

Pâte de coing (recette Thermomix)

Pleine saison des coing alors on en profite! C'est un fruit qui ne se consomme que cuit mais il est extrêmement dur..Rien de mieux que votre Thermomix pour en venir à bout et réaliser ces merveilleuses pâtes de coing!



Pâte de coing

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat 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, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...Pour 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 petite spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lacor 60442 Mini spatule coudée en acier inoxydable 2 x 9 cm

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour environ 500 g

- 1/2 citron (sans peau, sans partie blanche et sans pépin)
- 450 g de coings avec leur peau, coupés en quatre et sans pépin
- 200 g de sucre blanc

- 200 g de cassonade

Préparation

- Placez tous les ingrédients dans le bol et actionnez la fonction Turbo 4 à 5 fois pendant 2 secondes. Puis mixez 1 minute/vit 10.
 - Cuire 50 minutes/100°/ vit 5.
 - Versez dans un plat sur environ 2 cm d'épaisseur et laissez figer au frais.
 - Il ne vous reste plus qu'à découper des petits carrés de pâte de coing : aidez-vous d'une petite spatule coudée pour les décoller du fond du récipient.
 - La pâte de fruit se conserve plusieurs mois dans une boîte hermétique.
-

Chou-fleur grillé à l'orientale (recette Thermomix végétarienne)

Cette recette est celle du chef Cyril Lignac, présentée dans son émission « Tous en cuisine » sur M6 (Plug en Belgique). Comme toutes les recettes du chef elle est à la fois gourmande et croquante grâce à son petits mélange de zaatar maison! Réalisée avec votre Thermomix c'est un jeu d'enfant et une recette très originale.



Chou fleur grillé à l'orientale (recette Thermomix végétarienne)

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 ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour 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: 35 minute

Difficulté: facile

Matériel

- une râpe microplane: cette petite râpe est essentielle en cuisine pour râper efficacement ou faire des zestes très fins d'agrumes. Vous pouvez vous en procurer 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

- un chou-fleur
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour le zaatar maison

- 30 g de sésame blanc
- 4 g d'ail râpé
- 10 g de thym sec
- 10 g d'origan ou romarin sec
- 4 g de zeste de citron jaune
- 7 g de summac

Pour la sauce:

- 100 g de tahini (pâte de sésame)
- 2 gousses d'ail
- 50 g de menthe, coriandre, persil mélangé
- 100 g d'eau
- le jus d'un citron jaune
- le chef y met un petit piment vert mariné (ou cornichons et tabasco en remplacement) que je n'ai pas mis...J'ai ajouté des câpres au moment du dressage pour amener une petite pointe d'acidité et de croquant.

Préparation

- Positionnez-vous en mode pesée. Posez un petit bol sur le couvercle et pesez, en ajoutant au fur et à mesure: les 30 g de sésame, 10 g d'origan ou romarin, 10 g de thym, 7 g de summac, 4 g d'ail râpé. Puis zestez l'écorce d'un citron dans le mélange à l'aide de votre râpe microplane. Réservez ce mélange zaatar.



Mélange zaa'tar

- Coupez le chou-fleur en petites sommités. Disposez les petites têtes de chou-fleur dans le Varoma et cuisez-les pendant 15 minutes/ Varoma/ vit 0,5.
- Égouttez le chou fleur et disposez-le dans un plat, salez , poivrez et versez un filet d'huile d'olive par-dessus; placez au four 20 minutes à 180°.



Enfournez le chou-fleur

- Placez 100 g de tahini, 2 gousses d'ail, 50 g d'herbes aromatiques (menthe, coriandre, persil mélangé), 100 g d'eau, le jus d'un citron jaune dans le bol. Mixez 10 secondes/ vit 10. Rectifiez l'assaisonnement. La sauce est prête: réservez-la au frais.

Dressage

- Disposez les têtes de chou-fleur rôties dans assiette et

versez la sauce tout autour et saupoudrez du mélange zaatar et terminez avec un filet d'huile d'olive et quelques câpres.



Chou fleur grillé à l'orientale (recette Thermomix végétarienne)

Cake aux fruits confits (recette Thermomix)

Un beau cake comme dans notre enfance pour une journée ensoleillée ou un bon goûter de la rentrée.. Surtout choisissez des fruits confits de qualité!



