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

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

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

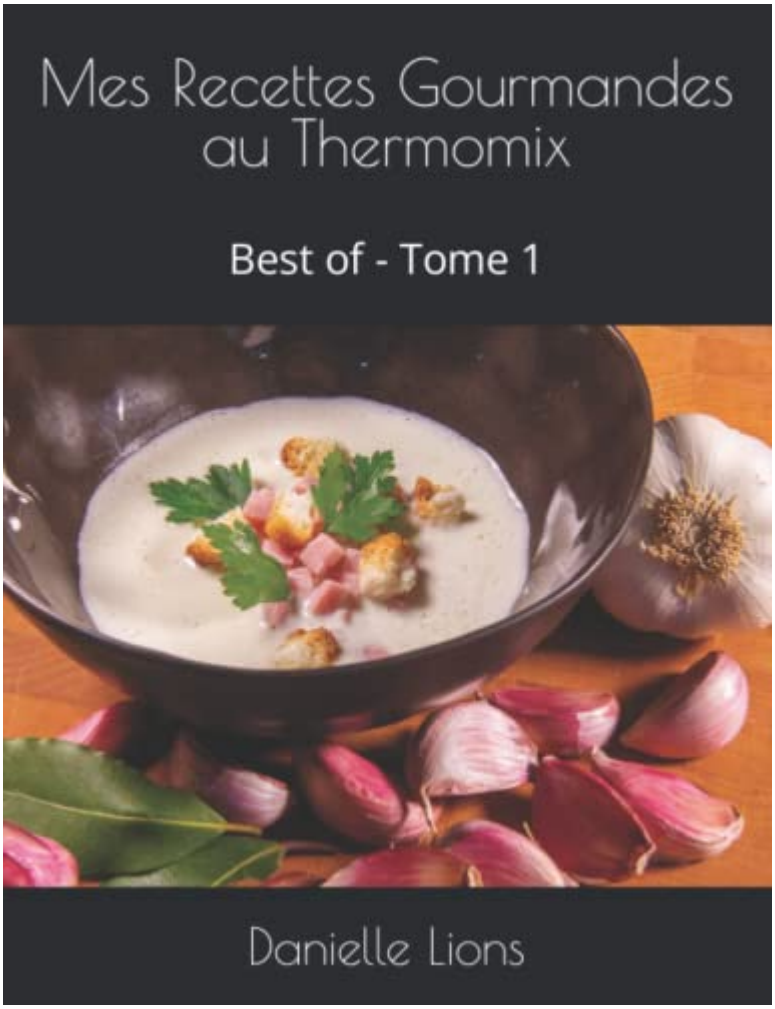
gourmantissimes@gmail.com

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

Pain nuage aux graines de courge (recette Thermomix)

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 15 minutes et 30 minutes de pousse

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 300 g de farine tamisée
- 5 g de sel
- 2,5 dl d’eau
- un demi sachet de levure sèche (en fonction des marques vérifiez sur la sachet la quantité à utiliser en fonction du poids de farine)

- 1 œuf (le jaune et le blanc)
- des graines de courges décortiquées

Matériel

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

Hangnuo - Moule à gâteau en silicone Rectangular Loaf Pan

Préparation

- Versez les graines de courge dans un bol et recouvrez-les d’eau. Elles vont un peu ramollir pendant que vous préparerez votre pâte. Les tremper dans l’eau avant cuisson leur permet de ne pas brûler lors de la cuisson du pain.

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

Cappuccino de champignons (recette Thermomix)

Aujourd’hui un divin cappuccino de champignons réalisé avec ce robot ménager si magique, le Thermomix® TM6…Une belle entrée facile, rapide et gourmande, pour vos repas de fêtes!

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l’adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

