



Le meilleur pour votre famille

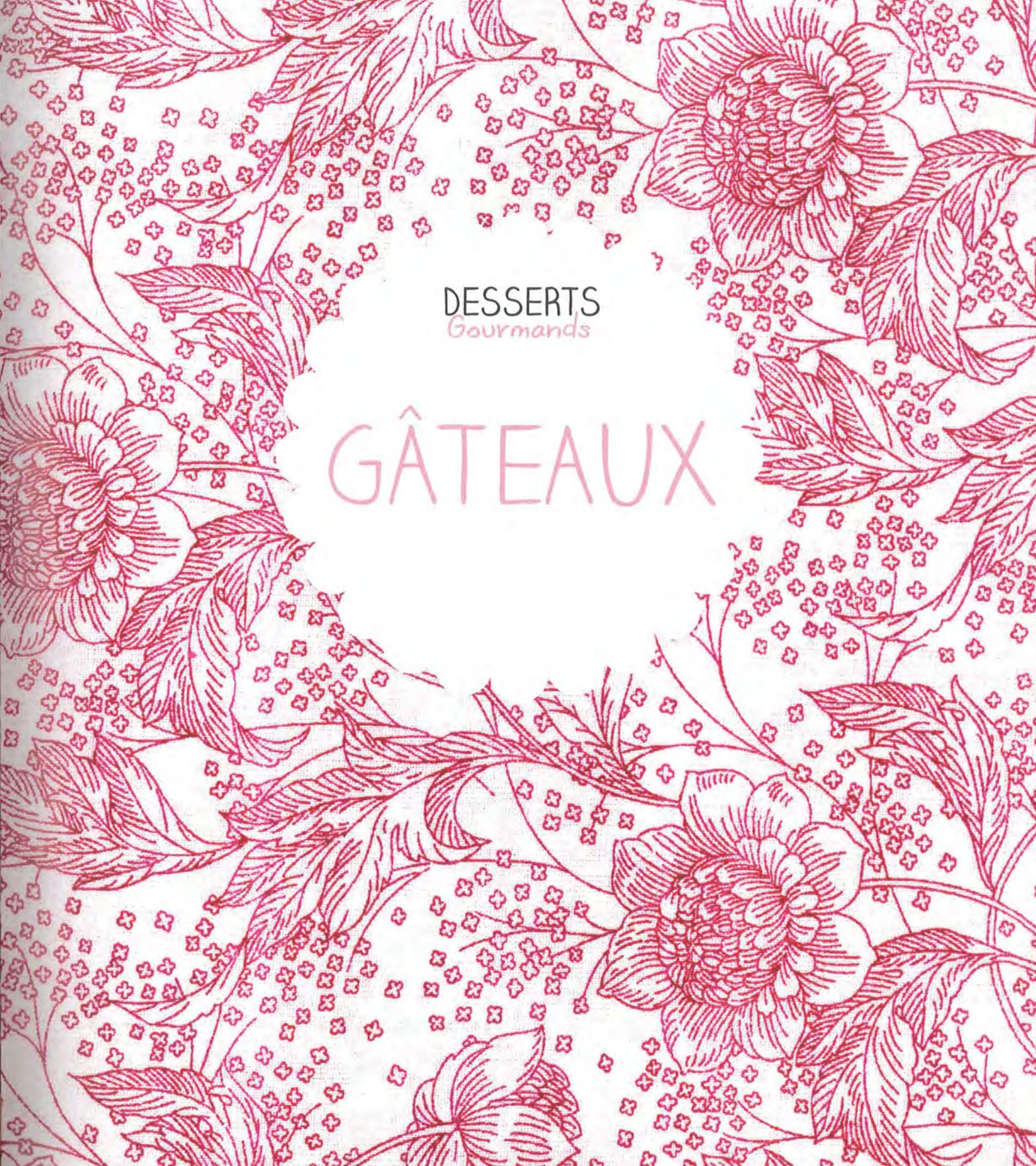


DESSERTS Gourmands

GÂTEAUX & TARTES
MOUSSES & ENTREMETS
GLACES & SORBETS



Thermomix

The background of the entire page is a dense, repeating pattern of red line art. It features large, detailed flowers with many petals, interspersed with smaller, simpler flowers and clusters of tiny, cross-shaped motifs. The pattern is intricate and covers the entire surface.

DESSERTS
Gourmands

GÂTEAUX

DESSERTS

Gourmands

GÂTEAUX

Cheesecake aux pommes	6
Mille feuilles à l'abricot	8
Petits Kouign Amann express	10
Paris-Brest	12
Cœur coulant au chocolat	14
Brownie chocolat banane	16
Roulé à la confiture	18
Croustillant poire caramel	20
Dacquoise aux framboises	22
Bavarois litchis framboises	24
Bûche pistache framboises	26
Amandine à la cerise	28
Cake orange pavot	30
Gâteau aux clémentines	32
Gâteau aux quetsches	34
Gâteau renversé à l'ananas	36
Bûche chocolat orange et gingembre	38

TARTES

Tarte au fromage blanc et son coulis de fruits rouges ..	42
Tartelettes fines pommes et mendiants	44
Tarte aux pruneaux	46
Galette des rois à la frangipane	48
Banoffee pie	50
Cheesecake ananas coco	52
Tarte à la noix de coco	54
Tarte à la fleur d'oranger	56
Tarte chocolat caramel	58
Tarte tatin	60
Tarte tropézienne	62

MOUSSES & ENTREMETS

Iles flottantes aux Carambars®	66
Semoule orientale	68
Petits pots de crème au café	70
Panacotta au coulis de mangue	72
Mousse de yaourt au miel	74
Mousse au chocolat et dentelles à l'orange	76
Mousse aux pommes	78
Gratin de figues	80
Compotée de fruits d'automne et ses madeleines	82
Dôme tout chocolat	84
Poires Virginie	86
Cannelloni de crêpe à l'orange	88
Tiramisu fraise rhubarbe	90

GLACES & SORBETS

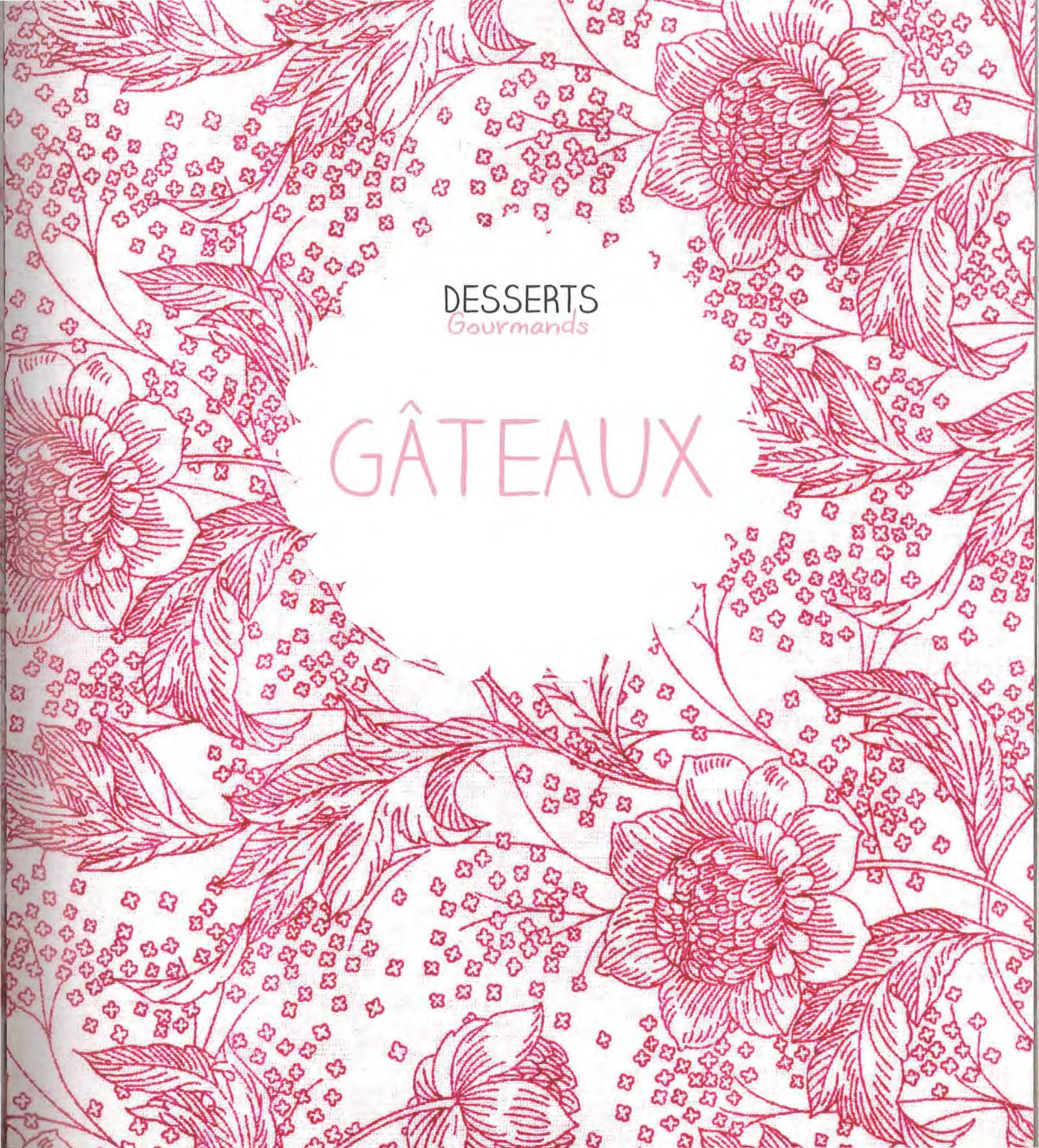
Profiteroles	94
Glace mystère	96
Oranges givrées	98
Chocolat liégeois	100
Coupe Williamine	102
Vacherin	104
Glace mangue passion	106
Glace à la pistache	106
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	108

Index alphabétique	110
--------------------------	-----

RECETTES DE BASE

Biscuit à la cuillère.....	18	Crème glacée à la fraise..	104	Glace à la vanille	94	Pâte de pistache.....	26
Blancs en neige.....	66	Crème pâtissière	62	Glace au chocolat	100	Pâte sablée	28
Coulis de fruits rouges	42	Frangipane.....	48	Pâte à crêpe.....	88	Sauce chocolat.....	94
Crème anglaise.....	66	Ganache chocolat	58	Pâte à choux	12	Sucre glace	18
Crème chantilly.....	100	Génoise	36	Pâte brisée.....	54	Sucre vanillé	6 et 42
Crème fouettée	62	Glaçage blanc.....	30	Pâte feuilletée.....	8		



The background of the entire page is a dense, repeating pattern in a reddish-pink hue. It features large, detailed flowers with many petals, interspersed with smaller, simpler flowers and long, pointed leaves. The pattern is intricate and covers the entire surface.

DESSERTS
Gourmands

GÂTEAUX

CHEESECAKE AUX POMMES

Temps total : 4 h - Préparation : 15 min - Cuisson : 1 h 12 min à 180°C (Th. 6) - Attente : 2 h

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

Le zeste d'un citron
150 g de biscuits sablés
65 g de beurre
300 g de ricotta
300 g de fromage frais
(type Philadelphia®)
100 g de sucre
1 c. à café de sucre vanillé
Thermomix
3 œufs
2 pommes

Accessoires utiles : moule à charnière ou à manqué Ø 20 cm, poêle

Conseil : fait la veille, ce gâteau n'en sera que meilleur.

Suggestion d'accord mets vin : un cidre doux fermier.

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre le zeste de citron, sans la partie blanche, dans le bol et râper 5 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre les biscuits et 50 g de beurre dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 5. Etaler cette préparation sur le fond d'un moule à charnière, tasser avec le dos d'une cuillère et enfourner 12 minutes. En fin de cuisson, laisser le four en chauffe mais baisser la température à 140°C (Th. 4-5).
4. Mettre la ricotta, le fromage frais, 80 g de sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs dans le bol, et mixer 20 sec/vitesse 4.
5. Ajouter une pomme coupée en petits dés et mélanger 10 sec/vitesse 5. Verser sur la base de biscuits et enfourner 1 heure à 180°C (Th. 6). Laisser tiédir dans le four éteint et entrouvert, puis réfrigérer 2 heures minimum.
6. Mettre le reste de beurre et de sucre dans une poêle, et y faire caraméliser la dernière pomme tranchée très finement. Disposer harmonieusement ces lamelles de pommes caramélisées sur le dessus du gâteau. Garder au frais jusqu'au moment de déguster.

SUCRE VANILLÉ THERMOMIX

Mettez 1 gousse de vanille, coupée en 2 dans la longueur puis dans la largeur, dans un pot hermétique. Laissez sécher 2-3 jours en remuant de temps à autre. Mettez le tout dans le bol et mixez 20 sec/vitesse 10. Versez dans un pot hermétique et conservez au sec.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1712 kJ et 410 kcal
Protides 11 g, Glucides 32 g, Lipides 26 g



MILLE FEUILLES À L'ABRICOT

Temps total : 45 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min à 180 °C (Th. 6) - Thermomix : 5 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

Le sucre vanillé

50 g de sucre
½ gousse de vanille

La pâte feuilletée

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

La garniture

150 g de crème fraîche liquide,
35% m.g., très froide
230 g d'abricots au sirop,
égouttés et coupés en petits dés
20 g de sucre glace Thermomix

Élément Thermomix : fouet

Accessoires utiles : rouleau à pâtisserie, 2 plaques à pâtisserie, papier cuisson

Conseils :

**Placez si possible la crème, le bol et le fouet au congélateur 15 à 20 minutes avant de faire la chantilly. Sa réalisation en sera facilitée.*

**Égouttez soigneusement les fruits afin qu'ils ne ramollissent pas trop le feuilletage. Consommez sans tarder.*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1783 kJ et 428 kcal
Protides 3 g, Glucides 37 g, Lipides 30 g

LE SUCRE VANILLÉ

1. Mettre le sucre et la demi-gousse de vanille dans le bol, puis mixer 20 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.

LA PÂTE FEUILLETÉE

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

3. Mettre la farine, le beurre, l'eau et le sel dans le bol, puis mixer 15 sec/vitesse 6, puis 5 sec/vitesse 2 pour décoller la pâte du bol.

4. Étaler 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 d'un rouleau à pâtisserie. Étaler la pâte en un rectangle (30 x 20 cm env.), la faire glisser sur une plaque de cuisson, la couvrir de papier cuisson, et poser dessus une seconde plaque. Cette seconde plaque posée sur la pâte permet au feuilletage de monter sans gonfler. Enfourner le tout 10 minutes à 180°C (Th. 6).

5. Au bout de ce temps, ôter la plaque du dessus, saupoudrer la surface de la pâte de 25 g du sucre vanillé réservé à l'étape 1, puis enfourner à nouveau 15 minutes pour terminer la cuisson. A la sortie du four, couper la pâte en trois rectangles de taille identique et laisser refroidir. Laver et essuyer le bol.

LA GARNITURE

6. Mettre la crème fraîche liquide très froide et 15 g de sucre vanillé dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 2-3 min/vitesse 3,5 en surveillant la prise de la crème.

7. Disposer une fine couche de dés d'abricots sur le premier rectangle de pâte. Recouvrir de chantilly à l'aide d'une poche à douille. Poser dessus le second rectangle de pâte. Renouveler l'opération à l'identique pour la seconde couche. Terminer par le troisième rectangle de feuilletage et saupoudrer du sucre glace restant. Réserver au frais jusqu'au moment de servir, sans trop tarder toutefois.

★ Variante

En pleine saison, utilisez des fruits frais de préférence. Sinon remplacez les abricots, par tout autre fruit à votre convenance (pêches, ananas, bigarreaux, fraises, framboises, mangues...). Attention toutefois de ne pas choisir de fruits trop juteux qui détremperaient la pâte.



