

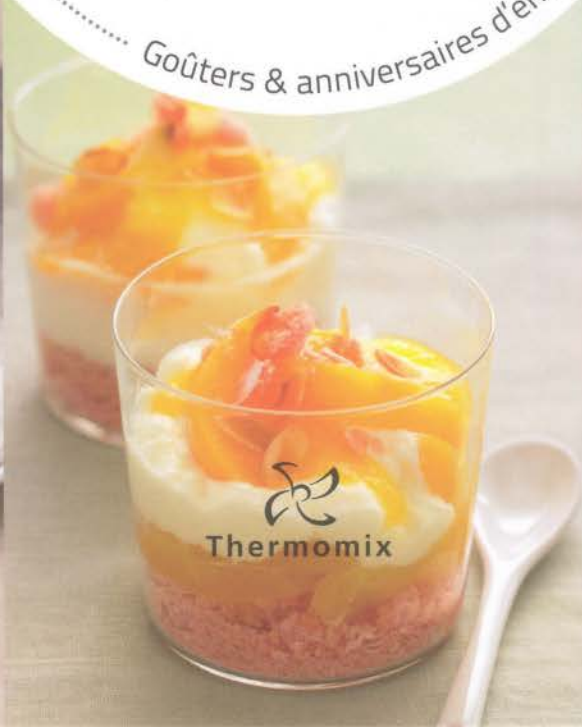
VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Grandes occasions - Réceptions entre amis

JOURS DE FÊTES

Goûters & anniversaires d'enfants



ÉDITORIAL

Chère cliente, cher client,

La fête, la convivialité et la bonne humeur sont les atouts majeurs de ce nouveau livre de recettes Thermomix, conçu pour vous accompagner et rendre les moments partagés entre amis ou en famille autour d'une table, inoubliables.

Comme il y a autant d'occasions que de façons de recevoir, vous trouverez ici de quoi satisfaire petits et grands, quel que soit l'événement...

Vous aimez mettre les petits plats dans les grands, faire de belles tables pour recevoir famille et amis, et célébrer ensemble "les jours de fêtes"? Cet ouvrage, élaboré avec le plus grand soin, vous aidera à préparer en toute sérénité des déjeuners aux notes originales et inventives et des dîners chics et savoureux. Pour votre plus grand plaisir, et celui de vos invités, vous trouverez ici des recettes aussi variées que les "Ravioles sauce au foie gras", "Le magret de canard sauce vin rouge et chocolat" ou "La lotte aux vapeurs de thé, gingembre et sauce vanille".

Vous appréciez les repas festifs mais informels, recevoir autour d'un buffet où chacun choisit ce qui le tente et pioche en toute convivialité : vous ferez des heureux avec "La tarte aux asperges et chèvre frais", vous surprendrez avec "Les choux à l'indienne", et régalez avec "Les mendiants roquefort et fruits secs". Découvrez dès maintenant ces recettes simples et peu onéreuses à déguster sans modération.

Les enfants ne seront pas en reste : ils reçoivent eux aussi ! Vous trouverez ici des tas d'idées pour des goûters d'anniversaire chaleureux et pétillants, débordants de gourmandises et ponctués d'éclats de rire. Laissez place à votre créativité avec des recettes ludiques comme "Les œufs de cailles bonhomme", amusez-vous avec "L'escargot chou", faites des heureux avec "Le sorbet fraises Tagada". Les petits, comme les grands, auront plaisir à faire la fête autour d'une table haute en couleur, pleine de gaieté et de joie de vivre.

Sophie HANON-JAURE

Responsable Marketing et support des ventes



GRANDES OCCASIONS 4

Soupe de courge Butternut, curry et amandes	6
Mousse de poisson en cannelloni de saumon fumé ...	8
Huîtres chaudes crème à l'échalote	10
Cassolette de Saint-Jacques	12
Ravioles sauce au foie gras	14
Magret de canard et sa sauce vin et chocolat	16
Filet de dinde en croûte sauce forestière	18
Cailles farcies	20
Agneau de Pâques vapeur et petits légumes	22
Epaule de veau à la normande	24
Pavés de saumon et son fenouil confit à l'orange	26
Dos de cabillaud sauce messine et ses petits légumes	28
Feuilletés de poisson aux vapeurs d'agrumes	30
Lotte à la vapeur de thé, gingembre et sauce vanille ...	32
Bar à la purée d'oignons safranée, tagliatelles de légumes et sauce whisky	34
Royal à la mousse de cassis	36
Soufflé glacé aux noix	38
Petites tartes fines aux fraises et crème à la pistache	40
Délíce pommes Spéculoos	42

SOMMAIRE THÉMATIQUE



Bûche de Noël.....	44
Petits chocolats à la liqueur.....	46
Gâteau aux 3 chocolats	48-50
Pétillant de melon.....	51
Limoncello.....	52
Mojito Royal.....	54

RÉCEPTIONS ENTRE AMIS.....56

Mousse de foies de volaille au Porto	58
Rillettes de maquereaux	60
Tarte aux asperges et chèvre frais	62
Petits feuilletés aux escargots	64
Petits choux à l'indienne	66
Verrines de topinambours et œufs de lump.....	68
Mendiants au Roquefort et fruits secs.....	69
Déclinaisons autour de la mer	70
Sushis aux fruits.....	72
Mini-tartes fines au chocolat	74
Verrines à l'orange	76
Fraîcheur de nectarine	78
Cocktail Grand Sud	80
Jus de gingembre	82



GOÛTERS & ANNIVERSAIRES D'ENFANTS.....84

Œufs de caille en bonhomme	86
Nuggets de poulet.....	88
Pizzettes au fromage	90
Mini-sandwichs crevettes avocat	92
Whoopie chocolat ganache Carambar®	94
Gâteau aux amandes.....	96
L'escargot chou	98-100
Sucettes de fruits au chocolat	102
Sorbet Tagada.....	104
Nectar de poire, kiwi et citron vert	106
Smoothie banane framboises	106

Index alphabétique.....	108
-------------------------	-----



créatives



rapides



économiques



légères



"un temps d'avance"



végétariennes



sans gluten





BELLES TABLES POUR
GRANDES
OCCASIONS

SOUPE DE COURGE BUTTERNUT, CURRY ET AMANDES



Pour 4 portions

Temps total : 30 min > préparation : 5 min - Thermomix : 25 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 823 kJ et 199 kcal - Protides 4 g - Glucides 8 g - Lipides 16 g

1 poireau
15 g d'huile d'olive
1 c. à café de curry en poudre
30 g de poudre d'amande
300 g de chair de courge Butternut
500 g de bouillon de bœuf
(ou bouillon reconstitué)
Sel
Poivre blanc moulu
Quelques amandes effilées
pour la décoration
Quelques brins de persil (facultatif)

Éléments Thermomix

Spatule

Accessoire utile

1 poêle

1. Mettre le poireau coupé en morceaux dans le bol et hacher grossièrement **10 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter l'huile, le curry et la poudre d'amande, et chauffer **3 min/100°C/vitesse 1**.
3. Ajouter la chair de butternut coupée en morceaux et le bouillon de bœuf, puis cuire **20 min/90°C/🌀/vitesse 4**.
4. Pendant ce temps, faire griller les amandes effilées à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles dorent légèrement.
5. A la sonnerie, mixer **20 sec/vitesse 10 en augmentant progressivement la vitesse**.
6. Rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt, parsemée d'amandes grillées et d'un peu de persil.

La courge Butternut, appelée Doubeurre, est une variété de courge musquée qui se récolte à l'automne. Les pétales de sa fleur se dégustent crus et ont un goût très fin. Comme la fleur de courgette, celle de la butternut peut se manger farcie tandis que le fruit peut se manger cru comme une carotte. Sa chair ferme permet de la cuisiner comme une pomme de terre : en soupe, la doubeurre apportant un velouté que ne donnent pas d'autres courges, mais aussi en gratin ou en gâteau.



MOUSSE DE POISSON EN CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ



Pour 4 portions

Temps total : 25 min > préparation : 10 min - Thermomix : 15 min

Valeurs nutritionnelles par portion (par cannelloni) :

Valeur énergétique 914 kJ et 219 kcal - Protides 23 g - Glucides 4 g - Lipides 13 g

200 g de filets de poisson,
sans arêtes (par ex. du dos
de cabillaud ou du sabre)

Sel

1 œuf

3 c. à soupe de crème fraîche

1 c. à soupe de ketchup

Poivre

200 g de poireaux

250 g d'eau

4 belles tranches de saumon
fumé

1 poignée de graines germées,
alfalfa par exemple (facultatif)

Éléments Thermomix

Spatule, Varoma, panier
de cuisson

1. Mettre le poisson coupé en morceaux et le sel dans le bol,
puis mixer **12 sec/vitesse 4**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2. Ajouter l'œuf, 2 c. à soupe de crème, le ketchup et le poivre.

Mixer 10 sec/vitesse 4. Racler les parois à l'aide de la spatule.

3. Avec cette préparation, faire 4 boudins de même taille en les roulant
séparément, bien serrés, dans du film étirable. Les placer dans le Varoma.

4. Mettre l'eau dans le bol, couper les poireaux lavés en tronçons d'1 cm
et les mettre dans le panier cuisson, insérer ce dernier et cuire à la vapeur
15 min/Varoma/vitesse 1.

5. A la sonnerie, laisser refroidir les rouleaux de poisson, ôter le film alimen-
taire puis enrouler chaque cannelloni dans une tranche de saumon fumé.

6. Vider le bol. Réserver un peu de poireau pour la présentation et mettre
le reste dans le bol avec la c. à soupe de crème restante, et mixer
20 sec/vitesse 10 pour obtenir une sauce bien lisse.

7. Servir ces cannellonis frais coupés en rondelles, nappés de sauce au
poireau et parsemés éventuellement de graines germées.

Variantes Thermomix

Vous pouvez, au gré de vos envies ou de ce dont vous disposez, ajouter à la
préparation de poisson une petite échalote, un zeste de citron ou des herbes
fraîches. En variante à la sauce au poireau, vous pouvez aussi servir ces
cannellonis accompagnés d'une crème citronnée à la ciboulette.

Suggestion d'accord mets / vin

Servir avec un Pacherenc du Vic Bilh sec.



HUÎTRES CHAUDES CRÈME À L'ÉCHALOTE



Pour 4 portions (3 huîtres par personne)

Temps total : 25 min > préparation : 20 min - cuisson au four : 2 min sous le grill

Valeurs nutritionnelles par portion (3 huîtres) :

Valeur énergétique 397 kJ et 96 kcal - Protides 3 g - Glucides 4 g - Lipides 8 g

150 g d'eau
12 huîtres
500 g de gros sel
3 échalotes moyennes
15 g de beurre
50 g de crème fraîche épaisse
1 pincée de poivre de Cayenne moulu

Eléments Thermomix

Varoma, spatule

Accessoires utiles

Passoire fine, plat à four

1. Verser l'eau dans le bol, répartir les huîtres à plat dans le Varoma et sur le plateau vapeur, mettre en place l'ensemble Varoma et ouvrir les huîtres à la vapeur **7 à 10 min/Varoma/vitesse 2**. Surveiller leur ouverture et retirer les huîtres au fur et à mesure qu'elles s'ouvrent en réservant leur jus dans un récipient.

2. Vider l'eau du bol et réserver les huîtres ouvertes dans un plat à four dans lequel vous aurez préalablement versé du gros sel. Ce dernier vous permettra de caler les huîtres bien droites, et ainsi de les garnir facilement sans renverser la sauce.

3. Mettre les échalotes coupées en deux dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Râcler les parois du bol à l'aide de la spatule et hacher à nouveau **5 sec/vitesse 5**.

4. Préchauffer le four sur grill.

5. Filtrer le jus des huîtres dans le bol à l'aide d'un chinois pour en retirer les éventuels résidus de coquille. Ajouter le beurre, la crème et le poivre, puis chauffer **6 min/90°C/vitesse 2**.

6. Répartir cette crème sur les huîtres et gratiner 2 minutes. Servir aussitôt.

Conseil Thermomix

Le temps d'ouverture des huîtres dépend de leur taille. Il vous faudra prolonger le temps de cuisson si vous en choisissez de grosses. Même si elles ne sont pas ouvertes au bout de 10 minutes, elles seront toutefois plus faciles à ouvrir.

Variante Thermomix

Vous pouvez aussi parfumer votre crème avec 1 c. à café de curry en poudre. Ajouter alors ce dernier à l'étape 5.

Suggestion d'accord mets / vin

Servir avec un Muscadet, ou un autre vin blanc sec.



CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES



Pour 6 cassolettes

Temps total : 35 min > préparation : 10 min - cuisson au four : 3 min sous le grill - Thermomix : 22 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1056 kJ et 251 kcal - Protides 30 g - Glucides 10 g - Lipides 10 g

50 g de carotte
1 gousse d'ail
1 échalote
40 g de beurre
350 g de crevettes cuites non
décortiquées
700 g d'eau
2 c. à café de fond de poisson
1 pincée de piment d'Espelette
1 pincée de sel
18 belles noix de Saint-Jacques,
avec corail (ou 24 petites)
20 g de farine

Eléments Thermomix

Spatule, Varoma

Accessoires utiles

Passoire fine, 6 ramequins

1. Mettre la carotte coupée en morceaux, l'ail et l'échalote dans le bol, et mixer **5 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.
2. Ajouter 20 g de beurre et rissoler **2 min/90°C/vitesse 1**.
3. Ajouter les têtes de crevettes, 400 g d'eau, le fond de poisson, le piment et le sel. Cuire **10 min/100°C/vitesse 1**.
4. Pendant ce temps, terminer de décortiquer les crevettes et en réserver 18.
5. A la sonnerie, filtrer le jus à l'aide d'un chinois à tamis fin et réserver.
6. Mettre le reste des crevettes et le corail des Saint-Jacques dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 5**.
7. Ajouter les 20 g de beurre restants, la farine et 250 g du bouillon préalablement filtré, et chauffer **4 min/90°C/vitesse 2**.
8. Préchauffer le four sur fonction grill.
9. A la sonnerie, mixer **20 sec/vitesse 10 en augmentant la vitesse progressivement**. Réserver au chaud pendant la cuisson des Saint-Jacques.
10. Mettre les 300 g d'eau restants dans le bol, déposer les noix de Saint-Jacques et les crevettes réservées dans le Varoma, mettre en place et cuire **6 min/Varoma/vitesse 2**.
11. Au bout de ce temps, disposer les noix de Saint-Jacques et les crevettes dans des cassolettes, les napper de sauce et les passer sous le grill 3 minutes.

Variante Thermomix

Si vous ne souhaitez pas passer les cassolettes au four, vous pouvez prolonger la cuisson des Saint-Jacques au Varoma de 2 à 3 minutes, en fonction de leur grosseur.

Suggestion d'accord mets / vin

Accompagner d'un Sancerre blanc.



RAVIOLES SAUCE AU FOIE GRAS



Pour 4 portions (15 ravioles environ)

Temps total : 40 min > préparation : 30 min - Thermomix : 10 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 3460 kJ et 830 kcal - Protides 24 g - Glucides 52 g - Lipides 57 g

Les ravioles

250 g de farine

3 œufs

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 000 g d'eau, pour la cuisson
des ravioles

20 g de sel, pour la cuisson
des ravioles

La farce

1 échalote

2 figues fraîches (env. 30 g)

150 g de viande de veau sans os
(épaule par ex.)

50 g de poitrine fumée

20 g de beurre

25 g de Porto

Sel

Poivre

La sauce au foie gras

250 g de crème liquide

1 c. à café de fécule de maïs

100 g de foie gras en conserve

Sel (ajuster en fonction

des goûts)

Poivre (ajuster en fonction

des goûts)

Élément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

Film alimentaire, roulette

à pâtisserie, casserole

La pâte à ravioles

1. Mettre la farine, les œufs et l'huile d'olive dans le bol et pétrir

1 min 30 sec /  / .