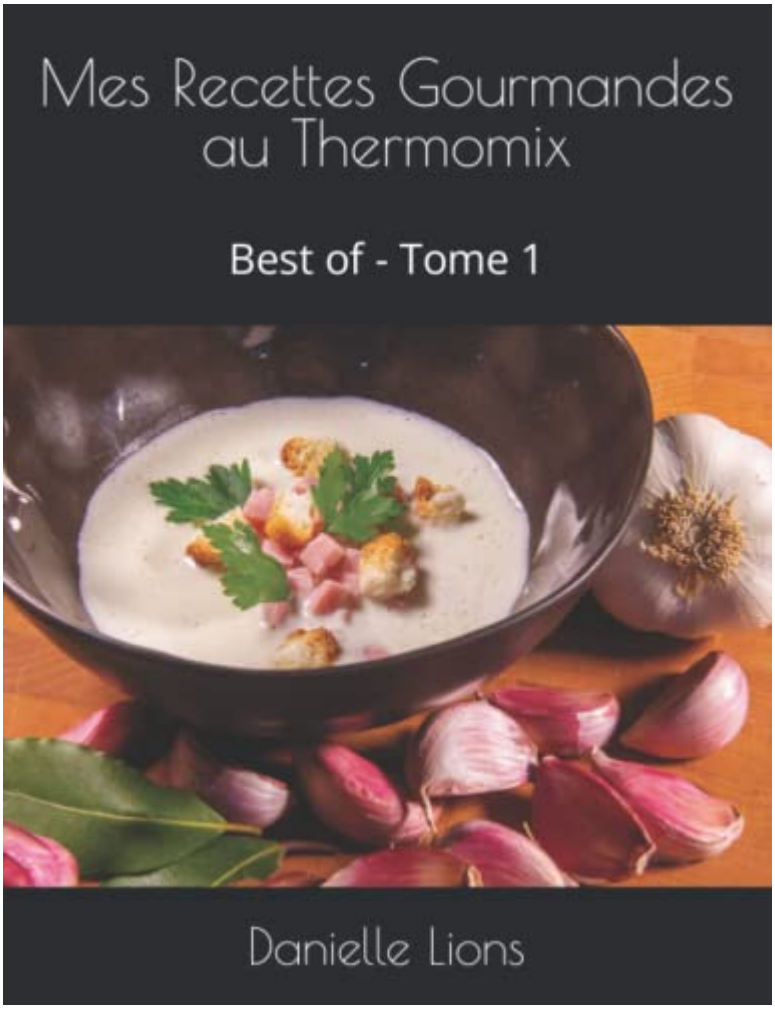
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il

comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…Pour connaitre les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Cappuccino de champignons (recette Thermomix)

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de champignons de Paris
- 50 g d’échalotes épluchées
- 10 g d’huile d’olive
- une gousse d’ail (5 g) épluchée
- 50 g de Porto

- 250 g de bouillon de légumes (réalisé maison c’est bien meilleur…)
- 100 g de crème fraîche liquide
- 20 g de beurre

Pour le dressage

- Quelques cèpes frais revenus simplement au beurre, sel et poivre

Pour les tuiles de parmesan

- du parmesan râpé: saupoudrez sur du papier cuisson ou une plaque anti adhésive (type silpat) le parmesan râpé. Enfournez à 180° pendant 10 à 12 mn suivant le four. Surveillez bien la cuisson de manière à éviter la surcuisson qui donne un goût amer. Après refroidissement utilisez une petite spatule coudée pour les décoller : attention elles sont fragiles.

Tuiles au parmesan

Préparation

- Mettez l’ail et les échalotes dans le bol. Mixez 5 s/ vit 5; rabattre avec la spatule.
- Faites revenir les échalotes et l’ail dans le bol avec une noix de beurre 5 mn/ 100°/ vit-1 (petite cuillère)
- Ajoutez les champignons. Mixez 5 s/ vit 5. Cuire à

100°/8 mn/ vit-1 (petite cuillère).

- Ajoutez 50 g de Porto et 220 g de bouillon de légume. Cuire 14 mn/100°/ vit-1 (petite cuillère).
- Ajoutez 100 g de crème fraîche liquide et les 20 g de beurre. Mixez finement.
- Vous pouvez servir directement ou utiliser un siphon si vous souhaitez une préparation plus aérienne : dans ce cas passez le cappuccino au tamis et versez dans un siphon. Insérez les cartouches de gaz et servez immédiatement. Vous pouvez maintenir le siphon au bain marie si vous possédez un siphon ISI Thermo Whip. Pour plus de renseignements sur les siphons cliquez ici.

Petit plus: pour rendre votre cappuccino encore plus festif vous pouvez rajoutez au moment du dressage des petits dés de foie gras mi-cuits…

Soupe crémeuse courgette et chèvre, carotte au vadouvan (recette Thermomix)

Dorénavant je vous proposerai régulièrement des recettes spécifiques au Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine. Je commence dés aujourd'hui avec cette délicieuse Soupe crémeuse courgette et chèvre accompagnée de petits dés de carotte juste croquants, parfumés au vadouvan.

