



Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire

Cuisinez comme le Chef :
Il était une fois en Brière un Noël
des ours...

Actualités :

Nouveau : l'Espace Recettes
a fait peau neuve !

Focus sur les services
Thermomix

16 fiches recettes

« Delices de Noël », festives, spéciales
cocktails et « restes »...

N° 26 Automne-Hiver 2010



3-4 Actualités

- Lancement de la communauté Internet
- Promotions Web
- Les services Thermomix

5 Fiches recettes

- 16 recettes variées et savoureuses
- > 4 recettes « Délices de Noël »
- > 4 recettes festives
- > 4 recettes spécial cocktails
- > 4 recettes spécial « restes »

13 L'école Thermomix

- Le sapin en chocolat

14 Cuisinez comme le chef...

- Il était une fois en Brière un Noël des ours...

16 L'atelier de MIXIE

- Le mac-canard et sa chutney figues

Info Recettes

● Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.

● Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :



Léger



Économique



Un temps d'avance



Créatif



Rapide



Sans gluten



Végétarien

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5 rue Jacques Daguette,
case postale 40626 - 44306 Nantes Cedex 3
02 518 547 47 - www.thermomix.fr

Directrice de la publication : Frédérique Jader
Directrice de la rédaction : Audrey Lebridonchei
Chargée de développement des recettes : Anne-Laure Allien
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos et stylisme : D3 Studio • Gaëlle Gourmand (sauf P. 3, 4, 14, 15, 16)
• M. Leprêtre (P. 3 et 4)
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799



Edito

Chère cliente, cher client,

L'automne s'installe

Dans ce numéro, découvrez 16 nouvelles fiches recettes qui accompagneront cette transition de l'automne vers l'hiver et vous réchaufferont des 1^{ers} froids : biscuits fondants noirs et blancs, cocktails détonants et colorés, ou encore guimauves poire chocolat. Et mieux encore, pourquoi ne pas commencer les préparatifs des festins de fin d'année ? Laissez-vous tenter par la crème de cèpes aux truffes, les œufs de caille en gelée ou les verrines choco-caramel-speculos...

Dans notre rubrique « L'école Thermomix », découvrez comment réaliser un **sapin original, tout en chocolat** qui se laissera déguster du regard avant de fondre en bouche !

Quant à Mixie... elle vous réserve une surprise de taille ! Elle vous livre ici les secrets de la très attendue **recette des macarons au Thermomix** !

En cette période, de drôles de mutations s'opèrent dans le restaurant étoilé de notre chef partenaire... Les oiseaux migrent vers d'autres contrées laissant la place à de nouveaux hôtes. La Mare aux Oiseaux se transforme en Maison des Ours ! Eric Guérin vous invite à partager l'atmosphère toute particulière de son restaurant et vous dévoile bien entendu des recettes exclusives Thermomix.

Tous à vos agendas...

Cette fin d'année est également riche en événements et rencontres pour Thermomix.

- Le 17 novembre, Thermomix participera au Salon Professionnel Equip'Hôtel (Paris) pour dévoiler tous les atouts du TM31 auprès des chefs et de la branche professionnelle hôtellerie et cuisine.
- Puis, du 18 au 28 novembre, c'est à Angoulême, à l'occasion des **Gastronomades** que Thermomix fera une halte. Un week-end consacré aux produits du terroir et à la cuisine contemporaine, au cours duquel de grands chefs utiliseront des TM31 pour leurs démonstrations culinaires, sous l'œil attentif d'Eric Guérin !

Nous vous souhaitons une savoureuse lecture de ce numéro très festif du Thermomix & Vous.

Frédérique Jader
Responsable Marketing
Thermomix France



Atelier culinaire



Pour vous perfectionner dans l'utilisation de votre Thermomix, Vorwerk vous propose de participer à un **Atelier Culinaire** au cours duquel vous découvrirez non seulement des **recettes exclusives** mais également des **trucs et astuces**.

Epatez vos convives et concoctez de délicieux repas en un tour de main grâce au Thermomix !

Pour vous inscrire, contactez vite votre conseillère.

Marché de saison

Les Fruits

- Fruits secs, châtaigne, fin des poires

Les Légumes

- Salsifi, chou de Bruxelles, lentilles

Les Poissons et Fruits de mer

- Huître plate, anchois, poulepe

Les Viandes

- Oie, sanglier, poule

LANCEMENT DE LA COMMUNAUTÉ

www.espace-recettes.fr

Internet

Chères conseillères, chers conseillers,

Depuis le **1^{er} septembre 2010**, l'Espace Recettes s'est relooké pour vous proposer encore plus de recettes, de fun et de convivialité !
 Vous pouvez dorénavant communiquer en privé avec d'autres fans du Thermomix, insérer des recettes par étapes, poster des messages dans notre nouveau forum et bien plus encore !
 Nous vous attendons nombreux sur l'Espace Recettes.
 A vos claviers !

L'Equipe Espace Recettes

Nouvelle recherche : plus ludique, avec plus d'ingrédients !

Une nouvelle recette chaque jour

Un nouveau forum plus fun avec plus de smileys !

Personnalisez votre profil en ajoutant votre photo

Ajoutez vos recettes et sauvegardez vos recettes préférées !

Voir les derniers commentaires des recettes

Créez votre liste de contacts, envoyez des messages privés

Plus de 1 700 recettes classées en 16 catégories différentes !

Voir les dernières recettes postées sur le site

Accès rapide aux catégories

Voir les nouveaux membres enregistrés sur le site



PROMOTIONS Web

Du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre 2010

Pour toute commande d'articles dans notre boutique Thermomix supérieure ou égale à 65 € (hors frais de port), le livre « Top Chrono » est offert.



Du 2 novembre au 30 décembre 2010

JOUET THERMOMIX

40€ au lieu de ~~49€~~ TTC (hors frais de port)

Combien d'enfants rêvent d'imiter les gestes de maman en cuisine ? Avec le mini Thermomix, jouet pour enfants, c'est réalisable ! Une belle occasion de ravir les petits à l'approche des fêtes.

Les services Thermomix

L'Espace Recettes

Venez partager votre passion sur notre site communautaire internet !
Plus de 30 000 membres, plus de 1 700 recettes Thermomix. Tous les jours, un nouveau menu...



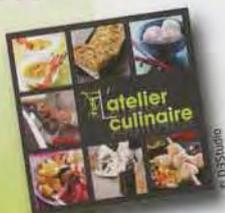
La bibliothèque Thermomix

Nos livres de recettes sont disponibles dans notre boutique Thermomix, ou auprès de votre conseiller(e).



Les ateliers culinaires

Vous souhaitez vous perfectionner dans l'utilisation de votre Thermomix ?
Demandez à votre conseiller(e) les dates de nos ateliers culinaires !



La boutique Thermomix

Avez-vous le réflexe "boutique Thermomix" ?
Tous les mois, de nouvelles offres promotionnelles à découvrir !



