

thermomix

VOTRE MAGAZINE CULINAIRE

N° 38

& Vous

AUTOMNE - HIVER 2013



Les recettes de saison

Menus de fêtes

Café gourmand, mignardises

Aides culinaires

L'école Thermomix

La bûche avant la bûche

par le chef Eric Guérin

L'atelier de Mixie

Mes décors en pâte d'amande





L'ACTUALITÉ THERMOMIX

- Remplissez votre hotte de cadeaux !
- Offrez-vous 1 week-end à la Mare aux Oiseaux !

16 FICHES RECETTES

Menus de fêtes :

- Menu terre
- Menu mer

Café gourmand, mignardises

Aides culinaires

FOCUS DE NOËL

Bien s'organiser avant les fêtes !



L'ÉCOLE THERMOMIX

La bûche avant la bûche... par le chef Eric Guérin

L'ATELIER DE MIXIE

Mes décors faciles en pâte d'amande

Bienvenue !



Chers clients et chères clientes,

Nous avons voulu un numéro particulièrement gourmand pour vous accompagner dans la préparation sereine de vos fêtes de fin d'année.

Passionnés de cuisine, débutants petits ou grands, retrouvez les recettes faciles, bluffantes et délicieuses à suivre pas à pas pour un succès garanti ! Fans de foie gras, de canard et de produits de la terre ? Concoctez pour vos convives le menu terroir. Vos papilles sont attirées par des petits plats délicats ? Le menu de la mer saura vous ravir ! Réalisez des petites bouchées à offrir en cadeau d'assiette ou en accompagnement du café...

Quoi de plus stressant que les préparations de dernière minute ? Avec une bonne organisation et des recettes à préparer à l'avance, suivez nos conseils et vous pourrez vous aussi profiter pleinement de la magie des fêtes.

L'occasion est enfin trouvée pour réaliser une recette de grand Chef ! Aussi, et tout spécialement pour les lecteurs de notre magazine, notre Chef partenaire Eric Guérin a créé une nouvelle recette exclusive et originale, et bien entendu à la portée de tous !

Vos petits lutins ne seront pas en reste dans la préparation des fêtes de Noël : Mixie leur dévoile les secrets de la décoration en pâte d'amande ! La décoration de la traditionnelle bûche ou la confection des fruits déguisés devient un jeu d'enfant !

Toute l'équipe Thermomix vous souhaite une fin d'année 2013 aussi gourmande que joyeuse,

Bien cordialement,

Sophie Hanon-Jaure
Responsable Marketing et
Support des ventes Thermomix

NUMÉROS ET ADRESSES UTILES

Service de la relation clients **02 518 547 47**
du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30 (17h le vendredi)

Site web et la boutique

www.thermomix.fr

Le site de l'application

www.thermomixapp.com/fr

Espace Recettes

www.espace-recettes.fr

Facebook

www.facebook.com

Thermomix France Officiel



INFO RECETTES

Les recettes de nos publications sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.

Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :



Léger



Sans gluten



Économique



Créatif



Végétarien



Rapide



Un temps d'avance

Magazine trimestriel édité par : Vorwerk France Thermomix 539 Route de Saint Joseph CS 20811 Nantes Cedex 3 - 02 518 547 47 - www.thermomix.fr • Directrice de la publication : Sophie Hanon-Jaure • Directrice de la rédaction : Audrey Lebredonchel • Rédactrice en chef : Anne-Laure Allien • Chargée de développement des recettes : Edith Pouchard, Isabelle Philion, Marie Corbet • Direction artistique : Anne Le Corre • Photos : D3 Studio - Fotolia © SG-design • Styliste : Alexandra Pasti (sauf pages 14, 15, 16) • Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine - 01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com • ISSN : 1950-4799

Changements cadeaux hôtes/ses

A partir du 21 octobre, pour toute démonstration culinaire organisée avec 3 ami(e)s, votre conseillère vous proposera le livre « *Recettes des 4 saisons* ». Il vous inspirera toute l'année afin de cuisiner des produits de saison facilement avec votre Thermomix. Vous le retrouverez aux côtés de « *50 recettes de famille* » et « *Envie de Desserts...* ».



Votre calendrier 2014

Du 25 novembre au 22 décembre 2014, le nouveau calendrier Thermomix vous sera offert pour toute dégustation culinaire organisée avec 3 invité(e)s. Mettant à l'honneur les *Beaux Gâteaux*, vous y trouverez entre autres de délicieuses recettes de cupcakes, gâteaux d'anniversaire, muffins... Pour le plaisir des yeux et aussi des plus gourmands !



La boutique vous couvre de cadeaux

En cette période de Noël, la hôte de la boutique Thermomix est remplie de promotions : sur le bol complet, des packs de livres, la plaque à macarons, le kit enfant, la trousse à ustensiles et bien plus encore. Pour plus d'offres, consultez la boutique Thermomix en ligne. Faites-vous plaisir et pensez à vos proches, succès garanti !



A vos agendas !

JOURNÉE PORTES OUVERTES SPÉCIAL Galettes de Rois

Vendredi 10 janvier 2014 de 10h à 18h

Venez partager un moment convivial en agence pour débiter l'année ! Vous pourrez y découvrir une recette de galettes des rois à reproduire chez vous, de nombreux trucs et astuces, et tentez de gagner de nombreux lots.



Un Thermomix par agence à gagner !



Retrouvez la liste des agences participantes et trouvez la plus proche de chez vous sur notre site thermomix.fr

Carte de Noël

Envie de faire plaisir et de surprendre vos ami(e)s le jour J, optez pour la carte personnalisable Thermomix ! C'est simple, il vous suffit de la télécharger en ligne sur le site thermomix.fr et d'y ajouter votre message. Glissez-la sous le sapin aux côtés de votre cadeau Thermomix et le tour est joué !