2. Sortir la pâte du bol, l'envelopper de film étirable et la laisser reposer.

La farce

3. Mettre l'échalote et les figues dans le bol et mixer 5 sec / vitesse 5.

4. Ajouter le veau et la poitrine coupés en morceaux et mixer 15 sec / vitesse 7.
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

5. Ajouter le beurre, le Porto, le sel et le poivre, et rissoler 5 min / 100°C /
vitesse 1.

6. Pendant ce temps, avec une machine à pâtes, abaisser la pâte en 2
bandes de 30 x 10 cm et d'une épaisseur de 2 à 3 mm sur un plan de travail
généreusement fariné. L'une sera le dessous des ravioles et l'autre le
dessus. Couvrir la pâte qui n'est pas immédiatement utilisée d'un linge
propre et humide pour éviter qu'elle ne sèche.

7. A la sonnerie, laisser refroidir la farce quelques minutes.

8. Déposer ensuite de petites boulettes de farce (1 c. à café env.) sur l'une
des bandes. Elles doivent être suffisamment espacées pour que les ravioles
soient faciles à refermer. Humecter les bords à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
Déposer délicatement la seconde bande de pâte sur la première. Chasser un
maximum d'air en pressant délicatement la pâte vers les bords. Découper
ensuite des carrés réguliers (4 x 4 cm env.) à l'aide d'une roulette dentelée.

9. Plonger les ravioles dans une grande casserole d'eau bouillante salée 5
à 6 minutes pendant la préparation de la sauce.

La sauce au foie gras

10. Mettre la crème, la fécule et le foie gras en morceaux dans le bol, et
chauffer 2 min / 90°C / vitesse 2.

11. A la sonnerie, mixer 5 sec / vitesse 4. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

12. Servir aussitôt en nappage des ravioles bien égouttées.

Conseils Thermomix

Réfrigérer les pâtes fraîchement confectionnées dans du cellophane jusqu'au
moment de les faire cuire.

La quantité d'eau conseillée pour cuire les pâtes est d'un litre pour 100 g de pâtes,
ceci pour éviter à l'eau de cuisson de trop refroidir lors de l'ajout des pâtes et
réduire la proportion d'amidon dans l'eau, ce dernier étant responsable des pâtes
qui collent entre elles. Le sel (entre 10 et 14 g/litre) s'ajoute en fin d'ébullition.



MAGRET DE CANARD ET SA SAUCE VIN ET CHOCOLAT



Pour 4 portions

Temps total : 40 min > préparation : 15 min - Thermomix : 22 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2535 kJ et 604 kcal - Protides 59 g - Glucides 25 g - Lipides 11 g

3 magrets de canard
Sel
Poivre
300 g de vin rouge
20 g de chocolat noir
1 pincée de muscade moulue
1 pincée de cannelle en poudre
8 petits navets
3 belles poires
1 c. à café de miel
1 échalote
10 g de beurre
1 c. à café de farine

Eléments Thermomix

Varoma, panier de cuisson

Accessoire utile

1 poêle

1. Sortir les magrets du réfrigérateur 3 heures avant de les préparer. Les dégraisser complètement (retirer leur peau), les disposer sur le plateau vapeur, saler et poivrer. Réserver.

2. Mettre le vin, le chocolat en morceaux et les épices dans le bol, et les navets, épluchés et coupés en morceaux, dans le panier cuisson. Insérer le panier, mettre en place l'ensemble Varoma et cuire à la vapeur **12 min/Varoma/vitesse 1**.

3. Pendant ce temps, éplucher les poires et les couper en 4. A la sonnerie, retirer le panier cuisson, tourner les magrets et mettre les poires dans le Varoma, remettre l'ensemble en place et cuire **8 min/Varoma/vitesse 1**.

4. Pendant ce temps, mettre le miel dans une poêle et y caraméliser les navets 3 min environ, en remuant de temps à autre.

5. A la sonnerie, mettre les poires dans un récipient et verser dessus le vin du bol pour les maintenir au chaud pendant la préparation de la sauce.

6. Mettre l'échalote dans le bol non rincé, et mixer **5 sec/vitesse 5**.

7. Ajouter le beurre et la farine, et mélanger **3 sec/vitesse 5**.

8. Remettre le vin des poires dans le bol, et chauffer **2 min/vitesse 2**. Rectifier l'assaisonnement.

9. Dresser le magret sur des assiettes chaudes avec les poires et les navets, et napper de sauce. Verser le reste de sauce dans une saucière.

Variante Thermomix

Pour une viande plus cuite, vous pouvez soit fendre vos magrets avant de les déposer sur le plateau vapeur, soit adapter les temps de cuisson des étapes 2 et 3 à la manière dont vous aimez le manger, rosé ou plus cuit.

Suggestion d'accord mets / vin

Servir avec un Madiran ou un Minervois.



FILET DE DINDE EN CROÛTE

SAUCE FORESTIÈRE



Pour 6 portions

Temps total : 1 h 40 min > préparation : 15 min - cuisson au four : 1 h à 180°C - Thermomix : 25 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2488 kJ et 596 kcal - Protides 40 g - Glucides 21 g - Lipides 39 g

La pâte feuilletée express

150 g de farine
150 g de beurre, préalablement congelé en morceaux
75 g d'eau froide
1 pincée de sel

La farce

2 gousses d'ail
20 g d'huile d'olive
400 g de champignons frais (idéalement un mélange)

Le montage

100 g de lard en tranches extra fines
1 filet de dinde (800 à 900 g)
1 c. à soupe de lait tiède (pour la dorure)
1 jaune d'œuf (pour la dorure)
Sel
Poivre

La sauce forestière

1 échalote
1 petit bouquet de persil
20 g de beurre
10 g de farine
1 c. à soupe de fond de veau
100 g d'eau
Sel
Poivre
50 g de crème fraîche épaisse

Éléments Thermomix

Spatule, panier de cuisson

Accessoires utiles

Plat à four, pinceau de cuisine, plaque de four

La pâte feuilletée express

1. Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol et mélanger **15 sec/vitesse 6**.
2. Sortir la pâte du bol et l'étaler en rectangle sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La plier en trois avant de la tourner d'1/4 de tour.
3. Recommencer l'opération trois fois, en abaissant à chaque fois votre pâte farinée au rouleau. Plier une dernière fois, envelopper de film alimentaire et réfrigérer.

La farce

4. Mettre l'ail dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Ajouter l'huile et les champignons coupés en lamelles, puis faire rissoler **8 min/100°C/🌀/vitesse 1**. Egoutter dans le panier cuisson en veillant à bien garder le jus.

Le montage

6. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
7. Etaler la pâte au rouleau en un rectangle suffisamment grand pour envelopper le rôti, et placer sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
8. Disposer les tranches de lard au milieu de la pâte. Ouvrir le filet de dinde en portefeuille dans l'épaisseur et le déposer dessus. Assaisonner. Verser la moitié de la farce bien égouttée (garder le jus) au cœur de la viande et refermer le filet de dinde avant de l'envelopper soigneusement avec la pâte. A l'aide d'une pointe de couteau, faire quelques dessins sur la pâte sans la couper.
9. Badigeonner la pâte du mélange œuf battu/lait à l'aide d'un pinceau de cuisine, et enfourner 1 heure à 180°C (Th. 6).

La sauce forestière

10. Juste avant la fin de la cuisson de la viande, mettre l'échalote et le persil dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
11. Ajouter le beurre et rissoler **4 min/100°C/vitesse 4**.
12. Ajouter la farine, le fond de veau, l'eau, la farce restante et le jus réservé, le sel et le poivre, puis cuire **5 min/90°C/vitesse 3**.
13. A la sonnerie, ajouter la crème et mixer **15 sec/vitesse 10**, en augmentant progressivement la vitesse.
14. Servir aussitôt en accompagnement de la viande.

Conseil Thermomix

Si le rôti dore trop vite, le couvrir d'une feuille de papier aluminium et poursuivre la cuisson.



CAILLES FARCIES



Pour 6 portions

Temps total : 1 h 15 min > préparation : 30 min - Thermomix : 45 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2251 kJ et 537 kcal - Protides 44 g - Glucides 29 g - Lipides 25 g

La farce

60 g de figues sèches
15 g de Cognac (env. 2 c. à soupe)
100 g de viande de veau dénervée,
en morceaux, (ou de dinde)
35 g de jambon blanc
(une tranche)
30 g de poitrine fumée, finement
tranchée
1 petit suisse (60 g)
Sel / Poivre

Les cailles

6 cailles, vidées et nettoyées, non
désossées
500 g de champignons de Paris
frais, à farcir
3 gousses d'ail
5 brins de persil
20 g de beurre
1 c. à soupe d'huile
1 oignon
1 échalote
1 carotte
250 g d'eau
200 g de vin blanc sec
1 c. à soupe de fond de veau
déshydraté
1 cube de bouillon de volaille
700 g de pommes de terre
grenaille, coupées en deux

Éléments Thermomix

Varoma, spatule, panier de cuisson

Accessoire utile

1 poêle

La farce

1. Mettre les figues à macérer dans le Cognac pendant une trentaine de minutes.
2. Pendant ce temps, éplucher l'oignon, l'échalote et la carotte et réserver. Laver les champignons, couper et réserver leur pied. Brosser les pommes de terre, les couper en deux et les réserver dans le panier de cuisson.
3. Mettre le veau, le jambon et la poitrine fumée en morceaux dans le bol avec le petit suisse, les figues et le Cognac, le sel et le poivre, puis mixer **15 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Les cailles

4. Farcir les cailles avec la préparation obtenue et réserver ce qui reste.
5. Mettre le reste de farce dans le bol et y ajouter les pieds de champignons, l'ail et le persil et mixer **10 sec/vitesse 6**. Farcir les champignons de cette préparation et réserver sur le plateau vapeur. Laver le bol.
6. Mettre le beurre et l'huile dans une poêle et y faire dorer les cailles sur toutes les faces. Quand elles sont dorées, les placer sur le dos dans le Varoma (les plus grosses au centre) et réserver.
7. Mettre dans le bol l'oignon et l'échalote coupés en deux, et la carotte en morceaux. Mixer **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
8. Ajouter l'eau, le vin blanc, le fond de veau, le cube de bouillon de poule, mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 2**.
9. A la sonnerie, déplacer les cailles dans le Varoma pour homogénéiser leur cuisson, insérer le panier cuisson avec les pommes de terre, mettre en place l'ensemble Varoma et poursuivre la cuisson **15 min/Varoma/vitesse 2**.
10. A la sonnerie, déplacer à nouveau les cailles et terminer la cuisson **10 min/Varoma/vitesse 2**.
11. A la sonnerie, retirer l'ensemble Varoma et mixer le contenu du bol **15 sec/vitesse 8 en augmentant progressivement la vitesse**. Servir aussitôt.

Conseil Thermomix

Si vos cailles sont grosses et ne permettent pas d'insérer le plateau vapeur, vous pouvez mettre les champignons à cuire directement entre les cailles dans le Varoma.



AGNEAU DE PÂQUES VAPEUR ET PETITS LÉGUMES



Pour 6 portions

Temps total : 1 h 15 min > préparation : 10 min - Thermomix : 1 h 05 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1957 kJ et 483 kcal - Protides 30 g - Glucides 18 g - Lipides 31 g

La sauce à la menthe

7 branches de menthe fraîche
15 g de sucre en poudre
50 g de vinaigre de cidre
30 g d'eau

L'agneau et ses légumes vapeur

400 g de pommes de terre nouvelles
200 g de carottes nouvelles
100 g de petits navets nouveaux
Le zeste d'un citron
3 gousses d'ail
2 brins de romarin
1/2 c. à café de sel
4 pincées de poivre
2 c. à soupe d'huile d'olive
900 g de gigot d'agneau, désossé par votre boucher
200 g de haricots verts frais, équeutés
1 000 g d'eau

Éléments Thermomix

Spatule, panier de cuisson, Varoma

Accessoire utile

Film alimentaire

Le condiment à la menthe

1. Mettre les feuilles de menthe dans le bol, et hacher **20 sec/vitesse 8**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2. Ajouter le sucre, le vinaigre et l'eau, et porter à ébullition **5 min/100°C/vitesse 2**, en ôtant le gobelet. Réserver dans une saucière et laisser refroidir.

L'agneau et ses légumes vapeur

3. Pendant ce temps, brosser tous les légumes. Couper les pommes de terre et les navets en 2, les carottes en 2 dans la longueur puis dans la largeur. Mettre le tout dans le panier de cuisson et réserver.

4. Zester le citron. Le mettre avec l'ail, les feuilles de romarin, le sel, le poivre et l'huile d'olive dans le bol, et mixer **15 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et mixer à nouveau si nécessaire.

5. Etaler dans le Varoma 2 grandes feuilles de film alimentaire en les croisant. Poser l'agneau dessus et recouvrir sa surface du mélange aromatique précédent. Rabattre le film alimentaire sur la viande en serrant bien. Placer les haricots verts autour de la viande.

6. Verser l'eau dans le bol, insérer le panier de cuisson, mettre le Varoma en place et cuire à la vapeur **60 min/Varoma/vitesse 2**.

7. Poser l'agneau sans le déballer sur une planche à découper et laisser reposer 10 min. Percer ensuite le film alimentaire pour récupérer le jus de cuisson dans une saucière. Découper et disposer la viande sur un plat de service avec les légumes, et servir sans tarder avec le jus et la sauce à la menthe à part.

Conseil Thermomix

Demander à votre boucher de préparer un gigot (ou deux filets) pas trop épais.

Variantes Thermomix

Pour épaissir le jus de cuisson : vider le bol, y verser le jus et ajouter 1 c. à soupe de Cognac et 1 c. à soupe rase de fécule de maïs. Faire chauffer **5 min/90°C/vitesse 3**. Vous pouvez également rajouter des oignons frits.



ÉPAULE DE VEAU À LA NORMANDE



Pour 4 portions

Temps total : 1 h > préparation : 15 min - Thermomix : 45 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2066 kJ et 492 kcal - Protides 26 g - Glucides 43 g - Lipides 24 g

450 g d'eau
1 bouquet garni
450 g de pommes de terre
Sel
400-500 g d'épaule de veau
Poivre
3 pommes Golden
1 échalote
40 g de Calvados
50 g de crème fraîche
1 c. à café de fécule de maïs
(ou 30 g de pommes de terre)
50 g de beurre

Eléments Thermomix

Panier de cuisson, Varoma,
spatule

Accessoire utile

Emporte-pièce rond

1. Mettre l'eau dans le bol avec le bouquet garni et les pommes de terre coupées en dés et salées dans le panier cuisson.
2. Déposer la viande, salée et poivrée, dans le Varoma, mettre en place ce dernier et cuire à la vapeur **15 min/Varoma/🌀/vitesse 2**.
3. A la sonnerie, retourner la viande et poursuivre la cuisson **15 min/Varoma/🌀/vitesse 2**.
4. Pendant ce temps, poser les pommes non épluchées, mais coupées en deux et évidées, côté peau sur le plateau vapeur.
5. A la sonnerie, insérer le plateau vapeur et cuire encore **10 min/Varoma/🌀/vitesse 2**.
6. A la sonnerie, maintenir la viande, les pommes et les pommes de terre au chaud. Réserver le court-bouillon et mettre l'échalote dans le bol. Hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter 40 g du court-bouillon réservé et 40 g de Calvados, puis chauffer **5 min/100°C/vitesse 4**.
8. Ajouter la crème, la fécule et le beurre et mélanger **10 sec/vitesse 10**.
9. Servir la viande en tranches, nappée de sauce, accompagnée de fines tranches de pomme cuite et de pommes de terre écrasées à la fourchette dressées dans un cercle de 5 cm de diamètre.