Cake aux fruits confits (recette Thermomix)

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

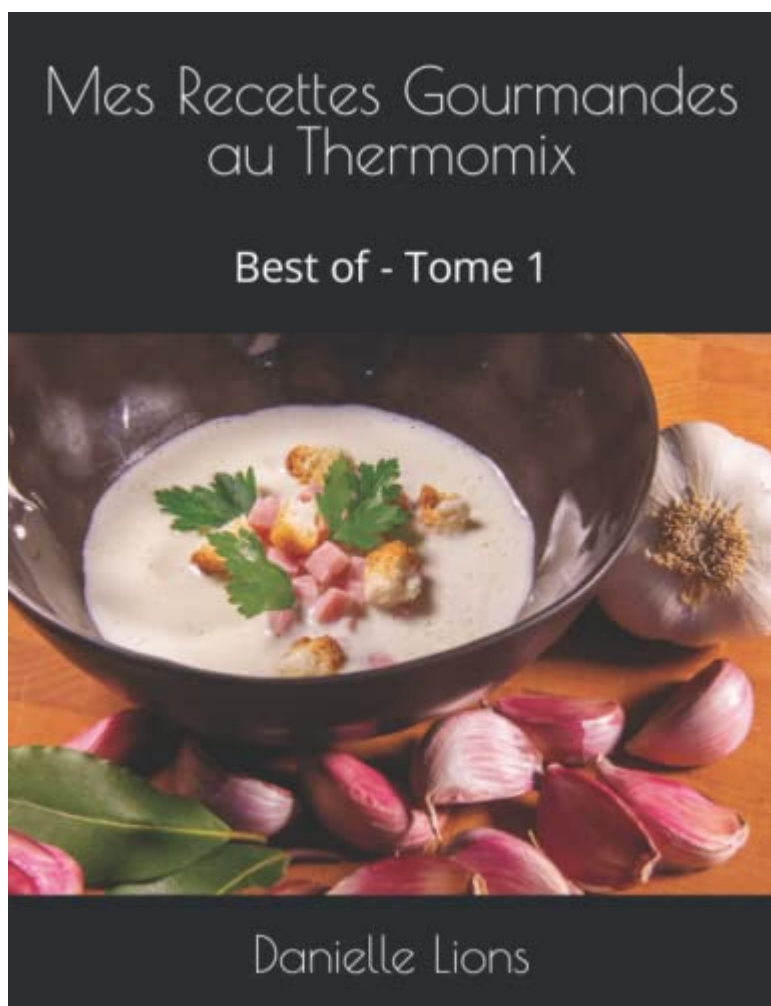
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour 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: 45 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 220 g de farine tamisée
- 200 g de sucre semoule
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- 125 g de beurre mou
- 3 œufs entiers
- 1/2 sachet de levure chimique
- 130 g de fruits confits coupés en morceaux

Préparation

- Coupez les fruits confits en morceaux et mélangez-les avec une cuillerée à soupe de farine. Cela leur évite de se retrouver au fond du cake en fin de cuisson.



Coupez les fruits confits en morceaux et farinez-les

- Versez le sucre dans le bol et mixez 15 sec/vitesse 10. Vous obtenez du sucre glace. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le beurre ramolli et l'extrait de vanille au sucre glace et mixez 20 s/vit 3.
- Tamisez la farine en y ajoutant la levure chimique.
- Versez 1/3 de la farine dans le bol et ajoutez-y un œuf.

Mixez 20 s/vit 3. Ajoutez le deuxième tiers de farine et le deuxième œuf. Mixez 20 s/vit 3. Puis ajoutez le restant de la farine et le dernier œuf et mixez 20 s/vit 3.

- Ajoutez alors les fruits confits et mélangez en mode sens inverse pendant 30 secondes.
- Versez la pâte dans votre moule (préalablement beurré si vous n'utilisez pas de moule antiadhésif).
- Enfournez à 160° pendant 45 minutes à 50 minutes: le cake est prêt quand vous y enfoncez une lame et qu'elle ressort « propre ».



Cake aux fruits confits (recette Thermomix)

Émincés de volaille au curry rouge (recette Thermomix)

Une recette d'inspiration asiatique mais surtout un menu plat complet avec une viande, des légumes et une délicieuse sauce salée sucrée...



