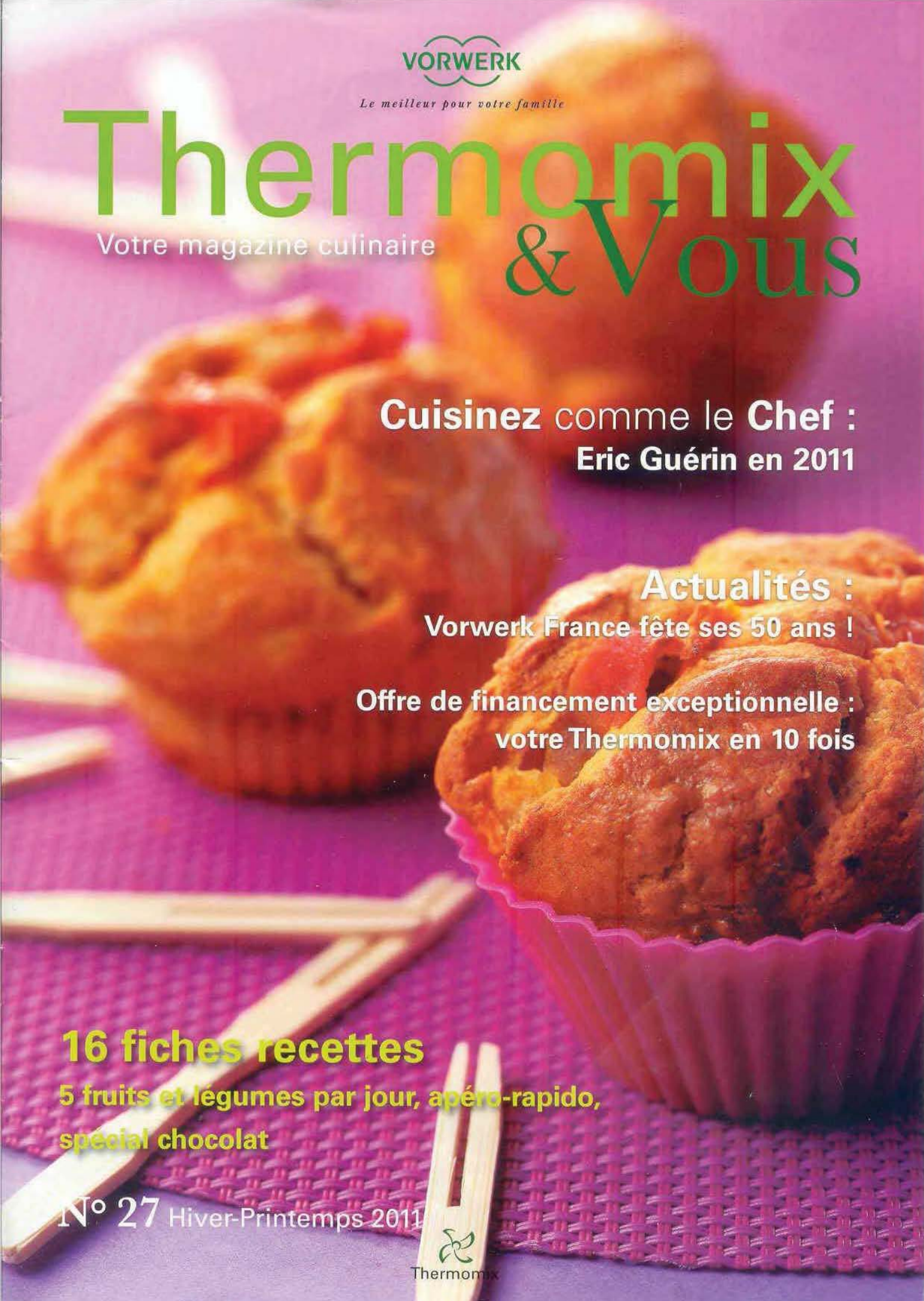
VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire



Cuisinez comme le Chef :
Eric Guérin en 2011

Actualités :
Vorwerk France fête ses 50 ans !

Offre de financement exceptionnelle : votre Thermomix en 10 fois

16 fiches recettes
5 fruits et légumes par jour, apéro-rapido, spécial chocolat

N° 27 Hiver-Printemps 2011

Thermomix

Sommaire

3-4 Actualités
- Vorwerk France fête ses 50 ans !
- Offre de financement exceptionnelle
- Du changement dans les cadeaux hôtesse

5 Fiches recettes
- 16 recettes variées et savoureuses
  > 8 recettes 5 fruits et légumes par jour
  > 4 recettes spécial apéro-rapido
  > 4 recettes spécial chocolat

13 L'école Thermomix
- La couronne des rois

14 Cuisinez comme le chef...
- Eric Guérin en 2011

16 L'atelier de MIXIE
- Le saucisson au chocolat

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 Daguerre,
case postale 40626 - 44306 Nantes Cedex 3
02 518 547 47 - www.thermomix.fr
Directrice de la publication : Frédérika Jader
Directrice de la rédaction : Audrey Lemarchal
Chargée de développement des recettes : Anne-Laure Allen
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos et stylisme : D3 Studio • Gaëlle Gourmand (sauf pages 3, 4, 14, 15, 16)
• JC Laraux pages 14-15
Impression : Imprimerie Vauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-vauquier.com
ISSN : 1950-4705

Edito

Chère cliente, cher client,

« Tous nos vœux vous accompagnent pour cette nouvelle année ! Qu'elle vous apporte beaucoup de joie et de bonheur à vous et ceux qui vous sont chers ».

50 ans Vorwerk France depuis 1961

2011 est une année toute particulière pour Vorwerk France, puisque nous fêtons notre cinquantenaire... 50 ans que Vorwerk s'est implanté en France et que le succès du Thermomix ne s'est pas démenti ! Et parce qu'un évènement de cette ampleur mérite d'être partagé, nous vous avons concocté de nombreuses surprises !

En préambule, nous vous laissons découvrir la « saga Vorwerk » au cours des 5 dernières décennies, avant de partager avec vous les animations que nous vous avons préparées pour ce 1er trimestre : une offre de financement exceptionnelle, un nouveau cadeau hôtesse, et des offres exclusives dans notre boutique...

Si 2011 s'annonce festive, cette année sera également savoureuse. C'est avec beaucoup d'espièglerie que Mixie apprendra à vos enfants à confectionner un saucisson... en chocolat : effet garanti au moment du café ! Avec l'école Thermomix, découvrez également comment réaliser une délicieuse couronne des rois, grâce aux étapes illustrées et détaillées.

Bien entendu retrouvez nos 16 nouvelles fiches recettes qui sauront vous réchauffer des rigueurs hivernales. Offrez vous par exemple un jus de papaye, mangue et orange pour des journées vitaminées. Et pour vous réconforter... le chocolat se met dans tous ses états : en verrine, pour une étonnante version du tiramisu, ou encore en tartelette chocolat blanc et oranges sanguines à la grenadine. Enfin, préparez vous d'ores et déjà à l'arrivée du printemps avec des recettes issues du panier de nos maraîchers : cheese cake petits pois carottes ou encore risotto aux légumes verts...

Tous à vos agendas ...

Notez vite les rendez-vous Thermomix à ne pas manquer au cours de ce 1er trimestre 2011 :

- Journée Portes Ouvertes de Printemps le 1er avril dans vos agences Thermomix, de 10h à 18h : autour de nos différents pôles de démonstration, venez découvrir des tours de mains et des recettes inédites.
- Et la Foire de Paris, du 28 avril au 8 mai - Porte de Versailles.

Nous vous attendons nombreux pour partager avec les équipes Thermomix les 50 ans de Vorwerk France. Bonne lecture.

Frédérika Jader
Responsable Marketing
Thermomix France

L'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 éxotiques

Les Légumes
- Panais, persil racine, cerfeuil racine

Les Poissons et Fruits de mer
- Sardine, maquereau, chinchard

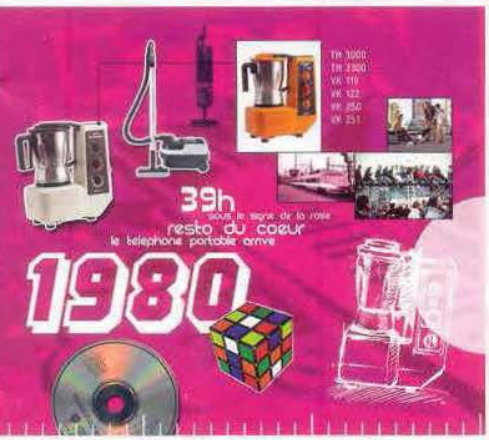
Les Viandes
- Joue de bœuf, jarret de porc

ÉVÈNEMENT, en 2011 Vorwerk France fête son cinquantenaire !