OFFRE SPÉCIALE*

avec **Thermomix** et la **Mare aux Oiseaux**, vivez votre weekend de charme toute la semaine...

OFFRE VALABLE POUR 2 PERSONNES
DU MARDI AU VENDREDI
DU 1^{er} DÉCEMBRE 2013
AU 31 MARS 2014*

La Mare Aux Oiseaux
Restaurant - Hôtel - Spa
223 rue du chef de l'île,
Fédrun,
44720 Saint Joachim
Tél. : +33 (0)2 40 88 53 01

Prix
spécial lecteurs
« *Thermomix & Vous* »
valeur initiale de **911€**
OFFRE - 40%
soit **545€****



FORMULE 2 NUITS comprenant :

- 2 nuits en chambre supérieure
- 4 petits déjeuners
- 2 menus « balade en Brière » le premier soir
- 2 menus « picorons ensemble », 7 plats le deuxième soir
- 2 soins à l'espace bien être d'1 h
- 1 livre dédié d'Eric Guérin

* Cette offre est valable sur réservation auprès de la Mare aux Oiseaux uniquement et suivant nos disponibilités du dimanche soir au vendredi soir jusqu'au 31 mars 2014 (sauf les samedis soirs, le 24 et 31 décembre 2013 et le 14 février 2014)

** Hors boissons

Quizz

Bonnes pratiques avec mon Thermomix

Vous utilisez le Thermomix, vous l'aimez et il est votre meilleur allié pour réaliser en un tour de main de délicieux repas : en cette période de festivité comme pour vos préparations du quotidien. Mais connaissez-vous les trucs et astuces, les bons gestes et bonnes pratiques à adopter pour devenir une experte dans l'utilisation ? En 4 questions découvrez quelle Thermomixeuse vous êtes !



1 En plein dans l'élaboration de notre repas de Noël, mari et enfants viennent me prêter main forte aux fourneaux ! Après avoir nettoyé mon Thermomix, ils positionnent le bol, le socle du bol et les couteaux sans les assembler. Heureusement je m'en aperçois, selon vous, le Thermomix aurait-il pu me le signaler ?



☐ OUI ☐ NON



3 A moi la délicieuse farce aux cèpes et foie gras pour mon chapon de Noël. Je veux un mixage parfait pour épater mes convives, est-ce que je peux aiguiser les couteaux de mon Thermomix ?

☐ OUI ☐ NON

2 Comment bluffer mes convives pour le réveillon ? Je craque pour le Velouté au Riesling, ce fameux vin blanc alsacien... original et délicieux. Nous serons 10 à table et la recette est prévue pour 6 personnes, puis-je doubler les quantités ?



☐ OUI ☐ NON



4 Cette année, je joue la carte de l'originalité pour l'accompagnement, je prépare un risotto au curry. Une fois ma préparation terminée, je m'aperçois que le fouet et le joint de couvercle sont teintés à cause de mes épices, puis-je les utiliser pour une autre recette ?



☐ OUI ☐ NON

RÉPONSES, PETITS CONSEILS ET EXPLICATIONS THERMOMIX

RÉPONSE 1 NON La sécurité de démarrage se trouve au niveau du couvercle et non sur la position de l'ensemble « couteau - socle » du bol. Si le couteau et le socle ne sont pas correctement assemblés sur le bol, des aliments liquides pénétreront à l'intérieur du Thermomix et l'endommageront. C'est pourquoi nous vous conseillons de toujours vérifier l'assemblage de ces 3 pièces avant toute utilisation.

RÉPONSE 2 NON Les recettes des livres sont développées sur la base de 4 à 6 personnes. Doubler les quantités peut engendrer des débordements de votre bol et endommager votre Thermomix. Nous vous conseillons de réaliser votre recette en 2 fois.

RÉPONSE 3 NON Vos couteaux ne doivent pas être aiguisés, car c'est leur vitesse de rotation qui permet de trancher finement. De plus, les aiguiser reviendrait à fragiliser les lames voir de les détériorer.

RÉPONSE 4 OUI Les épices peuvent teinter les accessoires de votre Thermomix. Nous vous conseillons de laver tous les accessoires dès la fin de la recette et à l'eau savonneuse très chaude ou au lave-vaisselle. Pour retrouver la coloration de vos accessoires, vous pouvez les exposer au soleil pendant quelques heures.

Résultats

3 OU 4 BONNES RÉPONSES

Bravo vous êtes une EXPERTE ! Vous connaissez les trucs et astuces pour utiliser au mieux votre Thermomix.