PETITS KOUIGN AMANN EXPRESS

Temps total : 45 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min à 180°C (Th. 6) - Thermomix : 1 min

INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

150 g de farine
150 g de beurre salé,
préalablement congelé
60 g de sucre en poudre
60 g de beurre salé mou

*Accessoires utiles : moule
à muffins, moule à gâteau
individuel*

*Conseil : le beurre mou ne
doit être ni liquide, ni tiède,
ce qui risquerait d'empêcher
le feuilletage de gonfler.*

*Suggestion d'accord mets vin :
servez avec un bon cidre
fermier.*

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre la farine, le beurre congelé en morceaux et l'eau très froide dans le bol, mixer 15 sec/vitesse 6, puis 5 sec/☞/vitesse 2 pour décoller la pâte du bol.
3. Étaler 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 minimum, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau. Étaler à nouveau la pâte et la saupoudrer d'un tiers du sucre et de la moitié du beurre coupé en lamelles, puis la plier en portefeuille. Faire un quart de tour et recommencer l'opération avec un tiers de sucre et le reste de beurre en lamelles. Étaler une dernière fois la pâte en un rectangle (30 x 20 cm env.) et le rouler dans sa largeur. Couper des tronçons de 3-4 cm et les mettre dans de petits moules individuels et appuyant légèrement dessus. Les saupoudrer du sucre restant et enfourner 30 minutes environ à 180°C (Th. 6).



Variante

Ajoutez quelques lamelles de pommes au dernier tour de feuilletage.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 965 kJ et 232 kcal
Protides 2 g, Glucides 17 g, Lipides 17 g



PARIS-BREST

Temps total : 3 h - Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min à 180°C (Th. 6) -
Attente : 2 h (refroidissement) - Thermomix : 20 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

La pâte à choux

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

La crème pralinée

250 g de lait ½ écrémé
3 jaunes d'œufs
60 g de sucre
25 g de fécule de maïs
140 g de Pralinoise
130 g de beurre

La finition

20 g de sucre glace (facultatif)

Accessoires utiles : papier cuisson, poche à douille avec embout, passoire fine

Conseils :

**Si les choux ne sont pas assez cuits ils vont très vite retomber, il faut donc qu'ils soient cuits à température vive.*

**A noter que le Paris-Brest ne se congèle pas.*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2750 kJ et 660 kcal
Protides 12 g, Glucides 45 g, Lipides 48 g

LA PÂTE À CHOUX

1. Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol, puis chauffer 5 min/100°C/vitesse 1.
2. Ajouter la farine et mixer 1 min 30 sec/vitesse 3. Ouvrir le bol quelques minutes pour laisser la pâte refroidir un peu.
3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
4. Régler sur vitesse 5 et ajouter les œufs un à un toutes les 15 secondes par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.
5. Sur une feuille de papier cuisson légèrement beurrée et farinée, dessiner un cercle qui servira de gabarit (à l'aide d'un moule Ø 20 cm par exemple). Transvaser la pâte dans une poche à douille à embout lisse et former un cercle de pâte en suivant les repères dessinés. Parsemer d'amandes effilées et enfourner 25 minutes dans un four à 200°C (Th. 7-8) non ventilé. Il est primordial de ne pas ouvrir le four pendant la cuisson pour éviter que la pâte ne s'affaisse. En fin de cuisson, entrouvrir le four quelques minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper et éviter à la pâte de retomber. Sortir ensuite le gâteau sur une grille et laisser refroidir.

LA CRÈME PRALINÉE

6. Mettre le lait, les jaunes d'œufs, le sucre, la fécule de maïs et la Pralinoise dans le bol, puis chauffer 8 min/80°C/vitesse 4. Laisser refroidir dans le bol.
7. Quand la crème est bien froide, ajouter le beurre, bien froid lui aussi, et mixer 3 min/vitesse 3.

LA FINITION

8. Couper le gâteau en deux horizontalement à mi-hauteur. Garnir la moitié inférieure de crème pralinée à l'aide d'une poche à douille à embout cannelé. Poser délicatement la partie supérieure du gâteau sur la crème et saupoudrer légèrement de sucre glace à l'aide d'une passoire fine. Conserver dans un endroit frais.



Variante

Variez le parfum de la crème au beurre en fonction de vos goûts et de l'utilisation que vous voulez en faire : crème vanille (remplacez la Pralinoise par de l'extrait de vanille), café (remplacez par du café soluble), chocolat ou caramel.



CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

Temps total : 24 h - Préparation : 15 min - Cuisson : 8-10 min à 250°C (Th. 8) - Attente : 24 h

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

La ganache chocolat (à faire la veille)

50 g de chocolat noir
50 g de crème fraîche liquide
10 g de sucre

Le coulant chocolat

65 g de beurre, et un peu
pour les ramequins
130 g de chocolat noir
(70% de cacao)
4 œufs
65 g de sucre
20 g de farine

Élément Thermomix : spatule
Accessoires utiles : bac à glaçons,
4 à 6 ramequins résistants à la
chaleur

LA GANACHE CHOCOLAT (À FAIRE LA VEILLE)

1. Mettre le chocolat noir en morceaux, la crème fraîche et le sucre dans le bol, et chauffer 5 min/50°C/vitesse 2. Verser cette préparation dans des bacs à glaçons et congeler toute une nuit.

LE COULANT CHOCOLAT

2. Préchauffer le four à 250°C (Th. 8). Beurrer les ramequins.
3. Mettre le chocolat en morceaux dans le bol, et mixer 8 sec/vitesse 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter le beurre en morceaux, et fondre 3 min/50°C/vitesse 2.
5. Ajouter les œufs, le sucre et la farine et mélanger 15 sec/vitesse 3. Remplir chaque ramequin à moitié de cette préparation, poser dessus un glaçon de ganache et terminer le remplissage des ramequins avec le reste de pâte. Enfourner 8-10 minutes à 250°C (Th. 8). Déguster tièdes, nature ou accompagnés d'une crème anglaise, d'une boule de glace vanille ou d'un coulis de fruits.



Variante

Pour une variante plus rapide à réaliser, remplacez la ganache par 2 carrés de chocolat noir, du chocolat blanc, ou encore un chocolat à la liqueur, type Mon Chéri®.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1955 kJ et 467 kcal
Protéides 11 g, Glucides 40 g, Lipides 29 g



BROWNIE CHOCOLAT BANANE

Temps total : 45 min - Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min à 180°C (Th. 6) - Thermomix : 6 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

100 g de noix du Brésil,
entières, ou de pécan
200 g de chocolat noir
100 g de beurre
3 œufs
90 g de sucre
50 g de farine
200-250 g de banane

*Accessoires utiles : moule carré
(ou rectangulaire), papier cuisson*

*Suggestion d'accord mets vin :
servez avec un vieux rhum.*

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 7). Garnir un moule carré de papier cuisson.
2. Mettre les noix du Brésil dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Essuyer le bol.
3. Mettre le chocolat en morceaux et le beurre dans le bol, et fondre 5 min/50°C/vitesse 4.
4. Ajouter les œufs, le sucre et la farine, puis mélanger 20 sec/vitesse 4.
5. Ajouter les morceaux de noix du Brésil et les bananes coupées en rondelles, et mélanger 20 sec/vitesse 4. Verser la pâte dans le moule et enfourner 30 minutes à 180°C (Th. 6). Laisser refroidir avant de déguster.



Variante

Remplacez les noix du Brésil ou de pécan par des noix.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1779 kJ et 427 kcal
Protides 7 g, Glucides 36 g, Lipides 29 g



ROULÉ À LA CONFITURE

Temps total : 1 h 20 min - Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min à 210°C (Th. 7-8) -
Attente : 1 h (refroidissement) - Thermomix : 2 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

Le biscuit à la cuillère

4 œufs, 4 blancs
et 3 jaunes séparés
150 g de sucre
150 g de farine
50 g de sucre glace Thermomix

La garniture

350 g de confiture d'abricot

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Accessoires utiles : moule carré
(ou rectangulaire), papier cuisson,
torchon*

LE BISCUIT À LA CUILLÈRE

1. Préchauffer le four à 210°C (Th. 7-8).
2. Mettre les 4 blancs d'œufs dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 4 min/vitesse 3,5. Pendant la dernière minute, ajouter le sucre en pluie par l'orifice du couvercle. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et essuyer le bol.
3. Mettre 3 jaunes d'œufs et la farine dans le bol et mélanger 30 sec/vitesse 4.
4. Incorporer délicatement cette préparation aux blancs en neige et la verser dans un moule rectangulaire garni d'une feuille de papier cuisson. Egaliser la surface à l'aide de la spatule, saupoudrer uniformément de sucre glace, et enfourner 10 minutes à 210°C (Th. 7-8) en surveillant la coloration du biscuit. A la sortie du four, poser le biscuit sur un torchon propre et le rouler dedans assez serré.

LA GARNITURE

5. Laisser tiédir quelques minutes avant de le dérouler délicatement et le tartiner de confiture. Le rouler à nouveau dans le torchon jusqu'à complet refroidissement.

* SUCRE GLACE THERMOMIX

*Mettez 200 g de sucre dans le bol, et pulvérisez 15-20 sec/vitesse 10.
Conservez dans un pot hermétique et utilisez selon les besoins.*

* Variante

*Remplacez la confiture d'abricot par toute autre confiture de votre choix,
par une compote ou une mousse au chocolat, au café...*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1372 kJ et 323 kcal
Protides 6 g, Glucides 68 g, Lipides 3 g



CROUSTILLANT POIRE CAMEL

Temps total : 5 h - Préparation : 30 min - Cuisson : 10 min à 180°C (Th. 6) -
Attente : 4 h - Thermomix : 20 min

INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

Le biscuit au chocolat

10 g de beurre pour le moule
60 g de chocolat noir
1 c. à café rase de fécule de maïs
2 œufs

Le croustillant

150 g de chocolat au caramel
20 g de lait ½ écrémé
150 g de crêpes dentelles

Les poires caramélisées

1 feuille de gélatine alimentaire (2 g/feuille), et un bol d'eau froide
15 g de sucre
600 g de poires, épépinées et coupées en morceaux

Le bavarois au caramel

3 feuilles de gélatine alimentaire (2 g/feuille), et un bol d'eau froide
300 g de crème fraîche liquide, très froide
220 g de caramel au beurre salé

La finition

4-5 crêpes dentelles

Élément Thermomix : fouet

Accessoires utiles : poêle, passoire à grille moyenne, moule carré (ou rectangulaire)

Suggestion d'accord mets vin : servez avec un vin moelleux.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1899 kJ et 455 kcal
Protides 5 g, Glucides 47 g, Lipides 28 g

LE BISCUIT CHOCOLAT

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer le moule.
2. Mettre le chocolat en morceaux dans le bol, râper 7 sec/vitesse 9, puis faire fondre 3 min/50°C/vitesse 4.
3. Ajouter la fécule, 1 œuf entier et un jaune, puis mixer 10 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer soigneusement le bol.
4. Mettre le blanc d'œuf restant dans le bol, insérer le fouet, et monter en neige 3 min/vitesse 3,5. Incorporer délicatement à la préparation au chocolat, verser dans le moule et enfourner 10 minutes. Laisser refroidir hors du four avant de démouler.

LE CROUSTILLANT

5. Mettre le chocolat au caramel en morceaux dans le bol, et mixer 7 sec/vitesse 9.
6. Ajouter le lait, et chauffer 4 min/50°C/vitesse 4.
7. Ajouter les crêpes dentelles, puis mixer 5 sec/vitesse 4. Répartir sur le biscuit refroidi et réserver au frais.

LES POIRES CAMELISÉES

8. Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
9. Mettre le sucre dans une poêle et faire fondre. Ajouter les dés de poires et laisser blondir 3-4 minutes en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois (les poires doivent cuire mais rester en morceaux). Egoutter en veillant à récupérer le jus, et y dissoudre la gélatine égouttée. Répartir les poires égouttées sur le croustillant. Lorsque le jus est presque froid mais encore liquide, le verser sur les poires. Réserver au frais.

LE BAVAROIS AU CAMEL

10. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
11. Mettre 50 g de crème dans le bol, et chauffer 3 min/70°C/vitesse 1.
12. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée, et mélanger 20 sec/vitesse 3.
13. Ajouter le caramel au beurre salé, et mélanger 30 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
14. Mettre les 250 g de crème très froide restante dans le bol, insérer le fouet, et monter en chantilly 2-3 min/vitesse 3,5, en surveillant la prise de la crème. Incorporer au mélange précédent et étaler sur le gâteau en lissant la surface à l'aide d'une spatule. Laisser prendre au froid pendant 3 heures minimum. Au moment de servir, décorer la surface du gâteau de crêpes dentelles émiettées.



DACQUOISE AUX FRAMBOISES

Temps total : 2 h - Préparation : 20 min - Cuisson : 18 min à 180°C (Th. 6) -
Attente : 1 h 15 min - Thermomix : 10 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

La dacquoise

200 g de noisettes entières
200 g de sucre
1 c. à soupe bombée de farine
10 g de sucre vanillé Thermomix
5 blancs d'œufs
3 biscuits sablés

La crème

1 feuille de gélatine alimentaire (2 g/feuille), et un bol d'eau froide
2 c. à soupe de sirop de fraise
250 g de framboises, fraîches ou surgelées
100 g de sucre
1 c. à soupe d'eau
30 g de lait entier
20 g de beurre
200 g de crème liquide, 30% m.g. min., très froide

La finition

20 g de pistaches émondées
5 crêpes dentelles
20 g de chocolat noir

Éléments Thermomix : fouet, spatule

Accessoires utiles : 2 plaques à pâtisserie, papier cuisson, casserole, cercle à pâtisserie (Ø 24 cm)

Suggestion d'accord mets vin : servez avec un vin doux.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2177 kJ et 520 kcal
Protides 6 g, Glucides 57 g, Lipides 30 g

LA DACQUOISE

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre 150 g de noisettes dans le bol, et mixer 3 sec/vitesse 8. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre le reste des noisettes dans le bol, et concasser 3 sec/vitesse 5. Réserver à part.
4. Mettre le sucre dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 9.
5. Réserver 50 g du sucre glace obtenu, ajouter aux 150 g restants dans le bol, la poudre de noisette de l'étape 1, la farine et le sucre vanillé, et mélanger 5 sec/vitesse 2. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et sécher le bol.
6. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 4 min/vitesse 3,5. Lors de la dernière minute, ajouter le sucre glace par l'orifice du couvercle pour serrer les blancs. Incorporer délicatement à la préparation à la noisette à l'aide de la spatule.
7. Étaler cette préparation en deux rectangles égaux sur une feuille de papier cuisson. Ajouter les noisettes concassées et les biscuits émiettés sur l'un de ces rectangles et enfourner 18 minutes. Laisser refroidir.

LA CRÈME

8. Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
9. Mettre le sirop de fraise dans le bol et chauffer 2 min/60°C/vitesse 1.
10. Ajouter la gélatine soigneusement essorée et mélanger 10 sec/vitesse 3.
11. Ajouter les framboises (en réserver quelques-unes pour la décoration) et mixer 10 sec/vitesse 2. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer soigneusement le bol.
12. Mettre l'eau et sucre dans une casserole et faire fondre en remuant avec une spatule en bois. Poursuivre jusqu'à obtention d'un caramel homogène à la couleur régulière. Ajouter le lait et le beurre et mélanger pour obtenir un mélange bien lisse. Réserver.
13. Mettre la crème liquide bien froide dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 2-4 min/vitesse 3. Incorporer délicatement au caramel refroidi et réserver.

LA FINITION

14. Étaler la moitié de la crème au caramel sur la dacquoise sans noisettes, et réfrigérer 30 minutes. Ajouter les framboises, poser dessus la dacquoise garnie de noisettes et de biscuits, et étaler dessus le reste de crème au caramel.
15. Mettre les pistaches dans le bol et mixer 3 sec/vitesse 5. En parsemer le gâteau, ajouter des crêpes dentelles écrasées, des copeaux de chocolat et le reste de framboises. Remettre au frais jusqu'au moment de servir.