50 ANS Vorwerk France depuis 1961

Au temps des sixties... Vorwerk à la conquête du marché français !

70s : Vorwerk révolutionne le robot culinaire : naissance du Thermomix...



Années 80 : Vorwerk ou l'avènement du design du Thermomix.

Le 11 février 1961, tout commence. Alors que Vorwerk s'implante en France, nous espérions, mais n'osions pas imaginer le succès que nous connaissons aujourd'hui ! Toujours innovante et toujours à l'écoute de ses clients, quelque fois imitée, jamais égalée, notre entreprise est aujourd'hui fière de fêter son cinquantenaire en arborant une histoire construite par vous et pour vous. Nous avons su traverser les époques, tout en restant dans l'ère du temps : ce sont peut-être là les clefs de notre réussite.

A vos côtés depuis des décennies, Vorwerk s'attache quotidiennement à développer des solutions contribuant au bien-être de votre foyer : un intérieur propre, une cuisine saine, voilà le meilleur pour votre famille ! Désormais, à nous de construire ensemble le futur...

1990 : Vorwerk, toujours en avance sur son temps.

Décennie 2000 : Le Thermomix ou la plus petite cuisine au monde !

Décennie 2010 : Vorwerk, toujours plus proche de ses clients.

2011 sur un air de fête...

Parce qu'un évènement de l'ampleur des 50 ans de Vorwerk France a bien plus de saveur lorsqu'il est partagé, nous vous avons concocté de nombreuses animations pour ce premier trimestre 2011 !

Opération de financement EXCEPTIONNELLE !

Du 20 Décembre 2010 au 13 Février 2011,
offrez vous votre Thermomix pour

99,93€/mois pendant 10 mois*

Et recevez en cadeau le livre **« Cuisinez comme les chefs »****.

COFIDIS avec notre partenaire Cofidis

*Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager. Du 20/12/2010 au 13/02/2011 possibilité de paiement en 10 fois. Prix comptant : 969€. Vous réglez 10 mensualités de 99,93€. Montant total dû : 999,30€. Durée : 10 mois. TAEG fixe 6.99%, taux débiteur fixe : 6.78%. Coût de l'assurance facultative : 0,24% du montant emprunté, soit 2,33€ par mois. Ce montant s'ajoute à l'échéance de remboursement.
Crédit accessoire à une vente consenti sous réserve d'acceptation par COFIDIS, SA à Directoire et Conseil de surveillance au capital de 50 000 000 €, Siège social : Parc de la Haute Borne, 61 avenue Halley 59866 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex -R.C.S LILLE SIREN N°325 307 106 enregistré auprès de l'ORIAS sous le numéro 07 02 34 93. Vous bénéficiez d'un délai légal de rétractation.
** Valeur 50€ TTC.

Du changement dans les cadeaux hôtesse

Le livre « Petits plats pour grandes tablées » est maintenant disponible en cadeau hôtesse !

Depuis le 20 Décembre, pour l'organisation chez vous d'une réunion avec 3 invités désirant découvrir le Thermomix TM31, vous pouvez choisir dans nos livres cadeau hôtesse « Petits plats pour Grandes Tablées ».
Vous le savez pour l'expérimenter au quotidien, « la plus petite cuisine au monde » vous aide à réaliser de bons petits plats pour deux ou quatre personnes. Mais comment s'y prendre quand quelques gourmands de plus viennent s'ajouter autour de la table ?
« Petits plats pour grandes tablées » vous guidera dans la réalisation de délicieux plats pour six personnes et plus !

Animations BOUTIQUE

DEPUIS LE 3 JANVIER 2011,
le livre **« Equilibres et Saveurs »** est disponible dans la boutique Thermomix au prix de 30 € TTC.
Au fil des pages, découvrez des recettes de tous les jours, équilibrées, pour manger sain tout en se faisant plaisir.

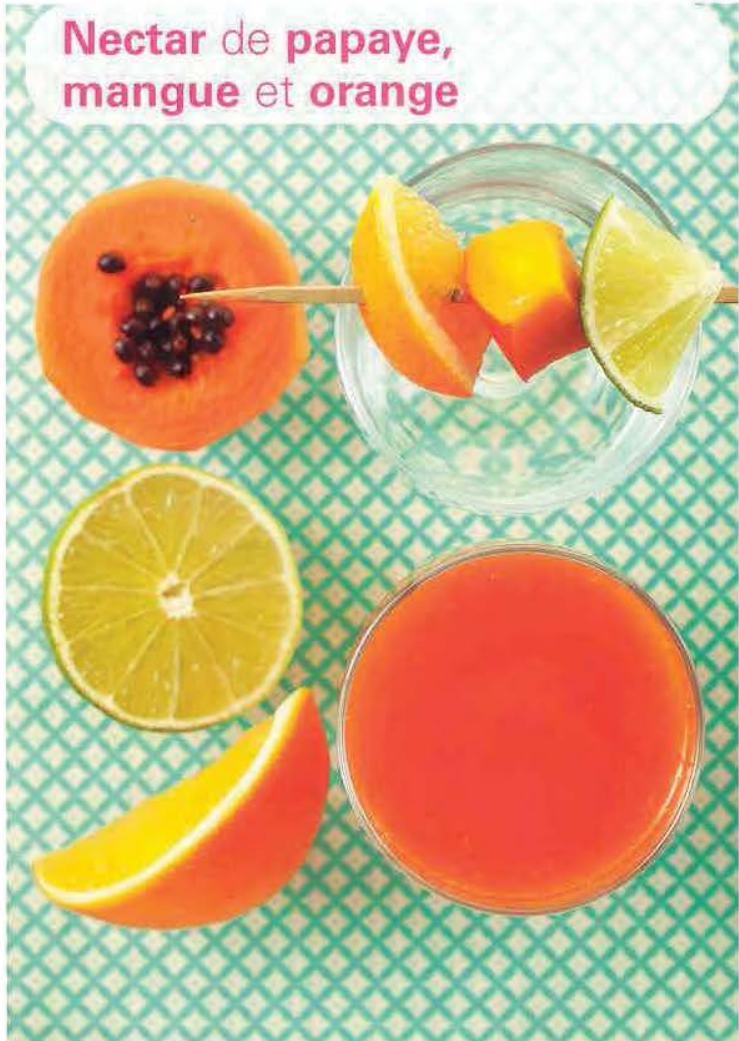
DU 1er AU 28 FÉVRIER 2011,
pour toute commande d'articles dans notre Boutique Thermomix supérieure ou égale à 68 € (hors frais de port), le livre **« Cuisinez comme les Chefs » vous est offert !**

Courgette, fenouil et
pomme verte en **tartare**

Les **paniers** du **maraîcher**

Risotto aux **légumes verts**
et **pesto revisité**

Nectar de **papaye,**
mangue et **orange**



Les paniers du maraîcher

Accompagnement

Merci à Yvette Ravenet de l'agence de Montchanin

Valeur nutritionnelle par portion > 250 kcal • 1052 kJ • 11 g de protéines • 26 g de glucides • 11 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 32 mn + Cuisson four : 10 mn • Temps total : 1 h 2 mn

20 personnes

Les légumes
800 g d'eau
En fonction du marché : 150 g de légumes de chaque (fèves, navets, radis, chou fleur, carottes, courgettes, pomme de terre vitelotte...)

La pâte à choux
50 g d'eau
50 g de lait
35 g de beurre
1 bonne pincée de sel
60 g de farine
2 œufs

Ustensiles
des moules silicones de taille individuelle (toutes les formes conviennent : ovale, rond, carré, fleur...)

Conseils Thermomix

Les paniers se conservent plusieurs semaines dans une boite en fer ce qui est très pratique !

1 Les légumes : verser l'eau dans le bol et programmer 10 mn / Varoma / vit 1.

2 Pendant ce temps faire des billes avec tous les légumes (sinon couper des cubes). Déposer les pommes de terre dans le panier de cuisson. Déposer tous les autres légumes dans le Varoma.