0 À 2 BONNES RÉPONSES

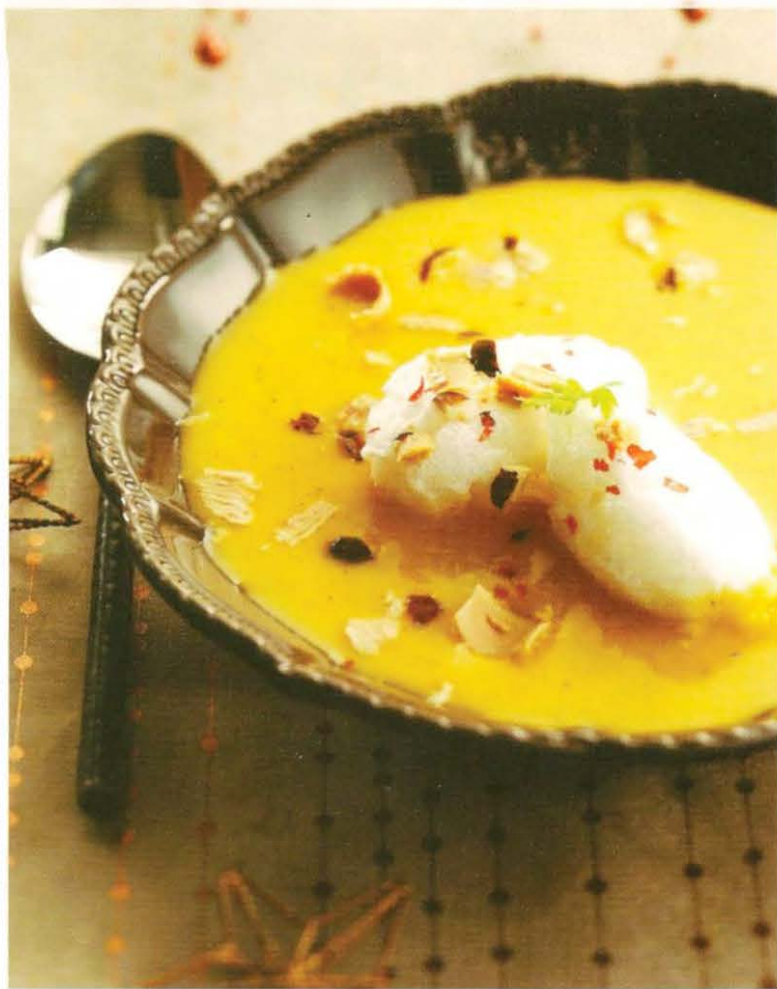
Réviser vos classiques. Pour parfaire votre utilisation du Thermomix, le manuel d'utilisation livré avec le Thermomix est un guide précieux.

Pour bénéficier d'encore plus de conseils, abonnez-vous vite à la newsletter mensuelle sur www.thermomix.fr où des nouvelles recettes et trucs et astuces vous attendent ! Le service client et votre conseiller(e) seront vos meilleurs alliés pour vous apporter conseils et assistance.