Accédez à tous nos services sur www.thermomix.fr

ou en contactant notre **Service Client**
02 518 547 547



Thermomix & Vous

Au travers de notre magazine culinaire trimestriel, nous vous proposons de découvrir nos inspirations de saison :

- **Première année d'abonnement offerte avec l'achat de votre TM31**
- **Réabonnement auprès de Compstyle**
Tél. 01 30 93 02 02



Service Confort

Un appel. Un diagnostic. Une solution personnalisée.

VORWERK FRANCE VOUS INFORME Besoin d'une assistance technique ?

N'hésitez pas à contacter notre Service client au **02 518 547 47**

Notre équipe est à votre disposition pour vous donner tous les renseignements nécessaires concernant notre formule **Service Confort** ou pour vous communiquer les coordonnées de notre réparateur agréé le plus proche de chez vous.

Consultez aussi notre site internet : www.thermomix.fr. Vous y trouverez :

- la liste de nos réparateurs agréés, mise à jour très régulièrement,
- la description de notre formule **Service Confort**.

ATTENTION : Notre service réparation évolue, la liste de nos réparateurs agréés aussi. Pour bénéficier d'une réparation de qualité, vérifiez que votre réparateur habituel est toujours titulaire de l'agrément VORWERK. Consultez-nous.



Guimauves poire chocolat 🍪



P'tits gâtodéco 🍪



Christstollen 🍪



Biscuits fondants noirs et blancs 🍪



P'tits gâtodéco

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 146 kcal • 622 kJ • 2 g de protéines • 29 g de glucides • 3 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 11 mn + Cuisson au four : 15 mn + Attente : 1 h • Temps total : 1 h 45 mn



Biscuits

120 g de sucre
1 zeste d'orange non traitée
220 g de miel
50 g de lait
50 g de beurre
1 œuf
2 c. à café de mélange d'épices pour pain d'épices (ou mélange 4 épices)
550 g de farine, et un peu pour le plan de travail
1 sachet de levure chimique
Huile neutre, pour la plaque à pâtisserie

Glaçage

150 g de sucre
1 jus de citron

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie, du papier sulfurisé,
1 pinceau, des emporte-pièces, des rubans

1 **Les biscuits** : mettre le zeste dans le bol avec le sucre, mixer pendant 10 sec / vit 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2 Puis verser le miel et le lait dans le bol et chauffer 4 mn / 50° / vit 4.

3 Ajouter le reste des ingrédients des biscuits (sauf l'huile) et pétrir pendant 2 mn / vit 4. Sortir la pâte du bol, la mettre en boule et la placer au frais pendant 30 mn.

4 Préchauffer le four à 180° (th. 6). Graisser une plaque à pâtisserie. Puis sur le plan de travail préalablement fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 1 cm environ. Faire des formes à l'aide de divers emporte-pièces, former des lettres ou autres formes. Faire un trou (env. 5 mm) en haut de chaque biscuit et les disposer sur la plaque de cuisson. Enfourner pendant 12-15 mn à 180°. A la sortie du four, vérifier que les trous sont bien ouverts sinon les élargir avec une pointe de couteau.

5 **Le glaçage** : verser le sucre dans le bol et le réduire en poudre fine pendant 10 sec / vit 10.

6 Ajouter le jus de citron et chauffer pendant 4 mn / 90° / vit 2.

7 A l'aide d'un pinceau alimentaire, glacer la surface des biscuits avec le glaçage blanc. Laisser durcir puis passer un ruban de couleur dans chaque biscuit avant de les suspendre.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Guimauves

Dessert

poire chocolat

Valeur nutritionnelle par portion > 82 kcal • 348 kJ • 2 g de protéines • 13 g de glucides • 3 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 23 mn
Temps total : 45 mn



Guimauves

100 g de sucre roux
7 feuilles de gélatine (2 g/feuille)
et 1 grand récipient d'eau froide
4 blancs d'œufs séparés à l'avance
3 c. à soupe de sirop de poire
2 poires bien mûres (ou au sirop)
huile neutre pour graisser le plat
Chocolat
150 g de chocolat noir à 50% de cacao
4 c. à soupe de sirop de poire

Ustensiles

De grands piques en bois, 1 plat à gratin rectangulaire (24 cm env.), du film alimentaire, des billes ou du sable pour lester le verre de présentation.

Conseils Thermomix

Vous pouvez remplacer les poires fraîches ou au sirop par des fruits confits. Cette recette peut se réaliser la veille et se conserve 2 jours au frais.

1 **Les guimauves** : verser le sucre dans le bol et mixer 10 sec / vit 10.

2 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau. Insérer le fouet et verser les blancs d'œuf dans le bol, programmer 7 mn / 90° vit 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute. Ôter le gobelet.

3 Puis programmer 10 mn / vit 3,5 et insérer les feuilles de gélatine essorées puis le sirop de poire par l'ouverture du couvercle sur les couteaux en marche. Ôter le gobelet.

4 Pendant ce temps éplucher les poires, les épéiner et les couper en cubes de 1 cm de côté. Les piquer sur les piques en bois et les poser sur du papier absorbant.

5 Tapisser un plat à gratin de film alimentaire et l'huiler légèrement. A la sonnerie, couler la pâte à guimauves dans le plat. Puis piquer les morceaux de poires et les piquer dans la pâte, laisser prendre au frais pendant 3 heures au moins.

6 **Le chocolat** : casser le chocolat dans le bol et le hacher pendant 10 sec / vit 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

7 Ajouter le sirop de poire et faire fondre 5 mn / 50° / vit 2. Laisser tiédir.

8 **La finition** : découper la pâte à guimauves en gros cubes de manière à ce que chaque pique soit au centre d'un cube.

9 Tremper chaque cube dans le chocolat fondu, mettre les piques guimauves vers le haut dans un récipient lesté de billes ou de sable. Laisser prendre le chocolat avant de servir.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Biscuits fondants noirs et blancs

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 241 kcal • 1009 kJ • 3 g de protéines • 30 g de glucides • 16 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 20 mn + Cuisson au four : 25 mn • Temps total : 1 h 5 mn



Biscuits

400 g de sucre
4 blancs d'œufs
60 g de chocolat
10 g de beurre
180 g de noisettes en poudre

Ganache blanche

180 g de chocolat blanc pâtissier
100 g de crème liquide à 35% m.g.
60 g de pralin

Ustensiles

1 saladier
1 récipient
1 plaque à pâtisserie
1 spatule en bois
Papier sulfurisé

1 **Les biscuits** : verser le sucre dans le bol et le pulvériser 30 sec / vit 10.

2 Débarrasser dans un récipient et peser 180 g de ce sucre glace dans le bol. Ajouter 2 blancs d'œufs (environ 60 g), insérer le fouet et programmer 7 mn / 90° / vit 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute. Retirer le fouet et débarrasser dans un saladier.