3 A la sonnerie mettre le panier dans le bol et insérer le Varoma. Cuire les légumes à la vapeur pendant 15 mn / Varoma / vit 1. A la sonnerie vérifier la cuisson des légumes et prolonger si nécessaire de quelques minutes. Débarrasser dans un récipient.

4 La pâte à choux : conserver 50 g d'eau de cuisson des légumes dans le bol, ajouter le lait, le beurre, le sel et régler 4 mn / 100° / vit 1.

5 A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine et mélanger 1 mn 30 / vit 3. Puis retirer le couvercle du bol et laisser refroidir quelques minutes.

6 Mettre les couteaux en marche à vitesse 5, ajouter les œufs un à un toutes les 15 sec par le trou du couvercle sur les couteaux en marche, puis mixer 30 sec / vit 5.

7 Préchauffer le four à 160° (th. 5-6). Remplir une poche munie d'une douille de 2 à 3 mm et dessiner des festons ou des croisillons sur les moules en silicone retournés. Puis remettre les moules dans le sens normal. Sur une plaque faire aussi quelques arabesques, clés de sol, billes ou fleurs pour la déco. Enfourner à 160° pendant 10 à 15 mn, laisser tiédir et démouler.

8 Garnir les paniers : servir chaud en accompagnement ou froid avec une vinaigrette ou autre sauce d'accompagnement.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Courgette, fenouil et pomme verte en tartare

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 39 kcal • 209 kJ • 2 g de protéines • 1,8 g de glucides • 2 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 20 sec
Temps total : 5 mn 20 sec

618

1 petit bulbe de fenouil
2 courgettes (jeunes)
2 pommes vertes
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron
1/4 de citron confit
1 c. à café de sucre en poudre (facultatif)
2 pincées de sel
Poivre ou baies roses
2 pincées de cumin en poudre

Ustensiles
1 saladier ou des ramequins individuels

Conseils Thermomix

Servez bien frais avec des feuilles de menthe en été.
Cette entrée fraîche marque l'arrivée du printemps et des premières courgettes.
Si vous préparez cette entrée à l'avance, citronnez le fenouil car il risque de noircir.

Suggestion Thermomix

Elle est très utile pour agrémenter un buffet rapide : présentez-la en petites verrines en couches successives sur un lit de yaourt grec à la menthe ou dans des cuillères de présentation.

1 Eplucher les courgettes et les pommes, enlever le cœur des pommes, couper ces ingrédients en gros morceaux. Couper la base du fenouil et enlever les premières côtes. Couper le fenouil en 4 et le placer dans le bol, le hacher 5 sec / vit 5. Le mettre dans le saladier ou des ramequins individuels.

2 Placer les morceaux de courgettes et de pommes dans le bol, les hacher 5 sec / vit 5. Les débarrasser avec le fenouil.

3 Mettre le citron confit et le reste des ingrédients dans le bol et mélanger en donnant 2 impulsions de turbo. Mélanger ce condiment aux ingrédients du saladier.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Nectar de papaye, mangue et orange

Boisson

Valeur nutritionnelle par portion > 125 kcal • 535 kJ • 1 g de protéines • 30 g de glucides • 0 g de lipides

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

6 personnes

1 grosse papaye (500 g)
1 mangue (300 g)
2 oranges à jus
1/2 citron
70 g de sucre
6 glaçons
400 g d'eau bien froide

Pour la finition :
Des morceaux de fruits frais piqués sur des piques en bois (banane, mangue, ananas...)

Ustensiles
6 verres
6 piques en bois

Conseils Thermomix

Ces fruits exotiques sont riches en vitamines A et C, indispensables pour lutter contre les petits maux d'hiver.
Vous pouvez congeler cette préparation dans des bacs à glaçons puis la mixer pendant 20 sec / vit 6 en aidant avec la spatule pour réaliser un rafraîchissant granité à déguster à la petite cuillère.

1 Peler, épépiner et dénoyauter les fruits. Peler les oranges et le citron à vif (retirer la peau blanche). Les couper en morceaux, les placer dans le bol avec le sucre et les glaçons, hacher 30 sec / vit 5.

2 Puis programmer 2 mn / en augmentant progressivement la vitesse de 5 à 10.

3 Verser l'eau et mélanger 20 sec / vit 2. Servir aussitôt bien frais.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Risotto aux légumes verts et pesto revisité

Plat

De Camille Mierzchala de Biscarosse

Valeur nutritionnelle par portion > 732 kcal • 3075 kJ • 17 g de protéines • 79 g de glucides • 35 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 25 mn
Temps total : 45 mn

4 personnes

Le pesto
50 g de parmesan
50 g de roquette
100 g de pistaches non salées
10 g d'huile d'olive
30 g de crème fraîche liquide

Le risotto
1 oignon
40 g d'huile d'olive
350 g de riz arborio (ou spécial risotto)
100 g de vin blanc sec
75 g de fèves fraîches épluchées
75 g de petits pois frais
100 g de pois gourmands frais coupés en morceaux de 2 cm
900 g d'eau
1 cube de bouillon de légumes
1 c. à soupe de sel
25 g de parmesan râpé

Conseils Thermomix

Pour un risotto plus savoureux, ajoutez des têtes d'asperges vertes à l'étape 8.

1 Préparer le pesto : introduire dans le bol la roquette et les pistaches et mixer 30 sec / vit 8.

2 Racler les parois et ajouter le parmesan, mixer 40 sec / vit 5 en ajoutant petit à petit l'huile d'olive et la crème fraîche.

3 Racler les parois et mixer 10 sec / vit 9. Réserver.

4 Laver le bol et introduire l'oignon coupé en deux dans le bol et mixer 5 sec / vit 5.

5 Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et ajouter l'huile d'olive. Faire revenir 3 mn / 100° / vit 1.

6 Ajouter le riz, programmer 3 mn / 100° / / en ôtant le gobelet doseur.

7 Ajouter l'eau, le bouillon, le cube, le sel et les légumes. Programmer 18 mn / Varoma / / . Poser le panier de cuisson sur le couvercle.

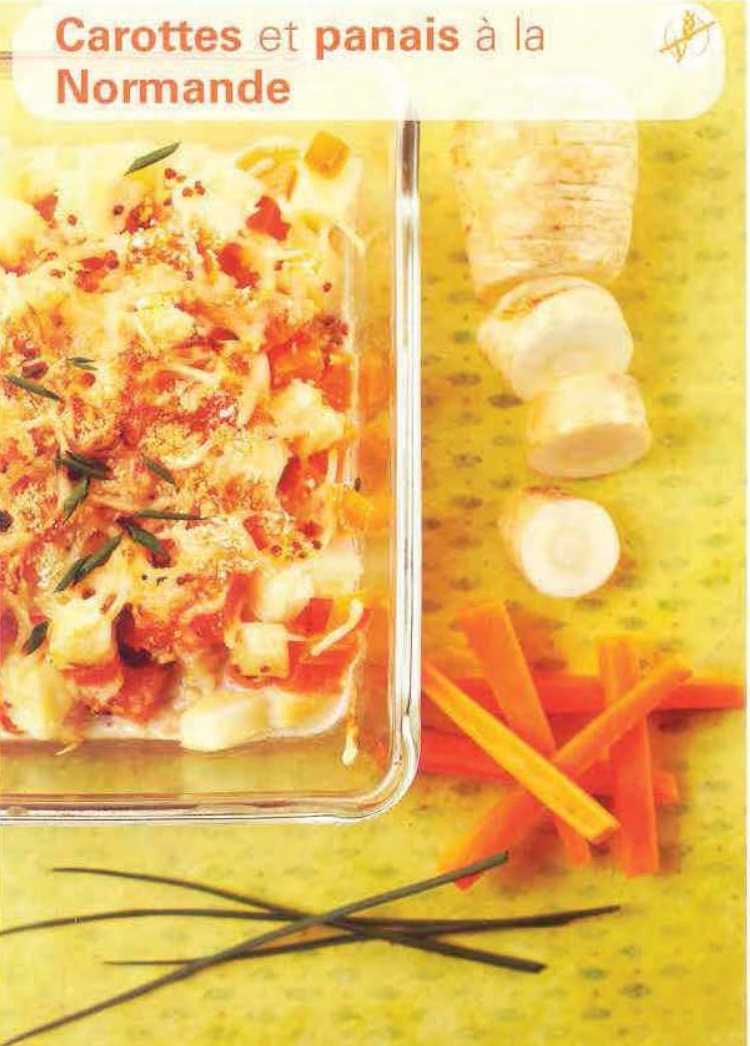
8 Placer le risotto dans des assiettes, parsemer de parmesan râpé et servir accompagné d'une verrine de pesto.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Délice de **courgettes**