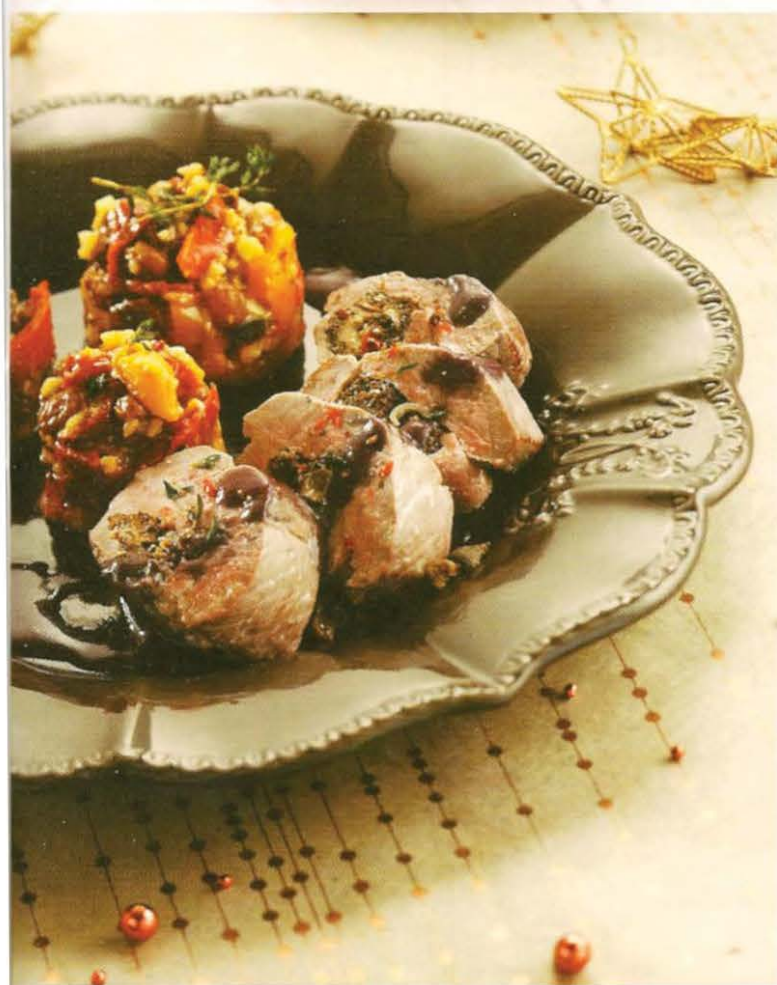
Sucettes de foie gras



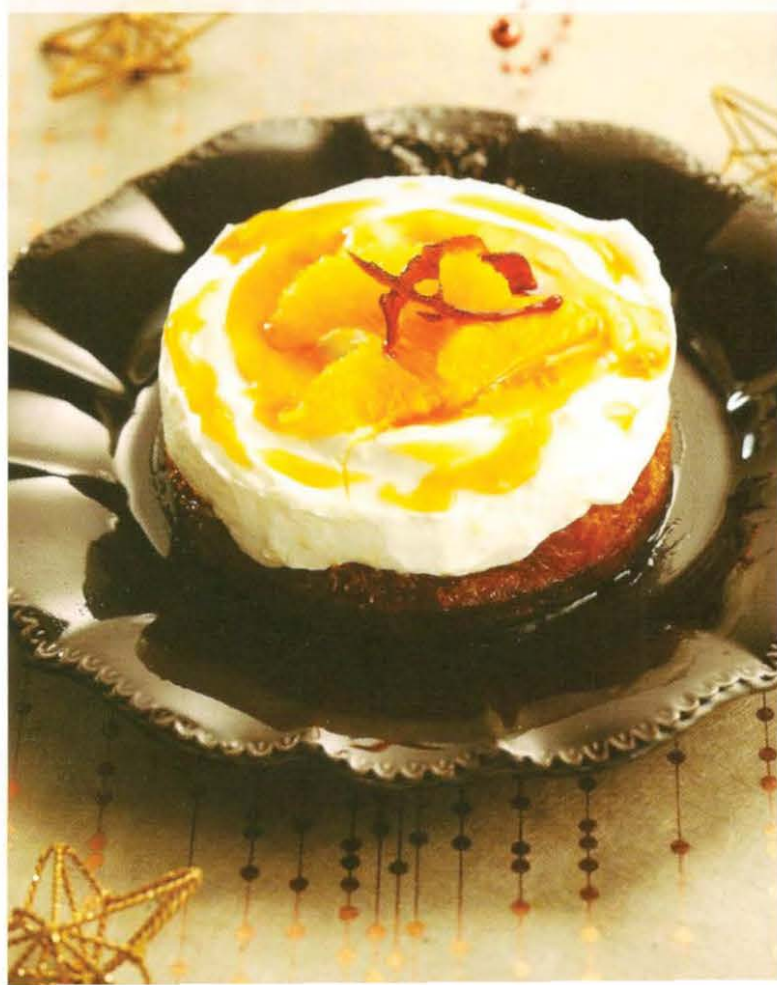
Velouté de potiron et cannelle, œuf en neige et copeaux de foie gras



Magret de canard aux morilles et sa garniture aux fruits secs



Tians d'orange



Velouté de potiron et cannelle, œuf en neige et copeaux de foie gras



Valeurs nutritionnelles par portion
345 kcal | 1430 kJ | 8 g de protéines | 12 g de glucides | 29 g de lipides

Préparation : 15 min + Thermomix : 30 min | Temps total : 45 min

130 g d'oignon, coupé en deux
700 g de potiron, coupé en cubes de 2,5 cm
30 g de beurre, en morceaux
1 cube de bouillon de volaille
500 g d'eau
3 pincées de cannelle en poudre
200 g de crème liquide 35% m.g.

sel, à discrétion
poivre, à discrétion
4 blancs d'œufs
50 g de foie gras, en copeaux
5-8 feuilles de persil, ciselées
Ustensile(s)
Passoire fine

- Mettre les oignons dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre, et chauffer 4 min 30/100°C/vitesse 4.
- Ajouter les morceaux de potiron, le bouillon, l'eau et le bâton de cannelle, et cuire 30 min/100°C/vitesse 4.
- Ajouter la crème, le sel, le poivre, et mixer 1 min 30/vitesse 10. Utiliser une passoire fine pour retirer les résidus de cannelle. Réserver. Laver et essuyer le bol.
- Mettre les blancs d'œufs dans le bol et donner 2 impulsions de Turbo.
- Insérer le fouet et monter les blancs en chauffant 4 min/60°C/vitesse 4.
- Servir le velouté à l'assiette, y déposer délicatement une quenelle de blancs en neige et parsemer de copeaux de foie gras.

Conseil(s)

Apportez une touche de croquant à ce velouté en ajoutant quelques brisures de noisettes, d'amandes ou de noix.

thermomix

Produits de saison

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

DESSERT

Tians d'orange



Valeurs nutritionnelles par portion
617 kcal | 2590 kJ | 18 g de protéines | 84 g de glucides | 28 g de lipides

Préparation : 15 min + Thermomix : 12 min + Cuisson au four : 10 min + Attente : 1 h | Temps total : 1 h 40 min

La pâte sablée
250 g de farine, et un peu pour le plan de travail
125 g de beurre, en morceaux
125 g de sucre
1 œuf

La crème chantilly à l'orange
20 g de marmelade d'orange
150 g de crème liquide 35% m.g., très froide

Le caramel à l'orange
6 oranges à jus
100 g de sucre
1 c. à soupe d'eau
Le nappage
70 g de confiture d'abricot
Ustensile(s)
Film alimentaire, plaque de four, papier cuisson, rouleau à pâtisserie, emporte-pièce rond, grille à pâtisserie

- La pâte sablée** : Mettre la farine, le beurre, le sucre et l'œuf dans le bol, et mixer 20 sec/vitesse 4. Former une boule avec la pâte, l'envelopper de film alimentaire et réserver au frais 1 heure.
- Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapiser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
- Abaisser la pâte sablée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, et en prélever 6 disques à l'aide d'un emporte-pièce (Ø 6 cm). Déposer les disques de pâte sur la plaque préparée et enfourner 10 minutes à 180°C (Th. 6). Sortir du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
- La crème chantilly à l'orange** : Mettre la marmelade d'orange dans un grand récipient et fouetter légèrement à l'aide d'une fourchette.
- Insérer le fouet, ajouter la crème liquide, et fouetter 2-3 min/vitesse 4, en surveillant la prise de la crème. Incorporer à la marmelade à l'aide de la spatule et réserver au frais. Laver et essuyer le bol.
- Le caramel à l'orange** : Peler les oranges à vif en conservant le jus dans un récipient (environ 70 g), prélever et réserver les suprêmes. Mettre le jus d'orange dans le bol et chauffer 2 min/100°C/vitesse 4.
- Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire fondre à feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel. Quand le caramel commence à brunir, faire chauffer le contenu du bol 4 min 30 sec/90°C/vitesse 4, et verser peu à peu le caramel par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.
- Ajouter les suprêmes d'orange et mélanger 15 sec/vitesse 1. Transvaser dans un récipient et réserver au frais.
- Le nappage** : Mettre la confiture d'abricot dans le bol, ajouter 2 c. à soupe de caramel à l'orange, et chauffer 2 min 30 sec/vitesse 1.
- Dresser les tians dans votre emporte-pièce (Ø 6 cm). Commencer par poser dans le fond un disque de pâte, ajouter une couche de caramel à l'orange, puis une couche de chantilly à l'orange. Napper le dessus de confiture d'abricot.