3 Casser le chocolat dans le bol et le hacher pendant 10 sec / vit 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

4 Ajouter le beurre et faire fondre 4 mn / 50° / vit 2.
5 Préchauffer le four à 180° (th. 6). Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. A la sonnerie, ajouter la poudre de noisettes, le sucre glace restant et les 2 blancs d'œufs restants et mélanger pendant 1 mn / vit 6. Puis incorporer ce mélange à la préparation précédente à l'aide d'une spatule en bois. La préparation doit être homogène. En remplir une poche à douille et faire des boules de la taille d'une balle de ping-pong espacées sur le papier sulfurisé. Enfourner 25 mn à 180°. Laisser refroidir.

6 **La ganache blanche** : nettoyer le bol. Casser le chocolat blanc dans le bol, verser la crème et faire chauffer 7 mn / 80° / vit 2.

7 Verser le pralin dans une assiette plate. Tremper largement les biscuits dans la ganache blanche puis dans le pralin. Les faire durcir face noire vers le bas.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

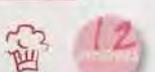
Christstollen

Dessert

Merci à l'agence de Strasbourg pour ce délice !

Valeur nutritionnelle par portion > 885 kcal • 3452 kJ • 10 g de protéines • 72 g de glucides • 28 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 6 mn + Cuisson au four : 35 mn + Attente : 4 h • Temps total : 4 h 51 mn



Fruits secs

200 g d'amandes émondées
80 g de citrons confits
80 g d'oranges confites
1 zeste de citron

Levain

200 g de lait
20 g de levure boulangère fraîche
70 g de sucre
180 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé

Gâteaux

500 g de farine
2 œufs
2 c. à café d'épices (ou un mélange cannelle, muscade, gingembre, girofle)
100 g de raisins secs
100 g de raisins de corinthe
20 g de rhum

Finition

60 g de beurre
150 g de sucre en poudre

Ustensiles

2 saladiers, 1 plaque à pâtisserie, 1 pinceau

Conseils Thermomix

Vous pouvez faire tremper les raisins secs et de Corinthe dans le rhum tiède pendant 1 h pour les ramollir et les parfumer davantage. Certaines régions remplacent le lait par du fromage blanc en faisselle.

1 **Les fruits confits** : placer les amandes dans le bol et les hacher 4 sec / vit 5. Les débarrasser dans un récipient.

2 Mettre le zeste de citron dans le bol et mixer 10 sec / vit 10.

3 Ajouter les fruits confits et hacher 5 sec / vit 5. Les ajouter aux amandes et réserver.

4 **Le levain** : mettre tous les ingrédients du levain dans le bol et mixer 5 sec / vit 4.

5 Puis faire chauffer 2 mn / 37° / vit 2. La préparation doit être mousseuse, sinon mixer 5 sec / vit 4.

6 **Les gâteaux** : ajouter la farine, l'œuf, les épices et le sel et pétrir 2 mn / vit 1.

7 Ajouter le mélange fruits-amandes réservé, les raisins et le rhum et pétrir 1 mn / vit 1. Diviser la pâte en 2 pâtons, les placer dans 2 grands saladiers, les recouvrir d'un linge et laisser pousser dans un endroit tiède pendant au moins 2 h.

8 Au bout de ce temps, les abaisser en 2 rectangles (20 x 30 cm env.). Plier chaque rectangle en 3 vers l'intérieur, pour obtenir 2 longs boudins et les laisser pousser pendant 2 h dans un endroit tiède.

9 Préchauffer le four à 210° (th. 7). Puis enfourner pendant 15 mn à 210°, puis baisser la température à 180° (th. 6) et cuire pendant 20 mn.

10 **La finition** : 10 mn avant la fin de la cuisson, faire fondre le beurre, pendant ce temps verser le sucre dans le bol et mixer 10 sec / vit 9.

11 Sortir les gâteaux et les badigeonner de beurre fondu, puis les saupoudrer de sucre glace.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Crème de cèpes
aux **truffes**



Filet de bœuf facile
en **croûte**



Gratin de pommes de
terre à la crème



Tarte moelleuse
orange-chocolat



Filet de bœuf facile en croûte

Plat

Valeur nutritionnelle par portion > 772 kcal • 3213 kJ • 53 g de protéines • 24 g de glucides • 50 g de lipides

Préparation : 30 mn + Thermomix : 47 mn +
Cuisson au four : 10 mn • Temps total : 1 h 30 mn



Farce

- 300 g de veau
- 2 échalotes
- 20 g de beurre
- 100 g de foie gras
- 20 g de cognac
- 2 pincées de poivre
- 3 pincées de sel

Filet de bœuf et la croûte

- 1 200 g de filet de bœuf défilé, bien froid
- 1 feuille de crépinet
- 2 échalotes
- 20 g de beurre
- 150 g de jus de raisin
- 150 g de porto
- 70 g de beurre 1/2 sel
- 8 feuilles de bricks ou de filo

Ustensiles

- 1 récipient
- 1 plat à gratin
- Film alimentaire

Conseils Thermomix

Servir avec des endives et des raisins caramélisés.

1 **La farce** : couper le veau en cubes et les placer au congélateur pendant 20 mn. Puis les placer dans le bol et les hacher pendant 10 sec / vit 7. Débarrasser dans un récipient.

2 Peler les échalotes, les placer dans le bol avec le beurre, les hacher pendant 5 sec / vit 5, racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

3 Puis faire rissoler 7 mn / 100° / ↻.

4 Ajouter le veau haché, le foie coupé en dés, le Cognac, le sel et le poivre et mélanger 30 sec / ↻ / vit 3.

5 **Le filet** : étaler une grande feuille de film alimentaire sur le plan de travail. Étirer la crépine dessus, étaler la farce et enfin poser le filet de bœuf. Refermer la crépine bien serrée autour du filet et rabattre les pans qui dépassent sous le filet. Refermer la film bien serré. Le poser dans le Varoma. Réserver.

6 Eplucher les échalotes, les mettre dans le bol et les hacher 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol.

7 Ajouter l'huile et faire rissoler 7 mn / 100° / ↻.

8 Verser le jus de raisin, le Porto, le sel et le poivre, mettre le Varoma en place. Programmer 30 mn / Varoma / vit 2.

9 Au bout de ce temps, préchauffer le four à 210° (th. 7). Retirer le film alimentaire en prenant soin de récupérer le jus de cuisson. Poser la viande dans un plat à gratin. Faire fondre 20 g de beurre et badigeonner les feuilles de filo avec le beurre. Entourer la viande de feuilles de filo en les froissant. Enfourner pendant 10 mn à 210° pour faire dorer les feuilles de filo.

