonnaise au centre avec le siphon. Puis disposez les pinces de homard au centre.



Pochez la mayonnaise avec le siphon



Puis disposez les pinces de homard au centre

Maintenant on se régale...



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue



Homard en couronne de lentilles, vinaigrette à la mangue

Pour une présentation plus simple avec un seul cercle..



Avec un seul cercle



Avec un seul cercle



Avec un seul cercle