

thermomix



APERITIFS DINATOIRES

les
carnets
thermomix



Chics - Entre copains - Ils arrivent dans 30 minutes



SOMMAIRE THEMATIQUE

APERITIFS CHICS

Panacotta de bisque de homard aux pinces de crabe	5
Chutney de pommes au foie gras et à la chapelure de pain d'épice	6
Huîtres en papillotes d'épinard, beurre crémeux aux algues	8
Mini-gratins à la grecque.....	10
Bavarois de roquefort aux raisins rouges et aux noix.....	12
Mini-tartelettes à la carotte et à la crème d'orange	14
Crème à la fève tonka, brochettes de banane rôtie à la cannelle	16
Bouchées truffées noisette-café	18

ENTRE COPAINS

Compotes d'olive sur lit de pomme de terre..	21
Tarama et ses mini-blinis.....	22
Mousse de jambon, épinards et œuf de caille.	24
Boulettes de bœuf aux cacahuètes.....	26
Muffins pistou-pistache.....	28
Tiramisu choco-pistache en verrines	30
Tartare d'abricots mousse de mascarpone....	32
Risotto safrané aux pêches.....	34

ILS ARRIVENT DANS TRENTE MINUTES

Torsades feuilletées au sésame, pavot et fenouil.....	37
Mousses de betterave.....	38
Crème de haricot au jambon sec	40
Faisselle aux fines herbes et saumon fumé ..	42
Champignons farcis	44
Petits chaussons fourrés.....	46
Quenelles de chèvre sur purée de carotte ...	48
Framboises sur biscuit moelleux à la rose ...	50
Sabayon gratiné aux clémentines	52

Index alphabétique.....	55
-------------------------	----



apéritifs
CHICS

les
carnets
thermomix

PANACOTTA DE BISQUE DE HOMARD AUX PINCES DE CRABE

Temps total : 2 h 20 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 10 min - Attente : 2 h

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 618 kJ et 208 kcal - Protides 3 g - Glucides 21 g - Lipides 13 g

Pour 6 verrines

La panacotta

- * 100 g de crème liquide, 35% m.g.
- * 2 g d'agar-agar (1 sachet)
- * 300 g de bisque de homard, en conserve
- * 1 pincée de paprika doux

Le dressage

- * ½ pomme, Granny Smith, épluchée et coupée en petits dés
- * 100 g de pinces de crabe
- * 15 g de roquette, ciselée
- * 2 c. à café de crème de vinaigre balsamique
- * 1 c. à soupe d'huile d'olive
- * 1 pincée de sel
- * 1 pincée de poivre

Ustensiles : 6 verrines

La panacotta

1. Mélanger la crème et l'agar-agar dans un récipient.
2. Mettre ce mélange dans le bol, ajouter la bisque de homard et le paprika, mélanger 8 sec/vitesse 3, puis cuire 8 min/100°C/vitesse 3. Transvaser dans les verrines, laisser refroidir, puis laisser prendre au réfrigérateur 2 heures minimum.

Le dressage

3. Mettre la pomme, les pinces de crabe et la roquette dans le bol, et mélanger 7 sec/↻/vitesse 3.
4. Mettre la crème de vinaigre balsamique, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans un récipient, et mélanger. Servir les verrines nappées d'un petit filet de sauce.



CHUTNEY DE POMMES AU FOIE GRAS ET A LA CHAPELURE DE PAIN D'ÉPICE

Temps total : 45 min - Préparation : 15 min - Thermomix : 30 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 870 kJ et 208 kcal - Protides 3 g - Glucides 21 g - Lipides 13 g

Pour 6 portions

- * 3 tranches de pain d'épice, sans la croûte
- * 20 g de beurre salé
- * 2 pommes, épluchées et coupées en dés
- * 30 g de vinaigre de cidre
- * 30 g de sucre
- * 20 g de raisins secs
- * 2 pincées de poivre
- * 1 pincée de sel
- * 130 g de foie gras cru, coupé en escalopes fines

Ustensiles : grille-pain, poêle, papier absorbant, petits ramequins

1. Griller le pain d'épice au grille-pain environ 7 minutes.
2. Mettre le pain d'épice grillé en morceaux dans le bol, et mixer **10 sec/vitesse 8** pour obtenir une chapelure. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre le beurre dans le bol et faire fondre **1 min 30 sec/100°C/vitesse 1**.
4. Ajouter les pommes, le vinaigre de cidre, le sucre, les raisins secs et 1 pincée de poivre, et compoter **20-25 min/90°C/🌀/vitesse 6**, sans le gobelet doseur.
5. Saler et poivrer les 2 faces des escalopes de foie gras, puis les passer dans la chapelure de pain d'épice. Les cuire sans matière grasse dans une poêle très chaude. Egoutter sur du papier absorbant.
6. Mettre un peu de chutney dans les ramequins et poser délicatement dessus une petite tranche de foie gras. Déguster sans attendre.

CONSEILS

- * Préparez le chutney à l'avance et servez à température ambiante avec le foie gras chaud.
- * La chapelure de pain d'épice peut être faite avec un reste de pain d'épice Thermomix.
- * A défaut de grille-pain, passer le pain d'épice sous le gril du four.



HUITRES EN PAPILLOTES D'EPINARD, BEURRE CREMEUX AUX ALGUES

Temps total : 35 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 25 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 659 kJ et 160 kcal - Protides 2 g - Glucides 2 g - Lipides 16 g

Pour 6 portions

- * 500 g d'eau
- * 12 huîtres creuses, de grosse taille (n°2 ou 3)
- * 12 feuilles d'épinard, de belle taille
- * 80 g de crème liquide
- * 80 g de beurre doux, froid et coupé en petits morceaux
- * 1 c. à soupe d'algues, déshydratées (laitue de mer en paillettes)
- * 30 g de jus de citron

Accessoires Thermomix :

Varoma, Panier cuisson

Ustensiles : piques en bois, étamine, 6 ramequins

CONSEILS

1. Mettre 300 g d'eau dans le bol, mettre les huîtres dans le Varoma et disposer les feuilles d'épinard sur le plateau vapeur. Insérer le plateau vapeur dans le Varoma, mettre en place l'ensemble Varoma et cuire à la vapeur 12 min/Varoma/vitesse 2.
2. Ouvrir les huîtres en veillant à récupérer le jus dans un récipient. Réserver ce dernier. Poser une feuille d'épinard sur une surface plane, déposer une huître dessus, rabattre les côtés de la feuille d'épinard, puis rouler délicatement l'huître dans la feuille. Maintenir avec un petit pique fin. Renouveler l'opération avec le reste des huîtres. Déposer les papillotes, soudure en dessous, dans le panier cuisson et réserver.
3. Filtrer le jus des huîtres à l'aide d'une étamine. Mettre le jus filtré et la crème liquide dans le bol, et cuire 4 min/100°C/vitesse 1.
4. Mélanger 1 min/vitesse 4 en ajoutant peu à peu le beurre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche, puis les algues et le jus de citron. Transvaser dans un récipient et réserver au chaud.
5. Mettre le reste d'eau dans le bol, insérer le panier cuisson, et cuire à la vapeur 5 min/Varoma/vitesse 1. Déposer une huître dans chaque ramequin, entourer de sauce et déguster.