10 Pendant ce temps, ajouter le beurre restant coupé en petits morceaux dans le bol et lier la sauce pendant 2 mn / 80° / vit 2. Servir la sauce à part et le jus de cuisson.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Crème de cèpes aux truffes

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 284 kcal • 1179 kJ • 18 g de protéines • 43 g de glucides • 8 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 28 mn
Temps total : 42 mn



- 30 g de beurre
- 2 échalotes
- 600 g de cèpes
- 600 g de bouillon ou 1 cube de bouillon et 300 g d'eau
- 100 g de crème liquide
- 50 g de jus de truffe
- Poivre

Finition

- 10 g de truffe fraîche
- 4 - 8 tranches de pain campagne

Conseils Thermomix

Il est préférable de ne pas nettoyer les champignons sous l'eau car ils se gorgent d'eau. Brossez-les avec une brosse douce ou un pinceau plat.

Suggestion Thermomix

Accompagnez cette crème délicate d'une légère crème fouettée.

1 Eplucher les échalotes et les mettre dans le bol, les hacher pendant 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2 Ajouter le beurre et faire rissoler 7 mn / 100° / ↻.

3 Pendant ce temps broser les cèpes et les couper en morceaux. A la sonnerie les ajouter dans le bol avec le bouillon et faire mijoter pendant 15 mn / 90° / vit 1. Ôter le gobelet.

4 Puis ajouter la crème, le jus de truffes et le poivre et faire mijoter 5 mn / 90° / vit 1.

5 Pendant ce temps faire griller les tranches de pain, les réserver au chaud sous une serviette épaisse.

6 A la sonnerie, mixer pendant 1 mn / vit 10 en augmentant progressivement la vitesse. Servir aussitôt dans des bols à soupe, râper un peu de truffe fraîche sur le dessus de la crème de cèpes et le reste sur le pain grillé.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Tarte moelleuse orange-chocolat

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 593 kcal • 2541 kJ • 11 g de protéines • 90 g de glucides • 21 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 22 mn +
Cuisson au four : 30 mn • Attente : 24 h



Génoise à l'orange

- 190 g de sucre en poudre
- 1 zeste d'orange non traitée
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs

Gelée orange

- 600 g de jus d'orange
- 5 feuilles de gélatine et un grand bol d'eau froide

Chocolat

- 200 g de chocolat
- 50 g de sucre
- 50 g d'eau
- 50 g de crème

Ustensiles

- 1 grand bol
- 1 saladier
- 1 récipient
- 1 moule à manqué (30 cm)

1 **La génoise** : insérer le fouet dans le bol parfaitement propre. Séparer les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans le bol et programmer 5 mn / vit 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute. Puis débarrasser dans un saladier.

2 Zester l'orange et mettre les morceaux dans le bol. Peser le sucre dans le bol et mixer 10 sec / vit 10.

3 Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et la levure et mixer 20 sec / vit 6.

4 Insérer le fouet. Incorporer les blancs en neige et programmer 1 mn / ↻ / vit 2.

5 Verser la préparation dans un grand moule à manqué préalablement beurré et enfourner pendant 50 mn à 180°. Pendant ce temps réaliser les autres préparations.

6 **La gelée à l'orange** : mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide. Rincer le bol. Verser le jus d'orange dans le bol et le faire chauffer pendant 8 mn / 90° / vit 1.

7 Puis ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et les laisser fondre pendant 1 mn / vit 3. Laisser refroidir dans un récipient.

8 **Le chocolat** : casser le chocolat dans le bol et le hacher 10 sec / vit 9.

9 Ajouter le sucre et l'eau et faire fondre pendant 5 mn / 80° / vit 1. Ôter le gobelet.

10 Puis verser la crème et mélanger 1 mn / vit 3. Ôter le gobelet.

11 **La finition** : sortir la génoise du four, la laisser refroidir. Étaler la gelée à l'orange sur le biscuit et bien lisser la surface à l'aide de la spatule. Puis verser doucement la ganache sur la gelée. Placer au frais pendant 24 h avant de servir.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Gratin de pommes de terre à la crème

Accompagnement

Valeur nutritionnelle par portion > 431 kcal • 1805 kJ • 14 g de protéines • 33 g de glucides • 27 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 30 mn +
Cuisson au four : 30 mn • Temps total : 1 h 20 mn



- 100 g de gruyère
- 700 g de lait
- 300 g de crème liquide
- 1 000 g de pommes de terre farineuses
- 1 œuf
- 1 c. à café rase de sel
- 4 pincées de poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café d'huile

Ustensiles

- 1 plat à gratin (30 cm env.)
- 1 petit récipient
- 1 économe

Conseils Thermomix

Pour réaliser un plat complet, ajoutez des restes de viande cuite ou de poisson coupés en petits morceaux au fond du plat à gratin.

Servez avec une salade pour un repas équilibré.

1 Couper le fromage en morceaux dans le bol et le hacher fin pendant 10 sec / vit 7. Débarrasser et réserver dans un récipient.

2 Eplucher les pommes de terre et les détailler en rondelles très fines, les placer dans le panier de cuisson. Verser le lait et la crème dans le bol le poivre et la muscade, insérer le panier de cuisson et programmer 30 mn / 100° / vit 1. Pendant ce temps graisser le plat à gratin, le frotter avec la gousse d'ail.

3 Préchauffer le four à 180°. Au bout de ce temps, retirer le panier de cuisson à l'aide de la spatule et les égoutter avant de les étaler dans le plat à gratin, sans vider le bol. Ajouter l'œuf et le sel dans le bol et mixer 10 sec / vit 4.

4 Verser la préparation sur les pommes de terre, recouvrir de fromage rapé et enfourner pendant 30 mn à 180°.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

L'Exotique



Le Cherry



Automix



Fou rouge



Le Cherry

Cocktail

Valeur nutritionnelle par portion > 280 kcal • 1183 kJ • 3 g de protéines • 51 g de glucides • 5 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 1 mn
Temps total : 6 mn

Givrer les verres

20 g de sirop de cerise ou framboise ou fraise...
30 g de sucre en poudre

Cocktails

600 g de cerises surgelées
1 000 g de lait d'amande (rayon bio des supermarchés ou magasins bio)
100 g de sirop d'orgeat
3 feuilles de menthe surgelées ou fraîches (facultatif)
6 cerises confites

Ustensiles

6 verres
6 piques en bois

Conseils Thermomix

Si vous ne trouvez pas de cerises surgelées, utilisez des cerises au jus ou sirop léger dénoyautées. Egouttez-les avant de les congeler à plat pendant 2 à 3 h. Le lait d'amande peut être remplacé par du lait de riz ou de soja.

Suggestion Thermomix

Variante avec alcool : ajoutez 200 g de kirsch et quelques baies roses avec le reste des ingrédients à l'étape 2.