thermomix

Produits de saison

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

Sucettes de foie gras



12 portions

Valeurs nutritionnelles par portion
153 kcal | 633 kJ | 14 g de protéines | 14 g de glucides | 14 g de lipides

Préparation : 15 min + Thermomix : 16 min + Attente : 2 h | Temps total : 2 h 30 min

3 feuilles de gélatine alimentaire, et un récipient d'eau froide
80 g de betterave rouge cuite, coupée en cubes
50 g d'oignon, coupé en morceaux
60 g de pomme, coupée en morceaux
15 g de cassonade
20 g de vinaigre de cidre
10 g d'huile d'olive

60 g d'eau
1 pincée de cannelle en poudre
sel, à discrétion
poivre, à discrétion
1 bloc de foie gras de canard (300-400 g env.)
Ustensile(s)
Emporte-pièce rond (Ø 4 cm), 6 piques à brochette en bois (env. 15 cm long)

- Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
- Mettre la betterave, l'oignon et la pomme dans le bol, et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter la cassonade, le vinaigre de cidre, l'huile, l'eau, la cannelle, le sel et le poivre, cuire 15 min/100°C/vitesse 4, puis mixer 30 sec/vitesse 10.
- Pendant ce temps, découper le bloc de foie gras en rondelles d'1 cm d'épaisseur à l'aide de l'emporte-pièce et réserver.
- Ajouter la gélatine bien essorée et dissoudre 20 sec/vitesse 3. Transvaser dans un récipient et laisser tiédir.
- Couvrir l'une des faces de chaque rondelle de foie gras d'une fine couche de chutney à la betterave, et laisser prendre au frais environ 2 heures. Enfoncer alors un pique à brochettes dans l'épaisseur de chaque rondelle pour faire des "sucettes". Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Conseil(s)

Si vous disposez de plus de temps, réalisez votre foie gras au Thermomix.

thermomix

Produits de saison

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

PLAT

Magret de canard aux morilles et sa garniture aux fruits secs



Valeurs nutritionnelles par portion
531 kcal | 2218 kJ | 43 g de protéines | 20 g de glucides | 19 g de lipides

Préparation : 20 min + Thermomix : 35 min | Temps total : 55 min

Garniture aux fruits secs
30 g d'amandes entières
20 g de beurre
1 petite gousse d'ail, coupée en deux
50 g d'abricots secs dénoyautés, coupés en quatre
80 g de raisins secs
2 brins de thym
2 c. à soupe de fond de veau déshydraté
100 g d'eau
180 g de poivrons rouges,

coupés en lanières
25 g de câpres
sel, à discrétion
poivre du moulin, à discrétion
Magret de canard aux morilles
40 g d'échalotes coupées en deux
65 g de lardons fumés
100 g de morilles fraîches ou en bocaux, coupées en morceaux
50 g de crème liquide 35% m.g.
sel, à discrétion
poivre, à discrétion

900 g de magrets de canard, parés
200 g de vin rouge, type Madiran
100 g d'eau
1 c. à soupe de thym frais
2 pincées de mélange 4 épices
20 g de beurre en morceaux, bien froid
Ustensile(s)
Film alimentaire résistant à la chaleur, papier cuisson, passoire fine

- Garniture aux fruits secs** : Mettre les amandes dans le bol, et mixer 10 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre le beurre et l'ail dans le bol, et chauffer 2 min 30 sec/100°C/vitesse 4. Retirer la gousse d'ail et la jeter.
- Ajouter les amandes, les abricots, les raisins, le thym, le fond de veau et l'eau, et cuire 15 min/80°C/vitesse 4, sans le gobelet doseur.
- Ajouter les lanières de poivron et les câpres, et mélanger 15 sec/vitesse 2. Ajouter sel et poivre si nécessaire. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
- Magret de canard aux morilles** : Mettre les échalotes et 50 g de lardons dans le bol, puis mixer 6 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter les morilles et cuire 4 min/Varoma/vitesse 4.
- Ajouter la crème liquide, un peu de sel et de poivre, puis mélanger 10 sec/vitesse 4.
- Oter la peau et le gras des magrets de canard. Ouvrir chaque magret en deux dans l'épaisseur, garnir de farce aux morilles, refermer, puis rouler très serré dans du film alimentaire résistant à la chaleur. Déposer ces ballottines dans le panier cuisson.
- Tapiser le Varoma de papier cuisson et y déposer la garniture aux fruits secs. Mettre le vin, l'eau, le thym, le mélange 4 épices et le reste des lardons dans le bol. Insérer le panier cuisson dans le bol, mettre en place l'ensemble Varoma, et cuire à la vapeur 13 min/Varoma/vitesse 1 pour une cuisson rosée (prolonger de 3 min pour une cuisson à point).
- Retirer le panier cuisson du bol et réserver. Mixer la sauce 15 sec/vitesse 8, puis la filtrer à l'aide d'une passoire fine.
- Remettre le jus de cuisson dans le bol, ajouter le jus de viande des magrets en faisant un petit trou dans le film alimentaire, et réduire 5 min/Varoma/vitesse 1, sans le gobelet doseur. Maintenir les magrets au chaud dans le Varoma.
- Attendre quelques minutes que la température baisse. Pendant ce temps, dresser les assiettes. Mixer 40 sec/vitesse 4 en ajoutant le beurre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Servir la viande aussitôt, nappée de sauce.