- * Les huîtres, leur jus et les algues étant déjà salés, préférez un beurre doux pour préparer la sauce.
- * Réservez la sauce au chaud dans une bouteille thermos.
- * Remplacez les ramequins par les coquilles d'huîtres préalablement rincées et essuyées.



MINI-GRATINS A LA GRECQUE

Temps total : 20 min - Préparation : 7 min - Thermomix : 5 min - Cuisson : 8 min à 200°C (Th. 7)

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 874 kJ et 210 kcal - Protides 7 g - Glucides 9 g - Lipides 16 g

Pour 6 portions

L'agneau

- * 180 g d'épaule d'agneau, dégraissée et coupée en morceaux
- * 1 gousse d'ail
- * 50 g d'oignon
- * 15 g d'huile d'olive
- * 35 g de concentré de tomate
- * 30 g d'eau
- * ¼ c. à café de sel
- * 1 pincée de poivre
- * 1 pointe de couteau de cumin
- * 1 pointe de couteau de piment d'Espelette
- * 1 pointe de couteau de mélange cinq épices

La compotée d'aubergine

- * 280 g d'aubergines, coupées en morceaux
- * 15 g d'huile d'olive
- * 1 pincée de sel
- * 1 pincée de poivre

Le crumble

- * 10 g de persil
- * 50 g de farine
- * 25 g de beurre
- * 50 g de feta, coupée en tout petits cubes

Ustensiles : 6 ramequins

L'agneau

1. Mettre l'épaule d'agneau dans le bol et hacher 10 sec/vitesse 7. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre l'ail et l'oignon dans le bol, et hacher 5 sec/vitesse 5.
3. Ajouter l'huile d'olive et rissoler 4 min 30 sec/Varoma/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
4. Ajouter l'agneau haché et faire revenir 4 min/Varoma/🌀/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
5. Ajouter le concentré de tomate, l'eau, le sel, le poivre, le cumin, le piment d'Espelette et le mélange cinq épices, puis cuire 4 min/ Varoma/🌀/vitesse 1, sans le gobelet doseur. Répartir le hachis dans de petits ramequins et réserver. Nettoyer le bol.

La compotée d'aubergine

6. Mettre les morceaux d'aubergine dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 5.
7. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre, et compoter 5 min/Varoma/🌀/vitesse 1, sans le gobelet doseur. Répartir entre les ramequins sur l'agneau. Nettoyer le bol.

Le crumble

8. Préchauffer le four à 200°C (Th. 7).
9. Mettre le persil dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
10. Ajouter la farine et le beurre, et mixer 25 sec/vitesse 4. Le crumble doit avoir une texture sablée. Répartir les cubes de feta sur le dessus des ramequins, couvrir de crumble et gratiner 8 minutes au four. Servir immédiatement.



BAVAROIS DE ROQUEFORT AUX RAISINS ROUGES ET AUX NOIX

Temps total : 1 h 35 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 25 min - Attente : 1 h

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 1 248 kJ et 301 kcal - Protides 6 g - Glucides 8 g - Lipides 27 g

Pour 6 verrines

- * 600 g de raisin rouge, épépiné
- * 2 g d'agar-agar (1 sachet)
- * 250 g de crème liquide entière, très froide
- * 100 g de Roquefort, coupé en morceaux ou de fromage persillé, coupé en morceaux
- * 1 pincée de poivre
- * 70 g de cerneaux de noix

Accessoires Thermomix :
Spatule

Ustensiles : passoire fine,
6 verrines

CONSEIL

*Servez cette verrine
comme mise en bouche,
ou avant le dessert,
à la place du fromage.*

- 1.** Réserver 10 grains de raisin pour la finition. Mettre le reste dans le bol et mixer **5 sec/vitesse 5**. Filtrer le jus à l'aide d'une passoire fine. Remettre le jus filtré dans le bol.
- 2.** Ajouter 1 g d'agar-agar, et cuire **15 min/100°C/vitesse 1**. Répartir la gelée de raisin entre les verrines et laisser figer.
- 3.** Dans un récipient, mélanger 100 g de crème liquide avec le reste d'agar-agar. Verser ce mélange dans le bol, ajouter le fromage, et cuire **8 min/100°C/vitesse 2**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer soigneusement le bol.
- 4.** Insérer le fouet. Mettre le reste de crème liquide dans le bol, et fouetter **2 min/vitesse 4**. Incorporer délicatement la crème fouettée à la crème de fromage. Poivrer. Une fois la gelée de raisin figée, verser ce mélange dans les verrines. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 1 heure. Nettoyer le bol.
- 5.** Mettre les cerneaux de noix dans le bol et concasser **3 sec/vitesse 5**. Au moment de servir, répartir une fine couche de crumble de noix sur le dessus des verrines, et terminer par un grain de raisin coupé en tranches fines. Servir aussitôt.



MINI-TARTELETTES A LA CAROTTE ET A LA CREME D'ORANGE

Temps total : 2 h - Préparation : 1 h 30 min - Attente : 1 h - Cuisson : 15 min à 180°C (Th.6)

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 659 kJ et 156 kcal - Protides 2 g - Glucides 24 g - Lipides 6 g

Pour 24 mini-tartelettes

La pâte sablée

- * 250 g de farine
- * 125 g de beurre
- * 1 pincée de sel
- * 1 jaune d'œuf
- * 30 g de sucre
- * 5 g d'eau

La garniture

- * 650 g d'eau
- * 2 oranges
- * 220 g de sucre
- * 250 g de carottes, coupées en tagliatelles
- * 4 jaunes d'œufs
- * 10 g de fécule de maïs
- * 200 g de jus de carotte
- * 2 pincées de cannelle en poudre, à ajuster en fonction des goûts

Accessoires Thermomix :
Panier cuisson

Ustensiles : film alimentaire, rouleau à pâtisserie, moules à tartelettes, plaque de four

La pâte sablée

1. Mettre la farine, le beurre et le sel dans le bol, et mixer 20 sec/vitesse 4.
2. Ajouter le jaune d'œuf, le sucre et l'eau, et mélanger 10 sec/vitesse 4. Retirer la pâte du bol, en faire une boule, l'envelopper dans un film alimentaire et réserver au frais 1 heure minimum.
3. Au bout de ce temps, préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner des moules à tartelettes, et réserver.
4. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. En garnir les moules préparés et cuire à blanc 15 minutes en surveillant la cuisson : les tartelettes doivent dorer légèrement. En fin de cuisson, sortir du four et laisser refroidir.

La garniture

5. Mettre 400 g d'eau dans le bol et chauffer 5 min/Varoma/vitesse 1.
6. Ajouter le zeste d'une orange et blanchir 2 min/Varoma/vitesse 1. Egoutter à l'aide du panier cuisson. Réserver le zeste et jeter l'eau.
7. Mettre le reste d'eau, 120 g de sucre, le zeste égoutté et les tagliatelles de carotte dans le bol, et cuire 15 min/Varoma/🌀/vitesse 1. Egoutter le zeste d'orange et les carottes dans le panier cuisson, en veillant à récupérer le jus de cuisson dans un récipient. Réserver.
8. Mettre les jaunes d'œufs, le reste de sucre, la fécule de maïs, le jus des 2 oranges, le jus de carotte et la cannelle en poudre dans le bol, et cuire 10 min/80°C/vitesse 3. Transvaser dans un récipient, filmer au contact et laisser refroidir. Nettoyer le bol.
9. Mettre le jus de cuisson réservé à l'étape 7 dans le bol, et réduire en sirop 10 min/Varoma/vitesse 1, sans le gobelet doseur. Transvaser dans un récipient et réserver.
10. Etaler la crème d'orange refroidie sur le fond des tartelettes, répartir harmonieusement le zeste d'orange et les tagliatelles de carotte confits, et napper d'une cuillère à soupe de sirop. Servir froid.