Variante milk-shake : ajoutez 4 boules de crème glacée à la vanille à l'étape 2.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

L'Exotique

Cocktail

Valeur nutritionnelle par portion > 311 kcal • 1310 kJ • 4 g de protéines • 48 g de glucides • 12 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 3 mn
Temps total : 13 mn

3 mangues bien mûres (env. 400 g de chair)

1 papaye

1 ananas bien mûr (600 g)

6 oranges à jus

300 g d'eau

200 g de lait de coco

10 glaçons

1 pincée de cannelle (facultatif)

Ustensiles

1 pichet

4 verres

Conseils Thermomix

Trempez les bords des verres dans du jus de fruits puis dans du sucre en poudre ou de la noix de coco râpée. Puis placez vos verres au frais.

Suggestion Thermomix

Variante avec alcool : ajoutez 100 g de liqueur de coco et 200 g de Rhum à l'étape 4.

Variante : ajoutez une banane et remplacez 200 g d'eau par autant de lait de coco (à ajouter à l'étape 3).

1 Peler tous les fruits. Retirer les noyaux des mangues, les pépins de la papaye, le cœur dur de l'ananas. Couper les fruits en morceaux. Retirer les suprêmes d'orange et les mettre dans le bol, ajouter l'eau et mixer 1 mn / vit 10.

2 Insérer le panier de cuisson, le maintenir avec la spatule, filtrer le jus d'orange et le recueillir dans un pichet.

3 Mettre le panier de cuisson dans le bol et mixer 1 mn / vit 10 en augmentant progressivement la vitesse.

4 Ajouter le jus d'orange, le lait de coco, les glaçons et la cannelle et mixer à nouveau 1 mn / vit 10. Servir aussitôt.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Fou rouge

Cocktail

Valeur nutritionnelle par portion > 335 kcal • 140 kJ • 3 g de protéines • 79 g de glucides • 1 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 1 mn +
Temps total : 11 mn

Finition

Sirop de grenadine
Sucre en poudre

Cocktails

1 betterave rouge cuite (150 g)
4 pommes vertes bien mûres
4 oranges sanguines
800 g de jus de raisin rouge, bien frais
12 glaçons

Ustensiles

4 à 6 verres à cocktail

Conseils Thermomix

Il est préférable de réaliser les cocktails de fruits au dernier moment afin de profiter de leurs vitamines. En effet celles-ci se détériorent rapidement au contact de l'air. Allongez de jus de raisin et de limonade pour obtenir une texture plus fluide.

Suggestion Thermomix

Variante avec alcool : remplacez 400 g de jus de raisin par la même quantité de cidre brut et ajoutez 50 g de Cointreau.

Variante estivale : remplacez 2 pommes par 3 pêches bien mûres, pelées et dénoyautées et le jus de raisin par du jus de cerises.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Automix

Cocktail

Valeur nutritionnelle par portion > 222 kcal • 946 kJ • 1 g de protéines • 54 g de glucides • 1 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 1 mn +
Attente : 30 mn • Temps total : 40 mn

Verres givrés et finition

Sirop de fraise

Sucre en poudre

Fruits frais pour la finition

Cocktail

4 pommes vertes et une pomme pour la finition

4 poires

4 figues fraîches

600 g de limonade

6 abricots séchés moelleux

12 glaçons

4 feuilles de basilic surgelé

Ustensiles

6 piques en bois

6 verres à cocktail

1 Givrer les verres : tremper les verres dans du sirop de fraise, puis dans du sucre, les placer au frais pendant 30 mn. Piquer les morceaux de fruits frais sur des petits piques en bois.

2 Les cocktails : éplucher et épépiner les fruits, les couper en morceaux. Placer tous les ingrédients des cocktails dans le bol et mixer 1 mn / vit 10. Si le mélange est trop épais, l'allonger avec de la limonade.

3 Servir bien frais dans les verres givrés.

Suggestion Thermomix

Variante avec alcool : versez 200 g de Manzanita et 30 g de pastis à l'étape 2.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Œufs de caille
en gelée colorée



Crêpes de légumes
au **saumon**



Gâteau de riz aux légumes



Verrines
choco-caramel-speculos



Crêpes de légumes

Plat

au saumon

Valeur nutritionnelle par portion > 108 kcal • 450 kJ • 6 g de protéines • 4 g de glucides • 7 g de lipides

Préparation : 30 mn + Thermomix : 1 mn
Temps total : 31 mn

100 g de saumon fumé
5 g d'aneth
400 g d'épinards cuits,
bien égouttés
1 blanc de poireau
3 œufs
30 g de fromage de
chèvre frais
50 g de farine
3 pincées de sel
2 pincées de poivre
Huile de friture

Ustensiles
1 récipient
1 poêle
1 assiette

Conseils Thermomix

Pour maintenir les crêpes au chaud, posez l'assiette sur une casserole d'eau bouillante pendant la cuisson des crêpes. Ces crêpes se congèlent très facilement à plat. Faites-les refroidir avant de les placer à plat dans un sac congélation au congélateur. Puis faites-les décongeler avant de les réchauffer au four à 150° pendant 10-15 mn.

1 Mettre le saumon coupé en gros morceaux dans le bol avec la crème et hacher 3 sec / vit 4. Débarrasser dans un récipient et réserver au frais.
2 Couper le poireau en 4 dans le bol, ajouter l'aneth et les épinards bien égouttés et les hacher pendant 5 sec / vit 5. Bien égoutter si nécessaire.
3 Ajouter le reste des ingrédients sauf l'huile de friture et le saumon et mélanger 30 sec / vit 3.
4 Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle anti adhésive bien chaude, y verser la valeur d'1/2 louche de préparation en rond faire dorer avant de la retourner. Poser la crêpe sur une assiette et renouveler cette étape jusqu'à épuisement de la pâte.

Suggestion Thermomix

Accommodez vos crêpes en fonction des restes de votre réfrigérateur : carottes rapées (non assaisonnées) kiri-jambon cuit ; courgettes, crevettes-fromage blanc...

Variante sans gluten et sans lactose : remplacez la farine de blé par de la farine de sarrasin au délicieux goût de noisettes, la crème et le fromage par de la crème d'amande et du tofu fumé (par exemple).

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Œufs de caille

Entrée

en gelée colorée

Valeur nutritionnelle par portion > 63 kcal • 264 kJ • 2 g de protéines • 2 g de glucides • 3 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 10 mn +
Attente : 2 h 20 mn • Temps total : 2 h 40 mn

1/2 zeste de citron
100 g de poulet cuit
brins de cerfeuil ou persil plat
(dont 6 feuilles pour les moules)
100 g de betterave cuite
3 feuilles de gélatine (2 g /
feuille) ou 1 c. à café rase d'agar
agar et 1 grand bol d'eau
froide
500 g de bouillon de volaille ou
de légumes (reste de bouillon
de pot au feu par exemple)
20 g de sauce de soja douce
2 pincées de mélange 4 épices
6 œufs de caille

Ustensiles
6 moules à œufs en gelée
1 récipient

Conseils Thermomix

Cette entrée très colorée vous permet d'utiliser les restes de bouillon et les restes des plats de volaille avec facilité. Elle sera encore meilleure réalisée la veille afin que les saveurs se développent et se marient.