PAVÉS DE SAUMON ET SON FENOUIL CONFIT À L'ORANGE



Pour 4 portions

Temps total : 40 min > préparation : 10 min - Thermomix : 30 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 3372 kJ et 808 kcal - Protides 60 g - Glucides 55 g - Lipides 47 g

1 gousse d'ail
3 petits bulbes de fenouil
(ou deux gros)
2 c. à soupe d'huile d'olive + 20 g
Le zeste d'une orange non traitée
2 c. à café de sucre en poudre
Sel
Poivre
1 oignon
4 pavés de saumon frais
600 g d'eau
350 g de tagliatelles fraîches
150 g de crème fraîche épaisse

Éléments Thermomix

Varoma, panier de cuisson

Accessoires utiles

Papier de cuisson

1. Mettre l'ail dans le bol et mixer **2 sec/vitesse 8**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.
2. Mettre dans le bol l'un des fenouils émincé en fines lanières et 1 c. à soupe d'huile, faire revenir **8 min/100°C/🌀/vitesse 1**, en ôtant le gobelet. Ajouter l'ail 1 à 2 minutes avant la fin.
3. A la sonnerie, ajouter la moitié du zeste de l'orange coupé en fines lanières et le sucre, assaisonner et mélanger **5 sec/🌀/vitesse 4**. Verser ce mélange sur une feuille de papier sulfurisé, fermer la papillote et réserver dans le Varoma.
4. Mettre les deux autres bulbes de fenouil coupés en morceaux dans le bol avec l'oignon coupé en 2. Mixer **5 sec/vitesse 5**.
5. Ajouter la dernière c. à soupe d'huile d'olive et faire revenir **3 min 30 sec/100°C/vitesse 1**.
6. Pendant ce temps, essuyer les pavés de saumon et les placer sur le plateau vapeur préalablement recouvert d'une feuille de papier sulfurisé. Répartir dessus le reste du zeste d'orange. Saler, poivrer et fermer la papillote. Réserver.
7. A la sonnerie, mettre l'eau dans le bol et les pâtes dans le panier cuisson, insérer le panier, mettre l'ensemble Varoma en place et cuire à la vapeur **15 min/Varoma/vitesse 2**.
8. A la sonnerie, retirer l'ensemble Varoma et le panier cuisson, maintenir au chaud. Ajouter dans le bol la crème, le sel et le poivre et mélanger **10 sec/vitesse 10**. Dresser les pavés de saumon sur un lit de crème de fenouil, couvrir de fenouil confit à l'orange et servir accompagné de pâtes fraîches.



DOS DE CABILLAUD

SAUCE MESSINE ET SES PETITS LÉGUMES



Pour 4 portions

Temps total : 45 min > préparation : 10 min - Thermomix : 35 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2154 kJ et 519 kcal - Protides 33 g - Glucides 13 g - Lipides 37 g

Le poisson et sa garniture

- 2 carottes
- 2 courgettes
- 100 g de céleri-rave
- 500 g d'eau
- 4 dos de cabillaud

La sauce messine

- 2 échalotes
- 1 petit bouquet de persil frisé frais
- 200 g de crème fraîche
- 80 g de beurre
- 1 c. à café de farine
- 1 c. à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre
- 1 filet de jus de citron

Éléments Thermomix

Spatule, Varoma

Le poisson et sa garniture

1. Mettre les légumes épluchés et coupés en bâtonnets dans le Varoma, verser l'eau dans le bol, mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur **10 min/Varoma/vitesse 1**.
2. Saler le dos de cabillaud et le poser sur le plateau vapeur préalablement recouvert de papier cuisson. Insérer le plateau dans le Varoma et poursuivre la cuisson **20 min/Varoma/vitesse 1**.
3. A la sonnerie, maintenir le poisson et les légumes au chaud pendant la préparation de la sauce.

La sauce messine

4. Mettre les échalotes et le persil dans le bol et mixer **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et mixer à nouveau **5 sec/vitesse 5**.
5. Ajouter le reste des ingrédients sauf le citron et chauffer **3 min/80°C/vitesse 3**.
6. Ajouter le filet de citron et mixer **3 sec/vitesse 4**.
7. Servir sans attendre en accompagnement du poisson et des légumes.

Conseil Thermomix

La sauce peut se préparer à l'avance et être réchauffée au dernier moment.

Suggestion d'accord mets / vin

Accompagner d'un Muscadet de l'année.

Spécialité du pays messin (en Lorraine), la sauce messine est un accompagnement parfait pour le poisson poché ou la tête de veau.



FEUILLETÉS DE POISSON AUX VAPEURS D'AGRUMES



Pour 6 portions

Temps total : 55 min > préparation : 10 min - cuisson au four : 25-30 min à 180°C (Th. 6)

Thermomix : 20 min

Valeurs nutritionnelles par portion (par feuilleté) :

Valeur énergétique 1935 kJ et 464 kcal - Protides 29 g - Glucides 19 g - Lipides 30 g

Le zeste de 2 oranges

Le zeste de 2 citrons

2 échalotes

300 g d'eau

100 g de poireaux

80 g de céleri-rave

100 g de carottes

400 g de filets de lieu

400 g d'églefin

Sel

1 pâte feuilletée (230 g env.)

1 jaune d'œuf et un peu de lait
pour la dorure

15-20 g de graines de sésame

(1 pincée par feuilleté - facultatif)

80 g de beurre

120 g de crème fraîche

Poivre

Éléments Thermomix

Varoma, panier de cuisson

Accessoires utiles

Papier de cuisson, pinceau
de cuisine

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

2. Zester oranges et citrons en enlevant bien la partie blanche, et mettre les zestes, les échalotes coupées en deux et l'eau dans le bol.

3. Mettre le poireau, le céleri et la carotte dans le bol et hacher en brunoise **5 sec/vitesse 5**. Transvaser le tout dans le panier cuisson et insérer ce dernier.

4. Placer le poisson sur le plateau vapeur en prenant soin d'enlever un maximum d'arêtes, le saler, insérer l'ensemble Varoma, puis cuire à la vapeur **15 min/Varoma/vitesse 1**.

5. Pendant ce temps, étaler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de papier cuisson, et découper 6 rectangles de 12 x 8 cm environ. Garder les chutes pour décorer les feuilletés.

6. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner les feuilletés à l'œuf battu dans un peu de lait (ou d'eau). Réaliser de petits décors avec les chutes de pâte, les appliquer sur les feuilletés et saupoudrer éventuellement chaque feuilleté de graines de sésame.

7. Enfourner 25 à 30 min à 180°C (Th. 6).

8. A la sonnerie, réserver le poisson et les légumes au chaud. Filtrer l'eau de cuisson et garder un peu de zeste pour le décor. Remettre le reste dans le bol.

9. Ajouter le beurre et la crème, saler, poivrer, et chauffer **3 min/80°C/vitesse 2**, puis mixer **10 sec/vitesse 10**.

10. Ouvrir les feuilletés à l'horizontal par le milieu, et les garnir de légumes et de poisson. Rectifier l'assaisonnement de la sauce, en napper les légumes et le poisson, puis refermer les feuilletés. Décorer avec les zestes réservés et servir aussitôt dans des assiettes chaudes.

Variante Thermomix

Vous pouvez remplacer l'églefin et le lieu par d'autres types de poissons.



LOTTE À LA VAPEUR DE THÉ, GINGEMBRE ET SAUCE VANILLE



Pour 4 portions

Temps total : 40 min > préparation : 10 min - Thermomix : 30 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1792 kJ et 428 kcal - Protides 30 g - Glucides 22 g - Lipides 24 g

1 gousse de vanille
200 g de crème fraîche épaisse
400 g d'eau
10-20 g de gingembre pelé
(ajuster en fonction de vos goûts)
1 sachet de thé à la vanille
600 g de queue de lotte préparée
(env. 900 g non préparée)
Sel
Poivre
200 g de riz basmati
1 échalote
30 g de beurre

Eléments Thermomix

Varoma, panier de cuisson

1. Fendre la gousse de vanille en deux, retirer bien les graines avec la pointe d'un couteau et les mettre dans la crème avec la gousse fendue. Réserver.
2. Mettre l'eau dans le bol avec le gingembre pelé et coupé en morceaux et porter à ébullition **5 min/100°C/vitesse 1**.
3. A la sonnerie, ajouter le sachet de thé et laisser infuser 10 min avant de retirer le sachet.
4. Pendant ce temps, placer le poisson salé et poivré dans le Varoma. Peser le riz dans le panier cuisson, le rincer sous un filet d'eau froide, insérer le panier et le Varoma, puis cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 1**.
5. A la sonnerie, retirer le riz et le poisson et réserver au chaud.
6. Dans le bol où il ne reste que peu de jus, retirer le gingembre et mettre l'échalote coupée en deux. Mixer **5 sec/vitesse 5**.
7. Ajouter le beurre et la crème contenant les graines de vanille et les gousses, et chauffer **6 min/80°C/vitesse 2**.
8. Retirer la gousse de vanille et mixer **5 sec/vitesse 8**. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
9. Dresser le poisson et le riz sur les assiettes chaudes et napper de sauce. Servir aussitôt.

Suggestion d'accord mets / vin

Accompagner d'un vin blanc de Loire très frais.



BAR À LA PURÉE D'OIGNONS SAFRANÉE, TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET SAUCE WHISKY



Pour 4 portions

Temps total : 40 min > préparation : 10 min - Thermomix : 30 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1338 kJ et 320 kcal - Protides 27 g - Glucides 13 g - Lipides 17 g

Le bar et ses légumes

400 g d'eau
4 oignons
800 g de bar en filets
2 carottes
1 belle courgette (ou 2 petites)
15 g de beurre
1 dose de safran
Sel
Poivre

La sauce au whisky

1 échalote
10 g de beurre
45 g de whisky
100 g de crème fraîche

Éléments Thermomix

Varoma, spatule, panier
de cuisson

Le bar et ses légumes

1. Mettre l'eau dans le bol et les oignons coupés en 4 dans le panier cuisson. Insérer ce dernier, saler les filets et les poser dans le Varoma, mettre en place ce dernier, puis cuire à la vapeur **10 min/Varoma/vitesse 2**.
2. Pendant ce temps, couper les carottes et la courgette en tagliatelles, et réserver sur le plateau vapeur.
3. A la sonnerie, retourner le poisson, insérer le plateau vapeur et prolonger la cuisson **15 min/Varoma/vitesse 2**. Pour une cuisson homogène des légumes, les remuer en cours de cuisson à l'aide de la spatule.
4. A la sonnerie, retirer le Varoma et maintenir au chaud. Vider le bol et mettre dedans le beurre, le safran et les oignons, puis mixer **5 sec/vitesse 5**. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud pendant la préparation de la sauce.

La sauce au whisky

5. Mettre l'échalote dans le bol rincé et hacher **5 sec/vitesse 5**.
6. Ajouter le beurre et rissoler sans coloration **2 min/100°C/vitesse 1**.
7. Ajouter le whisky et chauffer **5 min/100°C/vitesse 4**.
8. Ajouter la crème et chauffer **3 min/80°C/vitesse 4**, puis mixer **10 sec/vitesse 8**. Servir aussitôt en accompagnement du poisson, de ses légumes et de sa purée d'oignons.



ROYAL À LA MOUSSE DE CASSIS



Pour 8 portions / **A préparer la veille**

Temps total : 24 h > préparation : 45 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1822 kJ et 435 kcal - Protides 6 g - Glucides 54 g - Lipides 22 g

Le biscuit

70 g de sucre

4 œufs

10 g de beurre à température ambiante, coupé en morceaux

40 g de fécule de maïs

1 pincée de sel

80 g de poudre d'amande

1 sachet de levure chimique

La mousse

200 g de gelée de cassis

2 g d'agar-agar et un peu d'eau froide pour diluer

10 g de crème de cassis

300 g de crème fraîche liquide, 35% m.g., bien froide

2 sachets de sucre vanillé

Le glaçage

200 g de gelée de cassis

1/2 sachet d'agar-agar

Éléments Thermomix

Fouet, spatule

Accessoires utiles

Moule à manqué rond à charnière de préférence (ø 26 cm), papier cuisson

Le biscuit

1. Insérer le fouet, mettre dans le bol le sucre et les œufs et fouetter

10 min/37°C/vitesse 3 en ôtant le gobelet.

2. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

3. Ajouter le beurre et mélanger 30 sec/vitesse 3.

4. Oter le fouet, ajouter la fécule, le sel, la poudre d'amande, la levure et mélanger 1 min/vitesse 2. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule puis mélanger à nouveau 30 sec/vitesse 2.

5. Verser la préparation dans un moule à manqué au bord amovible couvert d'une feuille de cuisson et enfourner 15 min à 180°C (Th. 6).

La mousse

6. Pendant ce temps, mettre la gelée de cassis dans le bol et la chauffer 3 min/90°C/vitesse 2.

7. Ajouter l'agar-agar dilué dans la crème de cassis et un peu d'eau, puis chauffer 2 min/80°C/vitesse 2. Réserver hors du bol et attendre que la préparation commence à prendre (entre 30 min et 1 h).

8. Quand la préparation est à température ambiante, insérer le fouet dans le bol froid (si possible le placer quelques minutes avant dans le réfrigérateur), ajouter la crème, et le sucre vanillé et monter en chantilly environ 2 min 30 sec/vitesse 3,5 (monter la vitesse progressivement et toujours sous grande surveillance car elle peut tourner en beurre très facilement).

9. Hors du bol, mélanger délicatement la chantilly à la préparation au cassis.

10. Quand le biscuit est cuit, le démouler. Retirer la feuille de papier cuisson et replacer le biscuit dans le moule.

11. Verser dessus la mousse de cassis et réfrigérer plusieurs heures.

Le glaçage

1. Une fois que la mousse est ferme, mettre la gelée de cassis dans le bol et chauffer 3 min/90°C/vitesse 2.

2. Ajouter l'agar-agar et chauffer 2 min/80°C/vitesse 2.

3. Verser le glaçage sur la mousse et replacer au frais quelques heures afin de faciliter le démoulage. Quelques minutes avant de servir, passer une lame de couteau entre le biscuit et le moule puis retirer délicatement le cerclage de celui-ci.

Variante Thermomix

N'hésitez pas à personnaliser ce gâteau pour une occasion particulière en écrivant un texte sur le nappage au moyen d'un stylo ou de gel alimentaire, et/ou en le garnissant de perles et paillettes alimentaires en sucre, ou encore de fleurs en azyme.



SOUFFLÉ GLACÉ AUX NOIX



Pour 10 portions / **A préparer la veille**

Temps total : 24 h > préparation : 25 min - attente : 18 h de congélation

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1057 kJ et 252 kcal - Protides 7 g - Glucides 27 g - Lipides 13 g

250 g de sucre en poudre
120 g de cerneaux de noix
3 c. à soupe d'eau de noix
(ou liqueur ou vin de noix)
25 g de crème fleurette bien froide
8 œufs

Élément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

1 poêle

L'eau de noix est l'apéritif traditionnel du Quercy : une liqueur à la couleur brun foncé, au goût assez corsé, titrant à 18% d'alcool en volume. Elle est préparée à base d'extraits de noix concassées et de feuilles de noyer macérées dans de l'eau-de-vie, de sucre et de vin rouge. Cette boisson se sert à l'apéritif ou en digestif, frappée ou non. Vous la trouverez chez votre caviste.

1. Mettre 100 g de sucre dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 9** pour obtenir du sucre glace. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.
2. Mettre dans le bol 100 g de cerneaux de noix et concasser grossièrement **3 sec/vitesse 5**.
3. Les faire griller à sec dans une poêle, puis macérer dans l'eau de noix.
4. Pendant ce temps, fouetter la crème au batteur pas trop ferme (la quantité est insuffisante pour pouvoir le faire au Thermomix)
5. Mettre dans le bol essuyé les jaunes d'œufs et les 150 g de sucre restants, et mixer **1 min/vitesse 6**.
6. Verser sur les noix, ajouter la crème fouettée et mélanger délicatement à l'aide de la spatule.
7. **Insérer le fouet** dans un bol propre et sec, ajouter les blancs d'œufs et le sucre glace réservé et fouetter **5 min/vitesse 4**.
8. Incorporer délicatement à la préparation et verser dans des moules individuels ou des verrines. Congeler pendant 18 h.
9. Servir glacé, décoré de cerneaux de noix et accompagné éventuellement d'une sauce au chocolat et d'un verre de vin ou de liqueur de noix.

Conseil Thermomix

A l'étape 2, ajuster le temps et la vitesse de mixage à vos goûts et à la texture souhaitée : un peu plus pour obtenir une poudre de noix, et ainsi un soufflé glacé sans morceaux, ou un peu moins pour conserver à votre soufflé des morceaux de noix.