CREME A LA FEVE TONKA, BROCHETTES DE BANANE ROTIE A LA CANNELLE

Temps total : 20 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 10 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 333 kJ et 79 kcal - Protides 2 g - Glucides 11 g - Lipides 3 g

Pour 12 verrines

- * 250 g de lait
- * 3 jaunes d'œufs
- * 40 g de sucre
- * ½ fève tonka, fraîchement râpée
- * 2 c. à soupe de sucre roux
- * ½ c. à café de cannelle en poudre
- * 2 bananes, coupées en tronçons de 2 cm
- * 20 g de beurre doux

Ustensiles : passoire fine, verrines, piques en bois

1. Mettre le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et la fève tonka dans le bol, et cuire **7 min/80°C/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et laisser refroidir. Filtrer ensuite avec une passoire fine et répartir dans des verrines. Réserver au frais.

2. Mélanger le sucre roux et la cannelle en poudre dans un récipient, et y rouler les tronçons de banane.

3. Faire fondre le beurre dans une poêle et y dorer les bananes 1 à 2 minutes, puis les piquer d'une petite brochette et les déposer sur les verrines. Servir aussitôt.



BOUCHEES TRUFFEES NOISETTE-CAFE

Temps total : 50 min - Préparation : 20 min - Attente : 5 min - Cuisson : 25 min à 160°C (Th. 5)

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 572 kJ et 136 kcal - Protides 2 g - Glucides 17 g - Lipides 7 g

Pour 20 bouchées

- *75 g de noisettes décortiquées
- *110 g de beurre mou
- *50 g de sucre
- *1 c. à café d'extrait de vanille
- *170 g de farine
- *10 g de cacao en poudre, non sucré
- *1 c. à café bombée de café soluble
- *150 g de sucre glace Thermomix

Ustensiles : plaque de four, papier cuisson

CONSEIL

Si le mélange est trop friable, ajoutez un peu d'œuf battu pour lier.

1. Préchauffer le four à 160°C (Th. 5). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Torrifier les noisettes au four pendant 10 minutes.
3. Mettre les noisettes torréfiées dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver.
4. Mettre le beurre, le sucre et l'extrait de vanille dans le bol, et mélanger 20 sec/vitesse 4.
5. Ajouter la farine, le cacao et le café soluble, et mélanger 1 min/vitesse 4, en incorporant les noisettes par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche pendant les 15 dernières secondes.
6. Prélever des noix de pâte et, avec les mains, former des boules de la taille d'une petite noix. Les disposer sur la plaque préparée. Enfourner 15 minutes, ou jusqu'à ce que l'extérieur des boulettes soit sec et que celles-ci se soient raffermies. A la sortie du four, laisser refroidir 5 minutes puis rouler généreusement les boules au chocolat dans le sucre glace. Laisser refroidir complètement avant de déguster.





les
carnets
thermomix

APÉRITIFS ENTRE COPAINS

COMPOTES D'OLIVE SUR LIT DE POMME DE TERRE

Temps total : 25 min - Préparation : 5 min - Thermomix : 20 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 534 kJ et 127 kcal - Protides < 1 g - Glucides 19 g - Lipides 5 g

Pour 12 portions

La compote d'olives vertes

- * le zeste d'un ½ citron
- * 150 g d'eau
- * 100 g d'olives vertes dénoyautées
- * le jus d'1 citron jaune
- * 60 g de vin blanc
- * 70 g de sucre

Les pommes de terre et la compote d'olive noire

- * le zeste d'un ½ citron
- * 500 g d'eau
- * 100 g d'olives noires dénoyautées
- * 100 g d'olives vertes dénoyautées
- * le jus d'un citron jaune
- * 100 g de vin blanc sec
- * 100 g de sucre
- * 300 g de pommes de terre, épluchées et coupées en rondelles (1,5 cm env.)

Accessoires Thermomix :
Panier cuisson, Spatule

La compote d'olive verte

1. Mettre le zeste dans le bol et mixer 6 sec/vitesse 6.
2. Ajouter l'eau et cuire 5 min/100°C/🌀/vitesse 6. Egoutter les zestes à l'aide du panier cuisson, transvaser dans un récipient et réserver. Jeter l'eau de cuisson.
3. Mettre les olives vertes dans le bol et mixer 5 sec/Vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter le jus de citron, le vin blanc et le sucre, puis compoter 18 min/Varoma/vitesse 2. Ajouter les zestes 30 secondes avant la fin. Transvaser dans un pot et laisser refroidir.

Les pommes de terre et la compote d'olive noire

5. Renouveler les étapes 1 à 3.
6. Ajouter le jus de citron, le vin blanc et le sucre. Mettre les pommes de terre dans le panier cuisson, insérer ce dernier, et compoter 18 min/Varoma/vitesse 2. Ajouter les zestes 30 secondes avant la fin. Transvaser les rondelles de pommes de terre sur un plat de service. Laisser tiédir légèrement et déposer sur chacune une bonne c. à café de compote d'olives vertes ou de compote d'olives noires. Servir de préférence tiède.

CONSEILS

* Pour une présentation plus ludique, couper les pommes de terre à l'aide d'emporte-pièces aux formes variées.



TARAMA ET SES MINI-BLINIS

Temps total : 1 h 45 min - Préparation : 5 min - Thermomix : 10 min - Attente : 1 h 30 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 2 079 kJ et 496 kcal - Protides 19 g - Glucides 41 g - Lipides 28 g

Pour 6 portions (200 g)

Les mini-blinis

- * 25 g de levure boulangère fraîche
- * 350 g de lait demi écrémé
- * 200 g de farine bise
- * 100 g de farine de blé type 55
- * 3 œufs
- * 1 c. à café de sel
- * 1 pincée de poivre

Le tarama

- * 130 g d'œufs de cabillaud fumés ou d'œufs de poisson fumés
- * 3 tranches de pain de mie, sans la croûte
- * 1 c. à café de moutarde forte
- * 1 jus de citron
- * 80 g de fromage frais
- * 1 pincée de poivre
- * 100 g d'huile neutre

Accessoires Thermomix :

Fouet, Spatule

Ustensiles :

pot hermétique, poêle à blinis

Les mini-blinis

1. Mettre la levure boulangère et le lait dans le bol, et chauffer 2 min/37°C/vitesse 2.
2. Ajouter la farine bise, la farine de blé, les œufs, le sel et le poivre, et pétrir 2 min/30 sec/🌀/🌀. La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse. Transvaser la pâte dans un récipient et laisser fermenter pendant 1 heure. Nettoyer le bol.