thermomix

Produits de saison

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

**Rillettes de noix Saint-Jacques
et noisettes croquantes**



Feuilletés au crabe



Filets de bar à la dieppoise



Mille-feuilles à l'ananas



Feuilletés au crabe



6

Valeurs nutritionnelles par portion

505 kcal | 2088 kJ | 12 g de protéines | 22 g de glucides | 40 g de lipides

Préparation : 30 min + Thermomix : 20 min + Cuisson au four : 30 min

Temps total : 1 h 20 min

1 pâte feuilletée Thermomix
50 g d'échalote, coupée en deux
100 g de vin blanc sec, type Muscadet
1 c. à soupe de vinaigre
170 g de miettes de crabe en conserve, égouttées
50 g de crème liquide 35% m.g.
½ - 1 c. à café de curry en poudre, à ajuster en fonction des goûts
1 pincée de piment de Cayenne
sel, à discrétion

poivre, à discrétion
100 g de beurre, très froid, en morceaux
300 g de blanc de poireaux, coupé en morceaux
8 crevettes roses, coupées en morceaux (facultatif)
1 jaune d'œuf, pour la dorure
10 g de lait, pour la dorure
Ustensile(s)
Rouleau à pâtisserie, emporte-pièce rond Ø 12-14 cm, pinceau de cuisine

- 1 Préparer la pâte feuilletée Thermomix et la réserver au frais.
- 2 Mettre les échalotes dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 3 Ajouter le vin blanc et le vinaigre, et réduire 6 min/Varoma/vitesse 4.
- 4 Ajouter les miettes de crabe, la crème liquide, le curry, le piment de Cayenne, le sel et le poivre, et mélanger 30 sec/vitesse 3.
- 5 Mélanger 1 min/vitesse 2 en ajoutant 80 g de beurre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Transvaser dans un récipient et laisser refroidir. Laver et essuyer le bol.
- 6 Mettre le blanc de poireau dans le bol, et émincer 4 sec/vitesse 5.
- 7 Ajouter le reste de beurre et rissoler 10 min/100°C/vitesse 1. Laisser tiédir.
- 8 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 9 Abaisser la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et y découper 4 cercles (Ø 12 cm) et 4 autres un peu plus grands à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer 1 c. à soupe de poireau tiédi au centre des cercles les plus petits, poser dessus quelques morceaux de crevettes, puis couvrir de préparation au crabe. Humecter le pourtour des cercles avec un pinceau de cuisine, couvrir avec les grands cercles et souder.
- 10 Dans un récipient, battre légèrement le jaune d'œuf et le lait à l'aide d'une fourchette. En badigeonner les feuilletés à l'aide du pinceau de cuisine et enfourner 30 minutes à 180°C (Th. 6). Servir chaud.

thermomix

Produits de saison

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

DESSERT

Mille-feuilles à l'ananas



4

Valeurs nutritionnelles par portion

822 kcal | 3437 kJ | 9 g de protéines | 84 g de glucides | 50 g de lipides

Préparation : 30 min + Thermomix : 15 min + Cuisson au four : 30 min + Attente : 2 h | Temps total : 3 h 15 min

La pâte feuilletée
150 g de farine
150 g de beurre, préalablement congelé en morceaux
75 g d'eau, très froide
1 pincée de sel
50 g de sucre

La crème à la vanille
1 feuille de gélatine alimentaire, et un récipient d'eau froide
200 g de lait demi-écrémé
2 pincées de vanille en poudre
2 jaunes d'œufs

20 g de fécule de maïs
50 g de sucre
150 g de crème liquide 35% m.g., très froide

La garniture
10 g de beurre
1 ananas Victoria, coupé en morceaux, ou 1 petite boîte d'ananas au sirop
20 g de sucre
2 c. à soupe de sucre glace Thermomix
Ustensile(s)
Rouleau à pâtisserie, papier cuisson, plaques à pâtisserie, poche à douille avec embout

- 1 La pâte feuilletée : Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapiser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
- 2 Mettre la farine, le beurre, l'eau et le sel dans le bol, mixer 15 sec/vitesse 6, puis 5 sec/vitesse 2 pour décoller la pâte du bol.
- 3 À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur, sur un plan de travail fariné. La plier en 3, puis la tourner d'un quart de tour et l'étaler à nouveau. Répéter l'opération 3 fois, puis étaler la pâte en un rectangle de 20 cm par 30 cm environ et la faire glisser sur la plaque de cuisson préparée. Recouvrir d'un papier cuisson puis d'une plaque de four pour permettre au feuilletage de monter sans gonfler. Enfourner 20 minutes à 180°C (Th. 6), puis ôter la plaque du dessus et le papier cuisson. Mettre le four en position grill. Répartir le sucre sur la pâte et enfourner à nouveau 5 minutes pour caraméliser.
- 4 À la sortie du four, couper la pâte en 2 dans la longueur, puis en 2 dans la largeur, puis recouper chaque rectangle en 3. Laisser refroidir. Nettoyer le bol.
- 5 La crème à la vanille : Mettre la gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
- 6 Mettre le lait, la vanille en poudre, les jaunes d'œufs, la fécule de maïs et le sucre dans le bol, puis chauffer 10 min/90°C/vitesse 3.
- 7 Ajouter la gélatine bien essorée et mélanger 20 sec/vitesse 3. Transvaser dans un récipient, filmer au contact, laisser refroidir et réserver au frais. Laver et essuyer le bol.
- 8 Insérer le fouet, ajouter la crème liquide, et fouetter 2-3 min/vitesse 4, ou jusqu'à ce que la crème soit suffisamment prise pour former des pics. Incorporer délicatement la crème fouettée à la crème vanillée à l'aide de la spatule, et transvaser dans une poche à douille munie d'un embout cannelé. Réserver au froid.
- 9 La garniture ananas : Mettre le beurre à fondre dans une poêle, ajouter les morceaux d'ananas et le sucre et caraméliser quelques minutes.
- 10 Monter les mille-feuilles en déposant des morceaux d'ananas et un peu de crème sur un rectangle de pâte feuilletée, couvrir d'un autre rectangle de pâte. Renouveler l'opération en terminant par un rectangle de pâte feuilletée. Saupoudrer de sucre glace et servir frais sans trop attendre.