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

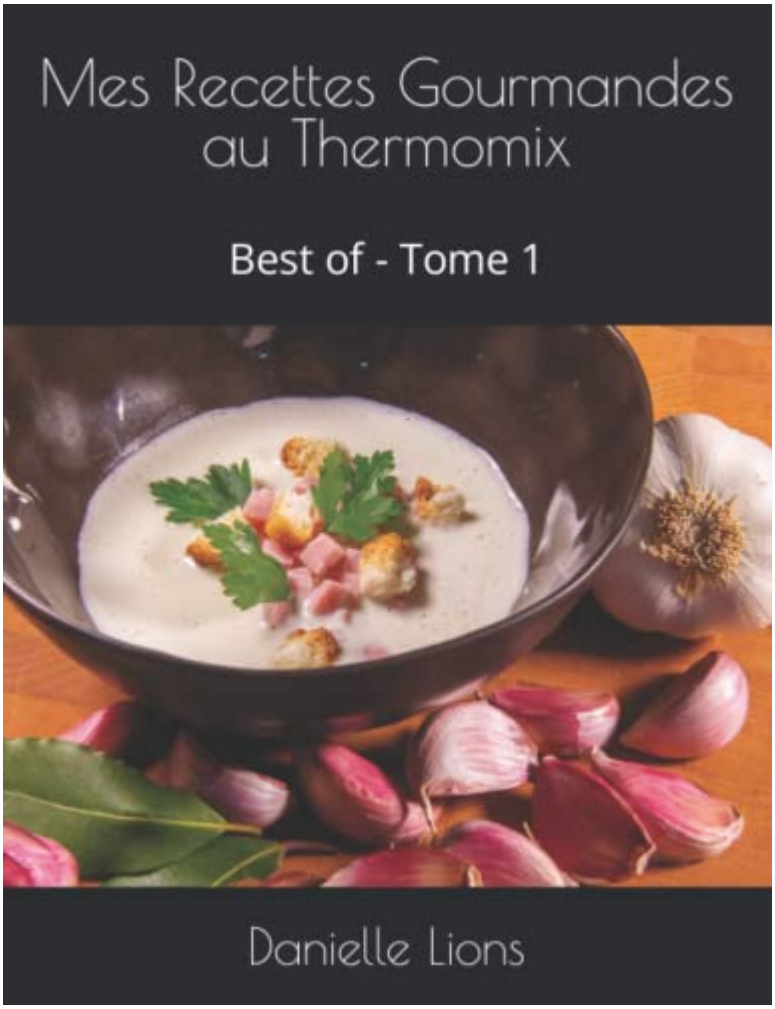
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…Pour connaitre 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 paraitre. 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: 20 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 carottes
- un noix de beurre
- du vadouvan: le vadouvan est un mélange d'épices indiennes que vous trouverez dans les épiceries fines ou vous pouvez en commander en cliquant ici
- 60 g d'oignon blanc
- une gousse d'ail
- une courgette
- une vingtaine de feuilles de basilic frais
- 80 g de chèvre frais
- huile d'olive
- sel et poivre

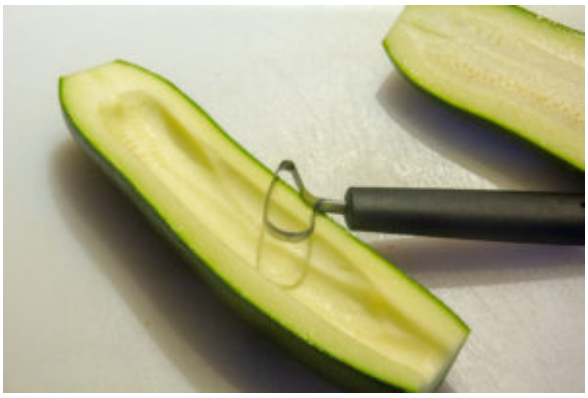
Préparation

- Pelez et coupez les carottes en tout petits dés réguliers. Si vous n'avez pas le temps de tailler vos carottes vous pouvez également mettre les carottes dans le bol de mixage et les mixer 4 secondes/vitesse 5. La découpe sera moins régulière, le résultat moins visuel mais rassurez-vous, tout aussi bon! Ouvrez le bol et raclez les bords à l'aide de la spatule.

Taillez les carottes en fine

brunoise

- Mettez une noix de beurre, les dés de carottes et la cuillerée à soupe de vadouvan dans le bol. Faites rissoler 6 minutes/100°/vitesse 1. Les carottes doivent rester un peu croquantes. Rectifiez l'assaisonnement. Versez les carottes dans un bol et réservez. Nettoyez et séchez le bol de mixage.
- Pelez l'oignon et la gousse d'ail. Mettez l'oignon coupé en deux et l'ail dans le bol. Mixez 5 secondes/ vitesse 5. Ouvrez le bol et raclez les bords à l'aide de la spatule.
- Ajoutez une demi cuillerée à soupe d'huile d'olive et faites suer le tout 6 minutes/ 120°/ vitesse 1.
- Coupez les courgettes en deux et ôtez-en les graines. Coupez-les en morceaux.



Coupez la courgette en deux
et ôtez -en les graines

- Ajoutez les dés de courgettes dans le bol ainsi que 300 g d'eau, une pincée de sel et une de poivre. Cuire 8 mn/120°/ vit 1
- Puis en fin de cuisson ajoutez le chèvre et les feuilles de basilic. Mixez 40 secondes/ vitesse 9 en augmentant progressivement la vitesse. Puis rectifiez l'assaisonnement.
- Versez la soupe dans vos bols et ajoutez les dés de

carottes. Vous pouvez servir cette soupe accompagnée de petits croûtons de pains grillés et légèrement frottés à l’ail…