Le tarama

4. Retirer délicatement la peau qui enveloppe la poche d'œufs de cabillaud et mettre ces derniers dans le bol. Ajouter le pain de mie, la moutarde, le jus de citron, le fromage frais et le poivre, et mixer 1 min 30 sec/vitesse 6-7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Répéter le mixage jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
5. Insérer le fouet et mixer 1 min 30 sec/vitesse 3 en versant l'huile par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Transvaser dans un récipient et réfrigérer au moins 30 minutes.
6. A la fin du temps de pousse de la pâte à blinis, graisser légèrement une poêle à blinis puis la faire chauffer à feu vif. Y verser une louche de pâte de façon à former une crêpe de 5 mm d'épaisseur et la faire dorer sur chaque face. Réserver au chaud. Servir en accompagnement du tarama.

Variante

Remplacez les œufs fumés par des œufs de truite ou de saumon que l'on trouve plus facilement en grandes surfaces. Le tarama n'aura pas alors ce goût fumé caractéristique.

CONSEIL

Le tarama se conserve environ 3 semaines au réfrigérateur dans un pot en verre hermétique.



INFO

Le véritable tarama se fait avec de la poutargue (œufs de mulets) que l'on trouve dans le Sud de la France et en Corse. La poutargue est chère. Cette version est tout aussi bonne et moins onéreuse. Ce tarama est moins rose que celui que l'on trouve dans le commerce car il ne contient aucun colorant.

MOUSSE DE JAMBON, EPINARDS ET ŒUF DE CAILLE

Temps total : 3 h 30 min ~ Préparation : 10 min ~ Thermomix : 20 min ~ Attente : 3 h

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 981 kJ et 236 kcal - Protides 10 g - Glucides 2 g - Lipides 21 g

Pour 6 verrines

- * 160 g de jambon blanc, sans couenne et dégraissé, en morceaux
- * 80 g de fromage frais, type St-Môret
- * 3 c. à soupe de ciboulette, ciselée
- * 150 g de crème liquide 35% m.g., très froide
- * 1000 g d'eau
- * 6 œufs de caille
- * 1 c. à café de vinaigre de framboise
- * 2 c. à soupe d'huile d'olive
- * 1 pincée de sel
- * 1 pincée de poivre
- * 50 g de pousses d'épinard frais, ciselées, plus 6 petites pousses pour la décoration
- * 1 c. à café de baies rouges, concassées pour la décoration ou 1 pincée de paprika doux

Accessoires Thermomix :

Fouet, Panier cuisson, Spatule

Ustensiles : poche à douille, 6 verrines

1. Mettre le jambon dans le bol et mixer 30 sec/vitesse 8. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2. Mixer à nouveau 10 sec/vitesse 8. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

3. Ajouter le fromage frais et la ciboulette, et mélanger 30 sec/🌀/vitesse 3. Transvaser la mousse de jambon dans un récipient et réserver. Laver et sécher le bol.

4. Insérer le fouet. Ajouter la crème liquide et fouetter 2 min/vitesse 4. Incorporer délicatement à la mousse de jambon à l'aide de la spatule, puis transvaser dans une poche à douille. Répartir dans 6 verrines et laisser prendre au réfrigérateur 3 heures.

5. Mettre l'eau dans le bol et porter à ébullition 12 min/Varoma/vitesse 1. Pendant ce temps, déposer les œufs de caille dans le panier cuisson et réserver.

6. A la sonnerie, insérer le panier cuisson et cuire 4 min 30 sec/100°C/vitesse 1. Oter le panier cuisson et laisser refroidir les œufs avant de les écaler.

7. Mettre le vinaigre de framboise, l'huile d'olive, le sel, le poivre et les pousses d'épinard dans un récipient, et mélanger. Napper légèrement les verrines de cette vinaigrette. Couper la partie pointue des œufs et la hacher au couteau, déposer l'autre partie sur les épinards. Parsemer d'œuf haché, décorer avec une pousse d'épinard, d'un peu de baies rouges ou d'une pincée de paprika. Servir frais.

CONSEILS

- * Le jambon et le fromage étant déjà salés, il est inutile d'ajouter du sel à la préparation.
- * Pour gagner du temps le jour "J", préparez la mousse de jambon la veille.



BOULETTES DE BŒUF AUX CACAHUETES

Temps total : 1 h 20 min - Préparation : 35 min - Thermomix : 5 min - Attente : 40 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 1 352 kJ et 323 kcal - Protides 16 g - Glucides 21 g - Lipides 19 g

Pour 6 portions (une vingtaine de boulettes)

- * 4 brins de persil
- * 4 brins de coriandre
- * 40 g de Cantal, en morceaux, ou autre fromage à pâte dure
- * 50 g de cacahuètes non salées
- * 50 g de chapelure
- * 50 g d'oignon, coupé en deux
- * 20 g de beurre
- * 2 œufs
- * 250 g de bœuf haché
- * ½ c. à café de paprika
- * ½ c. à café de mélange 4 épices ou de mélange 5 épices
- * 2 pincées de muscade, fraîchement râpée
- * ½ c. à café de sel
- * ½ c. à café de poivre
- * 100 g de farine

Ustensiles : poêle, piques en bois, assiette à soupe (résistante à la chaleur)

CONSEILS

- * *Préparez vos boulettes à l'avance et gardez-les au four jusqu'au moment de servir.*
- * *Servez les boulettes nature ou accompagnées de la sauce de votre choix.*

1. Mettre le persil et la coriandre dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 7. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre le Cantal dans le bol et râper 5 sec/vitesse 5. Transvaser dans le récipient avec les herbes hachées.
3. Mettre les cacahuètes dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 10.
4. Ajouter la chapelure et mélanger 5 sec/vitesse 4. Transvaser dans une assiette creuse et réserver.
5. Mettre l'oignon dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5.
6. Ajouter le beurre et rissoler 4 min/Varoma/vitesse 1. Laisser refroidir dans le bol pendant 10 minutes.
7. Ajouter ensuite 1 œuf, le mélange herbes-Cantal, le bœuf haché, le paprika, le mélange 4 épices, la muscade, le sel et le poivre, et mélanger 1 min/Varoma/vitesse 3.
8. Pendant ce temps, préparer 3 assiettes : l'une avec la farine, une autre avec l'œuf restant battu en omelette et une dernière avec le mélange chapelure-cacahuètes. À la sonnerie, façonner à la main de petites boulettes de viande de la taille d'une noix. Les rouler successivement dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Réserver au frais pendant 30 minutes environ.
9. Faire chauffer de l'huile dans une poêle et y faire cuire les boulettes 10 à 15 minutes en les retournant régulièrement de façon à ce qu'elles soient uniformément dorées. Servir les boulettes chaudes piquées sur des piques en bois.

Variante

Variez les épices de cette préparation en fonction de vos goûts et de ce dont vous disposez : gingembre, coriandre, cannelle, cumin, piment de Cayenne, poivre du Sichouan...



MUFFINS PISTOU-PISTACHE

Temps total : 40 min ~ Préparation : 10 min ~ Thermomix : 5 min ~ Cuisson : 25 min à 180°C (Th. 6)

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 639 kJ et 150 kcal - Protides 7 g - Glucides 13 g - Lipides 8 g

Pour 12 portions

- * 3 brins de basilic, frais
- * 30 g de pignons de pin
- * 10 g d'huile d'olive
- * 80 g de gruyère râpé
- * 100 g de lait
- * 3 œufs
- * 180 g de farine
- * 1 sachet de levure chimique
- * ½ c. à café de sel
- * ½ c. à café de poivre
- * 50 g de pistaches torréfiées (facultatif)

Accessoires Thermomix :
Spatule

Ustensiles : moule à muffins

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre le basilic et les pignons de pin dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter l'huile d'olive, le gruyère, le lait, les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre, et mélanger 20 sec/vitesse 4.
5. Ajouter les pistaches et mélanger 3 sec/vitesse 3. Transvaser la pâte dans des moules à muffins et enfourner 25 minutes. Laisser refroidir avant de servir.