Cheese-cake de **petits pois-carottes**

Carottes et **panais** à la **Normande**



Tartelettes serpentins

Cheese-cake de petits pois-carottes

Entrée

De Yolande Cistac de Nantes

Valeur nutritionnelle par portion : 210 kcal • 805 kJ • 8 g de protéines • 20 g de glucides • 15 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 26 mn 30 sec + Attente : 3 h • Temps total : 3 h 47 mn

4 personnes

75 g de crakers
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 petit suisse
5 oignons nouveaux
300 g de petits pois écossés
100 g d'eau
180 g de fromage blanc
3 feuilles de gélatine
1 bouquet de menthe fraîche
200 g de pois gourmands
2 carottes coupées en rondelles (jaune et/ou orange)

Ustensiles
4 cercles inox (10 cm de diamètre)

Conseils Thermomix

La recette peut se préparer à l'avance, dans ce cas, conservez les assiettes au frais

1 Mixer les crackers avec le petit suisse 15 sec / vit 4. Repartir dans les cercles, bien tasser. Réserver au réfrigérateur
2 Dans le bol faire revenir les oignons coupés en morceaux (2 cm) avec l'huile 5 mn / 100° / vit 1.
3 A l'arrêt de la minuterie, ajouter les petits pois et l'eau. Dans le varoma, mettre les pois gourmands et les carottes et faire cuire 20 mn / 100° / vit 1.
4 Pendant ce temps, mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. A la fin de la cuisson, réserver les pois gourmands et les carottes qui serviront pour la finition.
5 Ajouter un bouquet de menthe fraîche dans le bol et mixer 1 mn / vit 10, saler poivrer.
6 Incorporer la gélatine essorée et mixer à nouveau 5 sec / vit 4.
7 Mettre le fromage blanc et mixer à nouveau 15 sec / vit 4.
8 Remplir les cercles et faire prendre au froid 3 heures.
9 Au moment de servir, enlever le cercle. Entourer le cheesecake de pois gourmands et poser trois rondelles de carottes sur le dessus.

Produits de saison
A M J J A S O N D

Délice de courgettes

Entrée

De Céline Le Rouvillois de Montchanin

Valeur nutritionnelle par portion : 120 kcal • 703 kJ • 9 g de protéines • 5 g de glucides • 12 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 15 mn 32 sec
Temps total : 20 mn 32 sec

4 personnes

3 petites courgettes non pelées bien nettoyées
3 petits suisses
2 échalotes épluchées
100 g de lardons fumés
10 g d'huile d'olive
6 brins de persil (ou de la coriandre)
Sel, poivre
Du Parmesan en copeaux
4 tomates cerises

Ustensiles
4 verres ou 6 verrines

Conseils Thermomix

Vous pouvez facilement doubler les quantités pour réaliser une entrée à poser sur un buffet.

Suggestion Thermomix

Variante : Les petits suisses peuvent être mélangés à du fromage de brebis frais et de la ciboulette.

1 Couper les courgettes en gros morceaux dans le bol, les mixer 2 sec / vit 5.
2 Ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer et faire revenir 5 mn / 100° / sens inverse / vit 1. Répartir 1/3 de la préparation dans les 4 verres. Puis répartir ensuite 1/2 petit suisse par verre.
3 Dans le bol, mettre les échalotes et les hacher 5 sec / vit 5.
4 Racler les parois du bol à l'aide de la spatule, ajouter les lardons et programmer 10 mn / 100° / vit 1.
5 Puis ajouter le persil et le dernier petit suisse et mixer 30 sec / vit 7. Répartir dans les verrines.
6 Décorer de copeaux de parmesan et d'une tomate cerise. Servir tiède ou très frais l'été.

Produits de saison
A M J J A S O N D

Tartelettes serpentins

Accompagnement

De Céline Klozan de Strasbourg

Valeur nutritionnelle par portion : 473 kcal • 1975 kJ • 8 g de protéines • 29 g de glucides • 31 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 16 mn + Cuisson au four : 20 mn • Temps total : 56 mn

6 personnes

Pâte brisée au thé vert
250 g de farine
180 g beurre et un peu pour les moules
1 c. à soupe rase de sucre semoule
2 pincées de sel
80 g d'eau
1 c. à café rase de thé vert matcha
Huile d'olive
Sel poivre

Garniture
2 carottes
3 navets
1 courgette
1 aubergine
50 g de parmesan râpé

Ustensiles
6 moules à tartelettes

Conseils Thermomix

Si vous ne trouvez pas de thé matcha, remplacez-le par des herbes de Provence, du persil...

1 Préparer la pâte brisée de préférence la veille. Mettre la farine, le beurre, le sucre, le sel dans le bol et mixer 3 pulsions turbo (environ 5 sec).
2 Ajouter l'eau froide et le thé vert matcha, pétrir 45 sec / sens inverse / vit 4. Réserver au frais pendant au moins 30 mn. Puis étaler la pâte et garnir les moules préalablement beurrés. Piquer les fonds de tarte et réserver au frais le temps de préparer la garniture.
3 La garniture : avec un économe, prélever des longues bandes de carotte, courgette et navet. Les placer dans le Varoma et les cuire 15 mn / Varoma / 1.
4 Préchauffer le four à 180° (th. 6). Emincer l'aubergine dans le sens de la longueur en bandes assez fines au couteau, les mettre sur une plaque de four bien huilée, et saler. Mettre au four 180° (th. 6) pendant 10 mn.
5 Façonner un serpentin en alternant les couleurs, déposer au fond d'un moule les bandes de légumes jusqu'à recouvrir tout le fond, bien veiller à serrer les serpentins. Arroser d'huile d'olive, parsemer de poivre et de sel et d'un peu de parmesan râpé. Enfourner 20 mn à 180°.

Produits de saison
A M J J A S O N D

Carottes et panais à la Normande

Accompagnement

De Carole Céré de La Bazoque

Valeur nutritionnelle par portion : 171 kcal • 710 kJ • 2 g de protéines • 18 g de glucides • 9 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 34 mn
Temps total : 49 mn

4 personnes

55 g d'échalotes épluchées
3 carottes (250 g)
2 panais (250 g)
20 g de beurre
1 c. à soupe de fécule de maïs
1 000 g d'eau
250 g de cidre
2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
1 c. à café de moutarde à l'ancienne
De la ciboulette
Sel
Poivre

Ustensile
1 plat à gratin

Conseils Thermomix

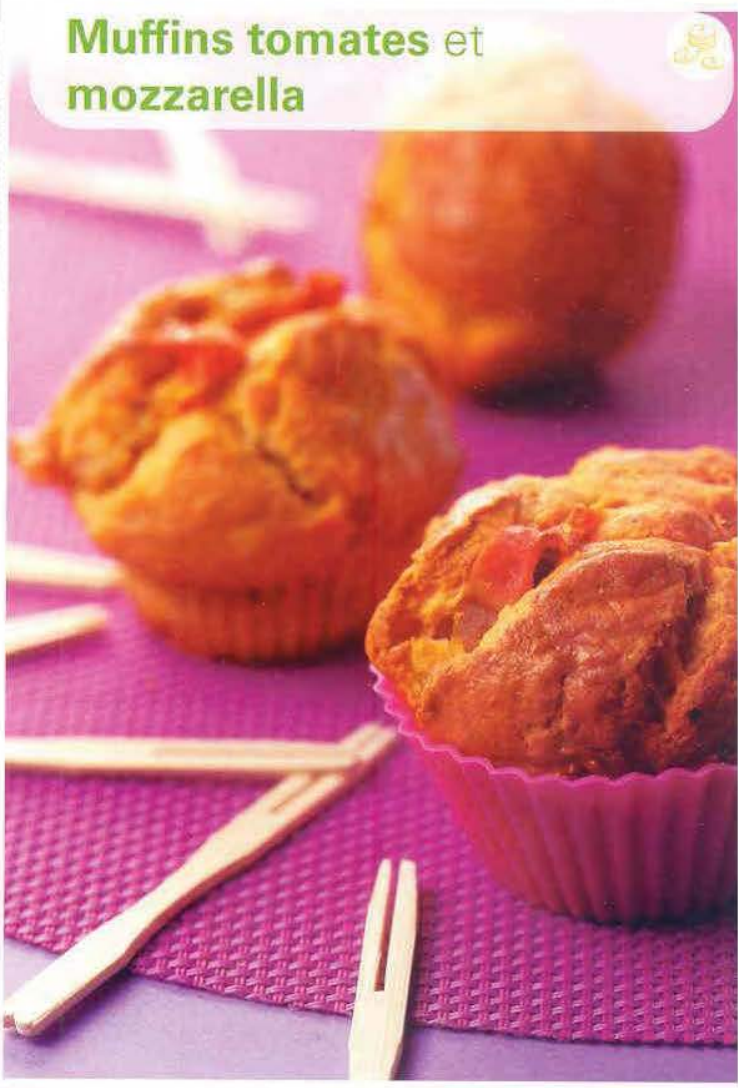
Recouvrir les légumes de fromage râpé et de chapelure et faites gratiner à four bien chaud, position grill pendant 10 mn. Accompagne très bien du jambon fumé grillé par exemple.