1 Mettre le zeste de citron dans le bol, hacher 5 sec / vit 5.
2 Couper le poulet coupé en morceaux et un peu de cerfeuil dans le bol et hacher 4 sec / vit 4. Débarrasser dans un récipient.
3 Mettre 1 feuille de cerfeuil au fond de chaque moule. Mettre la betterave coupée en morceaux dans le bol avec le vinaigre balsamique et la hacher 2 sec / vit 5. Répartir dans les moules en tassant légèrement et réserver au frais.
4 Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Pendant ce temps verser le bouillon dans le bol, ajouter le soja, les 4 épices, placer les œufs de caille dans le panier de cuisson, insérer le panier de cuisson et faire chauffer 8 mn / 80° vit 2.
5 Retirer le panier de cuisson et mettre les œufs dans 1 saladier d'eau froide. Puis introduire les feuilles bien essorées dans le bol et les faire fondre pendant 1 mn / vit 3. Laisser tiédir.
6 Ecarter les œufs délicatement, les poser sur le lit de betterave, puis ajouter le poulet et remplir les moules en versant le liquide en filet. Placer au froid pendant au moins 2 h avant de servir.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Verrines

Dessert

choco-caramel-speculos

Valeur nutritionnelle par portion > 497 kcal • 2067 kJ • 6 g de protéines • 35 g de glucides • 37 g de lipides

Préparation : xx mn + Thermomix : 21 mn +
Attente : 3 h • Temps total : 3 h xx mn

Chapelure speculos

50 g de speculos ou reste de
biscuits secs

Sauce chocolat

100 g de chocolat (divers restes de
chocolat de Noël ou Pâques)
30 g de sucre
30 g d'eau
50 g de crème liquide à 35 %mg

Crème caramel

500 g de crème liquide
300 g de lait
50 g de sucre
8 carambars*

1 c. à café de vanille liquide

5 feuilles de gélatine et un grand
bol d'eau froide (2 g / feuille)

Ustensiles

1 récipient
6 ramequins

Conseils Thermomix

Variante + "légère" : remplacez la crème par du lait, du lait d'amande ou du lait de soja. La gélatine peut également être remplacée par de l'agar-agar (ici 1 1/2 c. à café).

1 La chapelure speculos : mettre les biscuits dans le bol et les émietter pendant 5 sec / vit 6. Les réserver dans un récipient.

2 La sauce chocolat : casser le chocolat dans le bol, ajouter le sucre et l'eau et faire cuire pendant 8 mn / Varoma / vit 1.

3 Verser la crème liquide et mélanger pendant 1 mn / vit 2. Répartir la sauce entre les ramequins.

4 La crème caramel : faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Pendant ce temps, mettre le reste des ingrédients de la crème dans le bol et faire chauffer 10 mn / 90° / vit 2.

5 A la sonnerie ajouter la gélatine soigneusement égouttée dans le bol, mélanger 1 mn / vit 3. Laisser tiédir avant de verser en filet la préparation dans les ramequins. Puis placer au réfrigérateur pendant 3 h.

6 La finition : au moment de servir, sortir les crèmes du réfrigérateur et parsemer le dessus des crèmes de chapelure de speculos.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Gâteau de riz

Plat

aux légumes

Valeur nutritionnelle par portion > 239 kcal • 1011 kJ • 11 g de protéines • 31 g de glucides • 8 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 23 mn +
Cuisson au four : 30 mn • Temps total : 1 h 5 mn

15 g d'huile
2 échalotes
50 g de jambon cuit, coupé en dés
(par exemple un petit bout de
talon de jambon)
4 œufs (gros)
200 g de bouillon de légumes
reconstitué (ou volaille)
200 g de lait
600 g de riz rond cuit
200 g de restes de légumes :
carottes, haricots, petits pois ou
1 boîte de macédoine égouttée
2 pincées d'herbes de Provence
2 pincées de poivre

Ustensiles
1 moule à cake

Conseils Thermomix

Cette recette permet d'accommoder les restes de bouillon et ses légumes, les restes de riz et le talon de jambon ! Bien sûr, vous pouvez la varier à l'infini en fonction de vos restes de frigo : petits morceaux de poisson, de pot au feu...

1 Eplucher les échalotes, les placer dans le bol, verser l'huile et les hacher 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2 Ajouter les morceaux de jambon et faire rissoler 7 mn / 100° / vit 4. Pendant ce temps couper les légumes en petits morceaux.

3 Ajouter les œufs, le bouillon et le lait et mélanger 10 sec / vit 4.

4 Insérer le fouet. Puis ajouter le riz cuit, les petits légumes, les herbes et le poivre et faire chauffer pendant 15 mn / 80° / vit 2.

5 10 mn avant la fin de la cuisson, préchauffer le four à 180° (th. 6) beurrer un moule à cake. A la sonnerie répartir la préparation dans le moule et cuire pendant 30 mn au four à 180°. Déguster chaud ou froid en plat complet.

Produits de saison

J F M A M J J A S O N D

Le sapin en chocolat

Valeur nutritionnelle par portion > 244 kcal • 1020 kJ • 2 g de protéines • 21 g de glucides • 17 g de lipides

Préparation : 20 mn • Thermomix : 5 mn • Attente : 4 h
Temps total : 4 h 25 mn

2
Sapins

Les fruits secs torréfiés

- 20 g de pistaches
- 20 g de noisettes

Le sapin

- 200 g de chocolat
- 70 g d'eau
- 30 g de beurre

La sauce neige

- 50 g de chocolat blanc
- 25 g de crème liquide
- Friandises en sucre de couleur

Ustensiles

Papier sulfurisé, 1 emporte pièce carré (8 cm), 1 emporte pièce rond (6 cm), 1 emporte pièce 4 cm, 1 emporte pièce 2 cm, 1 cuillère à soupe

1 **Les fruits secs** : Torréfier les pistaches et les noisettes : les placer dans le bol et chauffer 10 mn / Varoma /  / . Hacher grossièrement pendant 4 sec / vitesse 4. Réserver dans un petit récipient.

2 **Le sapin** : Casser le chocolat noir dans le bol et le hacher pendant 10 sec / vitesse 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

3 Ajouter l'eau et faire fondre pendant 5 mn / 60° / vitesse 2.

4 Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger 10 sec / vitesse 3.



5 Pendant ce temps étaler 3 feuilles de papier sulfurisé sur le plan de travail (ou des plaques à pâtisserie). Huiler légèrement les emporte pièces. A la sonnerie, verser environ 1 cm de chocolat dans l'emporte pièce carré. Puis verser 0,5 cm de chocolat dans les autres emporte pièces, ou faire des disques de chocolat de tailles différentes mais régulières avec une grosse cuillère. Laisser prendre pendant quelques heures au froid.