Variantes

- * **Muffins tomates séchées-olives** : remplacez le basilic, les pignons de pin et les pistaches par 120 g de tomates séchées, coupées en dés, et 80 g d'olives dénoyautées et coupées en rondelles. Mettez tous les ingrédients dans le bol et mélangez 20 sec/vitesse 4. Enfourez comme indiqué dans la recette.
- * **Muffins poulet-curry** : remplacez le basilic, les pignons de pin et les pistaches par 150 g de filet de poulet, coupé en dés, et 2 c. à café de curry en poudre. Mettez tous les ingrédients dans le bol et mélangez 20 sec/vitesse 4. Enfourez comme indiqué dans la recette.



TIRAMISU CHOCO-PISTACHE EN VERRINES

Temps total : 3 h 30 min ~ Préparation : 15 min ~ Thermomix : 15 min ~ Attente : 3 h

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 868 kJ et 207 kcal - Protides 5 g - Glucides 15 g - Lipides 14 g

Pour 10 verrines

- * 30 g de pistaches non salées, décortiquées
- * 150 g de chocolat noir 70% de cacao, en morceaux
- * 3 œufs
- * 45 g de sucre
- * 100 g de mascarpone
- * 8 biscuits à la cuillère, cassés en morceaux
- * 120 g de café très fort

Accessoires Thermomix :
Fouet

Ustensiles : poche à douille, verrines

1. Mettre les pistaches dans le bol et concasser 8 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre le chocolat dans le bol, mixer 6 sec/vitesse 6, puis fondre 5 min/50°C/vitesse 1. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
3. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et donner 2 pulsations de Turbo pour les casser. Insérer le fouet et fouetter 1 min 30 sec/vitesse 4. Retirer le fouet. Transvaser les blancs dans un récipient et réserver.
4. Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, et mixer 1 min 30 sec/vitesse 4 en augmentant progressivement la vitesse.
5. Insérer le fouet, ajouter le mascarpone et mélanger 30 sec/vitesse 3.
6. Ajouter le chocolat fondu refroidi et mélanger 30 sec/vitesse 3.
7. Ajouter les blancs en neige et mélanger 40 sec/🌀/vitesse 2. Réfrigérer 1/4 d'heure, puis transvaser dans une poche à douille et réserver.
8. Tremper les biscuits deux secondes dans le café puis en tapisser le fond des verrines. Couvrir d'une couche de crème au chocolat, ajouter une nouvelle couche de biscuit et une nouvelle couche de crème au chocolat. Parsemer le dessus des verrines de pistaches concassées. Réfrigérer 3 heures avant de servir.



TARTARE D'ABRICOTS MOUSSE DE MASCARPONE

Temps total : 2 h 15 min ~ Préparation : 10 min ~ Thermomix : 5 min ~ Attente : 2 h

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 549 kJ et 131 kcal - Protides 2 g - Glucides 9 g - Lipides 10 g

Pour 6 portions

- * 1 blanc d'œuf
- * 50 g de crème liquide
- * 100 g de mascarpone
- * 30 g de sucre
- * 6 oreillons d'abricots au sirop, coupés en brunoise

Accessoires Thermomix :
Spatule

- 1.** Insérer le fouet. Mettre le blanc d'œuf dans le bol et fouetter 1 min 30 sec/vitesse 3,5. Transvaser dans un récipient et réserver.
- 2.** Mettre la crème liquide, le mascarpone et le sucre dans le bol, et mélanger 20 sec/vitesse 4. Incorporer délicatement cette préparation au blanc en neige réservé, à l'aide de la spatule.
- 3.** Répartir la brunoise d'abricots dans le fond des verrines et couvrir de mousse de mascarpone. Réfrigérer 2 heures minimum avant de servir.



RISOTTO SAFRANE AUX PÊCHES

Temps total : 40 min ~ Préparation : 5 min ~ Thermomix : 35 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 604 kJ et 142 kcal - Protides 4 g - Glucides 29 g - Lipides 1 g

Pour 6 verrines

- * 400 g de lait demi écrémé
- * 40 g de sucre
- * 1 gousse de vanille, fendue en deux dans la longueur
- * ½ dose de safran en poudre ou 1 pistil de safran
- * 100 g de riz rond blanc, spécial dessert
- * 200 - 250 g d'oreillons de pêches au sirop

Accessoires Thermomix :
Spatule

Ustensiles : passoire à grille moyenne, saladier, 6 verrines

1. Mettre le lait, le sucre, la gousse de vanille et le safran dans le bol, et cuire **5 min/100°C/vitesse 1**. Retirer la gousse de vanille.
2. Ajouter le riz et cuire **35 min/100°C/🌀/vitesse 1**.
3. Pendant ce temps, égoutter les oreillons de pêches en veillant à conserver le jus. Couper les pêches en dés et réserver.
4. A la fin de la cuisson du riz, si celui-ci est trop sec, ajouter un peu de jus de pêche réservé et mélanger **10 sec/🌀/vitesse 2**. Transvaser dans un récipient et incorporer délicatement les dés de pêche à l'aide de la spatule. Répartir dans les verrines. Déguster tiède ou froid.

CONSEIL

Remplacez les pêches par d'autres fruits : abricots, nectarines...





les
carnets
thermomix

APÉRITIFS

ILS ARRIVENT
DANS 30 MINUTES

TORSADES FEUILLETEES AU SESAME, PAVOT ET FENOUIL

Temps total : 35 min - Préparation : 15 min - Thermomix : 2 min - Cuisson : 15 min à 180°C (Th. 6)

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 492 kJ et 117 kcal - Protides 2 g - Glucides 7 g - Lipides 9 g

Pour 18 torsades

La pâte feuilletée

- * 150 g de farine
- * 150 g de beurre, préalablement congelé en morceaux
- * 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- * 75 g d'eau froide

La garniture

- * 1 jaune d'œuf
- * 1 c. à soupe de lait demi écrémé
- * 2 c. à soupe de graines de sésame
- * 2 c. à soupe de poivre du Sichuan
- * 2 c. à soupe de grains d'anis vert, ou de fenouil

Ustensiles : rouleau à pâtisserie, pinceau de cuisine, plaque de four

La pâte feuilletée

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre la farine, le beurre, le sel et l'eau froide dans le bol, et mixer 15 sec/vitesse 6, puis 10 sec/↻/vitesse 2 pour décoller la pâte du bol. Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné.
3. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur. La plier en 3 puis la tourner d'un quart de tour. Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie. Etaler une dernière fois la pâte en fine épaisseur.

La garniture

4. Mélanger le jaune d'œuf et le lait dans un récipient, et badi-geonner la pâte de ce mélange à l'aide d'un pinceau de cuisine.
5. Saupoudrer la moitié de la pâte de graines de sésame et l'autre moitié de poivre du Sichouan ou de grains d'anis vert. Faire adhérer les graines à l'aide du rouleau à pâtisserie. Découper des bandes de pâte régulières (1 x 10 cm), puis les tourner en les tenant par les extrémités afin de leur donner un effet torsadé. Les poser sur la plaque préparée et réserver 10 minutes au congélateur. La pâte montera plus facilement lors de la cuisson. Enfourner 15 minutes à 180°C en surveillant la coloration. Servir aussitôt.