BAVAROIS LITCHIS FRAMBOISES

Temps total : 3 h 30 min - Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min à 170°C (Th. 5-6) - Attente : 3 h

INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

Le biscuit

230 g de sucre
150 g d'amandes en poudre
6 blancs d'œufs

Le bavarois

4 feuilles de gélatine alimentaire (2 g/feuille),
et un bol d'eau froide
½ citron
250 g de litchis en boîte
300 g de crème liquide,
30% m.g. min., très froide
2 blancs d'œufs
250 g de framboises
1 c. à soupe de zestes
de citron vert (facultatif)

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Accessoires utiles : plaque
à pâtisserie recouverte de papier
cuisson, cercle à pâtisserie
(Ø 24 cm)*

LE BISCUIT

1. Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6).
2. Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 9 pour obtenir du sucre glace. Transvaser 80 g dans un récipient et réserver.
3. Ajouter aux 150 g de sucre glace restants dans le bol les amandes en poudre et mélanger 3 sec/vitesse 6. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et essuyer soigneusement le bol.
4. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, insérer le fouet, et monter en neige 4 min/vitesse 3,5. Incorporer délicatement au mélange sucre glace/amandes en poudre à l'aide de la spatule. Étaler cette meringue sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfourner 20 minutes à 170°C (Th. 5-6). Laisser tiédir hors du four.

LE BAVAROIS

5. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
6. Mettre le zeste de citron dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter 50 g du jus des litchis et chauffer 3 min/60°C/vitesse 1.
8. Ajouter les feuilles de gélatine soigneusement essorées et mélanger 10 sec/vitesse 4.
9. Ajouter les 80 g de sucre réservés à l'étape 2 et les litchis dénoyautés (en garder 3 ou 4 pour la finition), puis mixer 30 sec/vitesse 9. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et essuyer soigneusement le bol.
10. Mettre la crème liquide très froide dans le bol, insérer le fouet, et monter en chantilly 2-4 min/vitesse 3,5 en surveillant la prise de la crème. Incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide de la spatule. Laver et essuyer le bol.
11. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, insérer le fouet, et monter en neige 4 min/vitesse 3,5. Incorporer au mélange précédent.

LE MONTAGE

12. Décoller le biscuit à l'aide d'une maryse, le poser sur un plat, poser dessus un cercle à pâtisserie (Ø 24 cm) en appuyant pour découper des bords propres. Retirer les morceaux de pâte en trop et maintenir le cercle en place pour monter le bavarois. Répartir les framboises sur le biscuit, verser l'appareil sur les fruits en une couche uniforme et réfrigérer pendant 3 heures. Au moment de servir, retirer le cercle à pâtisserie, décorer avec les framboises et les litchis réservés, parsemer éventuellement de zestes de citron vert et servir sans attendre.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1381 kJ et 330 kcal
Protides 8 g, Glucides 31 g, Lipides 20 g



Variante

Remplacez les zestes de citron vert par 20 g de pistaches non salées concassées.



BÛCHE PISTACHE FRAMBOISES

Temps total : 2 h 10 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min à 180°C (Th. 6) -
Attente : 1 h (refroidissement) - Thermomix : 10 min

INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

Le gâteau

100 g de pistaches non salées,
décortiquées
120 g de farine
1 sachet de levure chimique
4 œufs
80 g de beurre
120 g de sucre
50 g de pâte de pistache
150 g de crème liquide,
30% m.g. min.

La garniture

200 g de framboises,
fraîches ou surgelées
40 g de sucre
1 c. à café bombée d'agar-agar
80 g de crème fraîche liquide,
très froide

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Accessoires utiles : moule à cake,
papier cuisson, passoire fine, poche
à douille avec embout*

LE GÂTEAU

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Garnir le moule à cake de papier cuisson.
2. Mettre les pistaches (en réserver 1 c. à café pour la finition) dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 8. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter la farine, la levure, les œufs, le beurre, le sucre, la pâte de pistache et la crème liquide, puis pétrir 1 min/□/√. Verser dans le moule à cake préparé, et enfourner 45 minutes à 180°C (Th. 6). Laisser refroidir avant de démouler et de couper en deux horizontalement.

LA GARNITURE

4. Mettre les framboises, le sucre et l'agar-agar dans le bol, et chauffer 7 min/100°C/vitesse 1. Filtrer dans un récipient à l'aide d'une passoire fine et réserver. Nettoyer le bol.
5. Couper le gâteau refroidi en deux horizontalement, retirer la croûte du dessus puis couper soigneusement les bords du gâteau de façon à ce que la couleur verte apparaisse.
6. Mettre la crème fraîche liquide très froide dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 2-3 min/vitesse 3, en surveillant la prise de la crème. Incorporer délicatement aux framboises, puis étaler sur la base du gâteau à l'aide d'une spatule ou d'une poche à douille avec embout cannelé. Attendre 5 à 10 minutes avant de poser dessus la seconde moitié du gâteau. Réserver au frais. Avant de servir, décorer avec la poudre de pistache réservée et les framboises restantes.



PÂTE DE PISTACHE

Mettez dans le bol 65 g de pistaches non salées, décortiquées, 50 g de sucre et 1 c. à café d'arôme pistache, et mixez 10 sec/vitesse 9. Ajoutez 2 c. à soupe d'huile de sésame et 2 c. à soupe d'eau et mélangez 10 sec/vitesse 3.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1603 kJ et 381 kcal
Protides 6 g, Glucides 30 g, Lipides 26 g



AMANDINE À LA CERISE

Temps total : 1 h 30 min - Préparation : 20 min - Cuisson : 20-25 min à 180°C (Th. 6)

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

La pâte sablée

250 g de farine
125 g de sucre en poudre
125 g de beurre,
et un peu pour les moules
1 œuf
200 g de confiture de cerise

La garniture

100 g d'amandes en poudre
50 g de sucre
1 œuf
70 g de crème liquide
4 gouttes d'extrait d'amande
amère
20 g de sucre glace Thermomix
(facultatif)

*Accessoires utiles : film
alimentaire, moules à tartelettes
individuels, rouleau à pâtisserie*

Conseils :

*Pour une version plus légère,
utilisez une confiture allégée
en sucre.
*Vous pouvez aussi réaliser
cette recette en ne couvrant
pas les tartelettes de pâte sablée.
Vous serez alors en mesure
de réaliser 6 tartelettes.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2858 kJ et 681 kcal
Protides 10 g, Glucides 86 g, Lipides 33 g

LA PÂTE SABLÉE

1. Mettre la farine, le sucre, le beurre et l'œuf, dans le bol, et mixer 20 sec/vitesse 4. Transvaser la pâte sur une feuille de papier alimentaire, former une boule et mettre au frais une heure.
2. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer les moules à tartelettes.
3. Diviser la pâte en deux pâtons (1/3 - 2/3). Les abaisser finement sur une surface préalablement farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, garnir les moules à tartelettes du pâton le plus grand. Etaler une cuillère à soupe de confiture sur le fond de chacune des tartelettes et réserver.

LA GARNITURE

4. Mettre les amandes en poudre, le sucre, l'œuf, la crème, l'extrait d'amande amère dans le bol, et mélanger 15 sec/vitesse 4. Répartir cette préparation entre les tartelettes, Recouvrir chacune d'une fine couche de la pâte restante et évider le dessus à l'aide d'un petit emporte-pièce. Enfourner 20-25 minutes à 180°C (Th. 6), ou jusqu'à ce que le dessus des tartelettes ait une belle couleur dorée. Laisser refroidir avant de servir, éventuellement saupoudré de sucre glace.



Variante

Remplacez la confiture de cerise par de la confiture de framboise, de fraise ou de mûre.



CAKE ORANGE PAVOT

Temps total : 1 h 15 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min à 180°C (Th. 6) - Thermomix : 12 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

40 g de graines de pavot
25 g de lait
2 oranges
190 g de beurre mou,
et un peu pour le moule
300 g de sucre
3 œufs
240 g de farine,
et un peu pour le moule
1 sachet de levure chimique
60 g d'amandes en poudre
30 g d'eau

Élément Thermomix : spatule

*Accessoires utiles : économe,
moule à cake*

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à cake.
2. Mettre les graines de pavot à tremper dans le lait et laisser infuser pendant la préparation de la recette.
3. Prélever les zestes d'oranges, sans la partie blanche, à l'aide d'un économe, les mettre dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Si nécessaire, mixer à nouveau 5 sec/vitesse 7. Transvaser dans un récipient et réserver.
4. Mettre le beurre, 150 g de sucre en poudre, les œufs, la farine, la levure, les amandes en poudre, le mélange lait-pavot, la moitié des zestes et le jus d'une orange dans le bol, et pétrir 1 min/☐/√. Verser la préparation dans le moule et enfourner 45 minutes à 180°C (Th. 6). Nettoyer le bol.
5. Pendant ce temps, mettre les 150 g de sucre restants, le jus de la deuxième orange et l'eau dans le bol, puis chauffer 10 min/100°C/vitesse 1, sans le gobelet.
6. Verser doucement le sirop chaud sur le gâteau à la sortie du four. Laisser tiédir, démouler et parsemer du reste des zestes. Réserver à température ambiante jusqu'au moment de déguster, de préférence jusqu'au lendemain pour donner au gâteau le temps de bien s'imprégner du sirop.

Variante

Remplacez le sirop réalisé à l'étape 5 par un glaçage blanc : mettez 120 g de sucre dans le bol, et mixez 10 sec/vitesse 9 pour obtenir du sucre glace. Ajoutez 1 blanc d'œuf et mélangez 30 sec/vitesse 4. Versez ce glaçage sur le cake refroidi.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2304 kJ et 545 kcal
Protides 9 g, Glucides 63 g, Lipides 29 g



GÂTEAU AUX CLÉMENTINES

Temps total : 2 h 30 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min à 170°C (Th. 5-6) -
Attente : 2 h - Thermomix : 11 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

Le gâteau

5 clémentines sucrées et juteuses
(jus et zeste)
4 œufs, jaunes et blancs séparés
180 g de sucre
125 g d'amandes en poudre
80 g de beurre fondu,
et un peu pour le moule
75 g de farine,
et un peu pour le moule
1 sachet de levure chimique
4 c. à soupe de liqueur
de mandarine

Le glaçage

200 g de sucre
1 blanc d'œuf

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Accessoires utiles : économe,
moule couronne, grille à pâtisserie*

*Conseil : pour prélever
plus facilement le zeste
des agrumes, congelez
les clémentines pendant
15 minutes environ.*

LE GÂTEAU

1. Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Beurrer et fariner le moule choisi.
2. Prélever le zeste de 3 clémentines, sans la partie blanche, avec un économe, le mettre dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Recommencer si nécessaire. Transvaser dans un récipient et réserver. Prélever le jus des clémentines et réserver.
3. Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, et mélanger 5 min/vitesse 4.
4. Ajouter les amandes en poudre, le beurre fondu, la farine, la levure, le zeste râpé et 1/4 du jus des clémentines, et pétrir 1 min/▽/¼. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et sécher soigneusement le bol.
5. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 4 min/vitesse 3,5. Incorporer délicatement à la préparation précédente et verser dans le moule. Enfournier 45 minutes à 170°C (Th. 5-6).
6. Mélanger le reste de jus de clémentine à la liqueur de mandarine et en imbiber le gâteau à la sortie du four. Démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

LE GLAÇAGE

7. Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 9 pour obtenir du sucre glace.
8. Ajouter le blanc d'œuf et mélanger 20 sec/vitesse 6. Verser ce glaçage sur le gâteau complètement refroidi. Décorer éventuellement de boules de sucre ou de quartiers de clémentines, et laisser le glaçage durcir au frais jusqu'au moment de servir.



Variantes

*Remplacez les clémentines par des mandarines.

*Remplacez également la liqueur de mandarine par du Grand Marnier ou du Cointreau.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1848 kJ et 437 kcal
Protides 8 g, Glucides 55 g, Lipides 20 g



GÂTEAU AUX QUETSCHES

Temps total : 55 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min à 180°C (Th. 6) -
Thermomix : 5 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

120 g de beurre,
et un peu pour le moule
150 g de sucre roux
130 g de farine
50 g d'amandes en poudre
2 œufs entiers
½-1 c. à soupe de cannelle
en poudre
350 g de quetsches,
fraîches ou surgelées
(env. 15 quetsches)
20 g de sucre, pour servir

*Accessoires utiles : mini-moules
à cake en papier*

*Suggestion d'accord mets vin :
servez avec un Alsace
AOC Pinot Gris Vendanges
Tardives : très beau mariage
aromatique épicé entre
la quetsche et le Pinot gris.*

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre le beurre en morceaux dans le bol, et fondre 2 min 30 sec/50°C/vitesse 1.
3. Ajouter le sucre roux, la farine, les amandes en poudre, les œufs et la cannelle, et mélanger 1 min/vitesse 3. Répartir la pâte dans les mini-moules à cake en papier. Disposer les quetsches, coupées en deux et dénoyautées, sur toute la surface de la pâte et enfourner 35 minutes à 180°C (Th. 6). Servir tiède ou froid, légèrement saupoudré de sucre.

* Variantes

**Accompagnez ce gâteau Lorrain d'une crème anglaise.*

**Remplacez les quetsches par des cerises, des abricots ou encore de la rhubarbe.*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1854 kJ et 442 kcal
Protides 7 g, Glucides 51 g, Lipides 24 g



GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS

Temps total : 1 h - Préparation : 10 min - Cuisson : 25-30 min à 180°C (Th. 6) - Thermomix : 20 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

La génoise

4 œufs
160 g de sucre en poudre
10 g de sucre vanillé Thermomix
15 g de beurre
340 g d'ananas au sirop,
en tranches (poids net égoutté)
120 g de farine
1 pincée de sel

Le sirop

1 tige de citronnelle
1 jus de citron vert
100 g de sucre
50 g d'eau

Élément Thermomix : fouet

*Accessoires utiles : moule
à manqué (Ø 24 cm), grille
à pâtisserie, passoire fine*

LA GÉNOISE

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Insérer le fouet, mettre les œufs, 110 g de sucre et le sucre vanillé dans le bol, et fouetter 6 min/37°C/vitesse 4, puis 6 min/vitesse 4.
3. Pendant ce temps, beurrer généreusement un moule à manqué (Ø 24 cm) et en saupoudrer uniformément le fond des 50 g de sucre restants. Disposer harmonieusement dessus les rondelles d'ananas égouttées et essuyées à l'aide de papier absorbant.
4. A la sonnerie, ajouter la farine et le sel et mélanger avec le fouet 4 sec/vitesse 3. Verser la pâte dans le moule préparé et enfourner 25-30 minutes à 180°C (Th. 6). Démouler et laisser refroidir sur une grille.

LE SIROP

5. Mettre la citronnelle en morceaux, le jus de citron vert, le sucre et l'eau dans le bol puis cuire 5 min/100°C/vitesse 1. Filtrer ce sirop à l'aide d'une passoire fine et laisser refroidir. Servir le gâteau en tranches, accompagné de ce sirop servi à part.



Variante

Remplacez l'ananas en boîte par de l'ananas frais, dont vous aurez ôté le cœur, que vous aurez coupé en tranches de 6 à 8 mm puis caramélisé dans une poêle.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1150 kJ et 271 kcal
Protides 5 g, Glucides 52 g, Lipides 5 g



BÛCHE CHOCOLAT ORANGE ET GINGEMBRE

Temps total : 24 h - Préparation : 20 min - Attente : 24 h - Thermomix : 8 min

INGRÉDIENTS

POUR 12 PORTIONS

550 g de chocolat noir
200 g de beurre, en morceaux,
et un peu pour le moule
25 g de sucre
50 g de gingembre confit,
coupé en petits dés
50 g d'orange confite,
coupée en petits dés
8 blancs d'œufs
8-10 tranches fines de pain
d'épices
4 c. à soupe de Grand Marnier
15 g de lait

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Accessoires utiles : moule à cake,
film alimentaire*

Conseils :

*Utilisez les jaunes d'œufs
pour faire une crème anglaise
à la vanille, à la menthe,
à l'orange ou au café pour
accompagner votre dessert.