Émincés de volaille au curry rouge (recette Thermomix)

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:

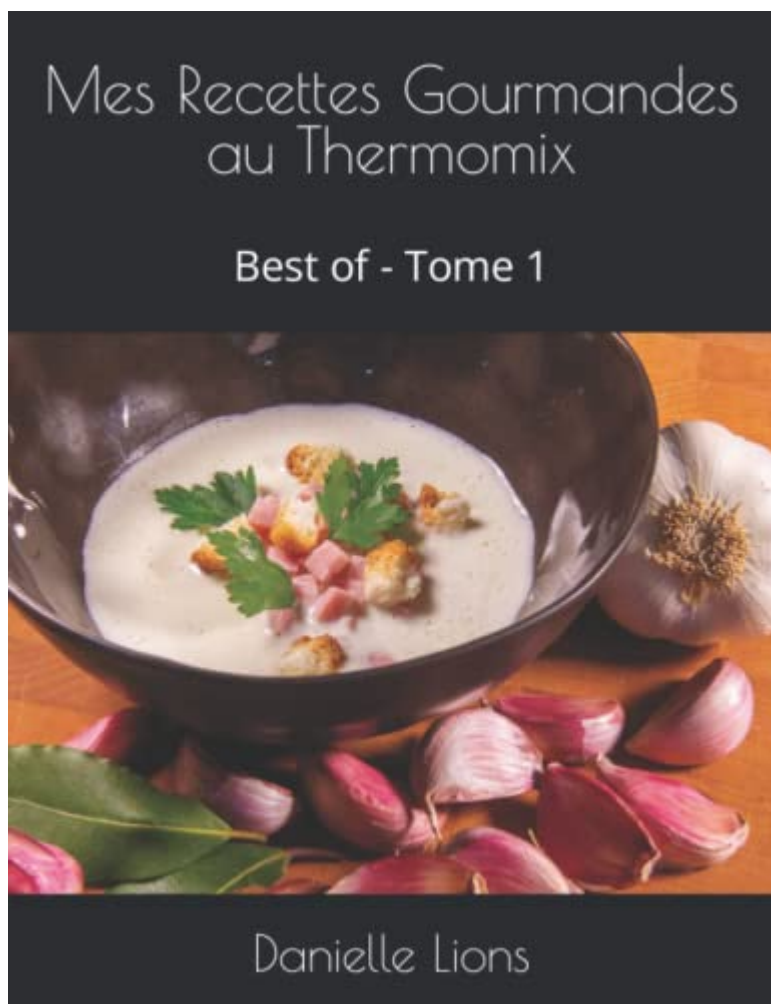
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

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

Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet
- Un yaourt
- Une cuillerée à soupe de Curry rouge (pour la marinade du poulet)
- Un oignon blanc
- Deux gousses d'ail
- 5 g gingembre frais épluché
- deux tiges de citronnelle
- Une cuillerée à soupe de soja sucré
- 5 g d'huile d'olive
- 3 tomates
- Une cuillerée à café de pâte de curry rouge (pour la sauce)
- 10 cl bouillon de légume
- 2 poivrons rouge épépinés et coupés en petits dés
- quelques oignons nouveaux (comptez 2 oignons par personne)
- 20 cl de lait de coco
- 20 g d'ananas (frais ou en boîte)
- Coriandre fraîche

Préparation

- Mélangez le yaourt avec une cuillerée à soupe de curry rouge. Faites mariner le poulet dans cette marinade pendant 2 heures.
- Coupez les oignons nouveaux en deux et ciselez leurs tiges. Réservez.



Coupez les oignons jeunes

- Épluchez l'oignon blanc et coupez-le en deux.
- Placez l'oignon blanc, 5 g de gingembre, les deux gousses d'ail, la citronnelle et le soja sucré dans le bol. Mixez 10 secondes/vit 5.
- Ajoutez 5 g d'huile d'olive et cuisez vit 0.5/ 98°/5 mn.
- Ajoutez dans le bol les tomates, une cuillerée à café de curry rouge et 10 cl de bouillon de légume.
- Placez les poivrons coupés en dés et les jeunes oignons dans le fond du Varoma. Déposez le poulet sur le plateau du Varoma. Disposez le Varoma au-dessus du bol et cuire 25 minutes/Varoma/ vit 1.