Produits de saison

thermomix

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

Rillettes de noix Saint-Jacques et noisettes croquantes



12

Valeurs nutritionnelles par portion

57 kcal | 238 kJ | 4 g de protéines | 1 g de glucides | 4 g de lipides

Préparation : 5 min + Thermomix : 11 min + Attente : 12 h

Temps total : 1 jour

15 g de noisettes
30 g de parmesan, coupé en morceaux
100 g de crème liquide 30% m.g.
3 pincées de sel, à discrétion

3 pincées de poivre à discrétion
½ c. à café d'aneth
180 g de noix de Saint-Jacques, sans corail

- 1 Mettre les noisettes dans le bol et donner 2 impulsions de Turbo. Transvaser dans un récipient et réserver.
- 2 Mettre le parmesan dans le bol et râper 7 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- 3 Mettre la crème liquide dans le bol et chauffer 2 min/100°C/vitesse 1.
- 4 Ajouter le parmesan râpé et chauffer 3 min/100°C/vitesse 2.
- 5 Ajouter le sel, le poivre, l'aneth, les noix de Saint-Jacques, et cuire 5 min/80°C/vitesse 1.
- 6 Laisser tiédir 5 minutes, puis mixer 40 sec/vitesse 3 ou 4 selon la grosseur des noix. Surveiller la consistance des noix de Saint-Jacques par l'orifice du couvercle : elles doivent être juste effilochées. Transvaser dans un récipient, filmer et réfrigérer 12 heures. Servir les rillettes parsemées de noisettes concassées dans des cuillères de présentation ou sur des toasts.

Conseil(s)

Recette à faire la veille.

Variante(s)

Utilisez ces rillettes pour garnir des tomates cocktail et réalisez des mise-en-bouche fraîches et savoureuses. Pour des rillettes plus relevées, remplacez l'aneth par une pincée de curry.

thermomix

Produits de saison

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

POISSON

Filets de bar à la dieppoise



4

Valeurs nutritionnelles par portion

272 kcal | 1142 kJ | 36 g de protéines | 4 g de glucides | 15 g de lipides

Préparation : 15 min + Thermomix : 20 min | Temps total : 35 min

200 g d'eau
300 g de moules fraîches, préalablement nettoyées
10 g de fumet de poisson
100 g de champignons de Paris, coupés en lamelles

4 filets de bar (150 g chacun env.)
110 g de crevettes roses cuites, entières
50 g de crème fraîche légère
1 jaune d'œuf
10 g de farine

- 1 Mettre l'eau dans le bol, mettre les moules dans le Varoma, mettre le Varoma en place et ouvrir les moules 5 min/Varoma/vitesse 1. Transvaser les moules ouvertes dans un récipient et réserver. Prolonger éventuellement d'une ou deux minutes la cuisson des moules qui ne seraient pas ouvertes.
- 2 Ajouter le fumet de poisson à l'eau de cuisson contenue dans le bol, mettre les lamelles de champignons dans le panier cuisson, et les filets de bar dans le Varoma, mettre le Varoma en place et cuire à la vapeur 8 min/Varoma/vitesse 1.
- 3 Pendant ce temps, décoquiller les moules et décortiquer les crevettes.
- 4 En fin de cuisson, retirer le Varoma et le panier cuisson, et réserver les filets de bar et les champignons au chaud.
- 5 Ajouter la crème fraîche, le jaune d'œuf et la farine au contenu du bol, mixer 10 sec/vitesse 4, puis cuire 6 min/90°C/vitesse 1.
- 6 Ajouter les moules, les crevettes et les lamelles de champignons, et mélanger 1 min/80°C/vitesse 1. Dresser les filets de bar dans les assiettes, napper de sauce et servir aussitôt.