PETITES TARTES FINES AUX FRAISES ET CRÈME À LA PISTACHE



Pour 6 à 8 parts

Temps total : 1 h > préparation : 15 min - cuisson au four : 30 min à 180°C (Th. 6) - Thermomix : 15 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2560 kJ et 612 kcal - Protides 9 g - Glucides 59 g - Lipides 37 g

20 g de pistaches émondées

La pâte sablée à la pistache

70 g de sucre en poudre

150 g de beurre salé mou (ou
beurre doux et une pincée de sel)

25 g de poudre d'amande

1 œuf entier

2 c. à café de pâte de pistache

250 g de farine

La crème d'amande à la pistache

50 g de beurre mou

50 g de sucre en poudre

50 g de poudre d'amande

1 œuf entier

1 c. à café de pâte de pistache

Le nappage et la décoration

50 g de confiture de fraises
(ou autre fruit rouge)

250 g de fraises

50 g d'eau

25 g de sucre en poudre

Elément Thermomix

Spatule

Accessoire utile

Moules individuels (ou emporte-
pièce), 1 pinceau de cuisine

La pâte sablée à la pistache

1. Mettre les pistaches dans le bol et hacher grossièrement **5 sec/vitesse 8**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.

2. Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 9** pour obtenir du sucre glace. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

3. Ajouter le reste des ingrédients de la pâte, et mixer **1 min/vitesse 4**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule à la moitié du temps puis poursuivre.

4. Mixer **10 sec/🌀/vitesse 2** pour décoller la pâte du bol. Ramasser en boule et réserver au frais pendant 2 heures. Au bout de ce temps, abaisser la pâte dans vos moules préalablement beurrés (ou découper les tartes à l'emporte-pièce), et réserver au frais pendant 15 min.

5. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

La crème d'amande à la pistache

6. Mettre tous les ingrédients de la crème dans le bol, et mixer **30 sec/vitesse 4**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et verser la crème sur les fonds de tarte. Enfourner 30 min. Couvrir éventuellement d'un papier aluminium pour que la crème ne prenne pas une coloration trop foncée.

7. En fin de cuisson, démouler sur une grille et laisser refroidir.

Le nappage et la décoration

8. Napper chaque tarte d'une fine couche de confiture et décorer de fraises coupées en fines lamelles.

9. Mettre dans le bol l'eau et le sucre pour le sirop. Laisser fondre **10 min/70°C/vitesse 1** pour obtenir un sirop. Badigeonner les tartes de ce sirop à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Décorer avec les pistaches émondées hachées et éventuellement quelques feuilles de menthe fraîche.



DÉLICE POMMES SPÉCULOOS



Pour 12 portions

Temps total : 24 h > préparation : 15 min – attente : 12 h – Thermomix : 15 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2062 kJ et 494 kcal – Protides 5 g – Glucides 51 g – Lipides 30 g

Le croustillant au Spéculoos

200 g de Spéculoos

80 g de beurre

80 g de cassonade

Compote de pommes

1 feuille de gélatine alimentaire
et un bol d'eau froide

100 g de sucre

50 g de beurre

500 g de pommes Golden, épluchées
et coupées en fines lamelles

Crèmeux au Spéculoos

5 jaunes d'œufs

50 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

3 feuilles de gélatine alimentaire
et un bol d'eau froide

300 g de crème fraîche épaisse

300 g de lait 1/2 écrémé

250 g de pâte de Spéculoos

1 c. à soupe de cacao en poudre
non sucré

Élément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

Moule à charnière (ø 20 cm),
saladier

Le croustillant au Spéculoos

1. Mettre tous les ingrédients du croustillant dans le bol et mixer
20 sec/vitesse 5.

2. Mettre le mélange sableux obtenu dans un moule à manqué à fond
amovible (ø maxi.) et tasser à l'aide de la spatule. Mettre au frais pendant
30 min environ.

La compote de pommes

3. Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

4. Mettre le sucre et le beurre à fondre à feu vif dans une poêle pour faire
un caramel au beurre. Dès que le caramel commence à blondir, ajouter
les lamelles de pommes. Laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention
d'une compote en mélangeant de temps à autre.

5. Ecraser éventuellement à la fourchette les dernières pommes qui ne
seraient pas compotées avant d'ajouter la gélatine soigneusement essorée,
et mélanger à la spatule. Réserver dans un saladier et laisser refroidir.

6. Quand la compote est froide, l'étaler en une couche régulière sur le
croustillant au Spéculoos. Réfrigérer pendant une heure.

Le crèmeux au Spéculoos

7. Mettre les jaunes et les sucres dans le bol et mélanger **2 min/vitesse 3.**

8. Pendant ce temps, mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol
d'eau froide.

9. A la sonnerie, ajouter la crème et le lait, et chauffer **13 min/80°C/vitesse 3.**

10. Ajouter la pâte à Spéculoos et les feuilles de gélatine soigneusement
essorées et mélanger **30 sec/vitesse 4.**

11. Laisser tiédir avant de verser délicatement sur la couche de pommes
et réfrigérer pendant 12 heures.

12. Le lendemain, démouler après avoir passé une lame de couteau sur
le pourtour, saupoudrer de cacao.

Conseil Thermomix

La pâte de Spéculoos se trouve en supermarchés au rayon des pâtes à tartiner.

Variante Thermomix

Vous pouvez aussi utiliser un moule à fond amovible carré, ce qui vous permettra
de découper ce dessert en bûchettes pour le servir.

Le Spéculoos, traditionnellement parfumé à la cannelle, et en forme de Saint-Nicolas, est un biscuit consommé pendant la période de l'Avent dans le nord-est de la France, en Belgique, aux Pays-Bas et dans l'ouest de l'Allemagne. Devenu très populaire, on le trouve désormais partout tout au long de l'année.



BÛCHE DE NOËL



Pour 8 portions

Temps total : 45 min > préparation : 15 min - cuisson au four : 10 min à 180°C - Thermomix : 20 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1483 kJ et 354 kcal - Protides 8 g - Glucides 40 g - Lipides 18 g

La génoise

4 œufs

120 g de sucre

1 c. à café de sucre vanillé

ou d'extrait naturel de vanille

120 g de farine

1 pincée de sel

La ganache chocolat blanc

2 feuilles de gélatine alimentaire,
et un bol d'eau froide

200 g de crème fraîche liquide
très froide

150 g de chocolat blanc

200 g de framboises

1 c. à soupe de cacao en poudre
non sucré pour le décor

Elément Thermomix

Fouet, spatule

Accessoires utiles

Papier cuisson, plaque de four,
film alimentaire, torchon

Variantes Thermomix

Vous pouvez remplacer la couverture chocolat blanc par une ganache chocolat noir. Vous pouvez aussi réaliser la bûche dans un moule à cake tapissé de film alimentaire. Il suffit alors de découper la génoise en trois morceaux de la taille de votre moule et de monter ces couches en les alternant avec des couches de ganache et de framboises. Filmer soigneusement votre gâteau ainsi monté et réfrigérer pendant 2h minimum avant d'appliquer la couverture.

La génoise

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

2. Insérer le fouet, mettre les œufs et les sucres (ou l'extrait de vanille) dans le bol, et fouetter **6 min/37°C/vitesse 4**.

3. A la sonnerie, fouetter à nouveau **6 min/vitesse 4**, sans température.

4. Ajouter la farine et le sel et mélanger **4 sec/vitesse 3**.

5. Retirer le fouet et verser la préparation sur une plaque de cuisson (30 x 40 cm) couverte d'une feuille de papier cuisson et enfourner 10 min à 180°C (Th. 6). Surveiller bien la cuisson pour éviter que la génoise ne brûle.

6. A la sortie du four, appliquer un torchon humide sur la génoise, l'enrouler dedans et laisser refroidir une trentaine de minutes.

La ganache chocolat blanc

7. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide pendant une dizaine de minutes.

8. Mettre 150 g de crème, très froide, dans le bol, insérer le fouet, et la monter en chantilly **3 à 4 min en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse 4** et en surveillant la prise de la crème. Réserver et ôter le fouet.

9. Mettre les 50 g de crème restants dans le bol et chauffer **2 min/70°C/vitesse 1**.

10. Ajouter la gélatine bien égouttée et mélanger **10 sec/vitesse 4**.

11. Ajouter le chocolat en morceaux et fondre **2 min/50°C/vitesse 2**. Réserver.

12. Incorporer délicatement la chantilly à cette ganache au chocolat blanc à l'aide de la spatule et réserver au frais.

Le montage

13. Dérouler la génoise refroidie et retirer la couche brunie de la génoise qui s'enlève facilement pour ne laisser que le biscuit tendre et jaune. La tartiner d'une partie de la ganache, ajouter les framboises légèrement écrasées à la fourchette (en garder quelques-unes pour la décoration), et enrouler la génoise.

14. Recouvrir la bûche du reste de ganache à l'aide d'une spatule et décorer à la fourchette. Réfrigérer pendant 1 ou 2 heures minimum avant dégustation.

15. Saupoudrer de cacao à l'aide d'une passoire fine et décorer avec les framboises réservées avant de servir.



PETITS CHOCOLATS À LA LIQUEUR



Pour 24 chocolats

Temps total : 1 h 10 min > préparation : 30 min - attente : 30 min - Thermomix : 9 min

Valeurs nutritionnelles par 1 chocolat :

Valeur énergétique 442 kJ et 106 kcal - Protides 1 g - Glucides 5 g - Lipides 9 g

La ganache à la liqueur

100 g de chocolat noir à 50%
de cacao, en morceaux
60 g de crème fraîche
10 g de beurre
20 g d'Amaretto

L'enrobage chocolat

300 g de chocolat noir,
en morceaux

Elément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

Poche à douille avec embout,
petits moules en silicone

La ganache à la liqueur

1. Mettre le chocolat en morceaux dans le bol, et hacher **6 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.
2. Mettre la crème dans le bol, et chauffer **1 min 30 sec/70°C/vitesse 1**.
3. Ajouter le chocolat et mélanger **30 sec/vitesse 3**.
4. Ajouter le beurre et la liqueur et mélanger **30 sec/vitesse 3**. Réserver jusqu'à ce que la ganache soit à température et facilement manipulable.

L'enrobage chocolat

5. Mettre les 2/3 du chocolat en morceaux dans le bol, et hacher **6 sec/vitesse 7**, puis faire fondre **3 min/50°C/vitesse 4**.
6. Ajouter le 1/3 de chocolat restant en morceaux dans le bol, et mélanger **3 min/vitesse 4**, jusqu'à ce que la totalité du chocolat soit fondu.
7. Appliquer successivement deux couches de chocolat sur toutes les parois de vos moules à l'aide d'un pinceau pâtissier. Laisser figer.
8. Lorsque le chocolat est figé, racler la surface des moules à l'aide d'une spatule ou d'un racloir pour obtenir des bords propres, puis laisser refroidir complètement.

La finition

9. Mettre la ganache dans une poche à douille à embout non cannelé et remplir les moules au 2/3. Laisser figer.
10. Recouvrir de chocolat tempéré en l'étalant à l'aide d'une spatule et laisser solidifier 2 heures minimum dans un endroit frais.
11. Pour démouler, retournez les moules et secouer délicatement. Conserver dans un endroit frais jusqu'au moment de servir.

Conseil Thermomix

Cette recette, un peu délicate à réaliser, vous apportera la satisfaction d'offrir à vos proches des chocolats fins faits maison.

Variante Thermomix

Vous pouvez remplacer l'Amaretto par une autre liqueur : liqueur à l'orange ou à la poire, ou encore un alcool mentholé.



7. 9.



11.

GÂTEAU AUX 3 CHOCOLATS



Pour 10 portions

Temps total : 3 h > préparation : 20 min – attente : 2 h – Thermomix : 35 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 3727 kJ et 896 kcal – Protides 8 g – Glucides 66 g – Lipides 67 g

Le biscuit

3 œufs (blancs + jaunes)
1 pincée de sel
125 g de chocolat noir à 50%
de cacao
125 g de beurre
125 g de sucre en poudre
30 g de farine
60 g de poudre d'amande

Les mousses chocolat

400 g de crème fraîche épaisse,
très froide
120 g de chocolat noir à 50%
de cacao
80 g de beurre
120 g de chocolat au lait
de couverture

La ganache au chocolat blanc

1 feuille de gélatine alimentaire
et un bol d'eau froide
200 g de crème fraîche épaisse
150 g de chocolat blanc pâtissier

La décoration

Billes et/ou copeaux
de chocolat

Éléments Thermomix

Fouet, spatule

Accessoires utiles

Poche à douille avec embout,
moule à manqué rond uni
démontable (ø 26 cm)

Le biscuit

1. Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6)
2. Insérer le fouet, mettre les blancs d'œufs et le sel dans le bol, et monter en neige **6 min/vitesse 3,5**. Oter le fouet et réserver.
3. Mettre le chocolat noir en morceaux dans le bol et râper **5 sec/vitesse 7**.
4. Ajouter le beurre et faire fondre **4 min/37°C/vitesse 1**.
5. Ajouter le sucre, la farine, les jaunes d'œufs, la poudre d'amande et mélanger **30 sec/vitesse 4**.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide de la spatule ou d'une maryse, puis verser cette pâte dans un moule à charnière préalablement beurré. Enfourner 25 min à 170°C (Th. 5-6).

Les mousses chocolat

7. Insérer le fouet. Verser la crème très froide dans le bol très froid (Placer au besoin ce dernier au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes avant de faire votre chantilly) et fouetter **3 à 4 minutes jusqu'à la vitesse 4, en augmentant progressivement la vitesse lors de la 1^{re} minute**. Surveiller la prise de la crème et stopper dès que vous avez obtenu la consistance désirée. Réserver et ôter le fouet.
8. Mettre le chocolat noir en morceaux dans le bol et le hacher grossièrement **5 sec/vitesse 7**.
9. Ajouter 40 g de beurre et faire fondre **5 min/37°C/vitesse 3**.
10. Incorporer délicatement la moitié de la crème chantilly à cette préparation à l'aide de la spatule. Verser sur le biscuit, égaliser la surface et placer au congélateur 10 à 15 minutes, pendant la préparation de la mousse au chocolat au lait.
11. Procéder de la même manière pour le chocolat au lait. La verser à son tour sur la mousse au chocolat noir et placer au congélateur pendant 2 heures.

suite de la recette p. 50 >





suite de la recette Gâteau aux 3 chocolats >

La ganache au chocolat blanc

12. Au bout de ce temps, mettre la feuille de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
13. Mettre 150 g de crème (qui doit être très froide) dans le bol propre, insérer le fouet, et fouetter 3 à 4 minutes jusqu'à la vitesse 4, en augmentant progressivement la vitesse lors de la 1^{re} minute. Réserver et nettoyer le bol. Oter le fouet.
14. Mettre les 50 g de crème restants dans le bol et chauffer 2 min/80°C/vitesse 1.
15. Ajouter la feuille de gélatine bien essorée, et mélanger 10 sec/vitesse 4.
16. Ajouter le chocolat blanc cassé en morceaux et faire fondre 2 min/50°C/vitesse 2.
17. Incorporer délicatement cette préparation à la chantilly.
18. Napper le gâteau de cette ganache au moyen d'une poche à douille cannulée.

La décoration

19. Avant de servir, décorer de billes ou de copeaux de chocolat.

Conseil Thermomix

Réaliser ce gâteau la veille, pour ne laisser que la ganache et la décoration à faire le jour même.



PÉTILLANT DE MELON



Pour 1 verre de 300 ml

Temps total : 1 min > préparation : 1 min

Valeurs nutritionnelles par verre :

Valeur énergétique 198 kJ et 51 kcal - Protides 1 g - Glucides 11 g - Lipides 0 g

200 g de glaçons
500 g de pulpe d'un melon
bien mûr
50 g de jus de citron
600 g d'eau minérale gazeuse
Quelques feuilles de menthe
fraîche

Elément Thermomix

Spatule

1. Mettre les glaçons dans le bol et mixer **5 sec/vitesse 5** pour obtenir de la glace pilée. Réserver dans une grande carafe ou un grand saladier.
2. Mettre la pulpe de melon et le jus de citron dans le bol et mixer **15 sec/vitesse 6**.
3. Verser le jus obtenu sur la glace pilée, ajouter l'eau gazeuse et mélanger à l'aide de la spatule.
4. Servez dans des verres hauts et décorer d'une feuille de menthe fraîche.