Variantes

- * Variez les saveurs de ces bâtonnets en remplaçant le sésame et le fenouil par des graines de pavot, du gruyère râpé ou de petits dés de jambon.
- * Déclinez ces bâtonnets en version sucrée en les saupoudrant d'un mélange sucre-cannelle, de sucre roux ou de mini-dés de fruits confits.



MOUSSES DE BETTERAVE

Temps total : 12 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 2 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 372 kJ et 89 kcal - Protides 3 g - Glucides 3 g - Lipides 7 g

Pour 24 verrines (12 de chaque)

Mousse de betterave crue

- * 300 g de betteraves crues
- * 300 g de fromage frais, type St-Môret
- * 1 bouquet d'estragon, ciselé
- * 2 c. à soupe de crème liquide
- * 15 g d'huile d'olive
- * ½ c. à café de vinaigre de framboise
- * 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- * 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts

Mousse de betterave cuite aux noix

- * 300 g de betteraves cuites, coupées en dés
- * 20 g d'huile de noix
- * 200 g de fromage frais à tartiner
- * 60 g de crème liquide
- * 1 c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
- * 1 c. à café de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- * 60 g noix décortiquées
- * 12 cerneaux de noix, pour la finition

Accessoires Thermomix :
Spatule

Ustensiles : verrines

Mousse de betterave crue

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Réserver 50 g de betterave pour la finition. Mettre le reste dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 5.
3. Ajouter le fromage frais, l'estragon, la crème liquide, l'huile d'olive, le vinaigre de framboise, le sel et le poivre, et mixer 1 min/vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Mixer à nouveau 10 sec/vitesse 8. Répartir la mousse de betterave dans des verrines. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
5. Couper la betterave réservée en fines rondelles. Les déposer sur une plaque de four et enfourner à 180°C (Th. 6) pour les faire sécher. Servir ces chips de betterave en accompagnement des mousses.

Mousse de betterave cuite aux noix

6. Mettre les betteraves, l'huile de noix, le fromage frais, la crème liquide, le sel et le poivre dans le bol, et mixer 30 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter les noix et mixer 3 sec/vitesse 6. Répartir dans les verrines et décorer chacune d'un cerneau de noix. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



CRÈME DE HARICOT AU JAMBON SEC

Temps total : 15 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 2 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 331 kJ et 79 kcal - Protides 4 g - Glucides 5 g - Lipides 5 g

Pour 6 verrines

- * 200 g de haricots blancs, en boîte, rincés et égouttés
- * ½ cube de bouillon de légumes
- * 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- * 20 g d'huile d'olive
- * 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- * 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- * 50 g d'eau
- * 2 tranches de jambon de Bayonne
- * 6 feuilles de roquette

Ustensiles : 6 verrines, piques en bois

1. Mettre les haricots blancs, le demi-cube de bouillon de légumes, le vinaigre de Xérès, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans le bol, et mixer **20 sec/vitesse 4**.

2. Ajouter l'eau et mélanger **1 min/vitesse 3** pour obtenir une consistance crémeuse. Si le mélange vous semble encore trop épais, ajouter un peu d'eau. Répartir la préparation dans des verrines et réserver au frais.

3. Couper les tranches de jambon de Bayonne en trois, les enfiler sur des piques à apéritif et les passer rapidement dans une poêle très chaude, sans matière grasse, pour leur donner un peu de croustillant. Au moment de servir, poser une brochette de jambon sur chaque verrine et décorer d'une feuille de roquette.



FAISSELLE AUX FINES HERBES ET SAUMON FUMÉ

Temps total : 20 min - Préparation : 15 min - Thermomix : 5 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 338 kJ et 81 kcal - Protides 3 g - Glucides 2 g - Lipides 7 g

Pour 12 verrines

- * 5 brins de persil plat, frais
- * 12 brins de ciboulette fraîche, coupés en tronçons d'1 cm
- * 1 échalote, coupée en deux
- * 2 c. à soupe d'huile d'olive
- * 500 g de faisselle, égouttée
- * 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- * 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- * 100 g de saumon fumé, coupé en fines lanières

Accessoires Thermomix :
Spatule

1. Mettre le persil et 10 brins de ciboulette dans le bol, et hacher **5 sec/vitesse 7**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre l'échalote dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter l'huile d'olive et rissoler **2 min/Varoma/vitesse 3**, sans le gobelet doseur.
4. Ajouter les herbes réservées, la faisselle, le sel et le poivre, et mélanger **20 sec/vitesse 3**. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis répartir dans des verrines.
5. Garnir de quelques dés de saumon fumé et terminer avec une pincée de ciboulette finement ciselée. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

CONSEIL

Pour une petite note acidulée, ajouter un trait de jus de citron à l'étape 4.



CHAMPIGNONS FARCIS

Temps total : 30 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 5 min - Cuisson : 15 min à 200°C (Th. 7)

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 141 kJ et 34 kcal - Protides 2 g - Glucides < 1 g - Lipides 3 g

Pour 12 portions (24 champignons)

Champignons farcis au chèvre frais

- * 1 petit bouquet de persil plat, frais
- * 1 échalote
- * 12 champignons de Paris, de taille moyenne et identique, pieds et chapeaux séparés
- * 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- * 150 g de fromage de chèvre frais
- * 2 pincées de sel
- * 2 pincées de poivre

Champignons farcis aux rillettes

- * 12 champignons de Paris, de taille moyenne et identique, pieds et chapeaux séparés
- * 3 gousses d'ail
- * 1 c. à soupe de persil frais, ciselé
- * 110 g de rillettes de porc, de canard ou d'oie
- * 1 pincée de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- * 3-4 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts

Accessoires Thermomix :
Spatule

Champignons farcis au chèvre frais

1. Préchauffer le four à 200°C (Th. 7).
2. Mettre le persil dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 7. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre l'échalote et le pied de la moitié des champignons dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter l'huile de tournesol et faire revenir 2 min/Varoma/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
5. Ajouter le persil haché, le fromage de chèvre, le sel et le poivre, puis mélanger 20 sec/vitesse 2. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Farcir le chapeau de la moitié des champignons avec cette préparation. Disposer les champignons ainsi farcis dans un plat à four et réserver.

Champignons farcis aux rillettes

6. Mettre le pied des champignons restants, l'ail et le persil dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter les rillettes et le poivre, et mélanger 10 sec/vitesse 4. Saupoudrer le chapeau des champignons de sel et les farcir avec cette préparation. Disposer dans le plat à four avec les autres champignons. Enfourner 15 minutes. Déguster chaud.

CONSEIL

Les champignons peuvent se préparer à l'avance et n'être passés au four qu'au dernier moment.