1 Verser l'eau et le sel dans le bol, programmer 5 mn / 100° / vit 1. Pendant la cuisson de l'eau, détailler les carottes et les panais en petits cubes et les déposer dans le panier de cuisson.
2 A la sonnerie, insérer le panier et programmer 18 mn / 100° / vit 1.
3 A la fin de la cuisson, sortir le panier et égoutter les carottes et le panais. Les mettre dans un plat et maintenir au chaud.
4 Ajouter les échalotes dans le bol et hacher 5 sec / vit 5.
5 Ajouter le beurre et cuire 4 mn / 100° / vit 3.
6 Ajouter la maïzena et mixer 10 sec / vit 3.
7 Verser le cidre dans le bol et cuire 6 mn / 100° / vit 1, en ôtant le gobelet.
8 Remettre le gobelet et mixer 20 sec / vit 10.
9 Ajouter la crème fraîche, la moutarde, sel, poivre et mélanger 10 sec / vit 4. Napper les légumes de cette sauce et servir bien chaud.

Produits de saison
A M J J A S O N D

Verrines de **carottes** et **sardines**

Muffins tomates et **mozzarella**



Brochettes de **gambas** et **sauce caramel**

Flan exotique et sa **Baby-Colada**

Muffins tomates et mozzarella

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion : 378 kcal • 1582 kJ • 12 g de protéines • 29 g de glucides • 20 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 1 mn 30 sec + Cuisson au four : 20 mn • Temps total: 26 mn 30 sec

6 personnes

100 g de mozzarella égouttée
100 g de tomates séchées à l'huile en bocal (soigneusement égouttées)
100 g de beurre mou, en morceaux
2 œufs (60 g chacun)
100 g de lait
200 g de farine (type 55)
1 sachet de levure chimique
1/2 c. à café de sel
2 pincées de poivre
1 c. à café de basilic déshydraté
20 g de parmesan râpé

Ustensiles
1 récipient
6 moules à muffins

1 Préchauffer le four à 180° (th. 6). Huiler légèrement des moules à muffins.
2 Couper la mozzarella en morceaux dans le bol et hacher pendant 4 sec / vit 6. Débarrasser dans un récipient.
3 Placer les tomates dans le bol et hacher pendant 4 sec / vit 5. Débarrasser avec la mozzarella.
4 Verser le reste des ingrédients (sauf le parmesan) dans le bol et mixer pendant 2 mn / en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 7.
5 Puis ajouter les fromages et les tomates et mélanger pendant 20 sec / / vit 3. Répartir la préparation dans 6 gros moules à muffins et enfourner à 180° pendant 20 mn.

Conseils Thermomix

Pensez à mettre un récipient d'eau dans votre four à chaleur tournante pour la cuisson des pains et pâtisseries.
Corsez le goût des muffins en ajoutant du parmesan, du roquefort ou du basilic frais.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Verrines de carottes et sardines

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion : 199 kcal • 836 kJ • 5 g de protéines • 6 g de glucides • 8 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 20 mn + Attente : 2 h • Temps total : 2 h 35 mn

6 personnes

600 g de carottes épluchées
50 g de crème fraîche épaisse (ou du fromage blanc)
1 noisette de beurre (facultatif)
1/2 c. à café de noix de muscade râpée
1 c. à soupe de cerfeuil ou persil ciselé
1/2 c. à café de sel
Poivre
1 boîte de sardines à l'huile d'olive
Le zeste d'un 1/2 citron confit
1 yaourt 0% de M. G.

Ustensiles
6 verres

1 Mettre dans le bol les carottes épluchées et coupées en morceaux de 5 cm environ et mixer 15 sec / vit 5. Réserver une carotte pour la décoration des verrines.
2 Insérer le fouet dans le bol. Ajouter 200 g d'eau, le sel, le poivre, la noix muscade et régler 18 mn / 100° / vit 2.
3 A l'arrêt de la minuterie, retirer le fouet et mixer 15 sec / vit 10.
4 Ajouter la crème fraîche et regler 1 mn / 50° / vit 3. Réserver au frais.
5 Mettre dans le bol le yaourt, la boîte de sardines, le zeste de citron, le sel et le poivre et régler 7 sec / vit 5.
6 Répartir cette préparation dans les verrines en alternant les couleurs. Placer au frais pendant au moins 2 h.

Conseils Thermomix

Servir bien froid en entrée.
Les carottes peuvent être remplacées en partie par du potiron et du panais.
Les sardines à l'huile doivent être de très bonne qualité de manière à obtenir un résultat onctueux mais pas trop gras et riche en goût.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Flan exotique et sa Baby-Colada

Dessert

De Stéphane et Bastien Baconnais

Valeur nutritionnelle par portion : 394 kcal • 1642 kJ • 3 g de protéines • 36 g de glucides • 27 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 30 mn + Baby-Colada Thermomix : 1 mn • Temps total : 41 mn

6 personnes

500 g de lait de coco
40 g de perles du Japon
1 petite boîte d'ananas en morceaux au sirop
1 banane
4 sachets de sucre vanillé

Ustensiles
12 verres

1 Chauffer 480 g de lait de coco dans le bol 5 mn / 90° / vit 1.
2 Programmer 25 mn / 80° / vit 1 et ajouter les perles du Japon en pluie puis 3 sachets 1/2 de sucre vanillé à travers l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.
3 Pendant ce temps, égoutter les ananas (recueillir le jus) et répartir la moitié de l'ananas au fond de 6 verres.
4 Découper la banane en tranches d'1 à 2 mm d'épaisseur, les déposer dans une assiette creuse, saupoudrer d'1/2 sachet de sucre vanillé. Mélanger et réserver.
5 Verser 1 grosse c. à soupe de crème dans chaque verre, disposer les tranches de bananes puis ajouter le reste de crème. Décorer de quelques morceaux d'ananas. Laisser tiédir avant de mettre au réfrigérateur pendant 2 h. Déguster très frais.
6 Préparer le Baby-Colada : dans le baby-Thermomix, mettre le jus d'ananas, le reste de lait de coco et mixer 1 mn / vit 10.
7 Servir sur des glaçons et ajouter quelques morceaux d'ananas dans les verres.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Brochettes de gambas et sauce caramel

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion : 318 kcal • 1335 kJ • 32 g de protéines • 26 g de glucides • 8 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 15 mn Temps total : 30 mn

24 brochettes

Les brochettes de langoustines
50 g de pain dur
50 g de brioche rassis
1 pincée de sel
24 grosses gambas crues décortiquées
1 blanc d'œuf

La sauce
50 g d'eau
50 g de caramel liquide
50 g de sauce soja
50 g de boisson au cola (mais pas light)

Ustensiles
2 assiettes creuses
24 piques en bois
1 saucière

1 Tartiner le pain dur et la brioche de beurre et les toaster bien dorés. Une fois refroidis les placer dans le bol avec le sel et les réduire en chapelure pendant 10 sec / vit 7. Les débarrasser dans une assiette plate. Essuyer le bol.
2 Enfiler les gambas sur les piques en bois et les placer dans le Varoma. Verser les ingrédients de la sauce dans le bol et programmer 5 mn / 100° / vit 2.
3 A la sonnerie, mettre le Varoma en place et faire cuire les gambas pendant 10 mn / Varoma / vit 2. Pendant ce temps, battre le blanc d'œuf dans une assiette creuse.
4 Puis passer les brochettes dans le blanc d'œuf des deux côtés et enfin dans la chapelure briochée. Disposer les brochettes sur un plat et verser la sauce dans une petite saucière. Tremper les brochettes dans la sauce.