Disposez les éléments dans le Varoma

- En fin de cuisson ôtez l'ensemble Varoma; placez les poivrons coupés et le poulet dans un plat au four à 60° le temps de finir la sauce.

- Versez 20 cl de lait de coco et les 20 g d'ananas dans le bol. Remettez le couvercle du bol de mixage avec le gobelet doseur et mixez 1 mn/ vit 4-10 en augmentant la vitesse progressivement. Rectifiez l'assaisonnement en sel.
- Déposez les morceaux de poulet dans une assiette avec les poivrons. Versez la sauce et saupoudrez de coriandre ciselée...



Émincés de volaille au curry rouge (recette Thermomix)

Saumon à l'oseille (recette Thermomix)

Une recette bien classique de la cuisine Française... Nous la devons à la légendaire maison Troisgros qui la sert dans son restaurant depuis 1963. Et avec le Thermomix, c'est tout simple...



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)

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

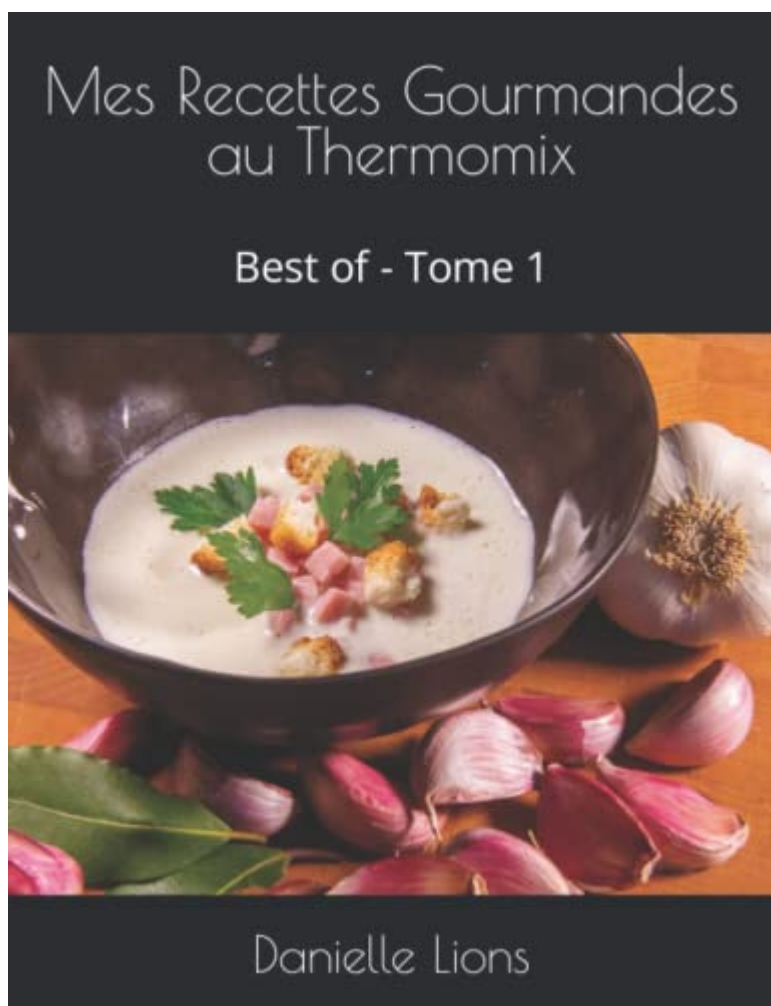
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...

Pour 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: 25 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon sans peau d'environ 180 g chacun
- sel et poivre blanc

Pour la sauce

- une quinzaine de belles feuilles d'oseille et deux supplémentaires à garder crues pour le dressage
- 100 g de beurre (20 g et 80 g)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- le jus d'un demi citron
- une échalote
- 20 cl de vin blanc sec
- sel et poivre du timut

Préparation

- Placez les morceaux de saumon sur le plateau du Varoma. Salez et poivrez.
- Remplissez le bol avec 500 ml d'eau. Placez le couvercle et le Varoma par dessus. Cuisez 10 minutes/ Varoma/vit 1. Réservez dans un plat au four et à couvert à 50°.
- Épluchez et coupez une grosse échalote en deux. Placez-la dans le bol et mixez 20 secondes/ vit 5. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le vin blanc et 20 g de beurre. Cuisez 5 minutes/98°/vit 1.
- Rajoutez la crème fraîche et le jus d'un demi citron. Cuisez 5 minutes/98°/vit 1. Pendant la cuisson de la crème, ôtez la tige centrale de toutes les feuilles d'oseille. Réservez deux feuilles de côté que vous servirez crues, ciselées finement juste au moment du dressage.