*Pour une bûche d'une belle
tenue, ajoutez éventuellement
2 feuilles de gélatine,
préalablement réhydratées
dans un bol d'eau froide
et soigneusement égouttées,
à l'étape 3.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1909 kJ et 457 kcal
Protides 4 g, Glucides 47 g, Lipides 47 g

LA VEILLE

1. Mettre 400 g de chocolat noir en morceaux dans le bol, et râper 10 sec/vitesse 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter le beurre et le sucre, puis chauffer 7 min/50°C/vitesse 1.
3. Ajouter les dés de gingembre et d'oranges, et mélanger 5 sec/vitesse 1. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
4. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 4 min/vitesse 3,5. Incorporer délicatement les blancs à la préparation au chocolat.
5. Tapisser un moule à cake préalablement filmé de 4-5 tranches de pain d'épices dont on aura ôté la croûte, humecter avec la moitié du Grand Marnier, et verser dessus la mousse obtenue. Recouvrir du reste de pain d'épices et arroser du reste de Grand Marnier. Couvrir de film étirable et mettre au frais une nuit.

LE LENDEMAIN

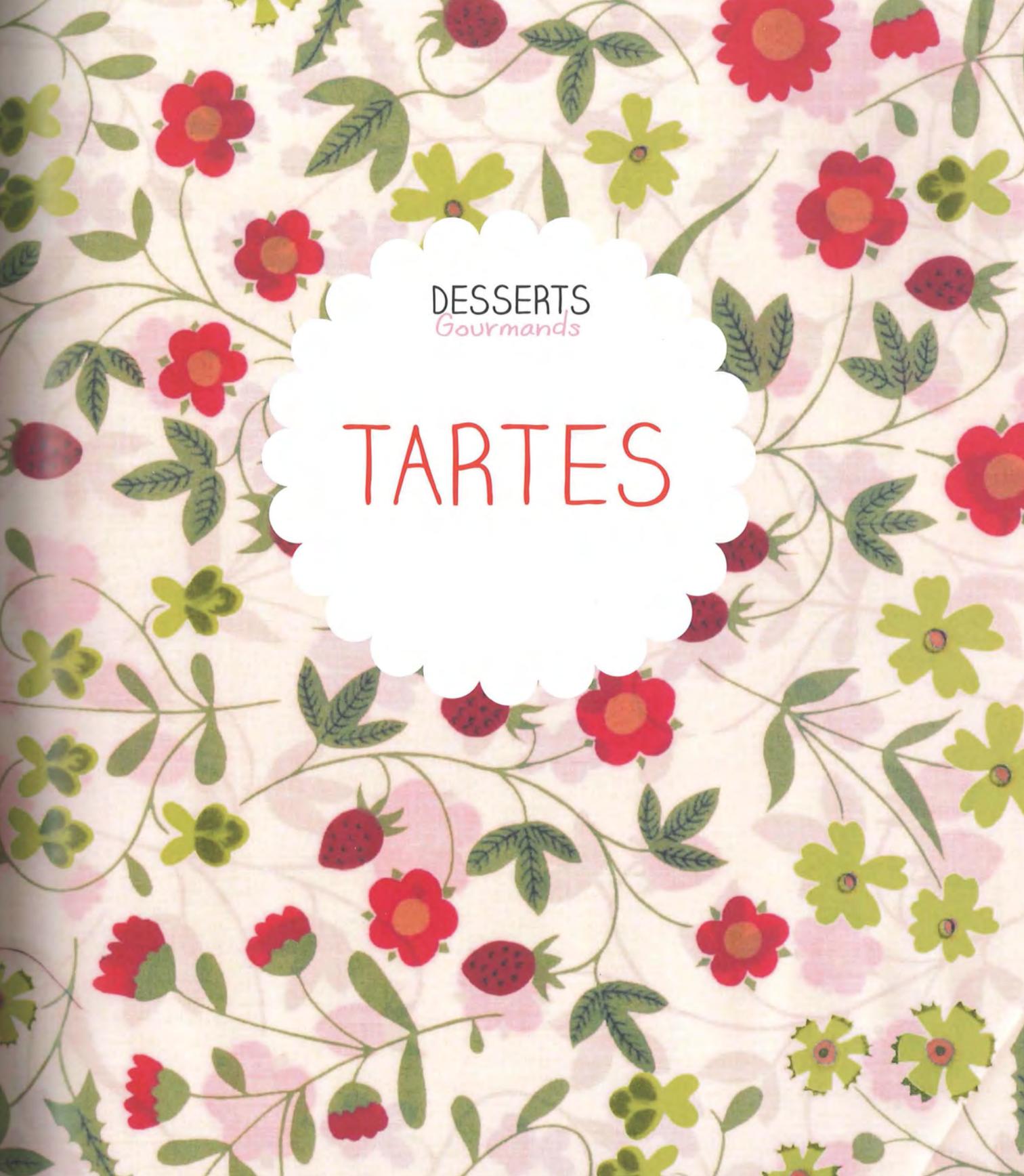
6. Mettre les 150 g de chocolat restants dans le bol, et râper 10 sec/vitesse 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
7. Ajouter le lait, et chauffer 5 min/50°C/vitesse 1. Napper la terrine de cette préparation et remettre au frais. Sortir du réfrigérateur 10 minutes avant de servir.



Variante

Remplacez les 550 g de chocolat noir par 250 g de chocolat noir et 250 g de chocolat au lait et réalisez à l'identique cette bûche aux deux chocolats en répartissant les quantités de beurre et d'œufs entre les deux mousses.





DESSERTS
Gourmands

TARTES

TARTE AU FROMAGE BLANC ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

Temps total : 1 h 20 - Préparation : 5 min - Cuisson : 1 h à 180 °C (Th. 6) - Thermomix : 5 min

INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS

La pâte Brisée

200 g de farine
100 g de beurre mou, en morceaux
20 g de sucre vanillé Thermomix
1 pincée de sel
75 g d'eau

La crème au fromage blanc

400 g de fromage blanc,
20% de m.g.
4 œufs
80 g de sucre
40 g de farine
200 g de crème fraîche liquide
1 pincée de sel
1 c. à café d'extrait de vanille
liquide

Le coulis de fruits rouges

250 g de fruits rouges (fraises,
framboises, ou un mélange)
60 g de sucre
20 g de miel

Élément Thermomix : fouet

*Accessoires utiles : rouleau à
pâtisserie, moule à charnière Ø 20 cm,
papier cuisson, haricots secs
pour la précuisson, passoire fine*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2003 kJ et 479 kcal
Protides 11 g, Glucides 48 g, Lipides 27 g

LA PÂTE BRISÉE

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre la farine, le beurre, le sucre vanillé Thermomix et le sel dans le bol, et donner 2-3 impulsions de turbo/☐.
3. Ajouter l'eau, et mixer 20 sec/vitesse 4 puis 5 sec/☐/vitesse 2 pour décoller la pâte des parois du bol. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ sur un plan de travail fariné, et en foncer un moule à manqué à fond amovible (ou moule à charnière) à bord haut en veillant à faire monter la pâte jusqu'en haut. Pour éviter que les bords ne s'affaissent, garnir le moule de légumes secs posés sur un morceau de papier cuisson et cuire à blanc 15 minutes à 180°C (Th. 6). Sortir le gâteau du four et laisser refroidir.
4. Mettre le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le sucre, la farine, la crème, le sel et la vanille dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et essuyer soigneusement le bol.

LA CRÈME AU FROMAGE BLANC

5. Insérer le fouet, mettre les blancs en neige dans le bol, et fouetter 4 min/vitesse 3,5. Incorporer délicatement au mélange précédent. Oter les légumes secs du moule, y verser la préparation puis enfourner 45 minutes à 180°C (Th. 6).

LE COULIS DE FRUITS ROUGES

6. Mettre les fruits, lavés et équeutés s'il s'agit de fruits frais, le sucre et le miel dans le bol, et chauffer 5 min/90°C/vitesse 1, puis mixer 10 sec/vitesse 6. Filtrer éventuellement ce coulis à l'aide d'un chinois et réserver au frais jusqu'au moment de servir en accompagnement de la tarte.

* SUCRE VANILLÉ THERMOMIX

1 gousse de vanille pour 150 à 200 g de sucre en poudre. Coupez les gousses en 2 dans la longueur puis dans la largeur. Mettez-les dans le bol avec le sucre et mixez 20 sec/vitesse 10. Conservez dans un pot hermétique.

* Variantes

**Parfumez ce dessert de zestes d'agrumes.*

**Servez cette tarte simplement saupoudrée de sucre glace, ou accompagnée d'un filet de miel liquide.*



TARTELETTES FINES POMMES ET MENDIANTS

Temps total : 45 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 20-25 min à 180°C (Th. 6) -

Thermomix : 7 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

La pâte feuilletée

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

La garniture

30 g de beurre
3 pommes
60 g de cerneaux de noix
20 g de raisins de Corinthe
20 g d'abricots secs, coupés en morceaux
20 g de canneberges, déshydratées, coupées en morceaux
40 g de cassonade
2 pincées de muscade, fraîchement râpée
1 c. à café de sucre saveur cannelle Béghin Say®

Accessoires utiles : rouleau à pâtisserie, emporte-pièce rond, plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson

Conseil : les canneberges se trouvent aussi sous leur dénomination anglaise "cranberry"



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1521 kJ et 364 kcal
Protides 4 g, Glucides 34 g, Lipides 24 g

LA PÂTE FEUILLETÉE

1. Mettre la farine, le beurre, l'eau et le sel dans le bol, et mixer 15 sec/vitesse 6, puis 10 sec/☞/vitesse 2 pour décoller la pâte du bol.

2. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte sur un plan de travail fariné en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur. La plier en 3 puis la tourner d'un quart de tour. Répéter l'opération 3 fois ou plus, l'abaisser une dernière fois, la plier et la réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

LA GARNITURE

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

4. Mettre le beurre dans le bol et fondre 2 min/60°C/vitesse 1.

5. Ajouter les pommes coupées en petits cubes, les cerneaux de noix, les raisins, les abricots, les canneberges, la cassonade, la muscade et la cannelle, et cuire 5 min/90°C/☞/vitesse 1.

6. Pendant ce temps, abaisser la pâte sur un plan de travail fariné. A l'aide d'un emporte-pièce, découper 8 disques de 10 cm de diamètre environ et les déposer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier cuisson. Garnir chaque disque de compotée de pommes et fruits secs jusqu'à 1 cm du bord, puis enfourner 20-25 minutes à 180°C (Th. 6). Servir tiède ou froid.



Variante

Remplacez le sucre saveur cannelle Béghin Say® par 1 à 2 pincées de cannelle.



TARTE AUX PRUNEAUX

Temps total : 24 h - Préparation : 25 min - Cuisson : 50 min à 180°C (Th. 6) -
Attente : 24 h (macération des pruneaux) - Thermomix : 16 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

La garniture (la veille)

500 g de pruneaux dénoyautés
400 g d'eau
1 sachet de thé à la vanille
1 pincée de cannelle en poudre
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
30 g de rhum blanc (facultatif)
80 g de sucre

La pâte feuilletée

150 g de farine
150 g de beurre, préalablement congelé en morceaux
1 pincée de sel
75 g d'eau, très froide
1 jaune d'œuf
10 g de lait

Accessoires utiles : rouleau à pâtisserie, moule à tarte (Ø 24 cm), pinceau de cuisine

Conseil : ajustez la quantité de rhum à vos goûts (25 à 30 g), et à la présence ou non d'enfants à table.

LA GARNITURE (LA VEILLE)

1. Mettre les pruneaux, l'eau, le sachet de thé, la cannelle, la fleur d'oranger, et éventuellement le rhum, dans le bol. Fermer le bol et laisser infuser toute une nuit.
2. Le lendemain, retirer le sachet de thé, ajouter le sucre, et cuire 15 min/100°C/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et laisser refroidir.

LA PÂTE FEUILLETÉE

3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
4. Mettre la farine, le beurre, le sel et l'eau dans le bol, et mixer 15 sec/vitesse 6, puis 5 sec/vitesse 2 pour décoller la pâte du bol.
5. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte sur un plan de travail fariné en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur. La plier en 3 puis la tourner d'un quart de tour. Répéter l'opération 3 fois ou plus, l'abaisser une dernière fois et la mettre dans un moule à tarte. Réaliser de fines bandes avec les restes de pâte et réserver.
6. Verser la préparation aux pruneaux refroidie sur le fond de tarte, placer les bandes réservées en croisillons sur le dessus. Battre le jaune d'œuf dans un peu de lait et badigeonner les croisillons de ce mélange à l'aide d'un pinceau alimentaire. Enfournier 50 minutes à 180°C (Th. 6), ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser tiédir avant de déguster tiède ou froide.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1506 kJ et 359 kcal
Protides 4 g, Glucides 49 g, Lipides 17 g



GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

Temps total : 1 h 20 min - Préparation : 40 min - Cuisson : 40 min à 180°C (Th. 6)

INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

La pâte feuilletée

300 g de beurre, préalablement congelé en morceaux
300 g de farine
2 pincées de sel
150 g d'eau

La frangipane

130 g de sucre en poudre
100 g de beurre, mou
30 g de crème liquide
130 g d'amandes en poudre
½ c. à café d'extrait d'amande amère (facultatif)
2 œufs
1 fève

La dorure

1 jaune d'œuf
10 g de lait

Élément Thermomix : spatule

Accessoires utiles : rouleau à pâtisserie, plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, pinceau de cuisine



Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 2339 kJ et 565 kcal

Protides 8 g, Glucides 35 g, Lipides 43 g

LA PÂTE FEUILLETÉE

1. Mettre le beurre, la farine, le sel et l'eau dans le bol, mixer 15 sec/vitesse 6, puis 10 sec//vitesse 2 pour décoller la pâte du bol.
2. 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 l'opération 3 fois ou plus, l'abaisser une dernière fois, la plier et la réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

LA FRANGIPANE

3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
4. Mettre le sucre en poudre, le beurre et la crème dans le bol et mixer 20 sec/vitesse 4.
5. Ajouter les amandes en poudre et l'extrait d'amande amère, et mélanger 15 sec/vitesse 4.
6. Régler la vitesse sur 4 et ajouter les œufs un à un sur les couteaux en marche.
7. Abaisser la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en deux disques inégaux. Poser le plus grand des disques sur une plaque de four préalablement tapissée de papier cuisson. Verser la frangipane dessus, ajouter la fève et couvrir avec le second disque de pâte. Souder les bords en les ourlant vers l'intérieur.

LA DORURE

8. A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonner le dessus de la galette de jaune d'œuf battu dans le lait, dessiner des croisillons à la pointe d'un couteau, et enfourner 40 minutes à 180°C (Th. 6). Servir tiède.