Conseils Thermomix

Pendant la cuisson des gambas, cuire en même temps des crevettes dans le panier de cuisson, des pétoncles ou des noix de Saint-Jacques pour étoffer un buffet apéritif, ou agrémenter une salade marine.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Douceur des **sous-bois**

Tiramisu dans tous ses **états**

Duo choc caramel et **poire**

Tarte chocolat blanc et **oranges sanguines** à la **grenadine**

Tiramisu dans tous ses états

Dessert

De Sandy Regulus
Rennes

Valeur nutritionnelle par portion : 531 kcal • 2223 kJ • 6 g de protéines • 50 g de glucides • 22 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 15 mn
Temps total : 35 mn

6 personnes

La banquise :
100 g de chocolat blanc
100 g de mascarpone
1 œuf

Le crumble speculos :
75 g de farine
50 g de beurre demi-sel coupés en morceaux
40 g de cassonade
50 g de speculos

Le coulis de framboise (facultatif) :
50 g de sucre en poudre
125 g de framboises
70 g d'eau

Le manteau tout 'cho' :
100 g de chocolat noir
60 g de mascarpone
40 g de crème fraîche liquide

Ustensiles
6 verrines

A préparer la veille
1 La base de la banquise : mettre le chocolat blanc en morceaux dans le bol et mixer 10 sec / vit 9.
2 Racler les bords du bol avec la spatule, ajouter le mascarpone et régler 3-4 mn / 50° / vit 3.
3 Verser le mélange dans un bac à glaçons et placer au congélateur au minimum 12 heures.
4 Le coulis de framboise : mettre dans le bol les framboises nettoyées, le sucre et l'eau et régler 5 mn / 90° / vit 3.
5 Filtrer le coulis à travers une passoire fine et placer au frais.
Le jour de la dégustation
6 Le crumble : préchauffer le four à 200°. Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer en donnant 3 impulsions de turbo.
7 Etaler la pâte à crumble ainsi obtenue sur une plaque de cuisson et cuire au four environ 15 mn à 200°.
8 Réaliser la banquise : mettre les glaçons obtenus dans le bol ainsi que l'œuf et mixer 40 sec / vit 6. Réserver au congélateur ou réfrigérateur.
9 Le manteau tout 'cho' : mettre le chocolat noir en morceaux dans le bol et mixer 10 sec / vit 9. Racler les bords du bol avec la spatule, ajouter le mascarpone et la crème régler 3-4 mn / 50° / vit 3.
10 Dresser dans les verrines en alternant une couche de crumble speculos, une de coulis de framboise, une de la banquise, une de crumble speculos, une de manteau tout 'cho' et enfin une de crumble speculos. Servir et déguster aussitôt.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Douceur des sous-bois

Dessert

D'Isabelle Thomassin

Valeur nutritionnelle par portion : 528 kcal • 2100 kJ • 10 g de protéines • 45 g de glucides • 30 g de lipides

Préparation : 30 mn + Thermomix : 38 mn +
Attente : 14 mn • Temps total : 2 h 10 mn

6 personnes

Fondant au chocolat :
100 g de chocolat noir
40 g de beurre
30 g de noisettes entières
2 œufs
75 g de sucre en poudre
40 g de farine

Flan aux marrons :
2 œufs
150 g de crème de marron
20 g de crème liquide entière

Crème chantilly :
30 g de sucre en poudre
25 g de crème liquide à 35% de mg

Ustensiles
6 verres ou 6 ramequins

1 Préparer le fondant au chocolat : mettre dans le bol le chocolat noir, le beurre et les noisettes et mixer 5 sec / vit 10.
2 Faire fondre ce mélange 5 mn / 50° / vit 1.
3 Placer le fouet dans le bol, ajouter les œufs entiers, le sucre en poudre et la farine et programmer 1 mn / vit 2. Verser la préparation dans le fond de 6 verres.
4 Préparer le flan aux marrons : placer le fouet dans le bol puis verser les œufs entiers et programmer 30 sec / vit 4. Ajouter la crème de marron et programmer à nouveau 1 mn / vit 4 en ajoutant progressivement la crème liquide au cours des 30 premières secondes.
5 Verser cette préparation dans les verres au dessus de la préparation au chocolat. Rincer le bol.
6 Verser 500 g d'eau dans le bol. Placer les 6 verres contenant les préparations dans le Varoma et le poser sur le bol. Programmer 25 mn / Varoma / vit 1. Déposer le Varoma sur le plan de travail et enlever le couvercle afin que les préparations refroidissent, puis les réserver au réfrigérateur. Bien rincer et sécher le bol et le placer quelques minutes au congélateur.
7 Préparation de la crème chantilly : placer le sucre dans le bol et mixer 15 sec / vit 9.
8 Mettre le fouet en place et enclencher la vitesse 4. Verser progressivement la crème par le capuchon durant la première minute. Observer la prise de la crème et poursuivre le "battage" en surveillant pendant 1 à 3 mn afin d'arriver à la consistance souhaitée. Verser cette dernière préparation dans les ramequins au-dessus du flan aux marrons.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Tarte chocolat blanc et oranges sanguines à la grenadine

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion : 519 kcal • 2171 kJ • 10 g de protéines • 53 g de glucides • 30 g de lipides

Préparation : 30 mn + Thermomix : 23 mn + Cuisson au four : 37 mn + Attente : 2 h • Temps total : 3 h 30 mn

6 personnes

300 g de pâte sablée Thermomix

La garniture au chocolat blanc :
100 g de chocolat blanc
200 g de crème à 35% de M.G.
40 g caramel liquide
2 œufs
1 c. à soupe de maizena

Les oranges à la grenadine :
3 oranges sanguines
70 g de jus d'orange
50 g grenadine
1 feuille de gélatine (2 g) + 1 bol d'eau

La décoration :
Des copeaux de chocolat blanc

Ustensile
1 plat à tarte

1 Etaler la pâte sur le plan de travail préalablement fariné. Placer le fond de tarte dans le moule, le piquer avec une fourchette. Puis placer au froid pendant le reste de la préparation.
2 Casser le chocolat dans le bol, le hacher pendant 10 sec / vit 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3 Ajouter la moitié de la crème et faire chauffer 5 mn / 80° / vit 3.
4 Puis ajouter le reste des ingrédients de la garniture et faire chauffer 7 mn / 80° / vit 3.
5 Préchauffer le four à 180° (th. 6). Recouvrir le fond de la tarte de haricots secs et précuire la pâte pendant 12 mn à 180°. Retirer les haricots secs, puis recouvrir le fond de la garniture au chocolat blanc.
6 Réduire la température à 150° (th. 5). Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Puis enfourner la tarte pendant 25 mn. Pendant ce temps, nettoyer le bol, verser le jus d'orange et la grenadine et faire chauffer 10 mn / 100° / vit 1. A la sonnerie ajouter la gélatine et mélanger 30 sec / vit 3.
7 Peler les oranges à vif et retirer les segments d'orange, sans la peau blanche, les laisser égoutter sur du papier absorbant. Sortir la tarte du four et la laisser tiédir. Puis disposer harmonieusement les segments d'orange sur la tarte, napper doucement de sirop orange-grenadine. Laisser refroidir avant de placer au froid pendant 2 heures.

Conseils Thermomix

Afin de gagner du temps, préparez la pâte et la garniture la veille.
Si vous réalisez des tartelettes individuelles, réduisez le temps de cuisson de 5 mn environ.
Pour des bouchées, le temps de cuisson sera réduit à 15 mn.

Suggestion Thermomix

Excellent également avec des clémentines !