Ôtez la tige centrale de toutes les feuilles d'oseille

- Ciselez les feuilles d'oseilles.
- Ajoutez les feuilles ciselées dans le bol et cuisez encore 2 minutes/98°/ vit 1.
- Coupez les 80 g de beurre restants en morceaux. Mixez 2 min/vitesse 1, sans le gobelet doseur en ajoutant progressivement le beurre.
- Servez le saumon avec la sauce...Parsemez de vos deux feuilles d'oseille ciselées.



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

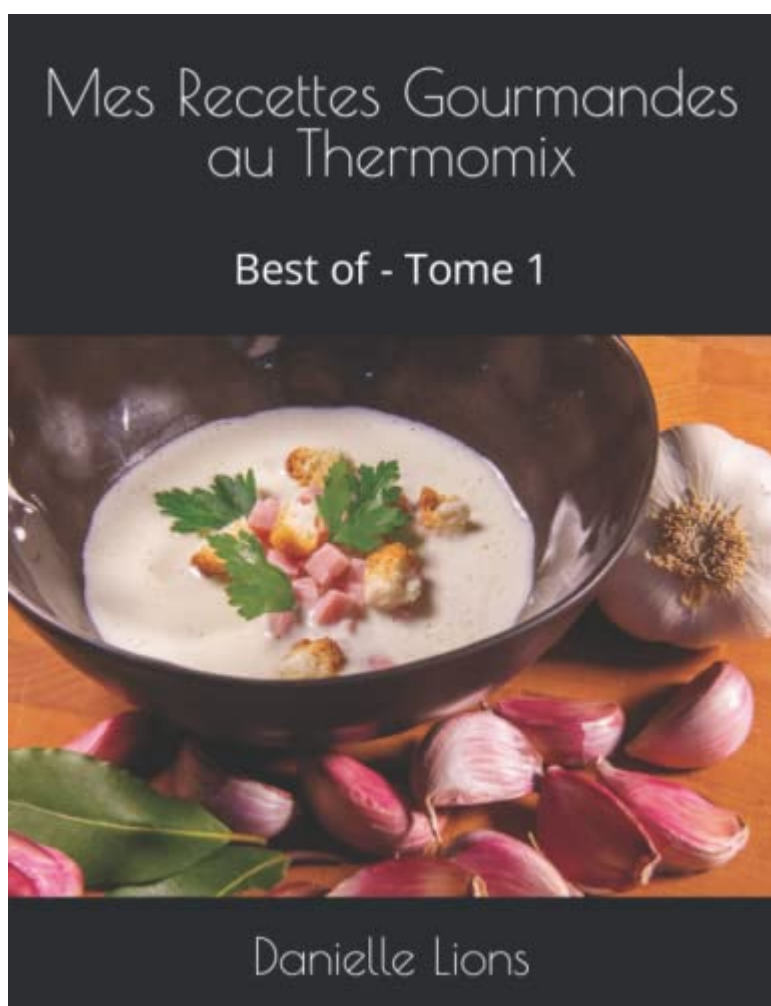
gourmantissimes@gmail.com

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'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...Pour 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: 2 minutes

Difficulté: facile

Matériel

- Vous aurez besoin de ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

- une maryse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Backhaus Set de Spatule de Cuisine, cuillère et Maryse Silicone Ustensiles de Cuisines Premium avec Renfort en INOX – Résistantes à la Chaleur et adaptées à Tout Type de revêtements | Bleu

Ingrédients pour 4 ramequins

- environ 10 fruits de la passion pour obtenir 120 g de jus
- deux feuilles de gélatine (4 g)
- une quinzaine de feuille de basilic Thaïlandais (cela amène une petite note anisée)
- 60 g de sucre
- 50 g de mascarpone
- 200 ml de crème fraîche liquide entière
- 24 framboises fraîches ou congelées
- le zeste d'un citron vert

Préparation

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez-en la chair. Passez la chair au travers d'un petit tamis pour ne conserver que le jus. Gardez quelques graines pour la décoration...