Variantes Thermomix

Vous pouvez également servir ces verres avec une mini-brochette intercalant une bille de melon vert et une bille de melon jaune avec une feuille de menthe. Vous pouvez remplacer le melon par la même quantité d'ananas, ou encore remplacer le melon et le jus de citron par 200 g de coulis de fruits de la passion.

TRUCS & ASTUCES

- Laissez à chaque convive un espace de 60 cm.
- Posez les couverts suivant l'ordre d'utilisation en commençant, vers l'extérieur, par les couverts pour l'entrée : à gauche, la fourchette, à droite, le couteau, lame vers l'assiette, et la cuillère, côté bombé dessus. Les couverts à fromage et à dessert se posent en haut de l'assiette.
- Placez les verres en diagonale, en haut de l'assiette à droite : le verre à eau dans l'alignement du couteau de table, avec à droite, le verre à vin rouge et le verre à vin blanc, et derrière, entre le verre à eau et le verre à vin rouge, la flûte à Champagne. La serviette de table se met à gauche du couvert.

Dresser une table

LIMONCELLO



Pour 2 litres de liqueur environ

Temps total : 15 jours > préparation : 10 min - Thermomix : 30 min

Valeurs nutritionnelles par verre à liqueur (25 à 20 ml, 3,3 g d'alcool/verre) :

Valeur énergétique 266 kJ et 63 kcal - Protides 0 g - Glucides 11 g - Lipides 0 g

9 citrons à peau épaisse,
non traités

1 000 g d'alcool neutre,
(alcool de fruits)

1 000 g de sucre

1 000 g d'eau

Accessoires utiles

Econome, 2 bouteilles (1L)

1. Lavez soigneusement les citrons à l'eau chaude pour enlever la patine.
2. A l'aide d'un économe, les zester en enlevant seulement la partie jaune. Mettre dans un récipient avec couvercle, recouvrir d'alcool et laisser macérer 8 jours en remuant délicatement de temps à autre.
3. Au bout de ce temps, préparer le sirop en mettant le sucre et l'eau dans le bol, puis chauffer **30 min/100°C/vitesse 2**.
4. Laisser refroidir pendant 12 heures avant d'ajouter ce sirop à l'alcool.
5. Filtrer la préparation à l'aide d'un chinois à mailles fines. Mettre en bouteilles, boucher et laisser reposer 8 jours avant de consommer. Servir froid.

Le limoncello est une liqueur de citron italienne de couleur jaune. Il est obtenu par macération d'écorces de citron dans de l'alcool, ou de la grappa. Doux et aromatique, il peut être servi en apéritif, mais on le sert plus souvent glacé en digestif. Le limoncello maison a souvent un goût de citron plus fort et plus prononcé que ceux vendus en magasin.



MOJITO ROYAL



Pour 4 verres (25 g d'alcool/verre)

Temps total : 5 min > préparation : 4 min

Valeurs nutritionnelles par verre :

Valeur énergétique 1011 kJ et 246 kcal – Protides 1 g – Glucides 18 g – Lipides 0 g

4 branches de menthe fraîche
(15 à 20 feuilles)

250 g de glaçons en cubes

70 g de jus de citron vert

60 g de sucre

80 g de rhum blanc

2 citrons verts, coupés en deux

Pour servir

1 bouteille de Champagne

Quelques feuilles de menthe
fraîche

Quelques tranches de citron vert

Accessoire utile

Verres Long Drink

1. Répartir les feuilles de menthe dans des verres type Tumbler. A l'aide d'un pilon, les piler sans les broyer pour en libérer les huiles essentielles.

2. Mettre les glaçons dans le bol, et hacher **15 sec/vitesse 4**.

3. Ajouter le jus de citron vert, le sucre, le rhum et les citrons verts et mélanger **20 sec/vitesse 1**.

4. Remplir les verres à moitié, compléter avec le Champagne et mélanger à la cuillère.

5. Servir aussitôt avec une paille, et garnir d'une rondelle de citron et de quelques feuilles de menthe.

Conseil Thermomix

Le verre Tumbler est idéal pour les Long Drinks. Sa forme allongée permet d'empiler les cubes de glace et ainsi rafraîchir le cocktail dans son intégralité.

Variante Thermomix

Vous pouvez remplacer le Champagne par de l'eau gazeuse pour obtenir un mojito traditionnel.

Initialement à base de rhum cubain, de citron vert et de feuilles de menthe fraîche, ce cocktail est né à Cuba dans les années 1910.





CONVIVIALITÉ & SAVEURS POUR RÉCEPTION ENTRE AMIS



MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE AU PORTO



Pour 10 portions environ

Temps total : 72 h > préparation : 15 min, attente : 24 à 72 h

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 663 kJ et 159 kcal - Protides 14 g - Glucides 2 g - Lipides 9 g

500 g de foies de volaille
1 bon verre de Porto
1 escalope de poulet (150 g env.)
2 échalotes
60 g de mie de pain rassis
50 g d'eau, tiède de préférence
1 œuf
2 c. à soupe de graisse d'oie,
(ou graisse de canard)
Sel (8 à 10 g)
Poivre (5 g env.)
1 crêpine (facultatif)

Accessoires utiles

1 grande terrine ou 3 petites
terrines, 1 plat à gratin

1. Mettre les foies à mariner dans le Porto pendant plusieurs heures.
2. Préchauffer le four à 140°C (Th. 4-5).
3. Mettre le poulet coupé en morceaux et les échalotes dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 6**. Réserver.
4. Egoutter les foies et réserver.
5. Mettre la mie de pain en morceaux dans le bol, l'arroser avec le Porto de macération des foies et l'eau, puis mixer **20 sec/vitesse 4**.
6. Ajouter le mélange poulet/échalotes, les foies, l'œuf et la graisse d'oie. Saler et poivrer, puis mixer **10 sec/vitesse 8** (le mélange obtenu doit être très lisse).
7. Verser la préparation dans de petites terrines, plus pratiques pour les apéritifs et buffets, étaler la crêpine sur le dessus et couvrir d'un couvercle ou de papier aluminium, avant d'enfourner au bain-marie pendant 1h30.
8. Laisser tiédir dans le four. Attendre 2 ou 3 jours pour déguster sur du pain de campagne.

Conseil Thermomix

Vous pouvez remplacer les foies de volaille par des foies de lapin, ou encore mélanger les deux.

Variante Thermomix

Si vous aimez les préparations plus aromatiques, ajouter persil, oignon, échalote... Vous pouvez aussi poser 1 ou 2 feuilles de laurier sur le dessus de votre terrine avant d'enfourner.



TRUCS & ASTUCES

- Pour faciliter la bonne circulation de vos convives, préparez plusieurs tables : une pour les verres, assiettes, couverts, pain et beurre, une autre pour le salé, et une dernière pour le sucré.
- Positionnez vos plats pour qu'ils soient tous facilement atteignables. N'hésitez pas à utiliser des plats de présentation sur pied pour gagner de la place et contribuer à l'équilibre de votre table.
- Ne négligez pas la décoration : apportez à vos tables des touches de couleurs avec fleurs et motifs décoratifs (coquillages, galets...) ou encore bougies et photophores assortis au thème de votre soirée.

Dresser un buffet

RILLETES DE MAQUEREUX



Pour 6 portions

Temps total : 5 min > préparation : 1 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1134 kJ et 290 kcal - Protides 17 g - Glucides 2 g - Lipides 22 g

400 g de maquereaux fumés
10 portions de fromage à tartiner
(type "Vache qui rit®")
2 c. à café de moutarde
2 c. à soupe de vinaigre
1/2 bouquet de ciboulette fraîche
Poivre

Éléments Thermomix

Spatule

1. Mettre la ciboulette dans le bol et hacher **3 sec/vitesse 8**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter le maquereau émietté en prenant soin d'ôter au préalable la peau et les arêtes, les portions de fromage, la moutarde, le vinaigre et le poivre. Mélanger **40 sec / vitesse 4**.
3. Servir bien frais avec de la baguette fraîche ou une tranche de pain de campagne grillé.

Variante Thermomix

Variez l'assaisonnement de ces rillettes : ajoutez-y du citron, des tomates, du piment, ou encore du curry.



TARTE AUX ASPERGES ET CHÈVRE FRAIS



Pour 6 portions

Temps total : 1 h 20 min > préparation : 20 min – cuisson au four : 30 min à 180°C – Thermomix : 31 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1898 kJ et 455 kcal – Protides 16 g – Glucides 29 g – Lipides 30 g

La pâte sablée

200 g de farine
20 g de parmesan râpé
130 g de beurre, coupé en morceaux
1 œuf
60 g d'eau

La garniture

18 asperges vertes
(ou mini-asperges, selon la saison)
500 g d'eau
2 c. à soupe de ciboulette fraîche, finement ciselée
150 g de fromage de chèvre frais (type "Petit Billy®")
3 œufs
80 g de crème fraîche liquide
1 bonne pincée de sel
Poivre
4 fines tranches de jambon cru

Éléments Thermomix

Varoma, spatule

Accessoire utile

Moule à tarte (ø 26 cm)

La pâte sablée

1. Placer tous les ingrédients de la pâte dans le bol et pétrir **1 min**/☞/🌀.
2. Sortir la pâte du bol, la rouler en boule sur un plan de travail légèrement fariné. Puis la réserver au frais.

La garniture

3. Couper l'extrémité du pied des asperges de manière à ce qu'elles ne mesurent pas plus de 20 cm. Les garder pour une utilisation ultérieure. Verser l'eau dans le bol, disposer les asperges dans le Varoma, et mettre en place, puis cuire à la vapeur **30 min**/Varoma/vitesse 2.
4. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
5. Etaler la pâte en un rectangle d'environ 25 x 40 cm et 4 mm d'épaisseur sur un plan de travail préalablement fariné. Abaisser dans votre moule beurré et piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.
6. Enfourner 10 min à 180°C. La sortir quand elle est légèrement dorée.
7. Vider et essuyer le bol. Y mettre la ciboulette et hacher **5 sec**/vitesse 8. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
8. Ajouter le fromage frais en morceaux, les œufs, la crème, le sel et le poivre, et mélanger **20 sec**/vitesse 3, puis répartir cette préparation sur le fond de tarte.
9. Disposer harmonieusement dessus le jambon coupé en lanières et les asperges préalablement égouttées sur du papier absorbant ou un torchon propre, puis enfourner 20 min à 180°C.
10. En fin de cuisson, attendre quelques minutes avant de servir.

Conseil Thermomix

Facile à préparer pour un buffet grand format, vous pouvez tout aussi facilement réaliser de mini-tartelettes pour un apéritif dînatoire. Découpez alors les asperges en petits tronçons de 2 cm environ, et en disposer deux sur le dessus de chaque tartelette. Réduire alors légèrement le temps de cuisson de l'étape 2. Cette recette peut être réalisée à l'identique avec des asperges en bocal ou surgelées. Adaptez ou supprimez alors le temps de cuisson.



PETITS FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS



Pour 40 mini-feuilletés

Temps total : 30 min > préparation : 15 min - cuisson au four : 15 min à 180°C (Th. 6)

Valeurs nutritionnelles par feuilleté :

Valeur énergétique 311 kJ et 75 kcal - Protides 1 g - Glucides 5 g - Lipides 6 g

2 pâtes feuilletées
1 c. à soupe de farine
1 jaune d'œuf, et un peu d'eau
pour la dorure
1 petite échalote
(ou une 1/2 échalote)
1 gousse d'ail
10 g de persil
1 pincée de sel
120 g de beurre mou
40 escargots cuits

Élément Thermomix

Spatule

1. Placer les pâtes feuilletées l'une sur l'autre sur une plaque de cuisson préalablement couverte de papier cuisson et fariner le dessus.
2. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
3. Découper les 40 bouchées à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, puis faire des empreintes qui serviront de chapeau en appuyant simplement un emporte-pièce plus petit (2,5 cm de diam. env.) au centre des bouchées. Retirer les chutes de pâtes autour des bouchées.
4. Badigeonner ces bouchées de jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau à l'aide d'un pinceau pâtissier (éviter d'en mettre sur les bordures touchant la feuille de cuisson pour ne pas gêner la levée du feuilletage). Enfourner 10 à 12 min dans le four à 180°C (sous surveillance car elles doivent colorer sans noircir).
5. Mettre l'échalote, l'ail et le persil dans le bol et mixer **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et recommencer 1 à 2 fois afin que ce soit finement haché.
6. Ajouter le beurre et le sel, et mélanger **20 sec/vitesse 3,5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et mélanger à nouveau **20 sec/vitesse 3,5**.
7. A l'aide d'un couteau pointu retirer le "chapeau" des bouchées en découpant l'empreinte réalisée à l'étape 3.
8. Tasser délicatement l'intérieur et déposer un escargot par bouchée, couvrir de beurre persillé sans déborder pour éviter qu'il ne coule à la cuisson.
9. Replacer le chapeau sur les mini-feuilletés et enfourner 6 minutes environ.



PETITS CHOUX À L'INDIENNE



Pour 15 à 18 choux

Temps total : 40 min > préparation : 15 min - Thermomix : 25 min

Valeurs nutritionnelles par chou :

Valeur énergétique 605 kJ et 145 kcal - Protides 7 g - Glucides 10 g - Lipides 9 g

La pâte à choux

150 g d'eau
80 g de beurre
1/2 c. à café de sel
120 g de farine
3 œufs

Le poulet en sauce crème au curry

3 gousses d'ail
1 oignon
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 à 2 c. à café de curry en poudre
1/2 c. à café de gingembre en poudre
1/2 c. à café de paprika doux en poudre
1 grosse pomme Granny Smith
300 g d'escalope de poulet
2 c. à soupe de chutney à la mangue
50 g de crème fraîche
Sel
Poivre blanc moulu

Élément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

Poche à douille avec embout,
plaque à pâtisserie

La pâte à choux

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre l'eau, le beurre et le sel dans le bol, et régler **5 min/100°C/vitesse 1**.
3. A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mixer **1 min 30 sec/vitesse 3**.
4. Ouvrir le bol quelques minutes afin de refroidir la pâte.
5. Ajouter les œufs un à un toutes les 15 sec par le trou du couvercle sur les couteaux en marche à vitesse 5 puis mixer **30 sec/vitesse 5**.
6. A l'aide d'une poche à douille, former de petits choux d'environ 3 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
7. Enfourner 30 min à 180°C (Th. 6). Veiller à ne pas ouvrir le four pendant la cuisson, sinon les choux retomberont.
8. En fin de cuisson, laisser les choux dans le four éteint, porte entrouverte, pendant une dizaine de minutes avant de les sortir pour leur permettre de sécher et les empêcher de ramollir.

Le poulet en sauce crème au curry

9. Mettre l'ail et l'oignon dans le bol, et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
10. Ajouter l'huile et faire rissoler **5 min/80°C/vitesse 1**.
11. Ajouter le curry, le gingembre, le paprika et la pomme coupée en morceaux. Cuire **4 min/80°C/vitesse 1**.
12. Ajouter ensuite le poulet coupé en morceaux et cuire **2 min/90°C/vitesse 1**.
13. Ajouter le chutney, la crème, le sel et le poivre et mijoter **7 min/90°C/vitesse 4**.
14. Ouvrir la partie supérieure des choux et les garnir de cette préparation légèrement égouttée pour ne pas imbiber les choux. Refermer les choux.
15. Servir tièdes, légèrement saupoudrés de curry en poudre, ou remettre au four quelques minutes si vous les préférez chauds.





VERRINES DE TOPINAMBOURS ET ŒUFS DE LUMP



Pour 6 portions verrines

Temps total : 30 min > préparation : 15 min - Thermomix : 15 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 442 kJ et 107 kcal - Protides 3 g - Glucides 7 g - Lipides 7 g

500 g d'eau
220 g de topinambours
120 g de crème fraîche
1 petit pot d'œufs de lump
rouges
Ciboulette fraîche et/ou persil

1. Verser l'eau dans le bol. Mettre les topinambours, lavés et brossés mais non épluchés, dans le Varoma. Mettre en place et cuire à la vapeur **15 min/Varoma/vitesse 4**.
2. Éplucher les topinambours cuits et vider l'eau du bol. Y mettre les topinambours et la crème fraîche. Saler très légèrement, poivrer et mixer **10 sec/vitesse 6**.
3. Répartir la préparation obtenue dans les verrines. Ajouter 1 cuillère d'œufs de lump dans chaque verrine et décorer de brins de ciboulette (ou de persil). Servir frais.