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Duo choc caramel et poire

Dessert

De Blandine Vasconcelos de Montchanin

Valeur nutritionnelle par portion : 814 kcal • 3388 kJ • 7 g de protéines • 75 g de glucides • 55 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 19 mn +
Attente : 2 h • Temps total : 2 h 39 mn

6 personnes

Panna cotta choc-caramel :
400 ml de crème liquide
20 bonbons chocolat fourrés caramel
4 Carambars®
100 g de chocolat blanc
4 g d'agar-agar

Crème de poire :
2 poires (200 g)
1 petit morceau de gingembre pelé (5 mm x 5 mm)
Le jus d'un citron jaune
50 g de sucre
50 g de beurre
2 g d'agar-agar
2 œufs

Ustensiles
6 verrines

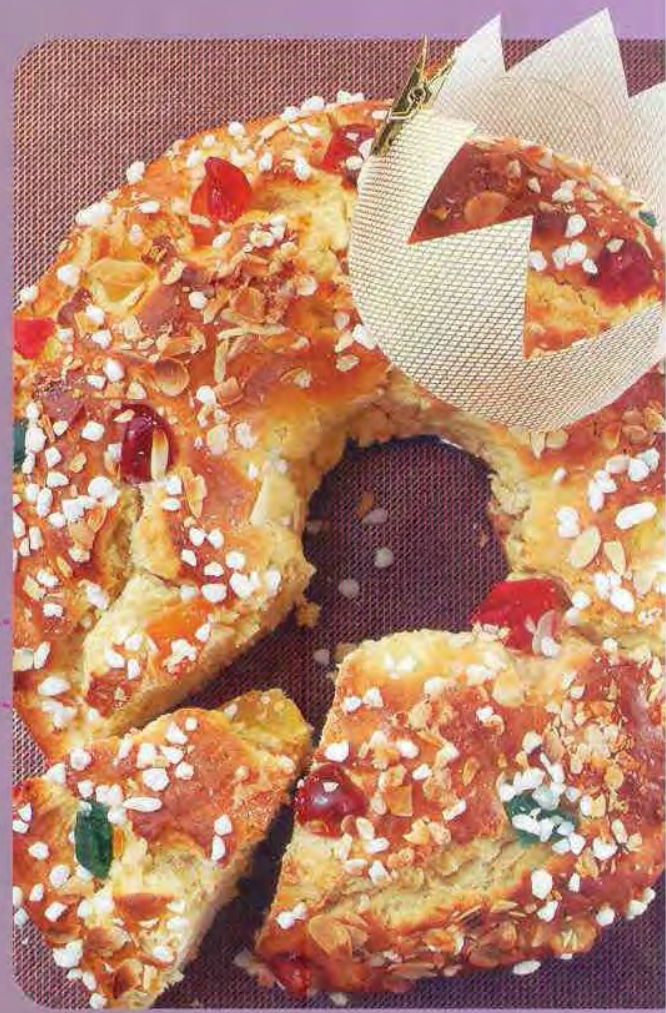
1 Mettre les ingrédients de la Pannacotta, sauf l'agar-agar, dans le bol et régler 6 mn / 100° / vit 2.
2 A la sonnerie, ajouter l'agar-agar et programmer 2 mn / Varoma / vit 3. Verser la Panna Cotta dans des verrines et réserver au frais.
3 Préparer la crème de poires. Mettre les poires épluchées et épépinées dans le bol avec le gingembre, mixer 5 sec / vit 5.
4 Ajouter le sucre, le beurre, le jus de citron et l'agar-agar. Régler 5 mn / 100° vit 1.
5 A la sonnerie, programmer 5 mn / 80° / vit 2 et ajouter les œufs par l'orifice. Verser la crème de poire sur la Panna cotta. Parsemer de pépites de chocolat. Placer au frais pendant au moins 2 heures avant de déguster.

Conseils Thermomix

L'agar-agar peut être remplacé par de la gélatine, 1 g d'agar-agar = 1 feuille de gélatine (2 g).
Dans le cas d'utilisation de gélatine, il faut la faire tremper dans de l'eau froide pendant 5 min et ne pas la faire cuire. Pour la Pannacotta, après avoir fait fondre les bonbons dans la crème, ajouter les feuilles de gélatine essorée, mixer 10 sec / vit 5 et réserver dans les verrines. Pour la crème de poire, ajouter la gélatine qu'après la cuisson des œufs et mélanger quelques secondes à vitesse 3.

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Couronne *des rois*



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

Préparation : 30 mn + Thermomix : 6 mn + Cuisson au four : 25 mn + Attente : 4 h • Temps total : 5 h 05 mn

<u>La base</u>
- 120 g de sucre
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 70 g de lait
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 1 c. à café de sucre
- 130 g de farine (type 55)

<u>La brioche</u>
- 60 g de lait
- 60 g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- 20 g de levure boulangère fraîche
- 20 g d'eau de fleur d'oranger
- 450 g de farine
- 1 pincée de sel

<u>La finition</u>
- 20 g de lait
- 100 g de fruits confits (citron, orange, angélique, cerises...)
- 10 g d'amandes effilées
- 20 g de sucre à chouquette

Ustensiles
1 grand saladier,
1 plaque à pâtisserie,
1 pinceau de cuisine,
1 fève

1 <u>La base :</u> verser 120 g de sucre dans le bol et pulvériser 20 sec / vit 9.

2 Ajouter les zestes de citron et d'orange dans le bol et hacher pendant 30 sec / vit 10. Débarrasser dans un récipient et réserver.

3 Placer le reste des ingrédients de la base dans le bol et mélanger 15 sec / vit 4. Sortir la pâte du bol, la façonner en boule, la placer dans un grand saladier, recouvrir d'eau tiède. Quand elle flotte et elle a doublé de volume, la retirer du saladier. Ne pas garder l'eau.

4 <u>La brioche :</u> verser le sucre aux zestes dans le bol, ajouter le lait, le beurre, les œufs, la levure de boulanger, l'eau de fleur d'oranger, la farine, le sel et la pâte préparée précédemment et mélanger 30 sec / vit 6.

5 Puis pétrir pendant 3 mn / ↻ / 𝄞. Laisser reposer la pâte dans le bol avec le gobelet jusqu'à ce que la pâte gonfle et atteigne le couvercle.

6 Abaisser la pâte dans le bol à l'aide de la spatule puis pétrir 1 mn / ↻ / 𝄞.

7 Fariner le plan de travail, y verser la pâte et la façonner en boule. Introduire une fève dans la pâte.

8 Former une ouverture en son milieu et étirer à partir du centre pour créer une couronne régulière de 30 cm Ø environ.

9 Badigeonner toute la surface de lait à l'aide d'un pinceau, puis agrémenter de fruits confits, d'amandes effilées et de sucre à chouquette. Laisser reposer dans un endroit tiède pendant au moins 2 h. La pâte double de volume.

10 Préchauffer le four à 210° (th. 7). Puis enfourner à 210° pendant 5 mn, puis 20 mn à 180° (th. 6).

M.A.O.

Cuisinez comme le chef... Eric Guérin

Un Chef d'exception pour une année exceptionnelle... 2011 est arrivée avec en perspective des moments riches de partage avec notre chef partenaire Eric Guérin qui nous fait le grand plaisir de nous accompagner cette année encore.

Vous le retrouverez dans nos magazines mais également régulièrement sur notre page Facebook au gré de ses actualités, pour des surprises et des idées toujours thermoalléchantes !

http://www.facebook.com/home.php?#!/pages/Thermomix-France-officiel/132457480143443

Le chef nous a accompagné en automne lors du salon Equip'hotel à Paris. A cette occasion Eric Guérin et son second, Nicolas Guiet, nous ont dévoilé une recette entièrement conçue pour et avec le Thermomix...

Aussi délicieuse que surprenante, nous vous proposons de l'essayer à votre tour chez vous... A vos bols... prêts... cuisinez !

La polenta comme une raviole, mousse de langoustines, jus de cresson du jardin

4 personnes

Temps de préparation : 30 mn + Thermomix : 24 mn + Attente : 8 h • Temps total : 8 h 54 mn

La tête de veau :
1/2 tête de veau roulée
3 litres d'eau
Garniture aromatique : 1 carotte, 1 oignon, 1 vert de poireau, 1 tête d'ail, 1pincée de gros sel et du poivre en grains

La raviole de polenta :
200 g de polenta

Jus de cresson :
100 g de cresson soigneusement nettoyé
100 g de Badoit*
1 pointe de couteau de Xantana (sur internet)

La mousse de langoustines :
6 grosses langoustines
100 g de crème liquide (35% de m .g.)
50 g de mascarpone
1 c.à café d'Oyster sauce

La finition :
4 feuilles de céleri branche (du cœur)
4 feuilles de betterave
1 botte d'Enoki (chez votre primeur)
150 g d'huile d'olive au citron
8 noix de macadamia

les enokis sont de fins champignons très blancs, en forme d'épingle et qui poussent en bouquet.