Passez la chair des fruits de la passion au tamis

- Pesez le sucre dans le bol et **mixez 15 secondes/ vit 10**. Vous obtenez du sucre glace.
- Ajoutez la crème et le mascarpone, tous les deux bien froids; insérez le fouet et **fouettez 1 mn/ vit 3,5**. Réservez au frais.

- Nettoyez le bol et versez-y le jus des fruits de la passion. Faites **chauffer 2mn/98°/vit 1**.
- Égouttez bien les feuilles de gélatine et ajoutez-les au jus ainsi que les feuilles de basilic. **Mixez 10 secondes/ vit 10**.
- Ajoutez cette préparation délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly crème / mascarpone.



Ajoutez cette préparation délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly crème / mascarpone

Dressage

- Disposez le mélange dans vos ramequins dans lesquels vous aurez disposé vos framboises. Décorez avec quelques grains des fruits de la passion que vous avez réservés ainsi qu'une framboise. Réservez au frais pendant 1 heure.



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)

Bœuf asiatique et ses petits légumes (recette Thermomix)

La cuisine est un moyen , à la fois de se retrouver en famille mais également de partager des moments de convivialité , de loisir et de gourmandises réconfortante en ces moments difficiles liés à la crise sanitaire...Rien de mieux qu'un Thermomix pour se concocter de bon petits plats...

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? Grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles... Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée.

Si vous désirez le découvrir lors d'une démonstration gratuite sans obligation d'achat, contactez-moi à l'adresse mail suivante: gourmantissimes@gmail.com.

Impatient? Appareils à nouveau de stock donc disponibles immédiatement rien que pour vous! De plus en mai 2020, nous offrons, pour tout achat d'un Thermomix TM6, un Aspi'Main VC100 de Kobold (d'une valeur de 129,00€).

Retrouvez les dates des prochaines démonstrations dans mon atelier en cliquant [ici](#).



Bœuf asiatique et ses petits légumes (recette Thermomix)

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

Pour les légumes

- 20 g huile d'olive (10 g et 10 g)
- une cuillerée à soupe de soja
- 200 g de poivron, coupé en fines lanières

- 120 g d'oignon rouge ciselé en lamelles
- 150 g de carottes coupées en petites bâtonnets
- sel et poivre
- quelques feuilles de basilic thaïlandais

Pour le bœuf

- 600 g de filet de bœuf coupé en lamelles
- 10 g d'huile de sésame
- 1 cuillerée à soupe de sauce de soja
- 1 cuillerée à soupe de soja sucré
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- le jus d'un citron vert
- 4 bâtons de citronnelle fraîche, en rondelles
- 1 cm de gingembre frais
- une gousse d'ail
- 100 g de jeunes oignons ciselés
- 1000 g d'eau
- 200 g de riz au jasmin
- poivre moulu: j'utilise du poivre Sichuan
- quelques noix de cajou pour la présentation ainsi que 50 g de pousses d'épinards frais et équeutés mélangés avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre

Préparation

- On commence par les légumes: mettez 10 g d'huile, une cuillerée de soja avec le poivron coupé en fines lanières dans le bol, puis faire cuire 10 mn/ 98°/ vit 1.
- Ajouter les 10 g d'huile restants, l'oignon rouge ciselé en lamelles et la carotte coupée en bâtonnets , une pincée de sel et le poivre de votre choix puis faire cuire encore 10 m/ 98°/ vit 1, en ayant replacé le couvercle et le gobelet doseur sur le bol. Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson, ajoutez les feuilles de basilic thaïlandais ciselées et réservez.

- Pour la viande et le riz: dans le bol, versez l'huile de sésame, le jus de citron vert, la sauce de soja et la sauce soja sucré, le vinaigre de riz, la citronnelle, la gousse d'ail, le gingembre, les jeunes oignons ciselés et le poivre Sichuan. Mixez 5 sec/vitesse 6 après avoir positionné le couvercle et le gobelet doseur. Rabattez les projections sur les bords du bol avec la spatule. Votre marinade est prête.
- Versez la marinade sur la viande et réservez au frais.
- Versez 1 litre d'eau dans le bol (1000 g). Versez le riz dans le panier cuisson et positionnez-le dans le bol. Faites cuire 16 min/100°C/vitesse 1.
- Positionnez les lamelles de viande dans le Varoma. Posez la Varoma sur le bol et poursuivez la cuisson 4 min/Varoma/vitesse 3.