BANOFFEE PIE

Temps total : 1 h 45 min - Préparation : 15 min - Attente : 1 h - Thermomix : 31 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

280 g de beurre
250 g de biscuits spéculoos
150 g de sucre
400 g de lait concentré sucré
2 bananes
250 g de crème liquide entière
30 g de mascarpone
150 g de copeaux de chocolat noir

Éléments Thermomix : fouet, spatule

Accessoire utile : moule à charnière

1. Mettre 100 g de beurre et les biscuits en morceaux dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 5. Verser ce mélange dans le fond d'un moule à charnière en remontant un peu sur les bords. Aplatir à l'aide d'une fourchette et laisser durcir au frais. Nettoyer et sécher le bol.
2. Mettre le reste de beurre, le sucre et le lait concentré sucré dans le bol, chauffer 30 min/Varoma/vitesse 3, puis laisser tiédir. Etaler cette préparation sur la base de biscuits avant qu'elle ne soit totalement froide et laisser refroidir à température ambiante. Laver et essuyer le bol.
3. Quand la base est complètement refroidie, couper 1 banane en rondelles (en garder quelques-unes pour le décor) et les répartir sur la surface du gâteau.
4. Mettre la crème dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 1-3 min/vitesse 4 en surveillant la prise de la crème. Transvaser la crème fouettée obtenue dans un récipient, ajouter le mascarpone et mélanger à l'aide de la spatule. Etaler sur la surface du gâteau en une couche uniforme de 1 à 2 cm. Réserver. Nettoyer le bol.
5. Mettre le chocolat noir en morceaux dans le bol et fondre 4 min/50°C/vitesse 1. Verser sur une plaque de marbre ou un plan de travail bien propre et étaler à l'aide de la spatule pour obtenir une épaisseur régulière et lisse d'1 à 3 mm. Laisser figer le chocolat à température ambiante. Il doit devenir complètement mat. Réaliser des copeaux en raclant le chocolat à l'aide d'un couteau tenu presque à plat et en diagonale. Laisser le chocolat figer complètement avant de l'utiliser.
6. Terminer le gâteau en le décorant de rondelles de banane et de copeaux de chocolat.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 3590 kJ et 861 kcal
Protides 8 g, Glucides 83 g, Lipides 56 g



CHEESECAKE ANANAS COCO

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

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

200 g de biscuits, type Sprits
70 g de beurre
3 feuilles de gélatine alimentaire (2 g/feuille), et un bol d'eau froide
80 g de sucre saveur noix de coco Béghin Say®
300 g d'ananas frais, coupé en petits dés
200 g de crème de coco
150 g de fromage frais (type Carré frais Gervais®)
200 g de crème fraîche liquide

Élément Thermomix : fouet

Accessoires utiles : poêle, moule à manqué rond uni démontable (Ø 26 cm)

1. Mettre les biscuits et le beurre en morceaux dans le bol, et mixer 20 sec/vitesse 4. Transvaser dans un moule à manqué à fond amovible en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Réserver au frais.
2. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
3. Mettre 30 g de sucre et l'ananas, coupé en dés, dans une poêle, et cuire à feu vif 10 minutes, puis 5 minutes à feu plus doux.
4. Mettre 100 g de crème de coco dans le bol, et chauffer 5 min/80°C/vitesse 1.
5. Ajouter les feuilles de gélatine soigneusement égouttées, et mixer 10 sec/vitesse 4.
6. Ajouter le reste de crème de coco, le reste de sucre et le fromage frais, puis mixer 20 sec/vitesse 4.
7. Ajouter les dés d'ananas, sans le jus s'il y en a, et mélanger 10 sec/vitesse 3. Réserver. Nettoyer le bol.
8. Insérer le fouet, mettre la crème très froide dans le bol, et fouetter 2-3 min/vitesse 3, en surveillant la prise de la crème. Incorporer délicatement cette chantilly à la préparation précédente, la verser sur le gâteau, puis mettre au frais 2-3 heures avant de démouler et de déguster.



Variantes

*A défaut de sucre saveur noix de coco Béghin Say®, utilisez du sucre en poudre.

*Donnez une note antillaise en ajoutant 25 à 30 g de rhum à l'étape 6.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1041 kJ et 336 kcal
Protides 5 g, Glucides 17 g, Lipides 28 g



TARTE À LA NOIX DE COCO

Temps total : 1 h - Préparation : 10 min - Cuisson : 45-50 min à 180 °C (Th. 6) -
Thermomix : 1 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

La pâte Brisée

150 g de farine
75 g de beurre
1 pincée de sel
50 g d'eau

La garniture

250 g de noix de coco râpée
200 g de sucre de canne
1 pincée de noix de muscade,
fraîchement râpée
Le jus d'un citron vert
Le zeste d'un citron
100 g de lait ½ écrémé
20 g de rhum
3 œufs
200 g de crème fraîche liquide

*Accessoires utiles : rouleau à
pâtisserie, moule à tarte (Ø 24 cm)*

LA PÂTE BRISÉE

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Mettre la farine, le beurre et le sel dans le bol, et donner 2-3 impulsions de turbo/☑.
3. Ajouter l'eau, et mixer 20 sec/vitesse 4, puis 5 sec/☑/vitesse 2 pour décoller la pâte des parois du bol. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et en garnir un moule à tarte. Réserver au frais.

LA GARNITURE

4. Mettre la noix de coco, le sucre de canne, la noix de muscade, le jus et le zeste de citron, le lait, le rhum, les œufs et la crème dans le bol, et mélanger 40 sec/vitesse 4. Verser cette préparation dans le moule et enfourner 45-50 minutes à 180°C (Th. 6). La garniture doit être dorée. Servir tiède ou froid.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2441 kJ et 586 kcal
Protides 8 g, Glucides 45 g, Lipides 42 g



TARTE À LA FLEUR D'ORANGER

Temps total : 2 h - Préparation : 15 min - Cuisson : 45-50 min à 180°C (Th. 6) -
Attente : 1 h - Thermomix : 2 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

La pâte sablée

250 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre
1 œuf

La garniture

50 g de beurre mou
75 g de sucre
75 g d'amandes en poudre
1 c. à café de fécule de maïs
1 œuf
2 c. à soupe d'eau de fleur
d'oranger
50 g de crème fraîche liquide
50 g de pignons de pin
50 g de pistaches non salées,
décortiquées

*Accessoires utiles : film
alimentaire, rouleau à pâtisserie,
moule à tarte (Ø 24 cm)*

LA PÂTE SABLÉE

1. Mettre la farine, le beurre, le sucre et l'œuf dans le bol, et mixer 20 sec/vitesse 4. Former une boule avec la pâte, l'envelopper de papier alimentaire et mettre au frais 1 heure.
2. Étaler la pâte sur une surface préalablement farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et en garnir un moule à tarte. Réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

LA GARNITURE

3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
4. Mettre le beurre, le sucre, les amandes en poudre, la fécule de maïs, l'œuf, la fleur d'oranger et la crème dans le bol, puis mixer 20 sec/vitesse 4.
5. Ajouter les pignons et les pistaches et mélanger 10 sec/vitesse 2. Verser la préparation sur la pâte sablée et enfourner 45-50 minutes à 180°C (Th. 6). Laisser refroidir avant de déguster.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2308 kJ et 552 kcal
Protides 8 g, Glucides 51 g, Lipides 35 g



TARTE CHOCOLAT CARAMEL

Temps total : 2 h 10 min - Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min à 180°C (Th. 6) -
Attente : 1 h 30 min - Thermomix : 40 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

La pâte sablée au chocolat

250 g de farine
2 c. à soupe rase de cacao
en poudre non sucré
120 g de sucre glace Thermomix
200 g de beurre froid,
coupé en dés
2 jaunes d'œufs

La garniture caramel

400 g de lait concentré sucré
100 g de beurre doux
150 g de sucre en poudre

La ganache au chocolat

90 g de chocolat noir
à 50% de cacao min.
10 g de beurre
90 g de crème fraîche liquide

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Accessoires utiles : film
alimentaire, rouleau à pâtisserie,
moule à tarte (Ø 26 cm),
papier cuisson, haricots secs
pour la précuisson*

LA PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT

1. Mettre la farine, le cacao, le sucre glace et le beurre dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 4.
2. Ajouter les jaunes d'œufs, insérer le fouet, et mélanger 3 sec/vitesse 4. Former une boule de la pâte, l'envelopper de film alimentaire et mettre au frais une heure.
3. Au bout de ce temps abaisser la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et en garnir un moule à tarte préalablement beurré. Remettre au frais pendant une demi-heure.
4. 10 minutes avant la fin de ce temps, préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
5. Piquer le fond de la tarte à la fourchette, couvrir de papier cuisson et garnir de pois chiches ou autres légumes secs, puis enfourner à blanc 15 minutes à 180°C (Th. 6). Laisser tiédir.

LA GARNITURE CARAMEL

6. Pendant ce temps, mettre le lait concentré sucré, le beurre et le sucre en poudre dans le bol, et cuire 30 min/Varoma/vitesse 3. Laisser tiédir. Réserver un peu de cette préparation au caramel pour le décor, et étaler le reste sur le fond de tarte. Réserver.

LA GANACHE AU CHOCOLAT

7. Mettre le chocolat cassé en morceaux, le beurre et la crème dans le bol, chauffer 6 min/50°C/vitesse 4, puis mélanger 5 sec/vitesse 4. Étaler cette ganache chocolat sur la couche de caramel, en lisser la surface à l'aide de la spatule.
8. Tremper une fourchette dans le reste de préparation au caramel, et dessiner des filaments sur la surface de la tarte en faisant un mouvement de va-et-vient au-dessus de la tarte avec la fourchette. Laisser refroidir complètement avant de déguster.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 3017 kJ et 723 kcal
Protides 7 g, Glucides 71 g, Lipides 46 g



TARTE TATIN

Temps total : 1 h - Préparation : 15 min - Cuisson : 35-40 min à 180 °C (Th. 6)

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

La garniture

50 g de sucre
20 g de beurre
1000-1200 g de pommes
(6 belles pommes)

La pâte feuilletée

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

*Accessoires utiles : rouleau à
pâtisserie, moule à manqué rond
uni démontable (Ø 26 cm)*

*Conseil : choisissez une variété
de pomme qui se tiennent
bien à la cuisson, par exemple
la pomme Elstar.*

LA GARNITURE

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Saupoudrer le fond du moule à manqué (Ø 24 à 26 cm) avec le sucre, répartir les noisettes de beurre dessus, et poser les pommes pelées, coupées en deux et épépinées, face plate dessus. Celles-ci doivent être bien serrées car elles vont rétrécir à la cuisson. Réserver.

LA PÂTE FEUILLETÉE

3. Mettre le beurre, la farine, le sel et l'eau dans le bol, mixer 15 sec/vitesse 6, puis 10 sec/vitesse 2 pour décoller la pâte du bol.
4. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte sur un plan de travail fariné en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur. La plier en 3 puis la tourner d'un quart de tour. Répéter l'opération 3 fois ou plus et l'abaisser une dernière fois.
5. Couvrir les pommes avec la pâte en veillant à bien rentrer les bords à l'intérieur. Enfourner 35-40 minutes à 180°C (Th. 6), ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser tiédir avant de servir accompagnée éventuellement d'un filet de crème liquide ou d'une boule de glace vanille.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1422 kJ et 338 kcal
Protides 5 g, Glucides 42 g, Lipides 16 g



TARTE TROPÉZIENNE

Temps total : 2 h 45 min - Préparation : 20 min - Cuisson : 12 min à 180 °C (Th. 6) -
Attente : 2 h - Thermomix : 25 min

INGRÉDIENTS

POUR 16 PORTIONS

La brioche

(pour 600 g de pâte)

- 170 g de lait ½ écrémé
- 25 g de levure boulangère fraîche
- 500 g de farine
- 2 œufs entiers (150 g)
- 100 g de beurre mou
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 c. à soupe de sirop de sucre de canne
- 30 g de sucre en grains

La crème pâtissière

- 250 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 25 g de fécule de maïs
- 70 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs

La crème fouettée

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

Élément Thermomix : fouet
Accessoires utiles : un torchon propre, pinceau de cuisine, plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, film alimentaire



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1223 kJ et 294 kcal
Protides 6 g, Glucides 33 g, Lipides 15 g

LA BRIOCHE (POUR 600 G DE PÂTE)

1. Mettre le lait et la levure dans le bol, et chauffer 2 min/37°C/vitesse 1.
2. Ajouter la farine, les œufs, le beurre, le sel et la fleur d'oranger, puis pétrir 6 min/□/¼. Transvaser dans un récipient, couvrir d'un linge propre, et laisser pousser 1 heure à l'abri des courants d'air.
3. Au bout de ce temps, poser la pâte sur un plan de travail fariné, en chasser l'air en l'aplatissant de la paume de la main. Lui donner la forme d'un boudin et la découper en 16 morceaux de 30 à 40 g chacun. Aplatir chaque morceau avec la paume de la main, puis en rotation pour former des boules. Les disposer sur une plaque tapissée de papier cuisson en veillant à les espacer de 3 cm environ. Couvrir à nouveau avec le linge et laisser pousser à nouveau 30 minutes dans un endroit à l'abri des courants d'air.
4. Dix minutes avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
5. Enfourner 12 minutes à 180°C (Th. 6). A la sortie du four, badigeonner les brioches de sirop de sucre de canne à l'aide d'un pinceau alimentaire, et parsemer de sucre en grains. Laisser refroidir.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

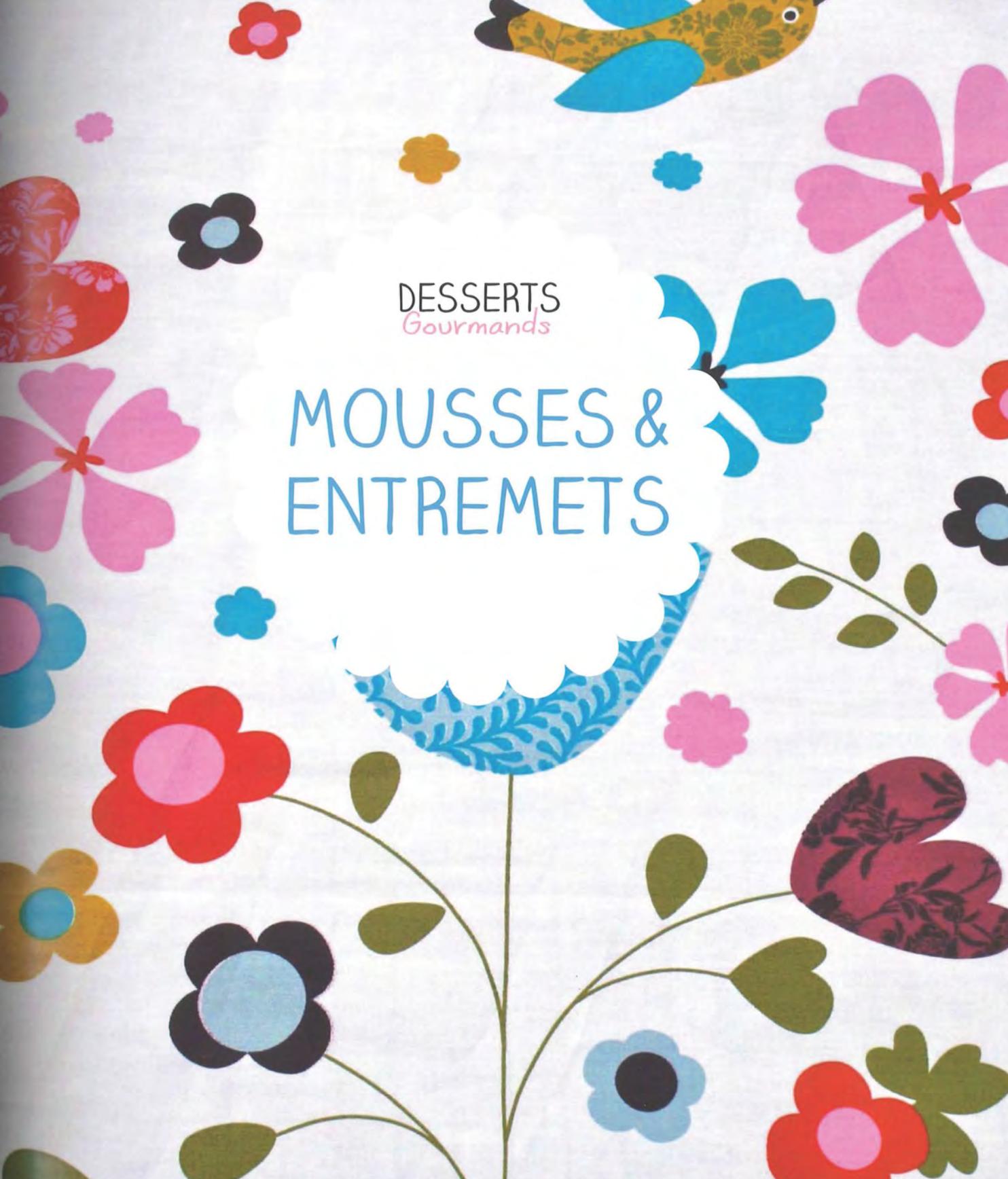
6. Mettre le lait et la gousse de vanille, fendue dans la longueur, dans le bol, et chauffer 5 min/80°C/vitesse 2. Transvaser dans un récipient et laisser infuser 10 minutes.
7. Au bout de ce temps, mettre la fécule, le sucre et l'œuf dans le bol, ajouter le lait sans la gousse de vanille, puis cuire 5 min/80°C/vitesse 4. Transvaser la crème pâtissière obtenue dans un récipient, en couvrir la surface de film alimentaire pour éviter qu'elle ne croûte et laisser refroidir. Laver et essuyer le bol.

LA CRÈME FOUETTÉE

8. Insérer le fouet, mettre la crème dans le bol, et fouetter 2-3 min/vitesse 3 en surveillant la prise de la crème. Incorporer délicatement à la crème pâtissière froide. Garnir les brioches, refroidies et coupées en deux, de cette crème. Elles sont prêtes à déguster.