Conseils Thermomix

Si vos topinambours sont gros, les couper en morceaux avant de les mettre dans le Varoma, sans quoi il faudrait prolonger le temps de cuisson. Les topinambours sont beaucoup plus faciles à éplucher cuits que crus.



MENDIANTS AU ROQUEFORT ET FRUITS SECS



Pour une vingtaine de pièces

Temps total : 20 min > préparation : 10 min - cuisson au four : 8 min à 180°C (Th. 6) par tournée

Valeurs nutritionnelles par mendant (50 g d'amandes, 50 g de raisins) :

Valeur énergétique 471 kJ et 113 kcal - Protides 3 g - Glucides 6 g - Lipides 8 g

100 g d'un mélange de fruits secs
70 g de Roquefort
100 g de beurre doux
100 g de farine
100 g de blancs d'œufs

Accessoires utiles

Emporte-pièce rond (ø 4 cm)

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre les fruits secs dans le bol et les concasser grossièrement **3 sec/ vitesse 5**. Réserver et essuyer le bol.
3. Mettre le Roquefort, le beurre, la farine et les blancs d'œufs dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 6**.
4. A l'aide d'une maryse, étaler de petits ronds de pâte (5 cm maxi.) pas trop épais sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier cuisson.
5. Parsemer les mendiants de fruits secs concassés et enfourner 8 min env. à 180°C (Th. 6). Surveiller la coloration pour éviter qu'ils ne brûlent.

DÉCLINAISONS AUTOUR DE LA MER



Pour 20 verrines

Temps total : 30 min > préparation : 10 min - Thermomix : 20 min

Valeurs nutritionnelles par verre :

Valeur énergétique 101 kJ et 24 kcal - Protides 2 g - Glucides 1 g - Lipides 2 g

Préparation de base (1^{re} couche)

2 feuilles de gélatine alimentaire
et un bol d'eau froide

1 beau poireau

20 g de vin blanc sec

50 g d'eau

500 g de moules fraîches,
préalablement nettoyées (pour
env. 100 g de moules décortiquées)

50 g de crème fraîche

Variante 1 - Garniture moules

100 g de moules fraîches,
préalablement nettoyées

30 g de crème fraîche

Ciboulette fraîche

Sel/poivre

Variante 2 - Garniture

Saint-Jacques ou pétoncles

200 g d'eau

Le zeste d'1/2 citron

7-8 noix de Saint-Jacques

(ou noix de pétoncles)

50 g de crème fraîche épaisse

Persil

Variante 3 - Garniture bigorneaux

50 g de crème fraîche

200 g de bigorneaux cuits

Ciboulette fraîche

Variante 4 - Garniture crabe

30 g de crème fraîche

100-120 g de miettes de crabe

(ou 2 à 3 pinces)

Ciboulette fraîche

Sel/poivre

Élément Thermomix

Varoma, panier de cuisson

Préparation de base (1^{re} couche)

1. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

2. Mettre le poireau, lavé et coupé en morceaux, le vin blanc et l'eau dans le bol. Déposer les moules dans le Varoma, mettre en place et cuire à la vapeur **7 min/Varoma/vitesse 4**. En fin de cuisson, remuer les moules et retirer celles qui sont bien ouvertes. Prolonger la cuisson des autres **5 à 7 min/Varoma/vitesse 4**. Réserver.

3. Ajouter la crème et la gélatine soigneusement égouttée au poireau, et mixer **7 sec/vitesse 7**.

4. Répartir cette préparation dans des verrines ou dans un récipient pour une présentation à la cuillère. Laisser refroidir.

Variante 1 - Garniture moules

6. Mettre les moules et la crème dans le bol et mixer **6 sec/vitesse 6**, en réservant une moule par verrine pour la décoration.

7. Verser la préparation dans les verrines (ou cuillères), décorer d'une moule et de ciboulette finement ciselée.

Variante 2 - Garniture Saint-Jacques ou pétoncles

8. Mettre l'eau et le zeste d'1/2 citron dans le bol. Mettre les noix de Saint-Jacques coupées en lamelles dans le Varoma. Mettre en place et cuire à la vapeur **7 min/Varoma/vitesse 4**. Réserver.

9. Filtrer l'eau de cuisson à l'aide du panier de cuisson pour récupérer le zeste, les mettre dans le bol et mixer **5 sec/vitesse 7**. Ajouter la crème. Saler et poivrer légèrement, puis mixer à nouveau **10 sec/vitesse 8**.

10. Déposer des lamelles de Saint-Jacques dans chaque verrine, et couvrir de crème. Décorer d'un brin de persil au moment de servir frais.

Variante 3 - Garniture bigorneaux

11. Mettre la ciboulette dans le bol et mixer **6 sec/vitesse 6**.

12. Ajouter la crème, le sel et le poivre et mélanger **5 sec/vitesse 6**. Mettre cette préparation dans une cuillère avec un peu de gelée au poireau et décorer de quelques bigorneaux. Servir frais.

Variante 4 - Garniture crabe

13. Assaisonner la crème et la verser sur la gelée de poireau. Parsemer de chair de crabe et décorer de ciboulette, de zeste de citron ou de persil avant de servir frais.



TRUCS & ASTUCES

Pour une fête réussie, planifiez votre réception. Outre un excellent moyen de rester dans votre budget, cela vous permettra d'aborder le jour J calme et détendue.

Jour J - 30

- Faites des listes : liste d'invités, de choses à faire, de courses. Répertoirez le matériel dont vous allez avoir besoin, et prévoyez location ou prêt éventuel (tentes, tables et chaises, mais aussi vaisselle, couverts et verres).
- Définissez le thème ou la couleur que vous allez décliner de l'invitation à la décoration, et commencez à confectionner étiquettes, chemin de table, bougeoirs et photophores...

SUSHIS AUX FRUITS



Pour 8 portions (4 sushis par personne)

Temps total : 3 h > préparation : 20 min - attente : 2 h - Thermomix : 35 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1029 kJ et 244 kcal - Protides 5 g - Glucides 40 g - Lipides 7 g

Les sushis

700 g de lait 1/2 écrémé
150 g de riz rond
100 g de sucre en poudre
200 g de lait de coco

La sauce à la fraise

30 g de sucre en poudre
250 g de fraises équeutées
30 g de jus de citron

La garniture

200 g de fraises découpées
en tranches fines

Accessoires utiles

Baguettes chinoises,
2 cuillères à soupe

Les sushis

1. Mettre le lait dans le bol et cuire **6 min/100°C/vitesse 4**.
2. Ajouter le sucre et le riz, et poursuivre la cuisson **20 min/90°C/🌀/vitesse 2**.
3. Ajouter le lait de coco, et cuire à nouveau **20 min/90°C/🌀/vitesse 2**.
4. Attendre le refroidissement complet avant de former, à l'aide de 2 c. à soupe, les quenelles de riz.

La sauce à la fraise

5. Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 10**.
6. Ajouter les fraises et le jus de citron, puis mixer **10 sec/vitesse 8**.

La garniture

7. Juste avant de servir, couper les fruits en tranches fines et en parer les quenelles. Servir accompagné de la sauce à la fraise.

Variante Thermomix

Vous pouvez varier à l'envie, et selon la saison, la garniture de vos sushis : mangue, kiwi, pêche, ...

En variante, vous pouvez servir ce dessert dans de petites cuillères ou encore des verrines.



MINI-TARTES FINES AU CHOCOLAT



Pour 6 portions

Temps total : 4 h > préparation : 20 min - cuisson au four : 30 min à 180°C (Th. 6)
attente : 3 h - Thermomix : 6 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2446 kJ et 584 kcal - Protides 8 g - Glucides 57 g - Lipides 36 g

La pâte sablée chocolat

180 g de farine
100 g de sucre en poudre
2,5 g de levure chimique
25 g de noisettes en poudre
125 g de beurre salé, coupé
en morceaux
1 œuf
1 jaune d'œuf
15 g de cacao en poudre
non sucré

La ganache chocolat

150 g de chocolat noir à 50%
de cacao
100 g de crème liquide

La finition

250 g de framboises, de fraises
ou autre fruit de saison

Elément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

Film alimentaire, moules
à tartelette individuels

La pâte sablée chocolat

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 4**. Réfrigérer pendant 30 minutes environ.
3. Au bout de ce temps, abaisser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, et découper de mini-tartes à l'aide d'un emporte-pièce. Enfourner et cuire à blanc 20 min à 180°C (Th. 6).

La ganache chocolat

4. Mettre le chocolat cassé en morceaux dans le bol propre, et râper **10 sec/vitesse 9**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Ajouter la crème et faire fondre **4 min/50°C/vitesse 2**.
6. Laisser tiédir puis verser la ganache sur les sablés et réserver 30 minutes au frais.
7. Avant de servir, décorer avec des fruits de saison : fraise, framboise, ou encore clémentine.

Conseils Thermomix

Pour des fruits plus brillants, faire fondre un peu de confiture, choisie en fonction du fruit utilisé, avec 1 c. à soupe d'eau et en badigeonner les fruits à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.

L'idéal est de pouvoir préparer la pâte la veille.

Variante Thermomix

Vous pouvez parfumer votre ganache chocolat aux épices douces (poivre, cannelle...) ou encore au café ou à la vanille.



VERRINES À L'ORANGE



Pour 15 verrines

Temps total : 50 min > préparation : 15 min - cuisson au four : 10 min à 160°C (Th. 5) - Thermomix : 25 min

Valeurs nutritionnelles par verre :

Valeur énergétique 1372 kJ et 327 kcal - Protides 5 g - Glucides 36 g - Lipides 18 g

La pâte sablée

Le zeste d'une orange, bio de préférence

150 g d'eau

160 g de beurre

140 g de sucre en poudre

210 g de farine

5 g de levure chimique

2 jaunes d'œufs

La crème à l'orange

3 oranges

90 g de beurre

120 g de sucre

10 g de fécule de maïs

4 œufs

Le crème au mascarpone

3 œufs

80 g de sucre

250 g de mascarpone

Eléments Thermomix

Fouet, spatule

Accessoires utiles

Plaque de four, papier cuisson, verrines

La pâte sablée

1. Préchauffer le four à 160°C (Th. 5 à 6).

2. Mettre le zeste d'orange et l'eau dans le bol et blanchir **10 min/100°C/vitesse 1** pour en enlever l'amertume. Egoutter le zeste, vider le bol et réserver.

3. Mettre dans le bol le reste des ingrédients de la pâte, et mélanger **10 sec/vitesse 5**.

4. Débarrasser la pâte, en réserver la moitié et remettre l'autre moitié dans le bol. Ajouter un peu de zeste cuit coupé en morceaux (réserver le reste) et mixer **5 sec/vitesse 5**.

5. Étaler cette pâte à l'orange entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 2 mm environ à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. À l'aide du gobelet doseur, y découper des cercles de pâte. Puis, faire un trou au centre de chaque biscuit avec un emporte-pièce plus petit (2,5 cm). Déposer délicatement les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson à l'aide de la spatule. Enfourner 10 à 15 min en surveillant la couleur : les sablés doivent dorer légèrement. À la sortie du four, les laisser refroidir.

6. Enfourner le reste de pâte sablée telle quelle sur une feuille de papier cuisson pendant une dizaine de minutes.

La crème à l'orange

7. Mettre dans le bol le jus des 3 oranges, le beurre, le sucre, la fécule et les œufs, puis cuire le tout **9 min/90°C/vitesse 3**.

8. Mélanger **10 sec/vitesse 8**. Réserver au frais.

La crème au mascarpone

9. Insérer le fouet, mettre dans le bol les jaunes d'œufs et le sucre, et blanchir **20 sec/vitesse 3**.

10. Ajouter le mascarpone et fouetter à nouveau **20 sec/vitesse 3**. Réserver.

11. Laver et essuyer le bol soigneusement. Insérer le fouet, mettre les blancs dans le bol et les monter en neige **1 min/vitesse 3** puis **4 min/vitesse 4**.

12. Hors du bol, ajouter délicatement à l'aide d'une maryse ces blancs en neige au mélange œufs/sucre/mascarpone.

Le montage

13. Emietter un peu de pâte sablée dans le fond de chacune de vos verrines, ajouter une couche de crème à l'orange et recouvrir de mascarpone. Décorer avec une lanière très fine de zeste d'orange et finir avec un sablé à l'orange.



FRAÎCHEUR DE NECTARINE



Pour 12 verrines

Temps total : 25 min > préparation : 15 min - Thermomix : 10 min

Valeurs nutritionnelles par verre :

Valeur énergétique 970 kJ et 231 kcal - Protides 5 g - Glucides 29 g - Lipides 11 g

8 nectarines
150 g de biscuits roses de Reims
(env. 18 biscuits)
100 g de sucre
2 c. à soupe d'amandes effilées
50 g d'eau
2 branches de menthe fraîche
4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
250 g de mascarpone
1 sachet de sucre vanillé

Éléments Thermomix

Spatule, fouet

Accessoires utiles

Verrines

Créé en 1690, le **biscuit rose de Reims** est l'un des plus vieux biscuits de l'histoire culinaire. Originaire de Reims, comme son nom l'indique, il est l'une des spécialités locales les plus connues après le champagne. La Maison Fossier est aujourd'hui l'unique dépositaire du savoir-faire et de l'appellation.

1. Découper 4 nectarines non épluchées en petits dés. En découper 2 autres en fines tranches et les réserver pour la décoration.

2. Mettre les biscuits dans le bol et mixer **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.

3. Mettre 50 g de sucre dans une poêle et y faire caraméliser les amandes effilées en remuant de temps à autre. Réserver.

Le coulis

4. Mettre les 2 nectarines restantes, non épluchées et coupées en morceaux, dans le bol avec 50 g de sucre et 50 g d'eau, puis chauffer **5 min/90°C/vitesse 3**.

5. A la sonnerie, mixer **10 sec/vitesse 8**. Réserver dans un récipient et y faire macérer quelques feuilles de menthe.

Les blancs en neige

6. Insérer le fouet dans le bol propre et sec, ajouter les 4 blancs d'œufs et une pincée de sel, puis fouetter **5 min/vitesse 3,5 en augmentant progressivement la vitesse** pendant la première minute. Réserver sur le plateau vapeur.

Le mascarpone

7. Mettre dans le bol le mascarpone et le sucre vanillé, insérer le fouet et fouetter **30 sec/vitesse 3,5**.

8. Incorporer délicatement cette préparation aux blancs en neige à l'aide de la spatule.

9. Ajouter les nectarines coupées en dés et mélanger à l'aide de la spatule.

Le montage

1. Déposer dans le fond des verrines 1 cm de biscuits, ajouter un peu de la préparation au mascarpone, puis une 2^e couche de biscuit avant de terminer par une fine couche de coulis débarrassé des feuilles de menthe.

2. Servir ces verrines fraîches parsemées d'amandes caramélisées et décorées d'une feuille de menthe et de tranches de nectarines.

Conseil Thermomix

Utiliser les jaunes d'œufs restants pour réaliser des petits sablés pour accompagner ces verrines.



TRUCS & ASTUCES

- Vins blancs, rouges et rosés : 1 bouteille/3 pers.
- Punch et sangria : 1L/5 pers.
- Jus de fruits : 1L/4 pers.
- Champagne : 1 bouteille/4 pers.
- Pièces salées froides : 6 à 8/pers. (petit fours et pain surprise, ...)
- Pièces salées chaudes : 3 à 4/pers. (mini-quiches et pizzas, feuilletés, ...)
- Pièces sucrées : 3 à 4/pers. (tartelettes, ...)

Pain :

- 1/2 baguette/pers., ou 2 petits pains ou 3 tranches (boule).

Quantités et proportions
à adapter à la saison, à l'événement et au contexte

COCKTAIL GRAND SUD



Pour 10 portions

Temps total : 5 min > préparation : 4 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 921 kJ et 220 kcal - Protides 2,7 g - Glucides 28,8 g - Lipides 8 g

1 gros ananas
400 g de melon
30 fraises
400 g de glaçons
260 g de lait de coco
300 g de rhum blanc
20 g de sirop de sucre de canne
Quelques gouttes de grenadine

Accessoires utiles

1 grand saladier, brochettes
en bois

1. Couper le melon et la moitié de l'ananas en cubes, puis laver et équeuter les fraises. Mettre 5 à 6 fraises de côté, puis préparer les brochettes en alternant ananas, melon et fraises. Placer au réfrigérateur.