PETITS CHAUSSONS FOURRES

Temps total : 30 min - Préparation : 20 min - Thermomix : 10 min - Cuisson : 15 min à 160°C (Th. 4-5)

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 1 100 kJ et 264 kcal - Protides 5 g - Glucides 17 g - Lipides 19 g

Pour 16 portions (32 chaussons)

La pâte feuilletée (pour 2 pâtes Ø 26 cm)

- * 300 g de farine
- * 300 g de beurre salé,
préalablement congelé en
morceaux
- * 150 g d'eau froide

La garniture au thon (pour env. 16 chaussons)

- * 1 oignon, coupé en 2
- * 15 g d'huile d'olive
- * 1 tomate, pelée, épépinée
et coupée en quartiers
- * 140 g de thon en boîte au
naturel, égoutté et émietté
- * 1 c. à café de concentré
de tomate
- * 1 pincée de sel, à ajuster
en fonction des goûts
- * 1 pincée de poivre, à ajuster
en fonction des goûts
- * 2 branches de thym effeuillées


La garniture pissaladière (pour env. 16 chaussons)

- * 250 g d'oignons, coupés
en deux
- * 1 gousse d'ail
- * 15 g d'huile d'olive
- * 2 c. à café rases de cassonade
- * 12 olives noires dénoyautées
- * 10 filets d'anchois à l'huile,
égouttés
- * 1 pincée de piment
d'Espelette, à ajuster en
fonction des goûts
- * 1 jaune d'œuf battu, pour
la dorure


Accessoires Thermomix :
Spatule

Ustensiles : plaque de four,
papier cuisson, rouleau à
pâtisserie, emporte-pièces,
pinceau de cuisine


La pâte feuilletée

1. Préchauffer le four à 160°C (Th. 5-6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre la farine, beurre et l'eau dans le bol, et mixer 22 sec/vitesse 6, puis 5 sec//vitesse 2 pour décoller la pâte des parois du bol. Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné. Diviser le pâton en deux.
3. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler chaque pâton en fine épaisseur en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur. Plier en 3 puis tourner d'un quart de tour. Répéter l'opération 3 fois ou plus. Abaisser les pâtons une dernière fois et découper dans chacun des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond (Ø 8 cm). Réserver.

La garniture au thon

4. Mettre l'oignon dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Ajouter l'huile d'olive et rissoler 5 min/Varoma/vitesse 1.
6. Ajouter la tomate et mixer 3 sec/vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter le thon, le concentré de tomate, le sel, le poivre et les feuilles de thym, puis mélanger 5 sec//vitesse 3.
8. Déposer une c. à café de garniture au centre des disques de l'un des pâtons. Humecter les bords du bout des doigts et souder. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner la pâte de jaune d'œuf, et enfourner 15 minutes jusqu'à ce que les chaussons soient dorés. Servir chaud ou tiède.

La garniture pissaladière

10. Mettre les oignons et la gousse d'ail dans le bol, et hacher 7 sec/vitesse 5.
11. Ajouter l'huile d'olive et la cassonade, et caraméliser 10 min/Varoma/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
12. Pendant ce temps, couper les olives noires en rondelles, et hacher grossièrement au couteau les anchois. Réserver.
13. Ajouter les olives, les anchois et le piment d'Espelette, et mélanger 20 sec//vitesse 3.
14. Déposer une c. de garniture au centre des disques du pâton restant. Humecter les bords du bout des doigts et souder. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf battu, et enfourner 15 minutes, ou jusqu'à ce que les chaussons soient dorés. Servir chaud ou tiède.



CONSEIL

Enfourner à 160°C permet d'éviter à la pâte de gonfler trop rapidement et ainsi que les chaussons ne s'ouvrent.

QUENELLES DE CHEVRE SUR PUREE DE CAROTTE

Temps total : 20 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 10 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 319 kJ et 77 kcal - Protides 2 g - Glucides 2 g - Lipides 7 g

Pour 12 cuillères

Les quenelles de chèvre

- * 100 g de fromage de chèvre frais, type Petit Billy®, grossièrement émietté
- * 3 c. à soupe d'huile d'olive
- * 1 c. à soupe de thym
- * 2 c. à soupe de ciboulette fraîche, finement ciselée
- * 2 pincées de poivre

La purée de carotte

- * 200 g de carottes, coupées en morceaux
- * 450 g d'eau
- * 1 c. à café de sel
- * ½ c. à café de cumin en poudre
- * 40 g de fromage frais

Accessoires Thermomix :

Panier cuisson, Spatule

Ustensiles : petits ramequins

Les quenelles de chèvre

1. Mettre le fromage de chèvre, l'huile d'olive, le thym, la ciboulette et le poivre dans le bol, et mélanger 20 sec/vitesse 3. Transvaser dans un récipient et réserver.

La purée de carotte

1. Mettre les carottes dans le bol et râper 4 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2. Ajouter l'eau, le sel et le cumin, et cuire 10 min/100°C/vitesse 1. Egoutter les carottes à l'aide du panier cuisson et remettre dans le bol.

3. Ajouter le fromage frais et mixer 20 sec/vitesse 6. Mettre environ 1 c. à soupe de purée de carotte dans les ramequins. A l'aide de deux cuillères à café, faire des quenelles de fromage de chèvre et en déposer une sur chaque ramequin. Effeuilier un peu de thym frais sur le dessus et déguster à température ambiante.



FRAMBOISES SUR BISCUIT MOELLEUX A LA ROSE

Temps total : 35 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 5 min - Cuisson : 20 min à 160°C (Th. 5)

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 425 kJ et 101 kcal - Protides 3 g - Glucides 8 g - Lipides 6 g

Pour 12 portions

- * 2 blancs d'œufs
- * 130 g de poudre d'amande
- * 65 g de sucre
- * 40 g de farine
- * 65 g de crème liquide, 35% m.g.
- * 1 jaune d'œuf
- * 1-2 c. à soupe d'eau de rose, à ajuster en fonction des goûts
- * 120 g de framboises, fraîches
- * 1 c. à soupe de sucre glace Thermomix

Accessoires Thermomix :
Fouet, Spatule

Ustensiles : moule,
papier cuisson

1. Préchauffer le four à 160°C (Th. 5). Tapisser un moule carré ou rectangle (30 x 20 cm env.) de papier cuisson et réserver.
2. Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et fouetter 2 min/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
3. Mettre la poudre d'amande, le sucre et la farine dans le bol, et mélanger 5 sec/vitesse 3.
4. Ajouter la crème liquide, le jaune d'œuf et l'eau de rose, et mixer 30 sec/vitesse 3. A l'aide de la spatule, incorporer délicatement aux blancs d'œufs montés en neige. Transvaser dans le moule préparé. Répartir les framboises régulièrement sur toute la surface du moule en les espaçant de 5 cm en tous sens. Appuyer légèrement pour que les framboises restent en place. Enfourner 18-20 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir avant de découper le biscuit en carrés (4-5 cm). Saupoudrer de sucre glace et servir.

Variante

Remplacez l'eau de rose par de l'eau de fleur d'oranger ou de l'Amaretto.



SABAYON GRATINE AUX CLEMENTINES

Temps total : 25 min - Préparation : 15 min - Thermomix : 10 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 153 kJ et 36 kcal - Protides < 1 g - Glucides 5 g - Lipides 1 g

Pour 12 portions

- *3 jaunes d'œufs
- *40 g de sucre glace
Thermomix
- *50 g de jus de mandarine
- *15 g de Grand Marnier
ou de liqueur de mandarine
- *2 mandarines

Ustensiles : zesteur
ou économe, chalumeau
de cuisine

1. Mettre les jaunes d'œufs et le sucre glace dans le bol, et cuire 4 min/70°C/vitesse 3.
2. Ajouter le jus de mandarine et le Grand Marnier par l'orifice du couvercle, et prolonger la cuisson 4 min/70°C/vitesse 4.
3. Pendant ce temps, prélever les suprêmes de mandarine et les répartir dans de petites coupelles. Verser autour le sabayon, et dorer éventuellement le dessus au chalumeau de cuisine. Servir aussitôt.