6 Puis démouler les différentes formes, décoller les disques des feuilles de papier. Le carré en chocolat sert de base; empiler dessus 3 grands disques, puis 3 moyens, puis 3 petits.



7 **La sauce "neige"** : Casser le chocolat blanc dans le bol et le hacher pendant 10 sec / vitesse 9. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

8 Puis le faire fondre pendant 4 mn / 50° / vitesse 2. Laisser tiédir.



9 Puis verser la crème et mélanger 10 sec / vitesse 2. Laisser tiédir quelques minutes, puis prélever la valeur d'une cuillère à soupe de sauce et verser doucement sur le haut du chocolat. Enfin décorer de pistaches et noisettes torréfiées et de boules de sucre colorées.

Conseils Thermomix

Tous les chocolats à pâtissier peuvent se décliner : alterner les couleurs de sapins et variez les décorations pour un effet garanti !

Suggestions Thermomix

Variantes : chocolat blanc et noix de coco râpée ; chocolat au lait et oranges confites ; chocolat noir et vermicelles argenté... sucre glace, amandes effilées, fraises "Tagada".

Il était une fois en

Si la Mare aux oiseaux se fond au fil de l'année dans cette atmosphère si particulière des marais salants tout proches, les premiers frimas apportent une ambiance toute autre...

Vers la mi-novembre, de petits frissons parcourent la Mare et ses habitants : les petits nouveaux prennent la place des oiseaux ! Eux migrent le temps d'un Noël vers quelques recoins de la maisonnée.

Les ours arrivent, un à un, et trouvent la place qui leur convient, installés avec beaucoup de soin par le Chef et Sébastien son directeur de salle au gré des salles et des salons. Pendant les fêtes de Noël, c'est plus de 1 500 ours en peluche de tous les coins du monde qui viennent hiberner à la Maison des Ours.

Foie gras confit au sel, nougatine et K'ramel au sel de Guérande

Préparation : 24 h • Thermomix : 20 mn • Attente : 24 h

Le foie gras : laisser le foie gras à température ambiante afin d'assouplir la texture. Puis l'ouvrir dans la longueur et retirer les 2 nerfs principaux. Dans un plat étendre une couche de sel avec la moitié du sel, y poser le foie, recouvrir le foie du sel restant. Laisser confire pendant 3 h à température ambiante. Pendant ce temps réaliser la nougatine.



- 2 Puis rincer le foie sous un filet d'eau froide. Réserver.
- 3 **La nougatine :** Préchauffer le four à 180° (th. 6). Verser le gruë et les fruits secs dans le bol et les concasser grossièrement 4 sec / vit 5. Débarrasser.
- 4 Mettre le sucre et le Vitpris® dans le bol et mélanger 5 sec / vit 5.
- 5 Ajouter le beurre salé et le glucose et cuire pendant 6 mn / Varoma / vit 4.
- 6 Ajouter le mélange gruë-fruit secs et mélanger 10 sec / vit 2.
- 7 Sur une plaque de silicone, étaler le mélange grossièrement à la spatule. Enfourner à 180° pendant 15 à 20 mn. La nougatine est cuite quand il n'y a plus de bulles. Démouler et découper une fois tiède et laisser refroidir pour obtenir la transparence.

8 **Le montage du foie :** Découper le lobe en 3 tranches environ dans l'épaisseur. Poser une tranche sur le film alimentaire, déposer des morceaux de nougatine à la surface, Presser du plat de la main. Répéter cette étape avec le foie et la nougatine restants. Emballer le foie comme un gros bonbon en serrant bien les extrémités, le placer pendant 2 h dans un saladier d'eau glacée pour le durcir, puis au frais pendant au moins 24 h pour qu'il développe tout ses arômes.

9 **La vinaigrette au K'ramel :** 15 mn avant de servir, placer les bonbons dans le bol avec la crème liquide et les faire fondre pendant 5 mn / 80° / vit 2.

10 Ajouter le reste des ingrédients de la vinaigrette et mélanger 5 sec / vit 6. Laisser refroidir.

11 Découper le foie en tranches, agrémenter de la vinaigrette (à part) et décorer de quelques bonbons découpés en petits dés. Accompagner de quelques pousses de salade comme la roquette, de pain de campagne, complet ou de seigle.



8 personnes

Le foie gras :
1 lobe de foie gras extra
300 g de sel de Guérande

La nougatine :
85 g de gruë de cacao et un mélange d'amandes, noisettes et pistaches (ou des amandes au chocolat)
75 g de sucre semoule
1,5 g de Vitpris®
60 g de beurre salé
25 g de glucose (ou du miel)

La vinaigrette au K'ramel :
130 g de caramels au beurre salé et 5 bonbons pour la finition
20 g de crème liquide
15 g de Xérès
30 g d'huile d'olive au citron
1 pincée de fleur de sel
1 petit piment oiseau (facultatif)

Conseil du sommelier
Cyril Carré, la Mare aux Oiseaux

Accompagnez d'un AOC Limoux « cuvée Louis », 2008, domaine les Hautes Terres.

Brière un Noël des ours...

Chaque année, Eric Guérin recrée avec toute son équipe la magie de Noël. La découverte de la « Maison des Ours » fait renaître la flamme dans les yeux de ses clients qui retrouvent leurs souvenirs d'enfance et les saveurs des vraies fêtes traditionnelles. Certains reviennent, accompagnés cette fois de leur compagnon d'autrefois depuis longtemps oublié dans un placard et qui retrouve à la Maison des ours une nouvelle vie. Pendant tout le temps des festivités, chaque convive solitaire prend place à table avec son ours (en peluche) de compagnie, évocation délicate que Noël est avant tout un moment de générosité et d'Amour à partager avec ceux que l'on aime.

Les recettes proposées et élaborées tout spécialement par Eric Guérin et son Chef pâtissier Rodolphe sont à l'image de l'esprit de la Mare aux Oiseaux / Maison des Ours : délicates par leur élaboration, généreuses par l'association des saveurs de foie gras, caramel et la force du chocolat noir et pétillantes par le croustillant d'une nougatine et la vivacité du fruit de la passion.



Le cake :
5 œufs
350 g de sucre
2 g de sel (ou 1 pincée)
150 g de crème 35% m.g.
2 zestes de citron non traités
100 g de beurre fondu
270 g de farine
5 g de levure chimique
25 g de rhum

La ganache choco-passion
310 g de chocolat noir (55% cacao minimum)
225 g de purée de fruits de la passion (surgelée et décongelée)
250 g de crème 35% m.g.
50 g de jaunes d'œuf (2 env.)
75 g de sucre en poudre

La finition :
Des feuilles de chocolat
4 fruits de la passion bien mûrs
Quelques mikados®

La bûche revisitée...

par Rodolphe, Chef pâtissier à la M.A.O.