1 La tête de veau (à faire la veille) : Placer la garniture aromatique et l'eau dans une grande marmite, amener à ébullition et y placer la tête de veau, la faire cuire pendant 3 h à feu doux.

2 Quand elle est cuite, la laisser refroidir dans le bouillon. Quand l'ensemble est tiède, éplucher la langue ; couper le gras et maigre en petits dés. Bien les assaisonner et les presser dans une terrine. Laisser reposer 1 nuit au frais.

3 Découper la moitié de la tête pressée en tranches puis en cubes de 2 cm de côté. Les fariner, les faire sauter à l'huile dans une poêle bien chaude.

4 La raviole de polenta : Verser 500 g de jus de cuisson de la tête de veau, amener à ébullition pendant 10 mn / 100° / vit 2.

5 Puis ajouter la polenta, cuire pendant 5 mn / 90° / vit 3.

6 Puis mixer 1 mn / vit 10.

7 Etaler finement et régulièrement la crème obtenue sur une feuille de silpat à l'aide d'une spatule. Laisser prendre au frais pendant au moins 30 mn, puis tailler suivant la forme désirée et conserver au frais.

8 La mousse de langoustines : Dans le bol bien froid, placer les langoustines décortiquées, le mascarpone et la crème liquide , mixer finement 1 mn / vit 10.

9 Assaisonner avec l'Oyster sauce, saler et poivrer à votre goût, mélanger 30 sec / vit 4. Placer la préparation au froid dans un récipient.

10 Le jus de cresson : Nettoyer le bol, placer le cresson dans le bol, verser la Badoit et mixer 1 mn / vit 10. Ajouter la pointe de Xantana et assaisonner.

11 La finition : Dans le bol propre, verser l'huile de citron pendant 5 mn / 50° / vit 1. Puis verser l'huile sur les enokis. Tailler les noix de macadamia en 4.

12 Le dressage : A l'aide d'une grosse cuillère, poser un rond de mousse de langoustines au centre de l'assiette.

13 Poser une feuille de polenta sur la mousse, disposer harmonieusement les éléments de décor, le jus de cresson, les dés de tête de veau grillés. Déguster aussitôt.

Les trucs du Chef

L'eau pétillante bloque la chlorophylle, ainsi l'émulsion reste bien verte.

La mousse de langoustines : de la même manière réalisez une mousse d'huitres (15 belles huitres), ouvertes à la vapeur dans le Varoma.

4

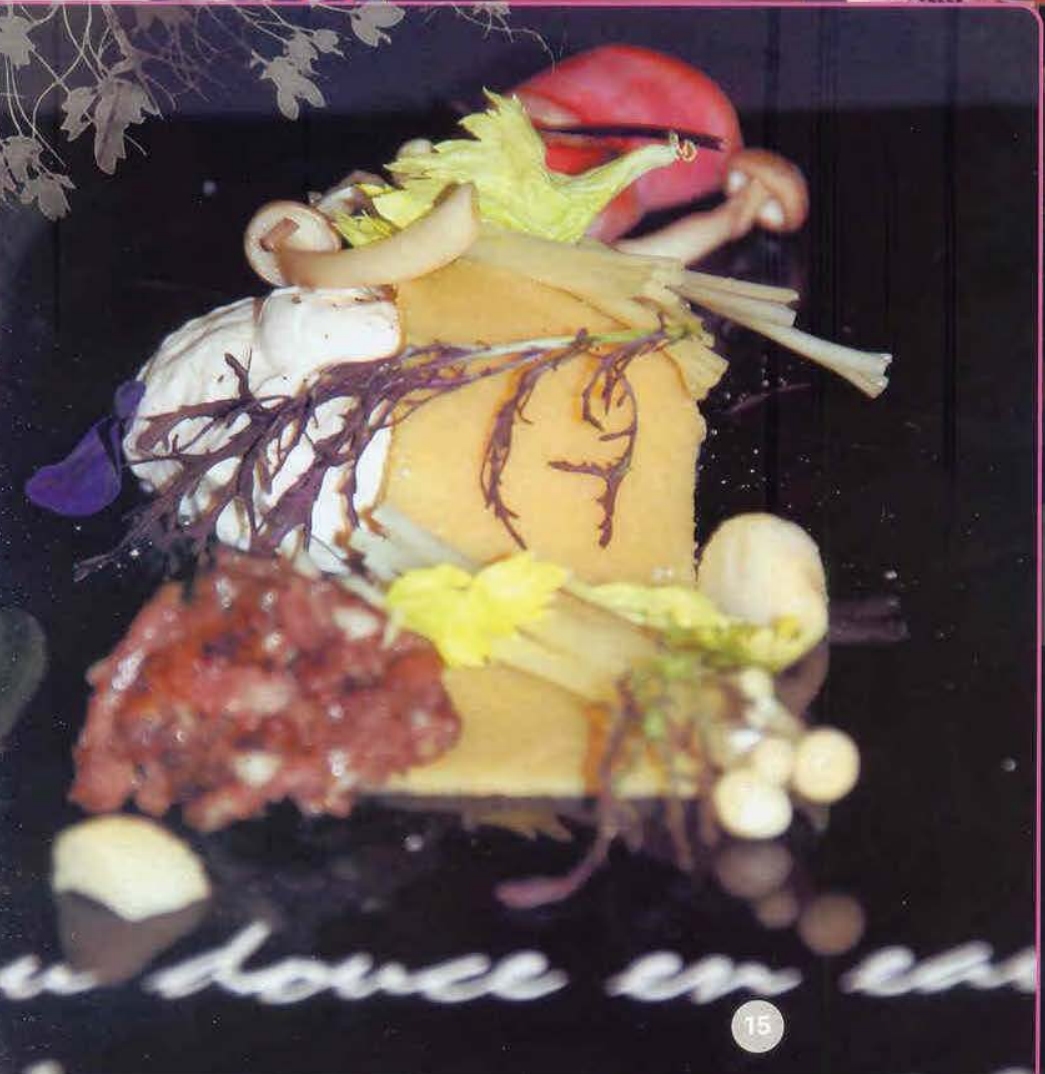
7

HISTOIRES de Chefs

7

10

12


15

Thermomi

L'atelier de MIXIE

LE SAUCISSON AU CHOCOLAT

Ingrédients
130 g de sucre en morceaux
50 g de guimauves (ou 12 « Chamallows »)
130 g de biscuits secs (petit beurre)
200 g de chocolat noir (minimum 70% cacao)
100 g de beurre
1 œuf

Ustensiles supplémentaires
1 assiette plate
du papier d'aluminium

Préparation : 20 mn + Thermomix : 4 mn + Attente : 2 h • Temps total : 2 h 24 mn

1 Met le sucre en morceaux dans le bol et mixe 5 sec / vitesse 9. Conserve dans un bol.
2 Met les biscuits et la guimauve dans le bol et mixe 5 sec / vitesse 6, puis verse dans un saladier.
3 Met le chocolat en morceaux dans le bol et mixer 10 sec / vitesse 9, racle les parois du bol afin de faire tomber le chocolat dans le fond du bol.
4 Ajoute le beurre en morceaux et mixe 2 mn / 50° / vitesse 4.
5 Ajoute l'œuf et 100 g de sucre glace et mixe 30 sec / vitesse 4.
6 Mélange la préparation avec la guimauve et les biscuits.
7 Dans une feuille de papier alluminium, verse le mélange et roule la feuille de manière à former un saucisson.
8 Laisse 2 heures au réfrigérateur.
9 Pour le servir, roule le saucisson dans le sucre glace versé dans une assiette et déguste...

Les Mixie Plus

Ajoute des noisettes, des framboises ou des fraises Tagada® suivant tes goûts et créativité.
Fabrique ta propre étiquette « saucisson maison » pour faire plus réaliste.

Merci à Françoise ANFRYE, conseillère dans la région de Lyon Nord pour cette recette facile et délicieuse !