CONSEIL

Prélevez les suprêmes d'un agrume : il s'agit de prélever les quartiers d'un agrume en veillant à ce qu'il n'y ait pas de "peau" ou de partie blanche. Pelez l'agrume à vif. Prenez l'agrume ainsi préparé dans une main, puis, à l'aide d'un couteau long à lame souple et aiguisée, coupez la pulpe jusqu'au centre de l'agrume le long de la fine pellicule blanche qui entoure chaque segment. Procédez de la même façon de l'autre côté du segment pour le dégager. Bloquez les peaux blanches avec le muscle du pouce pour pouvoir finir de lever tous les segments. Pressez fortement ce qui reste de l'agrume pour en extraire le jus.



INDEX ALPHABETIQUE

Bavarois de roquefort aux raisins rouges et aux noix.....	12	Mini-tartelettes à la carotte et à la crème d'orange	14
Bouchées truffées noisette-café	18	Mousses de betterave.....	38
Boulettes de bœuf aux cacahuètes.....	26	Mousse de jambon, épinards et œuf de caille ...	24
Champignons farcis	44	Muffins pistou-pistache.....	28
Chutney de pommes au foie gras et à la chapelure de pain d'épice	6	Panacotta de bisque de homard aux pinces de crabe	5
Compotes d'olive sur lit de pomme de terre...21		Petits chaussons fourrés.....	46
Crème à la fève tonka, brochettes de banane rôtie à la cannelle	16	Quenelles de chèvre sur purée de carotte	48
Crème de haricot au jambon sec	40	Risotto safrané aux pêches.....	34
Faisselle aux fines herbes et saumon fumé42		Sabayon gratiné aux clémentines	52
Framboises sur biscuit moelleux à la rose	50	Tarama et ses mini-blinis.....	22
Huîtres en papillotes d'épinard, beurre crémeux aux algues	8	Tartare d'abricots mousse de mascarpone.....	32
Mini-gratins à la grecque.....	10	Tiramisu choco-pistache en verrines	30
		Torsades feuilletées au sésame, pavot et fenouil.....	37

REMERCIEMENTS

Feuilletés, verrines, cuillères, mousses... Nos testeurs maîtrisent parfaitement toutes ces bouchées, salées et sucrées, qui mettent en appétit.

Ils ont apporté leur enthousiasme, leur sensibilité et leur gourmandise à cet ouvrage. Une fois encore, leur travail et leur réactivité nous ont beaucoup aidés à mettre au point toutes ces recettes. Pour tout cet engagement, nous les remercions chaleureusement.

Maintenant, allez vite chez eux prendre l'apéritif, vous y serez, à coup sûr, fort bien reçus !

Françoise BONI, Didier BONNIN, Romain BOURGEOIS, Vanina BOUTILLOT, Stéphanie CARTRON, Samuel DOUET, Marie-Anne DUPUY, Sandrine DYSLIS, Sandra ERMIAS, Carole FRAPREAU, Anaïs JAUMOUILLE, Caroline LANSON, Bastien MONTMIREL, Cynthia MUCCIO, Sylvie RETIERE.

Un grand merci aux magasins :

Peinture Ressources, Nantes

Home, Nantes

Habitat, Nantes

Sentou, Paris

Merci, Paris

Conran Shop, Paris

Direction éditoriale : Sophie HANON-JAURE

Développement des recettes : Edith POUCHARD, Isabelle PHILION et Marie CORBEL

Nutritionniste et naturopathe pour le calcul des valeurs nutritionnelles : Anne BERNABEU

Création graphique et réalisation : PONCTUATION, Nantes, www.ponctuation.fr

Crédit photos culinaires et couverture : D3 Studio, Nantes

Stylisme des photos culinaires : Gaëlle GOUMAND

Achevé d'imprimer en février 2014

sur les presses de l'imprimerie environnementale Wauquier

Tél. 01 30 93 13 13

suivant la norme ISO 14001 - Encres végétales

Papier certifié PEFC 10-31-1865

© by Vorwerk International Strecker & Co.

Vorwerk France
Société en commandite simple
539 route de Saint Joseph
CS 20811
44308 Nantes cedex 3
Tél. 02 518 547 47
www.thermomix.fr

APERITIFS DINATOIRES



APERITIFS DINATOIRES

Chère cliente, cher client,

Ils sont devenus une nouvelle façon de recevoir à dîner, un incontournable des longues soirées d'été, un moment de grande convivialité : les apéritifs dinatoires.

C'est pourquoi, il nous a semblé incontournable de leur consacrer un carnet thématique que je suis ravie de vous présenter aujourd'hui. Nous l'avons décliné en trois grands chapitres :

"Les apéritifs chics" : mettez les petits plats dans les grands et recevez amis ou relations pour une fête somptueuse et très conviviale. Plantez le décor, servez des huîtres chaudes, des verrines à la bisque de homard, des bouchées au foie gras. Tout est facile grâce au Thermomix.

"Entre copains" : recevez sans vous ruiner, faites plaisir avec des produits simples et savoureux. Servez des préparations salées et sucrées pour une soirée toute en décontraction et bonne humeur.

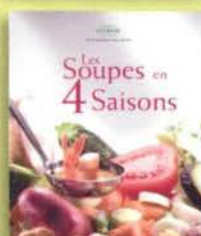
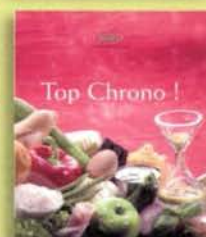
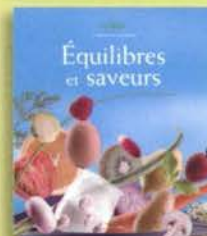
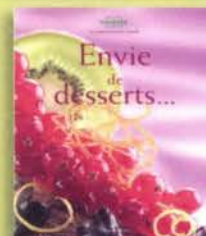
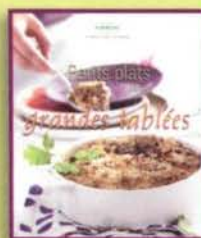
"Ils arrivent dans trente minutes" : ce n'était pas prévu, et voilà qu'ils vous font une surprise... Pas le temps de faire un repas, mais avec ce qui se trouve dans le placard, improvisez rapidement un apéritif : crème de haricot au jambon sec ou petits chaussons fourrés... Et le tour est joué !

Allié indispensable pour réussir pleinement bouchées, cuillères, feuilletés, mousses, farcis... Thermomix vous aidera à passer de belles soirées.

Alors passez vite à l'action et... à votre bonne santé !

Sophie HANON-JAURE
Directrice Marketing Thermomix France

LA BIBLIOTHEQUE Thermomix



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

les
carnets
Thermomix



Avec ce troisième volume des “Carnets thématiques Thermomix” consacré aux apéritifs dînatoires, réalisez en un tour de main verrines, mini-feuilletés et bouchées variées pour régaler familles et amis...