Dressage

- Versez le riz au fond du bol; disposez les légumes réchauffés par dessus ainsi que les lamelles de viandes. Ajoutez enfin des feuilles d'épinard et des noix de cajou.



Bœuf asiatique et ses petits légumes

Agneau et sa crème d'ail (recette basse température version traditionnelle et version Thermomix TM6)

L'agneau se prête particulièrement bien à la basse température et vous allez déguster une viande dont la tendreté vous étonnera! Je l'accompagne d'une crème à l'ail qui est toute en douceur car l'ail perd de sa puissance de par sa cuisson dans la crème...

Cette recette basse température peut se réaliser à l'aide de votre thermoplongeur mais également si vous possédez un Thermomix TM6 car cet appareil possède maintenant cette fonctionnalité très intéressante!

Vous ne connaissez pas encore le TM6 et vous habitez en Belgique? Contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite de ce robot époustouflant , très facile d'utilisation et que l'on retrouve dans toutes les cuisines des grands chefs étoilés:

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 connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.



Agneau et sa crème d'ail (Recette TM6, cuisson sous vide)u



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" et enfin "Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5".

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](#)

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

- Et mon tout dernier livre « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi »

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 [ici](#).



Ingrédients pour 4 personnes

Pour la crème d'ail

- 180 g de gousses d'ail épluchées
- 180 g de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour l'agneau

- 2 beaux filets d'agneau
- huile d'olive
- des branches de thym frais
- sel (10 g/kilo) et poivre

Préparation

- Mettez les gousses d'ail et la crème dans une casserole. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que l'ail soit bien tendre (piquez une gousse avec la pointe d'un couteau pour vous en assurer).



Faites chauffer la crème
avec les gousses d'ail

- Égouttez et mixez finement les gousses d'ail. Au besoin renouvelez l'opération en rajoutant un peu de crème de la cuisson pour obtenir une texture onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement. Votre crème d'ail est prête. Salez et poivrez. Réservez la crème.



Agneau basse température et
sa crème d'ail (Recette
Thermomix)

- Versez un filet d'huile d'olive sur les filets d'agneau et ajoutez quelques branches de thym. Salez et poivrez. Filmez les filets avec du film alimentaire (cela évitera à votre sous videuse d'aspirer l'huile si vous ne possédez pas de sous videuse type « Home » de Multivac) et mettez la viande sous vide. Cuisez au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur pendant 20 minutes à 58° ou 20 minutes à l'aide de votre TM6 en mode sous vide à

58° en n'oubliant pas d'insérer auparavant le disque cuisson spécial pour la cuisson basse température (à commander en cliquant ici – pour la zone Benelux-) et en remplissant le bol d'eau (la sachet de viande doit être complètement immergé).



Agneau et sa crème d'ail
(Recette TM6, cuisson sous
vide)u

- Faites revenir les filets dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive juste pour les colorer (30 secondes de chaque côté). Puis coupez les filets en gros tronçons.



Coupez chaque filet d'agneau
en morceaux

Dressage

- Sortez la viande du sachet et servez avec la crème d'ail.



Agneau et sa crème d'ail (Recette TM6, cuisson sous vide)

Poulet provençal (Recette Thermomix)

Ces petites ballotines de poulet farcies à la tapenade vont vous rappeler des vacances passées en Provence: le poulet tendre et la sauce onctueuse vont régaler vos papilles.

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, 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 connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