DESSERTS
Gourmands

MOUSSES &
ENTREMETS

ILES FLOTTANTES AUX CARAMBARS®

Temps total : 25 min - Préparation : 10 min - Thermomix : 12 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

La crème anglaise

90 g de Carambars® (12 au total),
préalablement réfrigérés

500 g de lait

6 jaunes d'œufs

40 g de sucre

Les blancs en neige

30 g de sucre

6 blancs d'œufs

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Conseil : utilisez des Carambars®
réfrigérés afin qu'ils soient
bien durs et ne collent ni aux
couteaux ni au bol pendant
le mixage*

LA CRÈME ANGLAISE

1. Mettre les Carambars® dans le bol, et pulvériser 5 sec/vitesse 8. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Ajouter le lait, les œufs et le sucre, et cuire 7 min/80°C/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver au frais. Laver et essuyer soigneusement le bol.
3. Mettre le sucre dans le bol propre et mixer 10 sec/vitesse 9. Transvaser dans un récipient et réserver.
4. Insérer le fouet, mettre les blancs d'œufs dans le bol, et fouetter 4 min/70°C/vitesse 3,5, en incorporant le sucre en pluie par l'ouverture du couvercle pendant la dernière minute.

LES BLANCS EN NEIGE

5. A l'aide d'une cuillère, prélever les blancs et les poser sur le plateau du Varoma pour qu'ils sèchent un peu avant de les disposer sur la crème anglaise. Placer au frais jusqu'au moment de servir.



Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 692 kJ et 165 kcal

Protides 9 g, Glucides 16 g, Lipides 7 g



SEMOULE ORIENTALE

Temps total : 2 h 20 min – Préparation : 5 min – Attente : 2 h – Thermomix : 12 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

40 g de pistaches non salées,
décortiquées
500 g de lait ½ écrémé
40 g d'amandes effilées
50 g de semoule de blé, fine
50 g de sucre
1 c. à café d'eau de fleur
d'oranger
1 grenade, épluchée et égrenée

*Accessoires utiles : 4 à 6
ramequins résistants à la chaleur*

*Conseil : cet entremets aux
notes orientales est un
excellent moyen de revisiter
la traditionnelle semoule
d'antan.*

1. Mettre les pistaches dans le bol et concasser grossièrement 5 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver. Essuyer le bol.
2. Mettre le lait dans le bol et chauffer 4 min/100°C/vitesse 1.
3. Pendant ce temps, torréfier les amandes à sec dans une poêle. Réserver.
4. A la sonnerie, ajouter la semoule et cuire 7 min/90°C/vitesse 4.
5. Ajouter le sucre et l'eau de fleur d'oranger, puis mixer 10 sec/vitesse 4. Verser dans vos ramequins à mi-hauteur, ajouter quelques grains de grenade avant de remplir le reste de vos ramequins de semoule. Parsemer d'amandes effilées, de grains de grenade et d'éclats de pistaches. Réserver au frais 2-3 heures avant de déguster.



Variante

Variez le mélange de fruits en fonction de vos goûts et des fruits, frais ou secs, qui sont à votre disposition.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1274 kJ et 302 kcal
Protides 8 g, Glucides 36 g, Lipides 13 g



PETITS POTS DE CRÈME AU CAFÉ

Temps total : 2 h 30 min - Préparation : 5 min - Attente : 2 h - Thermomix : 23 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

10 g de café instantané
300 g de crème fraîche liquide
40 g de sucre en poudre
3 œufs
400 g d'eau

Elément Thermomix : Varoma

*Accessoires utiles : 4 à 6
ramequins résistants à la chaleur,
film alimentaire*

*Conseil : si vous utilisez
des ramequins de petite taille,
cuisez-les 20 minutes.*

*Si à l'inverse, vous utilisez
de grands ramequins, ajoutez
3 minutes de cuisson.*

1. Mettre le café, la crème, le sucre et les œufs dans le bol, et mélanger 1 min/vitesse 4. Répartir dans les verrines, couvrir de film alimentaire et placer les verrines dans le Varoma.
2. Mettre l'eau dans le bol, mettre le Varoma en place, et cuire 20 min/Varoma/vitesse 2. A la sonnerie, laisser refroidir, puis placer les verrines au frais jusqu'au moment de servir, accompagnées par exemple de biscuits secs.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 985 kJ et 238 kcal
Protides 5 g, Glucides 9 g, Lipides 20 g



PANACOTTA AU COULIS DE MANGUE

Temps total : 4 h 15 min - Préparation : 5 min - Attente : 4 h - Thermomix : 7 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

La panacotta

400 g de crème liquide,
30% m.g. min.
400 g de lait entier
100 g de sucre
1 gousse de vanille
3 feuilles de gélatine
alimentaire (2 g/feuille),
et un bol d'eau froide

Le coulis de mangue

1 mangue, bien mûre
Le jus d'un ½ citron vert
20 g d'eau
10 g de sucre glace Thermomix

Accessoires utiles : 6 ramequins

Conseil : dans le cadre d'un buffet déclinez cet entremets en verrines. Comptez alors entre 12 et 15 verrines en fonction de la taille de celles-ci.

LA PANACOTTA

1. Mettre la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille, fendue dans la longueur, dans le bol, puis chauffer 7 min/80°C/vitesse 1. Laisser infuser 30 minutes.
2. Au bout de ce temps, mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.

LE COULIS DE MANGUE

3. Mettre la mangue, épluchée et coupée en morceaux, le jus de citron vert, l'eau et le sucre glace dans le bol, puis mixer 30 sec/vitesse 10. Répartir entre chaque ramequin et réserver au frais jusqu'au moment de servir.
4. Retirer la gousse de la crème, la gratter à l'aide de la pointe d'un couteau, mettre les grains dans la crème et jeter la gousse. Réchauffer la crème 1 min/70°C/vitesse 2.
5. Ajouter les feuilles de gélatine soigneusement essorées, puis mixer 10 sec/vitesse 3. Verser cette préparation dans des ramequins et réfrigérer 4 heures minimum.

* SUCRE GLACE THERMOMIX

Mettez 200 g de sucre dans le bol, et pulvériser 15-20 sec/vitesse 10. Conservez dans un pot hermétique et utilisez selon les besoins.

* Variante

Remplacez le coulis par une sauce caramel ou chocolat, et la mangue par un autre fruit de saison. Attention cependant : avec certains fruits plus juteux, il ne sera pas nécessaire d'ajouter de l'eau à l'étape 5, et avec d'autres moins sucrés, il faudra en revanche ajouter davantage de sucre.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1844 kJ et 443 kcal
Protides 4 g, Glucides 29 g, Lipides 35 g



MOUSSE DE YAOURT AU MIEL

Temps total : 24 h - Préparation : 15 min - Attente : 24 h - Thermomix : 20 min

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

La veille

500 g de yaourt à la Grecque

Le lendemain

200 g de crème liquide allégée

180 g de sirop d'agave

1 gousse de vanille

3 feuilles de gélatine alimentaire (2 g/feuille),

et un bol d'eau froide

2 blancs d'œufs

50 g d'eau

90 g de miel

50 g de raisins de Smyrne

Éléments Thermomix : fouet, panier de cuisson

Accessoires utiles : 1 torchon fin, verrines

Conseil : ajustez les quantités de miel et de sucre en fonction de vos goûts.

LA VEILLE

1. Mettre le yaourt dans le panier cuisson préalablement tapissé d'une mousseline (ou, à défaut, d'un filtre à café) et laisser égoutter une nuit au frais.
2. Mettre la crème, le sirop d'agave et la gousse de vanille, fendue dans la longueur, dans le bol, et chauffer **10 min/70°C/vitesse 2**. A la sonnerie, gratter soigneusement les graines de vanille à l'aide d'un couteau, les mettre ainsi que la gousse dans la crème et laisser infuser quelques minutes.

LE LENDEMAIN

3. Mettre la gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide pendant 10 minutes.
4. Au bout de ce temps, retirer la gousse de vanille, ajouter la gélatine alimentaire soigneusement essorée, et mixer **10 sec/vitesse 4**.
5. Ajouter le yaourt égoutté, et mélanger **10 sec/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et essuyer soigneusement le bol.
6. Insérer le fouet, mettre les blancs d'œufs dans le bol, et fouetter **4 min/vitesse 3,5**. Incorporer délicatement à la préparation au yaourt et répartir dans des petits bols à dessert ou des verrines. Réserver au frais 3 heures minimum.
7. 15 minutes avant de servir, mettre l'eau, le miel et les raisins dans le bol, et chauffer **5 min/100°C/vitesse 1**. Laisser tiédir avant de verser sur les verrines au moment de servir.



Variante

Remplacez les raisins par des figues coupées en morceaux ou des abricots secs.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1183 kJ et 284 kcal
Protides 5 g, Glucides 33 g, Lipides 15 g



MOUSSE AU CHOCOLAT ET DENTELLES À L'ORANGE

Temps total : 2 h 15 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 7-8 min à 200°C (Th. 7-8) -
Attente : 2 h

INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

La mousse au chocolat

50 g de sucre
200 g de chocolat noir
(70% de cacao)
100 g de crème fraîche liquide
4 œufs
2 blancs d'œufs

Les dentelles à l'orange (une vingtaine environ)

100 g de sucre
30 g de farine
15 g d'amandes en poudre
1 orange (jus et zeste)
50 g de beurre mou
40 g d'amandes effilées

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Accessoire utile : plaque à
pâtisserie recouverte de papier
cuisson*

*Conseil : les dentelles se
conservent quelques jours
dans une boîte hermétique.*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 3406 kJ et 815 kcal
Protides 18 g, Glucides 62 g, Lipides 55 g

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

1. Mettre le sucre et le chocolat en morceaux dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 9.
2. Ajouter la crème fraîche et chauffer 6 min/50°C/vitesse 1.
3. A la sonnerie, ajouter les 4 jaunes d'œufs, et mélanger 15 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et essuyer soigneusement le bol.
4. Mettre les 6 blancs d'œufs dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 4 min/vitesse 3,5. Incorporer délicatement ces blancs battus à la préparation au chocolat à l'aide d'une fourchette pour éviter de les casser. Réfrigérer 2 heures minimum avant de servir.

LES DENTELLES À L'ORANGE

5. Mettre le sucre dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 9 pour obtenir du sucre glace.
6. Ajouter la farine, les amandes en poudre, le jus et le zeste de l'orange, ainsi que le beurre en morceaux, puis mélanger 10 sec/vitesse 4.
7. Ajouter les amandes effilées et mélanger 20 sec/vitesse 2. Réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.
8. Au bout de ce temps, préchauffer le four à 200°C (Th. 7-8) et tapisser votre plaque de four de papier cuisson.
9. Prélever des noisettes de pâte à l'aide d'une petite cuillère et les disposer sur la plaque de cuisson préparée en veillant à les espacer de 2-3 cm. Enfourner 7-8 minutes à 200°C (Th. 7-8), ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. A la sortie du four, les laisser tiédir 1 minute environ avant de les décoller délicatement à l'aide de la spatule et de les façonner sur un rouleau à pâtisserie par exemple.



Variantes

*Parfumez votre mousse au café ou à la cannelle.

*Pour une mousse plus légère encore, ajoutez un autre blanc d'œuf.



MOUSSE AUX POMMES

Temps total : 40 min - Préparation : 10 min - Cuisson : 7-8 min à 200°C (Th. 7-8) - Thermomix : 20 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

600 g de pommes, pelées
et épépinées
30 g de farine
50 g de sucre
1 œuf
300 g de lait ½ écrémé
3 blancs d'œufs
40 g de sucre glace Thermomix

Élément Thermomix : fouet

*Accessoires utiles : 4 à 6
ramequins résistants à la chaleur*

*Conseil : privilégiez les
variétés de pommes à cuire
peu acides*

*Suggestion d'accord mets vin :
servez avec un cidre doux*

1. Préchauffer le four à 200°C (Th. 7-8).
2. Mettre les pommes dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 3, puis chauffer 10 min/100°C/vitesse 2. Répartir la compote obtenue dans les ramequins.
3. Mettre la farine, le sucre, l'œuf et le lait dans le bol, et chauffer 7 min/90°C/vitesse 4. Ajouter une couche de cette crème pâtissière dans chaque ramequin. Laver et sécher le bol.
4. Mettre les blancs d'œufs et le sucre glace dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 3 min/37°C/vitesse 3,5. Terminer le montage des ramequins en ajoutant une couche de cette meringue de manière à atteindre le haut du ramequin, et enfourner 7-8 minutes à 200°C (Th. 7-8) en surveillant la coloration. La meringue doit dorer légèrement. Déguster ces mousses tièdes ou froides.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 711 kJ et 167 kcal
Protides 5 g, Glucides 33 g, Lipides 2 g



GRATIN DE FIGUES

Temps total : 20 min - Préparation : 5 min - Cuisson : 7 min - Thermomix : 7 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

4 jaunes d'œufs
2 c. à soupe de Marsala
aux amandes
200 g de crème fraîche liquide
60 g de cassonade
1 c. à soupe de fécule de maïs
10 g de beurre, pour les plats
12 figues fraîches
6 pincées de cannelle en poudre

*Accessoires utiles : 6 ramequins
en céramiques (Ø 7-10 cm)*

1. Allumer le four sur grill.
2. Mettre les jaunes d'œufs, le Marsala, la crème, la moitié de la cassonade et la fécule dans le bol, puis cuire 7 min/80°C/vitesse 4.
3. Beurrer les plats à gratin et y mettre la préparation. Couper les figues en quatre et les disposer sur les plats. Saupoudrer de cannelle et du reste de cassonade, puis enfourner 7 minutes. Servir sans attendre.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1180 kJ et 282 kcal
Protides 4 g, Glucides 30 g, Lipides 17 g



COMPOTÉE DE FRUITS D'AUTOMNE ET SES MADELEINES

Temps total : 45 min - Préparation : 15 min - Cuisson : 10-12 min à 180°C (Th. 6) -
Thermomix : 30 min

INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

La compotée de fruits d'automne et fruits secs

5 g de gingembre frais (à ajuster
en fonction de vos goûts)
5 pommes acidulées
3 poires bien mûres
16 abricots secs
1 jus de citron
50 g de sirop d'agave, ou de miel
2 tours de moulin à poivre

Les madeleines (pour 25 madeleines env. ou 50 mini-madeleines)

2 gros œufs
150 g de sucre
150 g de farine
150 g de beurre
1 c. à café d'extrait de vanille
liquide (facultatif)

*Accessoires utiles : moule à
madeleines, grille à pâtisserie*

*Conseil : les madeleines se
conserveront quelques jours
dans une boîte hermétique.*

LA COMPOTÉE DE FRUITS D'AUTOMNE ET FRUITS SECS

1. Mettre le gingembre frais épluché dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 5.
2. Ajouter les pommes et les poires pelées, épépinées et coupées en morceaux de 2-3 cm, les abricots secs, le jus de citron, le sirop d'agave et le poivre, puis cuire 20 min/90°C/☞/vitesse 1.
3. A la sonnerie, ôter le gobelet et prolonger la cuisson 10 min/90°C/☞/vitesse 1. Laisser tiédir, et servir tiède ou froid avec un laitage ou un gâteau sec, ou accompagnée d'un biscuit.