Préparation : 24 h 30 + Thermomix : 12 mn + Attente : 24 h

1 **Le cake :** préchauffer le four à 170° (th. 5-6). Graisser et fariner un grand moule à cake. Mettre le sucre et les zestes de citron dans le bol et le mixer 10 sec / vit 9.

2 Ajouter les œufs et le sel et blanchir pendant 3 mn / vit 6.

3 Programmer en vitesse 4 et verser la crème en plusieurs fois sur les couteaux en marche pour que le mélange devienne mousseux.

4 Ajouter le beurre fondu et mélanger 20 sec / vit 6.

5 Verser la farine et la levure chimique, mélanger 1 mn / vit 6. 10 sec avant la fin de la programmation, verser le rhum. Puis verser la pâte dans le moule, enfourner pendant 40 mn à 170°.

6 **La ganache :** verser la purée de fruits, la crème, les jaunes et le sucre dans le bol et chauffer le tout 6 mn / 80° / vit 4.



7 Ajouter le chocolat cassé en morceaux dans le bol et le laisser fondre pendant 5 mn sans programmation. Puis mixer 15 sec / vit 10.

Débarrasser dans un récipient, filmer au contact et placer au frais pendant 24 h.

8 **Le montage :** avec un couteau scie (couteau à pain), découper le cake dans le sens de l'épaisseur en tranches fines.

9 Puis poser une tranche sur le plan de travail, la tartiner de ganache, renouveler cette étape jusqu'à épuisement des ingrédients. Placer au frigo 1 heure pour faciliter la découpe.



10 Le découper ensuite en tranches épaisses puis en gros cubes. Disposer ces cubes de façon harmonieuse, les recouvrir de feuilles de chocolat, agrémenter de mikado, de confettis, ouvrir les fruits de la passion en 2 et laisser couler la pulpe sur l'assiette.



Conseil de Rodolphe

Utilisez un moule à cake avec couvercle, ce qui permet d'avoir un cake bien rectangulaire, plus facile à découper.

Variante : remplacez la pulpe de fruits de la passion par de la purée de framboises.



L'Atelier de Mixie



Exceptionnellement, Mixie invite les parents à se joindre aux enfants pour préparer Noël en famille ! Les macarons deviennent un jeu d'enfants avec le Chef pâtissier Xavier Brignon, vice champion de France de Pâtisserie 2009, fervent adepte du Thermomix bien sûr !

A vos tabliers, chauffez vos fours et en avant pour des macarons salés :

Le mac-canard et sa chutney figues

Préparation : 24 h + Thermomix : 20 mn +
Cuisson au four : 14-15 mn • Temps total : 24 h 35 mn



20 MINUTES

Ingrédients

La chutney de figues

(à faire au moins la veille) :

200 g de figues sèches moelleuses

100 g de jus d'orange

100 g de vin rouge léger (ou du vin doux)

20 g de vinaigre balsamique

Les coques de macarons

Le tant-pour-tant :

200 g de poudre d'amandes blanches

200 g de sucre glace Thermomix

130 g de blancs d'œuf tempérés

2 gouttes de jus de citron

1/2 c. à café de colorant en poudre (uniquement)

Le sirop :

40 g d'eau

165 g de sucre semoule

La finition :

200 g de foie gras maison coupé en petits dés

100 g de chutney de figues

Ustensiles supplémentaires

1 saladier

1 douille

Papier sulfurisé

Plaque à pâtisserie

1 La chutney : peser tous les ingrédients, sauf le vinaigre, dans le bol et faire mijoter pendant 20 mn / 90° / vitesse 2, ôter le gobelet.

2 A la fin de la cuisson, ajouter le vinaigre, mixer 30 sec / vitesse 6. Débarrasser dans un récipient et laisser reposer au moins 12 h.

3 Le tant-pour-tant : verser le sucre glace dans le bol, mélanger rapidement 10 sec / vitesse 3. Débarrasser le tant-pour-tant dans un récipient et réserver.

4 La pâte à macarons : nettoyer le bol très soigneusement, insérer le fouet. Peser 70 g de blancs dans le bol, ajouter le citron et programmer 5 mn / vitesse 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute.

5 Le sirop : verser les ingrédients dans une casserole et faire chauffer jusqu'à 110° C.

6 A la sonnerie, ôter le gobelet, programmer vitesse 2, 5 et verser le sirop bouillant en un filet sur les œufs en neige pour obtenir une meringue italienne. Laisser tourner à vitesse 2 jusqu'à ce que la température indique 37°.

7 Baisser la vitesse à vitesse 1, ajouter le reste de blancs d'œufs. Puis verser 1/3 du tant-pour-tant jusqu'à incorporation (environ 20 sec).

8 Puis verser les 2/3 restants et laisser tourner pendant 20 sec / vitesse 1. Verser la préparation dans un saladier, ajouter le colorant en poudre et « macaroner » : mélanger assez vigoureusement en soulevant la pâte de bas en haut pour obtenir un mélange lisse et brillant qui tombe en ruban.

9 Remplir une poche à douille de 8 mm Ø et réaliser des disques de la taille d'1 pièce de 2 € environ. Tapoter doucement sous la plaque pour étaler la pâte et chasser d'éventuelles bulles d'air.

10 Laisser croûter pendant au moins 30 mn : la pâte ne doit plus être collante au doigt.

11 Préchauffer le four à 140° (th. 4-5). Enfournier la plaque de macarons pendant 14 à 15 mn à 140°. Les sortir immédiatement et laisser couler un peu d'eau froide sous la feuille pour aider à décoller les macarons.

12 Le montage : garnir 1 coque avec un peu de chutney et 1 cube de foie gras et coller avec 1 autre coque. Presser très légèrement. Laisser reposer au moins 12 h pour plus de moelleux !

Allez on résiste !



Les Mixie Plus

Les œufs tempérés (ou « murs ») : séparer les blancs des jaunes 24 h à l'avance. Mettre les blancs dans une boîte hermétique et laisser à l'air ambiant. La qualité des amandes est une des garanties de réussite des macarons. Une poudre trop grasse va s'amalgamer. Le Thermomix est toujours en mouvement afin d'éviter que les blancs « grainent » : le mélange serait alors moins lisse. Pour les macarons sucrés la recette des coques reste inchangée. Variez les couleurs des colorants pour des effets bluffants sur vos tables de réception !



Remerciements

Un grand merci à Xavier Brignon et son apprenti Nicolas Brie (sacré Champion de France junior du Dessert et Dessert d'Or 2010) pour leur accueil, leur générosité et leur gentillesse à partager les bonnes choses ! Merci à Monsieur Courbet, Meilleur Ouvrier de France, de nous avoir ouvert les portes de son laboratoire à Besançon. www.Courbet-traiteur.com.