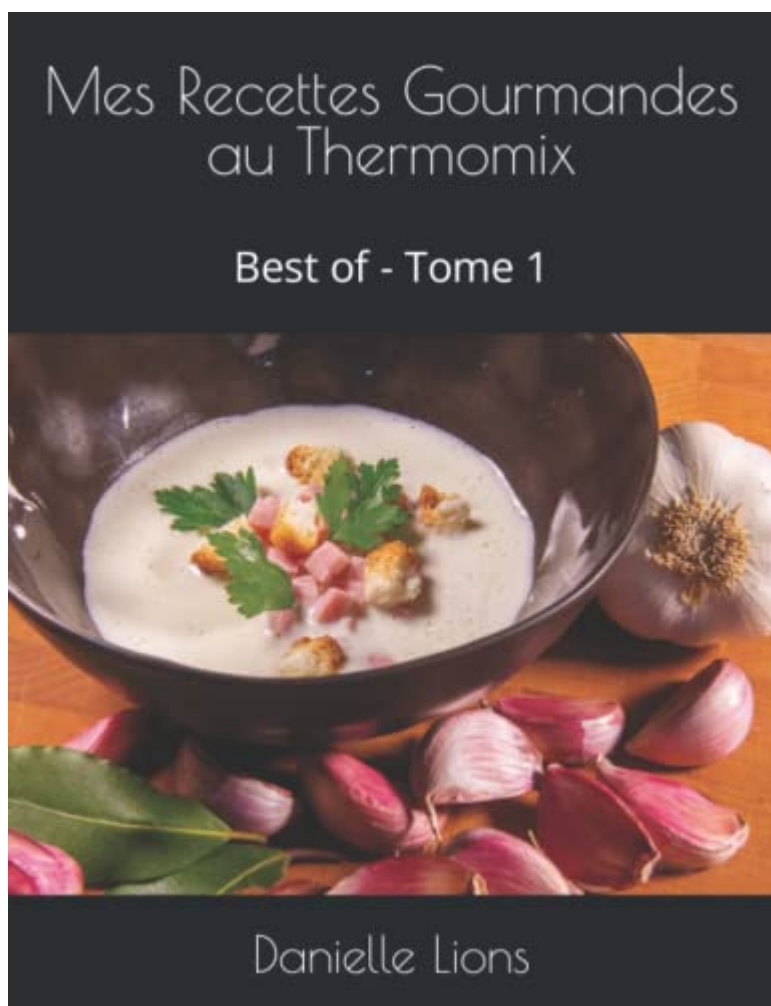


Poulet provençal

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: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 hauts de cuisses désossées de poulet
- environ 80 g de tapenade d'olives noires ou vertes
- sel et poivre

Pour la sauce

- 50 g d'échalote
- une gousse d'ail
- 2 poivrons coupés en morceaux
- 25 g de vin blanc sec
- 10 g d'huile d'olive
- 250 ml de bouillon de légume maison
- 1/4 de cuillerée à café de sel et une pincée de poivre. Attention si vous utilisez du bouillon de légume du commerce. Il est généralement assez salé donc rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson.

Pour la garniture

- une grosse courgette
- des tomates confites à l'huile. Pour la recette cliquez [ici](#).

Préparation

- Ouvrez les hauts de cuisse et déposez à l'intérieur de chacun une cuillerée de tapenade.



Ouvrez les hauts de cuisses et déposez à l'intérieur de chacun une cuillerée de tapenade

- Puis déposez-les sur une feuille de film alimentaire et roulez-les de manière à former des petites ballottines bien serrés.



Formez des petites ballottines bien serrées

- Coupez la courgette en deux et ôtez les graines; puis coupez-la en petits dés.



Coupez la courgette en deux
et ôtez les graines

- Versez les dés de courgette dans le panier vapeur.



Panier vapeur

- Mettez l'échalote, la gousse d'ail, l'huile d'olive, le vin blanc dans le bol de mixage. Mixez 5 sec/vit 5 et rissolez 5 mn/120°/ vit 1.
- Ajoutez les poivrons épépinés, le bouillon de légume, le sel et le poivre.
- Déposez le panier vapeur contenant les courgettes dans le bol. Positionnez le couvercle sur le bol sans le gobelet doseur.
- Puis mettez l'ensemble Varoma en place avec les ballottines de poulet et cuire 25 mn/ Varoma/vit 1.

Attention: prenez soin à ce que les ballottines ne se touchent pas car la vapeur circulera moins bien et la cuisson du poulet risque d'en être affectée.

- En fin de cuisson ôtez l'ensemble Varoma; remettez le couvercle du bol de mixage avec le gobelet doseur et mixez 1 mn 30/ vit 4-10 en augmentant la vitesse progressivement.
- Ôtez le film alimentaire et déposez les ballottines de poulet dans une assiette avec les courgettes. Versez la sauce aux poivrons et ajoutez quelques tomates confites et des olives entières.

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 connaître 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 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: 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. Enfourez 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 rajouter au moment du dressage des petits dés de foie gras mi-cuits...