LES MADELEINES

4. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6) et beurrer votre plaque à madeleines.
5. Mettre les œufs, le sucre, la farine, le beurre et l'extrait de vanille dans le bol, et mixer 40 sec/vitesse 5.
6. Verser une belle c. à café de pâte dans chaque moule et enfourner 10-12 minutes à 180°C (Th. 6), ou jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Variantes

**Variez les proportions de fruits de la compotée en fonction de ce dont vous disposez, et les épices en fonction de votre humeur.*

**Remplacez le gingembre par de la vanille ou de la badiane.*

**Parfumez vos madeleines à la vanille, ou encore au citron en incorporant du zeste de citron à votre préparation.*

**Pour les madeleines, remplacez les 150 g de sucre par 120 g de sucre et 30 g de miel.*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1877 kJ et 446 kcal
Protides 5 g, Glucides 65 g, Lipides 18 g



DÔME TOUT CHOCOLAT

Temps total : 12 h - Préparation : 5 min - Attente : 12 h - Thermomix : 11 min

INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

4 feuilles de gélatine alimentaire (2 g/feuille), et un bol d'eau froide
200 g de sucre
500 g de chocolat noir
10 g de beurre
30 g d'eau
8 œufs, blancs et jaunes séparés
1 pincée de sel
20 g de cacao en poudre, non sucré

Éléments Thermomix : fouet, spatule

Accessoires utiles : casserole, film alimentaire

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
2. Mettre le sucre en poudre dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 9 pour obtenir du sucre glace. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre le chocolat cassé en morceaux dans le bol, et râper 15 sec/vitesse 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter le beurre et chauffer 5 min 30 sec/50°C/vitesse 2.
5. Pendant ce temps, faire chauffer l'eau dans une casserole, y ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et mélanger rapidement jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute. A la sonnerie, ajouter l'eau gélatinée et mélanger 15 sec/vitesse 3.
6. Ajouter les jaunes d'œufs (réserver les blancs) et le sucre glace, et mélanger 30 sec/vitesse 3. Transvaser dans un récipient. Laver et essuyer soigneusement le bol.
7. Insérer le fouet, ajouter les blancs d'œufs et le sel, et fouetter 5 min/vitesse 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute. Incorporer délicatement à la préparation au chocolat. Verser dans un saladier rond, préalablement tapissé de film alimentaire et réfrigérer pendant 12 heures.
8. Démouler le dôme sur un plat, retirer délicatement le film alimentaire et saupoudrer de cacao amer. Servir accompagné par exemple d'une crème anglaise.



Variante

Parfumez ce dessert au chocolat avec 30 g de Grand Marnier, d'Amaretto ou de Cointreau à l'étape 7.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1775 kJ et 423 kcal
Protides 9 g, Glucides 49 g, Lipides 21 g



POIRES VIRGINIE

Temps total : 3 h 30 min - Préparation : 10 min - Attente : 3 h (refroidissement) -
Thermomix : 20 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

L'entremets

500 g de lait
100 g de sucre en poudre
1 c. à café de sucre vanillé
Thermomix
40 g de féculé de maïs
100 g de crème fraîche liquide
450 g de poires au sirop

La sauce

10 g de féculé de maïs
30 g de sucre en poudre
1 c. à soupe de kirsch

*Accessoires utiles : moule,
moule à gâteau (Ø 24 cm)*

L'ENTREMETS

1. Mettre le lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la féculé dans le bol, puis chauffer 11 min/100°C/vitesse 3, sans le gobelet.
2. Ajouter la crème et mélanger 10 sec/vitesse 4. Verser dans un moule à bords lisses et laisser refroidir complètement avant de démouler dans un compotier creux. Disposer autour les poires, égouttées et coupées en quartiers, en réservant leur jus pour la préparation de la sauce.

LA SAUCE

3. Mettre la féculé, le sucre et le sirop des poires dans le bol, et chauffer 8 min/100°C/vitesse 3.
4. Ajouter le kirsch et mélanger 5 sec/vitesse 3, puis laisser tiédir avant de verser une partie du sirop sur les poires. Servir bien frais.



Variantes

- *Remplacez les poires par un autre fruit au sirop, pêche, abricot...
- *Dans le cadre d'un buffet, servez cet entremets, rapide à faire et bon marché, en verrines. Coupez alors les poires en dés.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1125 kJ et 266 kcal
Protides 3 g, Glucides 46 g, Lipides 7 g



CANNELLONI DE CRÊPE À L'ORANGE

Temps total : 45 min - Préparation : 40 min - Thermomix : 3 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

La pâte à crêpe

120 g de farine
70 g de sucre
3 œufs
200 g de lait ½ écrémé
20 g de beurre fondu
100 g d'eau

La garniture

30 g d'orange confite
250 g de ricotta
30 g de mascarpone
30 g de sucre
1 c. à soupe de Grand Marnier

Le caramel à l'orange

30 g de sucre
Le jus d'une orange

Élément Thermomix : spatule

Accessoire utile : poêle anti-adhésive

Conseils :

*Remplacer une partie du lait par de l'eau dans la pâte à crêpe permet de la rendre plus légère.

*En utilisant une petite poêle, vous réaliserez jusqu'à 20 crêpes. La garniture est comptée pour 6 personnes soit 12 crêpes.

LA PÂTE À CRÊPE

1. Mettre la farine, le sucre et les œufs dans le bol, et mixer 30 sec/vitesse 3.
2. Ajouter le lait, le beurre fondu et l'eau, et mixer 1 min/vitesse 2.
3. Mettre une noisette de beurre dans une petite poêle (Ø 24 cm environ), faire chauffer. Quand le beurre mousse un peu, verser une petite quantité de pâte dans la poêle, et former une crêpe d'un mouvement circulaire du poignet. Laisser cuire doucement, puis retourner la crêpe et la laisser cuire à nouveau quelques instants. Retourner la poêle au dessus d'une assiette et laisser tomber la crêpe. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

LA GARNITURE

4. Mettre les écorces d'oranges confites dans le bol, et mixer 15 sec/vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Ajouter la ricotta, le mascarpone, le sucre et le Grand Marnier, puis mixer 15 sec/vitesse 4.
6. Poser 2 cuillères à soupe de cette préparation au milieu de la crêpe, rabattre les bords droit et gauche vers le centre, puis rouler la crêpe pour former un rouleau (cannelloni).

LE CAMEL À L'ORANGE

7. Faire fondre le sucre dans une poêle. Ajouter le jus d'orange et laisser réduire 5 minutes à feu vif. Lorsque le jus devient sirupeux, en napper les crêpes et servir aussitôt.



Variante

Remplacez le Grand Marnier par une liqueur d'orange ou de mandarine.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1458 kJ et 346 kcal
Protides 12 g, Glucides 45 g, Lipides 13 g



TIRAMISU FRAISE RHUBARBE

Temps total : 2 h 30 min - Préparation : 10 min - Attente : 2 h au frais - Thermomix : 18 min

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g de rhubarbe,
fraîche ou surgelée
150 g de fraises,
fraîches ou surgelées
150 g de sucre en poudre
2 œufs
250 g de mascarpone
11 biscuits roses de Reims

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

Accessoires utiles : verrines

1. Mettre la rhubarbe, les fraises et 70 g de sucre dans le bol, puis cuire 12 min/100°C/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et laisser refroidir. Laver et sécher le bol.
2. Mettre les jaunes d'œufs et les 80 g de sucre restants dans le bol, puis mixer 1 min/vitesse 3.
3. Ajouter le mascarpone et mixer 30 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et sécher soigneusement le bol.
4. Insérer le fouet, mettre les blancs d'œufs dans le bol, et fouetter 4 min/vitesse 3,5. Incorporer délicatement cette préparation à la précédente à l'aide de la spatule.
5. Garder un biscuit pour la finition. Ecraser grossièrement le reste des biscuits dans le fond des verrines, ajouter une couche de compotée fraise-rhubarbe, puis une couche de préparation au mascarpone. Répartir le dernier biscuit émiétté sur le dessus de chaque verrine. Placer au frais jusqu'au moment de servir.



Variante

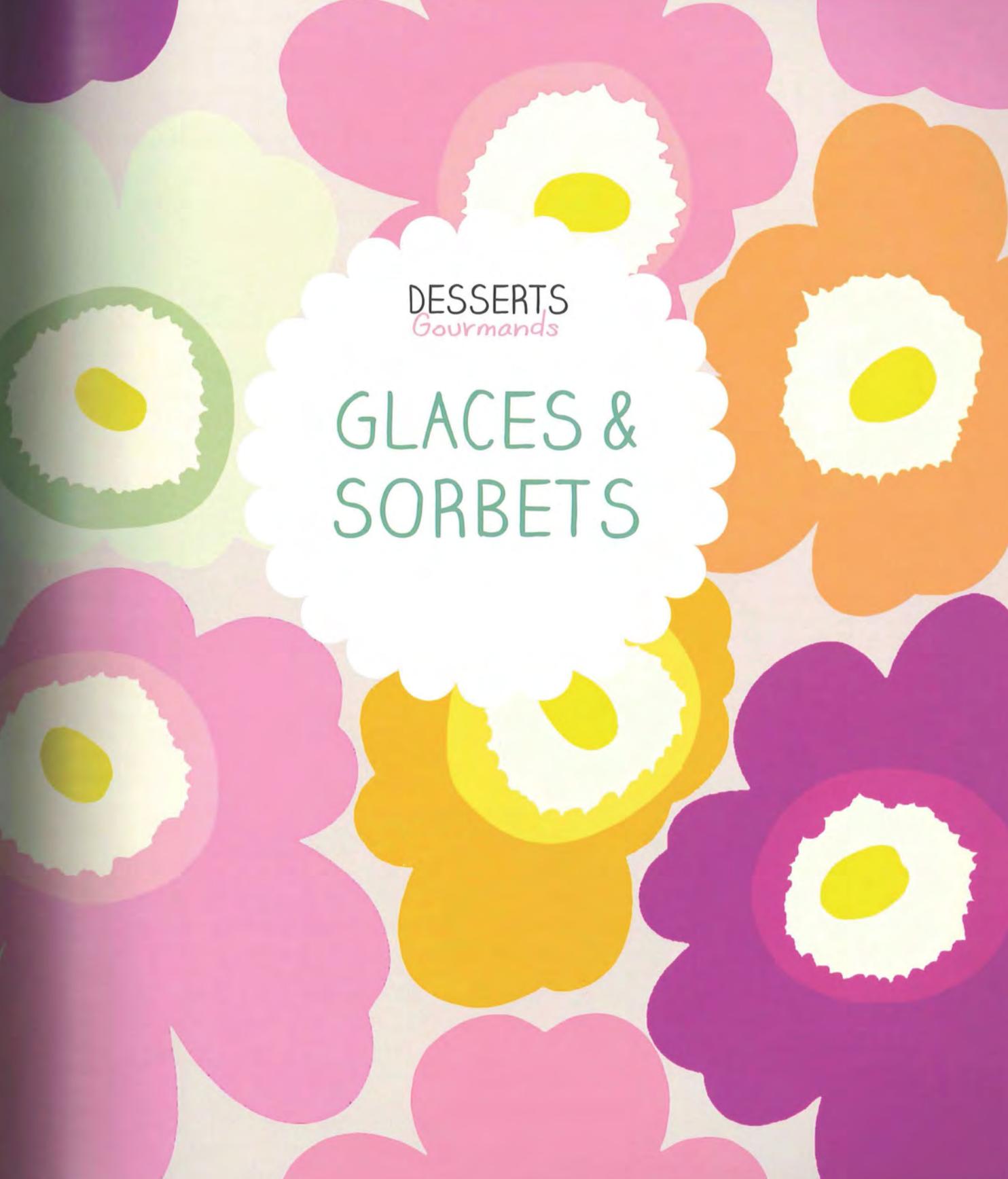
Remplacez les biscuits roses de Reims par des palets sablés bretons.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 938 kJ et 223 kcal
Protides 4 g, Glucides 25 g, Lipides 12 g







DESSERTS
Gourmands

GLACES &
SORBETS

PROFITEROLES

Temps total : 24 h - Préparation : 1 h - Cuisson : 25 min à 220°C (Th. 7-8) - Attente : 24 h -
Thermomix : 20 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

La glace à la vanille

6 jaunes d'œufs
500 g de lait ½ écrémé
100 g de sucre
1 gousse de vanille
250 g de crème fraîche liquide

La pâte à chou

150 g d'eau
80 g de beurre mou
½ c. à café de sel
10 g de sucre
120 g de farine
3 œufs

La sauce au chocolat

120 g de lait ½ écrémé
200 g de chocolat noir à 50%
de cacao

*Élément Thermomix : spatule
Accessoires utiles : bac à glaçons,
plaque à pâtisserie recouverte
de papier cuisson, poche à douille*

*Conseil : pour des choux
bien dorés, cassez un œuf,
battez-le légèrement puis,
à l'aide d'un pinceau alimen-
taire, appliquez-en une fine
couche sur chaque chou avant
d'enfourner à l'étape 7*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2949 kJ et 706 kcal
Protides 15 g, Glucides 59 g, Lipides 46 g

LA GLACE À LA VANILLE (À FAIRE LA VEILLE)

1. Mettre les jaunes d'œufs, le lait, le sucre, la gousse de vanille, fendue dans la longueur, dans le bol, et chauffer 7 min/80°C/vitesse 4 pour obtenir une crème anglaise.
2. A la sonnerie, retirer la gousse de vanille en prenant soin de bien gratter les graines et de laisser ces dernières dans le bol. Ajouter la crème et mixer 7 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et laisser refroidir. Quand la crème est froide, la verser dans un bac à glaçons et mettre au congélateur jusqu'au lendemain.

LA PÂTE À CHOUX

3. Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8). Tapisser la plaque de four de papier cuisson.
4. Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol, et chauffer 5 min/100°C/vitesse 1.
5. A la sonnerie, ajouter la farine et mixer 1 min 30 sec/vitesse 3. La pâte a l'aspect d'une pâte sablée. Ouvrir le bol quelques minutes pour permettre à la pâte de refroidir.
6. Ajouter ensuite les œufs un à un, toutes les 15 secondes, par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche vitesse 5, puis mixer 30 sec/vitesse 5.
7. A l'aide d'une poche à douille, déposer des noix de pâte de taille régulière sur la plaque de cuisson préparée, en veillant à les espacer de 2-3 cm pour qu'ils ne se collent pas lors de la cuisson. Enfourner 25 minutes à 220°C (Th. 7-8), ou jusqu'à ce que les choux prennent une belle couleur dorée. En fin de cuisson, stopper le four et l'entrouvrir 8-10 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper et ainsi éviter à vos choux de retomber.

Sortir ensuite les choux et les laisser refroidir complètement avant de les couper en deux.

8. Sortir la glace à la vanille du congélateur, la mettre dans le bol nettoyé à l'eau froide et mixer 1 min/vitesse 6 en vous aidant de la spatule. Garnir les choux d'une boule de glace.

LA SAUCE AU CHOCOLAT

9. Mettre le lait dans le bol, et chauffer 3 min/90°C/vitesse 1.
10. Ajouter le chocolat en morceaux et laisser fondre doucement 30 secondes. Fondre 1 min/50°C/vitesse 1, puis mixer 10 sec/vitesse 3. Napper les profiteroles de cette sauce encore tiède et servir aussitôt.

★ Variante

Remplacez la glace à la vanille par de la crème chantilly et la sauce chocolat par une sauce caramel.



GLACE MYSTÈRE

Temps total : 3 h 30 min - Préparation : 15 min - Attente : 3 h (congélation) - Thermomix : 18 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

La glace à la vanille

500 g de lait ½ écrémé
1 gousse de vanille
6 jaunes d'œufs
100 g de sucre
250 g de crème fraîche liquide

Le montage

6 petites meringues
100 g de pralin

Élément Thermomix : spatule

*Accessoires utiles : bac à glaçons,
6 ramequins, film alimentaire*

LA GLACE À LA VANILLE

1. Mettre le lait et la gousse de vanille, fendue dans la longueur, dans le bol, puis chauffer **9 min/90°C/vitesse 4**. Laisser infuser 10 minutes.
2. Retirer la gousse de vanille, gratter les graines à la pointe d'un couteau, jeter la gousse et remettre les graines dans le bol, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre, et cuire **8 min/80°C/vitesse 4**.
3. Ajouter la crème fraîche liquide, et mixer **10 sec/vitesse 4**. Verser dans des bacs à glaçons, laisser refroidir puis mettre au congélateur jusqu'à prise complète.

