Crème de reblochon au thym

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

Pour la recette spécial Thermomix cliquez ici.

Crème de reblochon au thym

Ingrédients pour 4 personnes

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

- cerneaux de noix

Préparation

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

Faites fondre le fromage et la crème

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

Crème de reblochon au thym

Ultra mousse au chocolat noisette

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

Et pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Ultra mousse au chocolat noisette

Matériel

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

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

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

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

Ingrédients pour 4 personnes

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

Préparation

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

Passez les noisettes au four à 180° pour les dorer

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

Tapez légèrement concasser le tout

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

Hachez le chocolat

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

Faites fondre le chocolat au

bain marie.

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

Montez la crème en chantilly

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

Ultra mousse au chocolat noisette

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

Après avoir ajouté le chocolat terminez avec la crème battue

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

Ultra mousse au chocolat noisette

Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Les allergies ou intolérances alimentaires sont de plus en plus fréquentes; et comment faire quand on est allergique aux produits laitiers et aux œufs ? Et bien voici une recette qui vous permettra de réaliser un très bon « cake » au chocolat sans utiliser ni de beurre, ni d'œufs qui sera extrêmement facile à réaliser.

Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Matériel

- un moule à cake anti adhésif en silicone. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:

GOURMEO Moulle à cake rectangulaire anti-adhésif en silicone - Moulle pour patisserie - Moule a pain disponible en deux couleurs différentes

Ingrédients pour une dizaine de

petits cramiques (taille moule à muffin)

- 200 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 285 g de lait de soja
- une pincée de sel
- 70 g de sucre en poudre
- 11 g de levure chimique (un sachet)
- 130 g de farine de châtaigne

Préparation

- Versez les 200 g chocolat dans une casserole avec les 285 g de lait de soja, les 70 g de sucre et la pincée de sel. Cuisez à feu très doux tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

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

- Versez le mélange dans un récipient et ajoutez-y les 130 g de châtaigne. les 11 g de levure . Mélangez bien. Si vous avez un robot pâtissier utiliser la fonction pétrissage. Versez dans votre moule et cuisez au four à 180° pendant 30 à 35 mn.

Versez dans votre moule et cuisez au four à 180° pendant 30 à 35 mn

- Démoulez quand le gâteau est refroidi. Régalez-vous!

Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Flan de saumon et sa sauce verte aux asperges

Voici une entrée tout en finesse où la douceur des asperges accompagnent divinement le saumon.

Si vous avez un Thermomix, retrouvez la recette adaptée à ce merveilleux robot cuiseur ménager (et bien plus encore) en cliquant ici.

Flan de saumon et sa sauce verte aux asperges

Matériel

- Une Microplane Râpe à zester: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. 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

- moules à muffins en silicone

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)

Ingrédients pour 4 personnes

La sauce verte aux asperges

- 200 g de de mini asperges vertes (50 g de têtes et 150 g de queues) ou grandes asperges selon votre choix
- une sucrine (mini salade): 50 g
- 7 g de gousse d’ail
- 20 g de beurre
- 20 g de bouillon de légume
- 30 g de crème liquide entière
- Zeste d’un citron jaune et 3 g de jus de citron

Les flans de saumon

- 200 g de saumon fumé
- 2 œufs
- 100 g de crème liquide entière

Le dressage

- 20 g d’œufs de lump

Préparation

Pour la sauce verte aux asperges

- Coupez les têtes des asperges.

Coupez la tête des mini asperges

- Cuisez les têtes et les queues des mini asperges à la vapeur. Réservez les têtes pour le dressage, les queues vont servir à la sauce.

Cuisez les asperges vapeur

- Coupez la sucrine en rondelles.

Coupez la sucrine en fines lamelles.

- Râpez l’ail dans une poêle ; ajoutez une noix de beurre. Cuisez 5 mn à feu doux. Ajoutez les 50 g de sucrine en fines lamelles, les 20 g de bouillon de légume et continuez la cuisson 4 mn. Ajouter les queues d’asperges cuites, les 30 g de crème; zestez le zeste de citron jaune à l’aide de votre microplane par dessus et ajoutez 3 g de jus de citron dans la préparation . Mixez l’ensemble finement. Rectifiez l’assaisonnement et réservez.