2. Mettre les glaçons dans le bol et donner **quelques impulsions de Turbo**. Réserver.

3. Mettre le reste d'ananas en morceaux dans le bol avec les fraises réservées, et mélanger **20 sec/vitesse 10**.

4. Régler sur **vitesse 3**, et ajouter le lait de coco, le rhum, le sirop de sucre de canne et quelques gouttes de sirop de grenadine par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.

Pour servir

5. Mélanger la glace et la placer dans un grand récipient à larges bords. Verser dessus le mélange rhum/lait de coco et servir aussitôt accompagné d'une brochette de fruits frais.

Conseil Thermomix

Vous pouvez aussi présenter les brochettes piquées dans divers fruits prévus à cet effet.



JUS DE GINGEMBRE



Pour 5 litres

Temps total : 15 min > préparation : 10 min - Thermomix : 5 min

Valeurs nutritionnelles par verre de 250 ml :

Valeur énergétique 815 kJ et 187 kcal - Protides 1 g - Glucides 45 g - Lipides 0 g

500 g de racine de gingembre
2 000-2 500 g d'eau
500 g de sucre (ajuster en fonction
de vos goûts)
100 g de sucre vanillé Thermomix
200 g de jus de citron
2L de jus d'ananas (100% pur jus)

Eléments Thermomix

Spatule

Accessoire utile

Passoire fine, 5 bouteilles (1 L)

1. Mettre les racines de gingembre dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Recouvrir à peine d'eau et mixer **1 min/vitesse 6**, puis **1 min/vitesse 10**.
3. Rajouter de l'eau jusqu'à la graduation 1,5 L de votre bol, et mixer **1 min/vitesse 10**.
4. Filtrer le jus obtenu à l'aide d'un tamis fin au-dessus d'un saladier.
5. Remettre la pulpe obtenue dans le bol, rajouter de l'eau jusqu'à la graduation 1 L de votre bol, et mixer **30 sec/vitesse 10**.
6. Filtrer à nouveau 2 ou 3 fois à l'aide du tamis.
7. Ajouter le reste des ingrédients au jus du saladier, bien mélanger et servir très frais.

Conseil Thermomix

Ce jus se congèle très bien pour une utilisation ultérieure.

Pour une boisson plus douce, on peut diminuer la quantité de gingembre utilisée.

Variante Thermomix

Pour obtenir un cocktail, vous pouvez rajouter à ce mélange un peu de rhum.

Vous pouvez aussi utiliser la pulpe de gingembre restante pour confectionner une confiture de gingembre : la peser, la mettre dans le bol, ajouter le même poids de sucre, et faire cuire 20 à 30 min/100°C/vitesse 2.





GOÛTERS
& ANNIVERSAIRES



D. ENFANTS
FORMES & COULEURS

ŒUFS DE CAILLE EN BONHOMME



Pour 18 bonhommes

Temps total : 30 min > préparation : 10 min - Thermomix : 20 min

Valeurs nutritionnelles par portion (1 œuf) :

Valeur énergétique 163 kJ et 39 kcal - Protides 3 g - Glucides 0 g - Lipides 3 g

9 champignons de Paris, frais
Quelques brins de ciboulette
fraîche
1 000 g d'eau
18 œufs de caille
1 tranche de jambon blanc
1 tomate
1 olive noire

Eléments Thermomix

Varoma, spatule, panier
de cuisson

1. Couper le pied des champignons et mettre les chapeaux dans le Varoma, tête en bas. Réserver.
2. Mettre la ciboulette dans le bol et mixer **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.
3. Mettre les œufs dans le panier cuisson, insérer dans le bol et couvrir d'eau, mettre en place le Varoma puis cuire **12 min/Varoma/vitesse 1**.
4. A la sonnerie, retirer le panier cuisson et prolonger la cuisson des champignons **5 min/Varoma/vitesse 1**.
5. Ecaler les œufs à l'aide d'un pique apéritif. Les piquer sur des brochettes en bois et les coiffer d'un champignon, et/ou de jambon. Garnir de ciboulette pour les cheveux, de petits morceaux de poivron ou de tomate pour la bouche, et de petits morceaux d'olives pour les yeux. Présenter par exemple ces brochettes piquées sur des demi-pommes.

Variante Thermomix

Laisser parler votre imagination et celle des petits : utiliser du ketchup, du fromage rapé (gruyère ou mimolette) pour les cheveux, ou encore des cubes de fromage à pâte dure pour faire le haut du corps.
On peut aussi colorer les œufs avec du curry ou du paprika doux.



TRUCS & ASTUCES

- Pour que le goûter, temps fort des fêtes d'enfants, soit réussi, misez sur des plats savoureux et amusants.
- Évitez les excès de sucreries en proposant des aliments bons et sains et imaginatifs. Mettez l'accent sur la présentation : utilisez des moules aux formes originales, coupez les fruits en formes rigolotes, ... Et jouez sur leurs couleurs et thèmes favoris.
- Pour le gâteau, élément majeur de l'anniversaire, osez l'originalité ! Un gâteau en forme de papillon, de princesse ou de pirate, c'est possible : partez d'une génoise découpée et assemblée à l'envie, ajoutez au glaçage les couleurs désirées, utilisez biscuits et bonbons colorés pour le décor.

NUGGETS DE POULET



Pour 15 nuggets environ

Temps total : 15 min > préparation : 10 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 344 kJ et 82 kcal - Protides 5 g - Glucides 4 g - Lipides 5 g

100 g de pain rassis
(ou chapelure)
200 g d'escalopes de poulet
Sel
Poivre
2 œufs
20 g de beurre
2 c. à soupe d'huile

Éléments Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

Poêle à frire, bâtonnets de bois

1. Mettre le pain en morceaux dans le bol et râper finement **13 à 15 sec / vitesse 7** pour obtenir de la chapelure. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver dans un bol.
2. Mettre le poulet en morceaux, le sel et le poivre dans le bol sans le laver, et hacher **30 sec / vitesse 5**. Réserver dans un autre récipient.
3. Mettre les œufs dans le bol et mixer **10 sec / vitesse 7**. Réserver dans un bol.
4. Faire à la main des boulettes de cette pâte de la grosseur d'une noix, puis les tremper une à une dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Et à nouveau dans l'œuf, puis dans la chapelure (panure à l'anglaise).
5. Frire les nuggets ainsi panés à la poêle à feu moyen pendant une dizaine de minutes en les roulant dans un mélange de beurre et d'huile.
6. Piquer sur des bâtonnets de bois et servir chaud accompagnés d'une sauce aux cacahuètes ou d'une sauce tomate.



PIZZETTES AU FROMAGE



Pour 20 pizzettes

Temps total : 1 h 25 min > préparation : 5 min - cuisson au four : 15 min à 200°C (Th. 7)

Attente : 1 h - Thermomix : 5 min

Valeurs nutritionnelles par pizzette :

Valeur énergétique 560 kJ et 142 kcal - Protides 5 g - Glucides 15 g - Lipides 6 g

La pâte

100 g d'eau
10 g de levure boulangère fraîche
350 g de farine + un peu
pour fariner le plan de travail
30 g d'huile d'olive
1/2 c. à café de sel

La garniture

300 g de fromage à tartiner
(type "Vache qui rit")
110 g d'épaule de porc, coupée
en morceaux
1 bonne pincée de curry
en poudre
60 g de crème fraîche épaisse
1 c. à soupe d'origan déshydraté
Quelques tomates cerises pour
le décor (facultatif)

Accessoires utiles

Plaque de four, papier cuisson

La pâte

1. Mettre l'eau et la levure émiettée dans le bol, et chauffer **3 min/37°C/vitesse 2**.
2. Ajouter la farine, l'huile et le sel, puis pétrir **2 min/☞/v.**
3. Sortir la pâte du bol et la laisser reposer 1 heure dans un endroit tiède.
4. Préchauffer le four à 200°C (Th. 7).
5. Au bout de ce temps, étaler la pâte sur un plan de travail fariné. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des ronds de pâte de 5 à 6 cm de diamètre et les disposer sur une plaque de four couverte d'une feuille de papier cuisson.

La garniture

6. Mettre dans le bol le fromage, l'épaule coupée en morceaux et le curry, puis mixer **5 sec/vitesse 5**.
7. Ajouter la crème et mélanger **10 sec/vitesse 4**.
8. Etaler une bonne c. à soupe de cette préparation sur chaque pizzette, saupoudrer d'origan, et enfourner environ 15 min à 200°C (Th. 7).
9. Servir chaudes, éventuellement garnies de tomates cerises.

Variante Thermomix

Si vous manquez de temps, vous pouvez aussi réaliser une grande pizza carrée que vous découperez en bouchées après cuisson.



MINI-SANDWICHES CREVETTES, AVOCAT



Pour 30 petits pains environ

Temps total : 1 h 50 min > préparation : 15 min - cuisson au four : 15 min à 240°C (Th. 8)
attente : 1 h 15 (temps de pousse de la pâte) - Thermomix : 5 min

Valeurs nutritionnelles par sandwich :

Valeur énergétique 578 kJ et 138 kcal - Protides 5 g - Glucides 13 g - Lipides 7 g

Les pains au lait

200 g de lait froid

25 g de levure boulangère fraîche

500 g de farine type 55

2 œufs

20 g de sucre

10 g de sel fin

120 g de beurre doux ramolli

1 œuf battu pour la dorure

La garniture

2 avocats, mûrs

Le jus d'un 1/2 citron

300 g de petites crevettes cuites
décortiquées

50 g de mayonnaise

Sel

Poivre

Élément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

2 plaques à pâtisserie, saladier,
pinceau de cuisine

Les pains au lait

1. Mettre le lait et la levure émiettée dans le bol et régler

2 min 30 sec/37°C/vitesse 2.

2. Ajouter la farine, 2 œufs, le sucre et le sel et pétrir **2 min/**  **v.**

3. Au bout de 30 secondes de pétrissage, ajouter le beurre mou en morceaux par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.

4. A la sonnerie, sortir la pâte du bol, la mettre dans un grand saladier, couvrir d'un linge et laisser pousser dans un endroit tempéré pendant 45 min.

5. Au bout de ce temps, fariner légèrement la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne colle, et la déposer sur un plan de travail fariné. La rabattre et la diviser en deux pâtons égaux.

6. Etaler à la main l'un des pâtons en un long rectangle. Le rouler sur lui-même pour obtenir un cylindre, en pressant sur la "soudure" avec les paumes de la main. A l'aide d'un couteau, le couper en dix tronçons égaux.

7. Allonger ces boules avec la paume de la main pour leur donner une forme de pain au lait.

8. Faire la même chose avec le deuxième pâton. Disposer les petits pains sur une plaque de cuisson, et enfourner à 50°C (Th. 1) pendant 1/2 heure pour la deuxième pousse.

9. Sortir ensuite les pains du four et monter la température à 240°C (Th. 8).

10. Pendant ce préchauffage, badigeonner chaque petit pain d'œuf battu dans un peu d'eau ou de lait à l'aide d'un pinceau alimentaire.

11. Enfourner 15 min environ à 240°C : les petits pains au lait sont cuits quand ils prennent une belle couleur dorée. Les laisser alors refroidir sur une grille.

La garniture

12. Mettre dans le bol les avocats pelés et dénoyautés, la mayonnaise, le jus de citron, le sel et le poivre, puis mixer **3 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

13. Tartiner les petits pains coupés en deux de ce mélange et parsemer de crevettes. Ces petits sandwichs sont prêts à consommer.

Conseils Thermomix

Le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre, les 15 min sont données à titre indicatif, d'où l'importance de surveiller la cuisson au-delà des dix premières minutes. Si vous utilisez deux plaques de cuisson superposées pour cuire les 20 pains au lait en même temps, choisissez le mode "chaleur tournante" de votre four électrique.

De même le temps de pousse variera en fonction de la température de la pièce (idéalement 21 à 22°C) et de son degré d'humidité : plus la pièce est chaude et humide et plus la pousse sera rapide.

Dans le cadre d'un buffet pour enfants, veillez à faire de petits pains, plus faciles à manger pour les plus petits.



WHOOPIE CHOCOLAT GANACHE CARAMBAR®



Pour 20 whoopies

Temps total : 1 h 15 min > préparation : 15 min - attente : 1 h de repos au frais

Valeurs nutritionnelles par whoopie :

Valeur énergétique 659 kJ et 157 kcal - Protides 2 g - Glucides 16 g - Lipides 9 g

Les coques au chocolat

120 g de chocolat noir 50% min.

(ou chocolat corsé)

100 g de beurre

2 œufs

100 g de cassonade

200 g de farine

1/2 c. à café de levure chimique

15 g de cacao en poudre

1 pincée de sel

La ganache Carambar®

10 Carambars®

50 g de crème fraîche épaisse

1 jaune d'œuf

5 g de fécule de maïs

20 g de mascarpone

20 g de beurre

Accessoires utiles

Poche à douille avec embout,
plaque à pâtisserie

Les coques au chocolat

1. Préchauffer le four à 190°C (Th. 6).

2. Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et hacher grossièrement
5 sec/vitesse 7.

3. Ajouter le beurre en morceaux et faire fondre **6 min/50°C/vitesse 4.**
Réserver et nettoyer le bol.

4. Mettre les œufs et la cassonade dans le bol. **Insérer le fouet** et fouetter
2 min/vitesse 2.

5. Ajouter le chocolat, la farine, la levure, le cacao et le sel, puis fouetter
20 sec/vitesse 2.

6. Verser ce mélange dans une poche à douille avec embout de 6 à 10 mm.
Pour ce faire, placer la poche dans un pot et en rabattre les bords sur le
pourtour. Remplir la poche ainsi positionnée aux 2/3. S'il s'agit d'une poche
jetable, en couper la pointe pour obtenir une ouverture d'1 cm de large.

7. Sur une plaque allant au four préalablement garnie de papier cuisson,
faire de petits tas de pâte d'environ 3 cm Ø en les espaçant de 5 cm environ
(voir rubrique "Conseil(s)"). Enfourner 10 minutes. Les coques doivent dorer
et gonfler. Les sortir alors du four et les laisser refroidir sur une grille.

La ganache Carambar®

8. Mettre les Carambars® dans le bol et mixer **3 sec/vitesse 10.** Racler les
parois et le fond du bol à l'aide de la spatule.

9. Ajouter la crème et chauffer **3 min/80°C/vitesse 2.**

10. Ajouter le jaune d'œuf et la fécule et chauffer **7 min/80°C/vitesse 2.**

11. Ajouter le beurre et le mascarpone, puis mélanger **1 min/vitesse 2.**
Laisser prendre au frais pendant 30 à 45 min.

Le garnissage

12. Quand les coques sont froides, en retourner la moitié et déposer dessus
une grosse noix de garniture. Presser une seconde coque dessus pour
former le whoopie. Ils sont prêts à déguster.

Conseils Thermomix

Pour obtenir des coques de taille régulière, utilisez un gabarit en carton sur lequel vous tracerez des cercles de Ø 30 mm,
espacés de 5 cm. Placez ce gabarit sous le papier de cuisson.

Fermez le haut de la poche à douille avec une pince. Tenez-la à 45° sur le bord du cercle. Appuyez constamment, sans à-coups
et sans déplacer la poche, jusqu'à ce que le cercle soit rempli.



GÂTEAU AUX AMANDES



Pour 8 portions

Temps total : 1 h > préparation : 30 min - cuisson au four : 20 min à 180°C (Th. 6) - Thermomix : 3 min

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2880 kJ et 685 kcal - Protides 12 g - Glucides 92 g - Lipides 30 g

240 g de blancs d'œufs
(soit 6 œufs moyens)
1 pincée de sel
75 g de beurre + 10 g pour
le moule
250 g de sucre
50 g de farine
50 g de fécule de maïs
Le zeste d'un citron
40 g de sucre vanillé
100 g d'amandes effilées

Pour la décoration

500 g de pâte d'amandes rose,
verte et/ou blanche
1 paquet de bonbons colorés,
de motifs en sucre ou autre,
en fonction du décor choisi

Elément Thermomix

Fouet

Accessoire utile

Moule à manqué (ø 26 cm)

1. Préchauffer votre four à 180° (Th. 6).

2. Insérer le fouet dans le bol, puis mettre les blancs avec le sel et les monter en neige très ferme **3 min/37°C/vitesse 4**, sans le gobelet, puis **20 sec/vitesse 5** pour bien serrer les blancs.

3. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole et zester le citron. Réserver.

4. A la sonnerie, poser un récipient sur le couvercle et peser le sucre. L'ajouter aux blancs avec les zestes en le versant sur les couteaux en marche **20 sec/☞/vitesse 2**.

5. Peser ensuite de la même manière la farine et la fécule de maïs et les verser sur les couteaux en marche **20 sec/☞/vitesse 2**.

6. Pour finir, verser le beurre fondu encore tiède par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche **20 sec/☞/vitesse 2**.

7. Beurrer votre moule, le saupoudrer de sucre vanillé et le parsemer d'amandes émondées. Versez la préparation dedans et enfourner 20 min à 180°C (Th. 6).

8. Au sortir du four, laisser refroidir sur une grille avant de procéder à la décoration.

La décoration

9. Etaler la pâte d'amande à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier sulfurisé. En recouvrir le gâteau refroidi. Manipuler la pâte d'amande avec le papier sulfurisé et, une fois la pâte d'amandes posée sur le gâteau, décoller le papier. Utiliser le reste de pâte d'amandes pour faire de petites figurines et/ou garnir le gâteau de bonbons, gommages de couleurs ou motifs en sucre en fonction de l'effet recherché.

10. Servir seul, ou accompagné d'une crème anglaise.

Conseil Thermomix

Pour abaisser la pâte d'amandes au rouleau à pâtisserie, la poser entre deux feuilles de papier cuisson pour éviter qu'elle ne colle.

Variantes Thermomix

Vous pouvez réaliser ce gâteau à l'identique avec une génoise traditionnelle.

Vous pouvez varier la décoration de ce gâteau à l'infini et choisir le thème ou les couleurs dominantes en fonction des goûts de vos enfants.



L'ESCARGOT CHOU



Pour 25 choux

Temps total : 2 h > préparation : 35 min - cuisson au four : 25 min - 30 min à 160°C (Th. 5 à 6)
attente : 45 min (refroidissement des choux et de la crème) - Thermomix : 15 min

Valeurs nutritionnelles par chou :

Valeur énergétique 408 kJ et 97 kcal - Protides 2 g - Glucides 12 g - Lipides 5 g

La pâte à choux

150 g d'eau
80 g de beurre mou, coupé
en morceaux
1/2 c. à café de sel
20 g de sucre en poudre
120 g de farine
3 œufs entiers

La crème pâtissière

75 g de chocolat noir
75 g de chocolat au caramel
400 g de lait 1/2 écrémé
30 g de farine
3 œufs (1 entier et 2 jaunes)
50 g de sucre

Le montage

150 g de sucre en poudre
1 c. à café d'eau
250 g de pâte d'amandes verte

Elément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

Poche à douille avec embout,
2 saladiers, plaque à pâtisserie,
film alimentaire

La pâte à choux

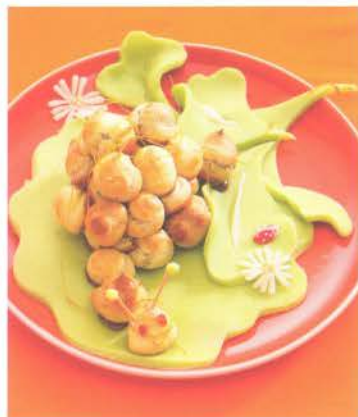
1. Mettre dans le bol l'eau, le beurre, le sel et le sucre, et chauffer **5 min/100°C/vitesse 3**.
2. Ajouter la farine et mixer **1 min 30 sec/vitesse 3** (la pâte doit avoir l'aspect d'une pâte sablée). Retirer le couvercle et laisser tiédir pendant 10 min.
3. Après refroidissement, programmer **2 min/vitesse 5** et introduire les œufs un à un, toutes les 30 secondes, par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche, puis mixer **30 sec/vitesse 5**.
4. A l'aide d'une poche à douille avec petit embout, déposer des petits tas de pâte sur une plaque de four préalablement couverte de papier cuisson. Veiller à laisser suffisamment d'espace entre chaque pour que les choux ne se collent pas à la cuisson. Enfourner 25 min à 160°C (Th. 5 à 6). En fin de cuisson, entrouvrir la porte du four et laisser les choux tiédir avant de les sortir.

La crème pâtissière

5. Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **6 sec/vitesse 8**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.
6. Mettre le chocolat au caramel dans le bol et râper **6 sec/vitesse 8**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et réserver.
7. Mettre tous les ingrédients de la crème pâtissière dans le bol et chauffer **7 min/90°C/vitesse 3**.
8. A la sonnerie, verser la crème pâtissière à parts égales dans deux récipients.
9. Mettre le chocolat noir réservé dans l'un des récipients et mélanger à la crème pâtissière à l'aide de la spatule ou d'une maryse.
10. Procéder de même avec le chocolat caramel.
11. Appliquer du film alimentaire directement sur la surface de ces deux crèmes pour éviter qu'elles ne croûtent, et laisser refroidir.
12. Quand les crèmes sont froides, en garnir les choux en les perforant par le fond à l'aide d'une poche à douille munie d'un embout pointu.

suite de la recette p. 100 >





suite de la recette L'escargot chou >

Le montage

13. Faire chauffer le sucre et l'eau dans une casserole pour faire un caramel léger. Arrêter le feu à coloration et tremper légèrement le dessous des choux dedans puis monter l'escargot. Le caramel leur permettra de se tenir en collant les uns aux autres.

14. Terminer le décor de votre choix avec de la pâte d'amande de couleur et/ou des bonbons variés.

Conseil Thermomix

Dans le cadre d'un buffet pour enfants, il est préférable de réaliser de petits choux de la taille d'une bouchée, plus facile à manger pour les plus petits.

Variante Thermomix

Vous pouvez varier le thème, ainsi que la garniture des choux en fonction du goût de vos têtes blondes.



4.



12.



13.



Une jolie table colorée,
c'est déjà la fête : pensez
aux petits accessoires
qui sortent de l'ordinaire,
petites assiettes "dînette",
guirlandes...

SUCETTES DE FRUITS AU CHOCOLAT



Pour 20 sucettes en fonction des fruits choisis

Temps total : 30 min > préparation : 15 min - attente : 15 min

Valeurs nutritionnelles par sucette :

Valeur énergétique 269 kJ et 64 kcal - Protides 1 g - Glucides 4 g - Lipides 5 g

4 kiwis, mûrs mais encore fermes
150 g de chocolat noir à 50%
de cacao
40 g de noisettes (ou d'amandes
ou de pistaches)

Élément Thermomix

Spatule

Accessoires utiles

Piques à brochette en bois
(env. 15 cm long)

1. Mettre les noisettes dans le bol et les concasser grossièrement **5 sec/vitesse 5**. Réserver.
2. Mettre le chocolat en morceaux dans le bol, et râper grossièrement **4 à 5 sec/vitesse 9**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Faire fondre **5 min/50°C/vitesse 4**. Quand il est entièrement fondu, le verser dans une assiette creuse et le laisser tiédir.
4. Pendant ce temps, peler les kiwis, en couper les extrémités et les couper en 4 ou 5 grosses rondelles. Les piquer par la tranche sur des brochettes en bois ou en bambou.
5. Tremper l'une des faces de ces sucettes dans le chocolat fondu. Laisser sécher pendant que vous trempez ainsi toutes les sucettes. Puis recommencer cette opération sur la même face des sucettes pour obtenir une couche bien épaisse de chocolat. Parsemer d'éclats de noisettes et laisser sécher.
6. Réserver au frais pendant 30 min avant de consommer.

Variante Thermomix

Pour un buffet coloré, varier les fruits : ananas, fraises, ou morceaux de bananes...



TRUCS & ASTUCES

- Les ballons donnent tout de suite, et à peu de frais, une ambiance festive. Pour qu'ils flottent, gonflez-les à l'hélium. Pour les plaquer contre murs et fenêtres, frottez-les contre vos vêtements pour créer de l'électricité statique. Mais ne les gonfler que quelques heures à l'avance pour qu'ils gardent belle allure.
- Il existe aujourd'hui une vaste gamme de vaisselle jetable pour enfants. Choisissez donc assiettes, verres et couverts aux couleurs de votre thème et complétez à l'envie par toutes sortes d'accessoires colorés.
- Pour que chacun retrouve son verre facilement, mettez par exemple sur chaque gobelet une pince à linge de couleur.

SORBET TAGADA



Pour 6 portions (1 L de sorbet)

Temps total : 24 h > préparation : 5 min - attente 24 h (congélation)

Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 807 kJ et 193 kcal - Protides 2 g - Glucides 45 g - Lipides 0 g

300 g de fraises Tagada
600 g d'eau
Le jus d'un 1/2 citron
1 blanc d'œuf (30 g environ)

Élément Thermomix

Fouet

Accessoires utiles

Bac à glaçons

La veille

1. Mettre les fraises Tagada dans le bol et mixer **30 sec/vitesse 8** pour obtenir de la poudre.
2. Ajouter l'eau et chauffer **15 min/100°C/vitesse 3**.
3. A la sonnerie, répartir dans des bacs à glaçons et congeler.

Le jour même

4. Mettre les glaçons dans le bol et donner quelques impulsions de Turbo comme suit :  /turbo (1 fois 3 sec, 1 fois 2 sec, 1 fois 1 sec).
5. Ajouter le blanc d'œuf et le jus de citron et mélanger **1 min 30 sec/vitesse 5**.
6. Insérer le fouet. Fouetter **1 min/vitesse 3**. Servir aussitôt dans de petites coupelles et parsemer de fraises Tagada.



NECTAR DE POIRE, KIWI ET CITRON VERT



Pour 6 verres

Temps total : 5 min > Thermomix : 2 min

Valeurs nutritionnelles par verre :

Valeur énergétique 428 kJ et 100 kcal - Protides 0 g - Glucides 25 g - Lipides 0 g

1 citron vert, zesté et sans la partie blanche
2 poires, bien lavées et coupées en quartiers
1 kiwi, pelé
100 g de sucre
100 g de glaçons
450 g d'eau

1. Peler le citron à vif, le couper en 4, le mettre dans le bol avec le reste des ingrédients, sauf l'eau, et mixer **1 min/vitesse 9**.

2. Ajouter l'eau et mélanger **20 sec/vitesse 4**.

3. Servir immédiatement.

SMOOTHIE BANANE FRAMBOISES



Pour 10 verres

Temps total : 1 min

Valeurs nutritionnelles par verre :

Valeur énergétique 397 kJ et 93 kcal - Protides 3 g - Glucides 17 g - Lipides 1 g

120 g de glaçons (env. 10 ou 12)
200 g de framboises
200 g de bananes
800 g de lait 1/2 écrémé
80 g de sucre

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer **20 sec/vitesse 8**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2. Servir aussitôt.

Variante Thermomix

Vous pouvez décliner cette boisson avec toutes sortes de fruits frais, en fonction de ce qu'offre la saison.





INDEX ALPHABÉTIQUE

A

Agneau de Pâques vapeur et petits légumes 22

B

Bar à la purée d'oignons safranée,
tagliatelles de légumes et sauce whisky 34
Bûche de Noël 44

C

Cailles farcies 20
Cassiolette de Saint-Jacques 12
Cocktail Grand Sud 80

D

Déclinaisons autour de la mer 70
Délice pommes Spéculoos 42
Dos de cabillaud sauce messine
et ses petits légumes 28

E

Epaule de veau à la normande 24

F

Feuilletés de poisson aux vapeurs d'agrumes 30
Filet de dinde en croûte sauce forestière 18
Fraîcheur de nectarine 78

G

Gâteau aux amandes 96
Gâteau aux 3 chocolats 48-50

H

Huîtres chaudes crème à l'échalote 10

J

Jus de gingembre 82

L

L'escargot chou 98-100
Limoncello 52
Lotte à la vapeur de thé, gingembre
et sauce vanille 32

M

Magret de canard et
sa sauce vin et chocolat 16
Mendiants au Roquefort et fruits secs 69
Mini-sandwichs crevettes avocat 92
Mini-tartes fines au chocolat 74
Mojito Royal 54
Mousse de foies de volaille au Porto 58
Mousse de poisson en cannelloni
de saumon fumé 8

N

Nectar de poire, kiwi et citron vert 106
Nuggets de poulet 88

O

Œufs de caille en bonhomme 86

P

Pavés de saumon et son fenouil confit à l'orange ...	26
Pétillant de melon.....	51
Petites tartes fines aux fraises et crème à la pistache.....	40
Petits chocolats à la liqueur.....	46
Petits choux à l'indienne	66
Petits feuilletés aux escargots	64
Pizzettes au fromage	90

R

Ravioles sauce au foie gras.....	14
Rillettes de maquereaux	60
Royal à la mousse de cassis	36

S

Smoothie banane framboises	106
Sorbet Tagada.....	104
Soufflé glacé aux noix	38
Soupe de courge Butternut, curry et amandes.....	6
Sucettes de fruits au chocolat	102
Sushis aux fruits.....	72

T

Tarte aux asperges et chèvre frais	62
--	----

V

Verrines à l'orange	76
Verrines de topinambours et œufs de lump	68

W

Whoopie chocolat ganache Carambar®	94
--	----



créatives



rapides



économiques



légères



"un temps d'avance"



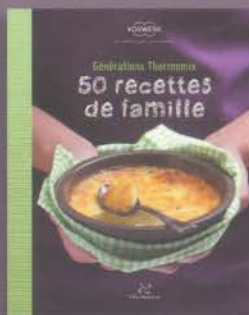
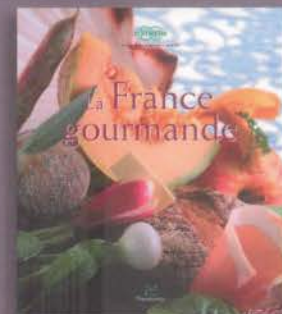
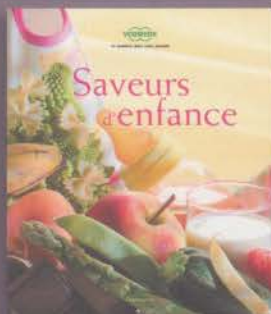
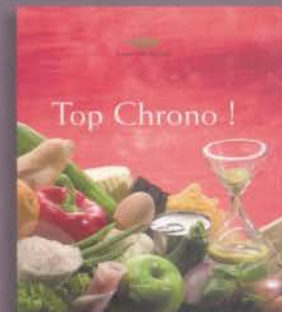
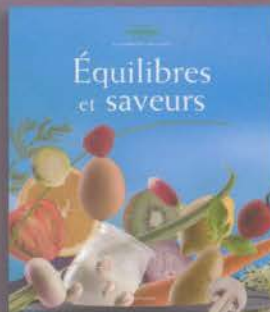
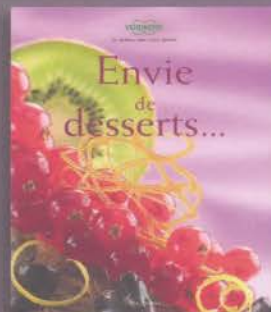
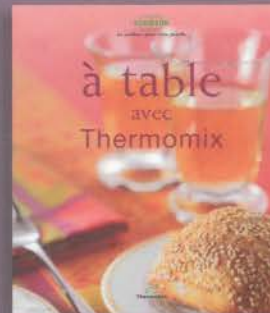
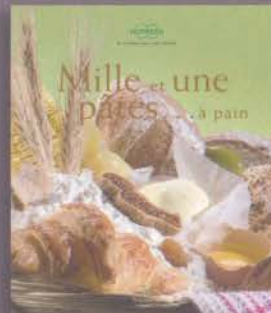
végétariennes



sans gluten



Le meilleur pour votre famille



Pour compléter votre bibliothèque,
contactez votre conseillère
ou le service client au 02 518 547 47
ou connectez-vous sur notre site internet
www.thermomix.fr