LE MONTAGE

4. Lorsque la glace est prise, la remettre dans le bol, et mixer **1 min/vitesse 6** en vous aidant de la spatule. Garnir les ramequins de film alimentaire, verser une bonne c. à soupe de glace dans les ramequins, poser une meringue au milieu, recouvrir de glace et remettre au frais 2 heures.
5. Au bout de ce temps, mettre le pralin dans le bol, et mixer **5 sec/vitesse 5**.
6. Démouler les mystères, retirer le film alimentaire, puis rouler les glaces dans le pralin en appuyant. Servir aussitôt.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2842 kJ et 675 kcal
Protides 13 g, Glucides 94 g, Lipides 22 g



ORANGES GIVRÉES

Temps total : 4 h - Préparation : 15 min - Attente : 4 h (congélation)

INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

4 oranges, bio de préférence
1 blanc d'œuf
Le jus d'un citron
150 g de sucre en poudre

*Éléments Thermomix : fouet,
panier de cuisson*

1. Découper un chapeau au sommet de chacune des oranges. Retirer délicatement la pulpe à l'aide d'une petite cuillère, en veillant à ne pas percer l'écorce et à retirer le maximum de pulpe. Placer les écorces ainsi vidées et leurs chapeaux au congélateur. Mettre la pulpe et le jus recueillis dans le bol, et mixer **20 sec/vitesse 8**. Filtrer à l'aide du panier cuisson et réserver dans un récipient. Laver et essuyer soigneusement le bol.

2. Insérer le fouet, ajouter le blanc d'œuf, et monter en neige **1 min 30 sec/37°C/vitesse 3**.

3. A la sonnerie, ajouter le jus de citron, le jus d'orange réservé et le sucre, et mélanger **10 sec/vitesse 5**. Répartir cette préparation dans les oranges évidées et remettre au congélateur. Réserver le surplus dans un récipient séparé au congélateur.

4. Une fois que le sorbet est pris dans les oranges (compter environ 2 heures), ajouter sur chacune 1 à 2 cuillerées à café du surplus réservé, en faisant un dôme avec le dos de la cuillère. Mettre les chapeaux sur chaque orange. Sortir les oranges du congélateur 10 minutes environ avant de servir.



Variante

*Remplacez l'orange par du citron ou du pamplemousse.
Augmentez alors la quantité de sucre.*



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 928 kJ et 218 kcal
Protides 3 g, Glucides 51 g, Lipides 0 g



CHOCOLAT LIÉGEOIS

Temps total : 3 h 15 min - Préparation : 15 min - Attente : 3 h (congélation)

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

La glace au chocolat

250 g de lait ½ écrémé

3 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre

100 g de chocolat noir

130 g de crème fraîche liquide

La chantilly

150 g de crème fraîche liquide,

très froide

15 g de sucre vanillé Thermomix

Le montage

50 g d'amandes effilées

Éléments Thermomix : fouet, spatule

Accessoires utiles : bac à glaçons, poêle

Conseils : pour faciliter la prise de la chantilly, placez la crème, le bol et le fouet au congélateur pendant une vingtaine de minutes avant de réaliser votre chantilly.

LA GLACE AU CHOCOLAT

1. Mettre le lait, les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol, puis chauffer 8 min/80°C/vitesse 4.

2. Ajouter le chocolat en morceaux, attendre 30 secondes que le chocolat fonde, puis mixer 5 sec/vitesse 4.

3. Ajouter la crème et mixer 10 sec/vitesse 4. Verser dans des bacs à glaçons et congeler 3 heures minimum.

LA CHANTILLY

4. Mettre la crème liquide 15 minutes au congélateur, le bol et le fouet au frais.

5. Mettre la crème et le sucre vanillé dans le bol, insérer le fouet, et fouetter 2-3 min/vitesse 4 en surveillant la prise de la crème. Transvaser dans un récipient et réserver.

LE MONTAGE

6. Torréfier les amandes à sec dans une poêle jusqu'à coloration et réserver.

7. Mettre les glaçons de chocolat dans le bol, et mixer 30 sec/vitesse 6 en vous aidant de la spatule.

8. Pour une consistance plus aérée, insérer le fouet, et fouetter 30 sec/vitesse 4.

9. A l'aide d'une cuillère à glace, former des boules et les répartir dans des coupes à glace, ajouter la chantilly et décorer d'amandes effilées. Servir aussitôt.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 1589 kJ et 382 kcal
Protides 6 g, Glucides 25 g, Lipides 29 g



COUPE WILLIAMINE

Temps total : 5 min - Préparation : 5 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

60 g de sucre en poudre
500 g de poires, épluchées
et coupées en morceaux,
préalablement congelées à plat
1 blanc d'œuf (facultatif)
150 g d'alcool de poire

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

1. Mettre le sucre dans le bol, et mixer **10 sec/vitesse 9** pour obtenir du sucre glace.
2. Ajouter les morceaux de poires congelés, pulvériser **▢/3-6 impulsions de Turbo**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter le blanc d'œuf, et mixer **1 min 30 sec/vitesse 5** en vous aidant de la spatule.
4. Pour un sorbet plus mousseux, **insérer le fouet**, et fouetter **1 min/vitesse 3**. Disposer 2 boules dans chaque coupe, arroser d'alcool de poire et servir aussitôt.



Variante

Profitez de l'été pour congeler vos surplus de fruits frais dont vous pourrez ainsi vous régaler toute l'année.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 599 kJ et 142 kcal
Protides 1 g, Glucides 20 g, Lipides 0 g



VACHERIN

Temps total : 3 h 30 min - Préparation : 15 min - Attente : 3 h (congélation) - Thermomix : 10 min

INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

La crème glacée à la vanille

100 g de sucre vanillé Thermomix

4 œufs

1 c. à café d'extrait de vanille

200 g de crème fraîche liquide,
très froide

La crème glacée à la fraise

300 g de crème fraîche liquide

80 g de sucre

250 g de fraises surgelées

Le montage

200 g de crème fraîche liquide,
35% m.g., très froide

10 g de sucre

4 petites meringues

Élément Thermomix : fouet

*Accessoires utiles : moule
à charnière, poche à douille*

LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

1. Mettre le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille dans le bol, et mixer **30 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.

2. **Insérer le fouet**, mettre la crème très froide dans le bol, et fouetter en chantilly **3-4 min/vitesse 3**, en surveillant la prise de la crème. Incorporer délicatement à la préparation précédente. Nettoyer le bol.

3. **Insérer le fouet**, mettre les blancs d'œufs, et fouetter **4 min/vitesse 3,5**. Incorporer au mélange précédent. Transvaser dans un récipient et réserver au froid. Nettoyer le bol.

LA CRÈME GLACÉE À LA FRAISE

4. Mettre la crème, le sucre et les fraises dans le bol, et mixer **20 sec/vitesse 9**. Transvaser dans un récipient et réserver. Laver et essuyer le bol.

LE MONTAGE

5. Mettre la crème et le sucre dans le bol, et fouetter **3-4 min/vitesse 3**, en surveillant la prise de la crème.

6. Mettre la moitié de la crème à la vanille dans un moule à charnière à bords hauts (Ø 18 à 20 cm). Répartir dessus la moitié des meringues grossièrement concassées, puis couvrir de crème à la fraise. Renouveler l'opération avec le reste de meringues et terminer, au niveau du haut du moule, par le reste de crème à la vanille. Lisser le dessus à l'aide de la spatule. A l'aide d'une poche à douille avec embout cannelé, garnir le dessus du vacherin de crème fouettée. Congeler 2 heures minimum. Démouler 5 à 10 minutes avant de servir.



Valeurs nutritionnelles par portion :

Valeur énergétique 1917 kJ et 458 kcal

Protides 6 g, Glucides 49 g, Lipides 27 g



GLACE MANGUE PASSION

Temps total : 24 h - Préparation : 10 min - Attente : 24 h - Thermomix : 1 min

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g de mangue fraîche
4 fruits de la passion
20 g de sucre roux
1 yaourt nature

Élément Thermomix : spatule
Accessoire utile : bac à glaçons



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 230 kJ et 54 kcal
Protides 1 g, Glucides 11 g, Lipides 0 g

LA VEILLE

1. Eplucher et couper la mangue en dés de 2 cm environ et congeler à plat. Récupérer la pulpe des fruits de la passion, sans les pépins, la répartir dans des bacs à glaçons et congeler.

LE LENDEMAIN

2. Mettre le sucre roux dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 9.
3. Ajouter le yaourt, la mangue congelée et les glaçons de pulpe de fruits de la passion, puis mixer 1 min/vitesse 6 en vous aidant de la spatule. Votre glace est prête à consommer.

GLACE À LA PISTACHE

Temps total : 3 h 20 min - Préparation : 10 min - Attente : 3 h (congélation) - Thermomix : 10 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

3 jaunes d'œufs
50 g de sucre
250 g de lait ½ écrémé
25 g de pâte de pistache
½ c. à café d'arôme naturel
de pistache
130 g de crème fraîche liquide

Éléments Thermomix : fouet, spatule
Accessoire utile : bac à glaçons



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 761 kJ et 183 kcal
Protides 4 g, Glucides 12 g, Lipides 13 g

1. Mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la pâte de pistache et l'arôme pistache dans le bol, et chauffer 7 min/80°C/vitesse 4.
2. Ajouter la crème, et mixer 10 sec/vitesse 4. Verser dans des bacs à glaçons, laisser refroidir puis mettre au congélateur jusqu'à prise complète (2-3 heures).
3. Au bout de ce temps, mettre les glaçons dans le bol, et mixer 1 min/vitesse 6 en vous aidant de la spatule.
4. Pour une glace plus onctueuse, insérer le fouet, et fouetter 30 sec/vitesse 3,5. Servir aussitôt.



Variante

Servez cette glace avec une sauce chocolat ou un coulis de fruits rouges.

GLACE MANGUE PASSION



GLACE À LA PISTACHE



NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

Temps total : 12 h - Préparation : 20 min - Attente : 12 h

INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

100 g de fruits secs
(amandes émondées, noisettes
ou pistaches décortiquées)
3 œufs, blancs et jaunes séparés
1 pincée de sel
100 g de miel d'acacia
100 g de sucre en poudre
400 g de crème liquide,
35% m.g., très froide
100 g de mélange de fruits
confits, coupés en petits dés
20 g de cerises confites,
coupées en quatre

*Éléments Thermomix : fouet,
spatule*

*Accessoires utiles : moule à cake,
film alimentaire*

1. Mettre les fruits secs dans le bol, et donner 1-2 **impulsions de turbo** pour les concasser grossièrement. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer soigneusement le bol.

2. Mettre les blancs d'œufs et le sel dans le bol, **insérer le fouet**, et fouetter **4 min/vitesse 3,5** en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute. Transvaser dans un saladier et réserver.

3. Mettre les jaunes d'œufs, le miel et le sucre dans le bol, **insérer le fouet**, et fouetter **2 min/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et incorporer délicatement les œufs en neige à l'aide de la spatule. Réserver. Laver et essuyer le bol.

4. Mettre la crème très froide dans le bol, **insérer le fouet**, et fouetter **1-3 min/vitesse 3**, en surveillant la prise de la crème.

5. Ajouter les fruits secs, les fruits confits et les cerises confites, et mélanger doucement avec le fouet **5 sec/vitesse 3**. Incorporer à la préparation précédente à l'aide de la spatule, et verser dans un moule à cake préalablement chemisé de film alimentaire. Congeler 12 heures minimum avant de démouler, et de servir en tranches épaisses, accompagné par exemple d'un coulis de fruits rouges ou d'abricot.



Valeurs nutritionnelles par portion :
Valeur énergétique 2258 kJ et 542 kcal
Protides 7 g, Glucides 49 g, Lipides 35 g



INDEX

Alphabétique

A

Amandine à la cerise 28

B

Banoffée pie 50

Bavarois litchis framboises 24

Brownie chocolat banane 16

Bûche chocolat orange et gingembre 38

Bûche pistache framboises 26

C

Cake orange pavot 30

Cannelloni de crêpe à l'orange 88

Cœur coulant au chocolat 14

Cheesecake ananas coco 52

Cheesecake aux pommes 6

Chocolat liégeois 100

Compotée de fruits d'automne et ses madeleines 82

Coupe Williamine 102

Croustillant poire caramel 20

D

Dacquoise aux framboises 22

Dôme tout chocolat 84

G

Galette des rois à la frangipane 48

Gâteau aux clémentines 32

Gâteau aux quetsches 34

Gâteau renversé à l'ananas 36

Glace à la pistache 106

Glace mangue passion 106

Glace mystère 96

Gratin de figues 80

I

Iles flottantes aux Carambars® 66

M

Mille feuilles à l'abricot 8

Mousse au chocolat et dentelles à l'orange 76

Mousse aux pommes 78

Mousse de yaourt au miel 74

N

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 108

O

Oranges givrées 98

P

Panacotta au coulis de mangue 72

Paris-Brest 12

Petits pots de crème au café 70

Petits Kouign Amann express 10

Poires Virginie 86

Profiteroles 94

R

Roulé à la confiture 18

S

Semoule orientale 68

T

Tarte à la fleur d'oranger 56

Tarte à la noix de coco 54

Tarte au fromage blanc et son coulis de fruits rouges 42

Tarte aux pruneaux 46

Tarte chocolat caramel 58

Tartelettes fines pommes et mendiants 44

Tarte tatin 60

Tarte tropézienne 62

Tiramisu fraise rhubarbe 90

V

Vacherin 104



créatives



rapides



économiques



légères



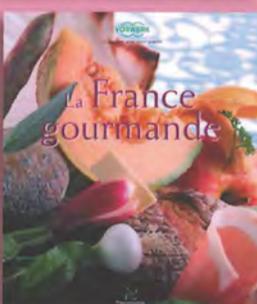
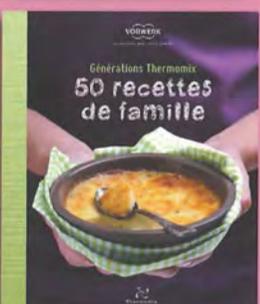
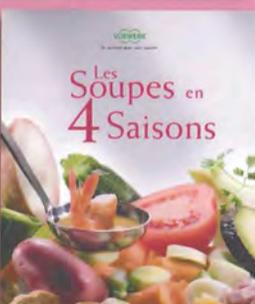
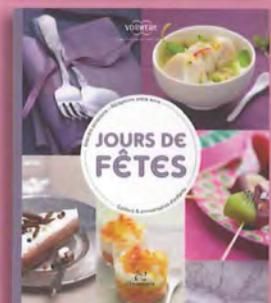
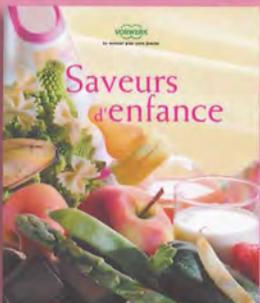
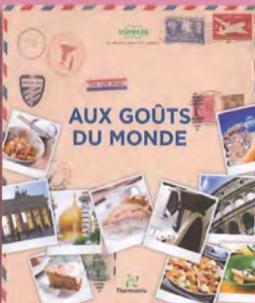
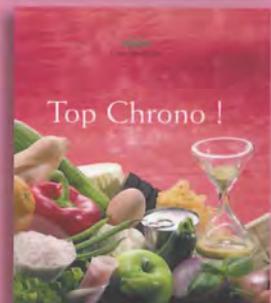
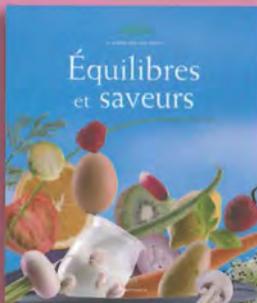
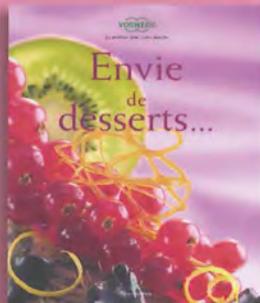
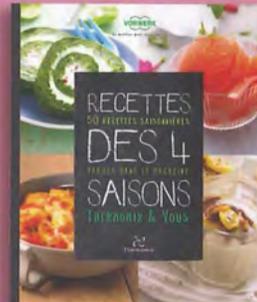
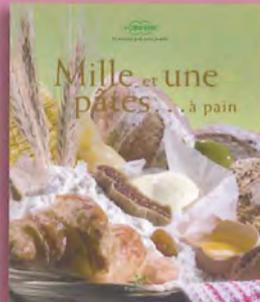
"un temps d'avance"



végétariennes



sans gluten



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