Mixez finement

Pour les flans de saumon

- Mixez le saumon fumé avec les 2 œufs puis ajoutez les 100 g de crème et mélangez bien. Rectifiez

l’assaisonnement.

Mixez finement le saumon avec les œufs et la crème

- Versez dans vos moules à muffin en silicone et lissez le dessus avec une spatule coudée. Placez les moules à muffin au bain marie et faites cuire 20mnn à 180 °.

Lissez le dessus à l’aide d’une spatule coudée

Dressage

- Démoulez délicatement et placez les flans dans vos assiettes individuelles. Réchauffez la crème verte aux asperges et versez-la tout autour ; décorez avec des pointes d’asperges et des œufs de lump.

Flan de saumon et sa sauce verte aux asperges

Soupe terre et mer, huile de persil

Une soupe originale facilement réalisée , qui sort des sentiers battus avec une petite touche gastronomique apportée par l’huile de persil. Vous pouvez servir cette soupe en entrée mais elle peut également se déguster comme un plat complet le soir.

Pour la recette adaptée au Thermomix **cliquez ici**

Soupe terre et mer, huile de persil

Matériel

- Microplane Râpe à zesteur: super utile en cuisine pour obtenir un zeste extrêmement fin. 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

- un mini hachoir pour l’huile de persil. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Kenwood Mini-hachoir Quadblade CH580, Système à 4 lames, Bol de 0,5L, 500 W, Blanc et Gris

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le poulpe

- 15 g de feuilles de persil
- 40 g d’échalote
- Une gousse d’ail
- 10 g de zaatar (épices libanaises vous pouvez en commander en cliquant ici)
- 25 g d’huile d’olive
- 350 g de tentacules de poulpe coupées en petit morceaux

Pour l’huile de persil

- 100 g d’huile d’olive
- 40 g de persil
- 5 g de vinaigre de riz

Pour la soupe

- 60 g d’échalote
- 10 g d’huile d’olive
- une gousse d’ail
- 8 g de paprika fumé
- 400 g de pois chiches cuits et égouttés
- 400 g de bouillon de légume
- Piment d’Espelette/ zeste de citron

Préparation

Pour le poulpe :

- Ciselez finement les 15 g de feuilles de persil , les 40 g d’échalote et la gousse d’ail.

Ciselez le persil

- Faites de même avec les 40 g d’échalote.

Émincez finement les échalotes

- Mélangez les 10 g de zaatar avec 25 g d’huile d’olive et l’échalote ciselée et le persil.

Mélangez les 10 g de zaatar avec 25 g d’huile d’olive et l’échalote ciselée et le persil

- Versez dans un plat avec les 350 g de tentacules de poulpe coupées en petit morceaux. Râpez une gousse d’ail par dessus à l’aide de votre râpe Microplan et mélangez bien. Faites mariner 20 minutes le temps de procéder à la suite.

Faites mariner le poulpe

- Pour l’huile de persil : versez 100 g d’huile d’olive, 5 g de vinaigre de riz et 40 g de persil dans un petit mixeur et hachez finement. Rectifiez l’assaisonnement en

sel et poivre et réservez : vous en aurez plus que vous n’en aurez besoin mais vous pouvez l’utiliser par la suite pour une vinaigrette ou une mayonnaise…

Huile de persil

- Ciselez de nouveau 60 g d’échalote. Versez l’échalote ciselée dans un casserole avec 10 g d’huile d’olive. Râpez une gousse d’ail par dessus à l’aide de votre râpe Microplan. Faites cuire environ 5 à 6 mn jusqu’à ce que les échalotes soient translucides. Ajoutez 8 g de paprika fumé, les 400 g de pois chiches et les 400 g de bouillon de légume dans le casserole. Placez un couvercle par-dessus et cuire à feu doux environ 10 mn.

Ajoutez 8 g de paprika fumé, les 400 g de pois chiches et les 400 g de bouillon de légume dans le casserole

- Placez les morceaux de tentacules de poulpe dans votre cuiseur vapeur. Cuire 10 à 12 mn et réservez.

Cuire le poulpe à la vapeur

Dressage

- Mixez finement les pois chiche. Versez la soupe de pois chiche dans les assiettes et placez des morceaux de poulpe au milieu. Puis ajoutez un peu d’huile de persil par-dessus et assaisonnez avec un peu de piment d’Espelette et de zeste de citron.

Soupe terre et mer, huile de persil