Conseil(s)

Choisissez votre poisson blanc en fonction de l'état de votre poissonnier (cabillaud, merlu,...).

thermomix

Produits de saison

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

Bouchées aux trois chocolats



Crèmeux aux noisettes



Crème glacée à la mandarine et sa compotée



Tuiles à la rose



Crèmeux aux noisettes



15 portions

Valeurs nutritionnelles par portion
295 kcal | 1232 kJ | 14 g de protéines | 18 g de glucides | 18 g de lipides

Préparation : 30 min + Thermomix : 15 min + Attente : 1 h +
Cuisson au four : 12 min | Temps total : 2 h

Les biscuits
35 g de noisettes, émondées, torréfiées
40 g de sucre glace Thermomix
90 g de beurre, en morceaux
1 œuf
185 g de farine
1 c. à soupe de cacao en poudre, non sucré

Le glaçage
300 g de chocolat de couverture en morceaux
300 g de lait demi-écrémé

Ustensiles
Film alimentaire, papier cuisson, rouleau à pâtisserie, plaque de four, grille à pâtisserie

- 1 Les biscuits :** Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- Mettre les noisettes dans le bol et hacher 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre le sucre glace et le beurre dans le bol, et mixer 1 min/vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'œuf, la farine, le cacao en poudre et les noisettes réservées, et mélanger 1 min/vitesse 4.
- Verser sur une feuille de film alimentaire, envelopper et mettre au réfrigérateur environ 15 minutes. Au bout de ce temps, abaisser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 3-4 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la couper en rectangles de 3 x 6 cm. Faire glisser le papier cuisson sur la plaque de four et enfourner 12 minutes à 180°C (Th. 6). Sortir les biscuits du four et laisser refroidir sur la grille à pâtisserie.
- La garniture :** Mettre le sucre glace, le beurre, le cacao en poudre, le lait et la pâte à tartiner dans le bol, et mélanger 1 min/vitesse 4. Garnir la moitié des biscuits refroidis de cette préparation, et poser un second biscuit dessus. Réserver au froid.
- Le glaçage :** Mettre le chocolat dans le bol et râper 10 sec/vitesse 10.
- Ajouter le lait et fondre 3 min/50°C/vitesse 2. Transvaser dans un récipient.
- Poser un biscuit sur une fourchette, tremper dans le chocolat fondu, et déposer sur une grille. Renouveler l'opération avec tous les biscuits. Une fois que le chocolat a durci, les biscuits sont prêts à être dégustés.

Produits de saison

thermomix

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

DESSERT

Tuiles à la rose



20 portions

Valeurs nutritionnelles par portion
89 kcal | 373 kJ | 11 g de protéines | 19 g de glucides | 6 g de lipides

Préparation : 15 min + Thermomix : 5 min + Cuisson au four : 8 min +
Attente : 30 min | Temps total : 1 h

Les tuiles
35 g de beurre
100 g de sucre
50 g de farine
2 blancs d'œufs
1 pincée de sel

La crème chantilly à la rose
250 g de crème liquide 35% m.g., très froide
25 g de sucre glace Thermomix, à ajuster en fonction des goûts

2 c. à café d'eau de rose, à ajuster en fonction des goûts
2-3 gouttes de colorant alimentaire rouge, à ajuster en fonction de la couleur souhaitée

Ustensile(s)
Plaque de four, rouleau à pâtisserie, poche à douille, poche à douille avec embout

- 1 Les tuiles :** Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapiser la plaque à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
- Mettre le beurre dans le bol, et fondre 2 min/70°C/vitesse 2.
- Ajouter le sucre, la farine, les blancs d'œufs et le sel, et mixer 10 sec/vitesse 4.
- À l'aide d'une petite cuillère, déposer de petits tas de pâte sur la plaque préparée, les espacer de 5 cm environ, et les étaler finement avec le dos de la cuillère. Enfourner 8 min à 180°C (Th. 6), ou jusqu'à ce que le bord des tuiles brunisse légèrement.
- Dès la sortie du four, façonner les tuiles en les posant sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille. Laisser refroidir. Nettoyer le bol.
- La crème chantilly à la rose :** Insérer le fouet, mettre la crème liquide dans le bol, et fouetter 2-3 min/vitesse 4 en surveillant la prise de la crème qui doit être suffisamment ferme pour former des pics.
- Ajouter le sucre glace, l'eau de rose et le colorant rouge, puis fouetter à nouveau 10 sec/vitesse 4. À l'aide d'une poche à douille munie d'un embout cannelé, garnir les tuiles refroidies de chantilly à la rose et déguster.

Produits de saison

thermomix

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

Bouchées aux trois chocolats

30 portions

Valeurs nutritionnelles par portion
185 kcal | 771 kJ | 14 g de protéines | 15 g de glucides | 12 g de lipides

Préparation : 15 min + Thermomix : 15 min + Attente : 2 h
| Temps total : 2 h 30 min

390 g d'amandes entières
210 g de sucre glace Thermomix
150 g de chocolat noir 70 % de cacao, en morceaux
150 g de chocolat au lait, en morceaux
150 g de chocolat blanc, en morceaux

Ustensile(s)
Moules à chocolat en silicone

- Mettre 130 g d'amandes dans le bol et hacher 30 sec/vitesse 10.
- Ajouter 70 g de sucre glace et mixer 10 sec/vitesse 10.
- Ajouter le chocolat noir et mixer 5 sec/vitesse 10, puis fondre 3 min/50°C/vitesse 1. Remplir les moules à chocolat au tiers de ce mélange. Laver et essuyer le bol.
- Renouveler l'opération à l'identique avec le chocolat au lait, puis avec le chocolat blanc, et réfrigérer 1 à 2 heures. Servir avec le café.

Variante(s)
Utilisez les fruits à coque de votre choix (ex : noisettes, noix, pistaches...)

Produits de saison

thermomix

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

DESSERT

Crème glacée à la mandarine et sa compotée



6 portions

Valeurs nutritionnelles par portion
342 kcal | 1430 kJ | 13 g de protéines | 40 g de glucides | 19 g de lipides

Préparation : 10 min + Thermomix : 20 min + Attente : 12 h
| Temps total : 12 h 30 min

La compotée de mandarine
650 g de mandarine; bio de préférence, zeste et jus (8-10 mandarines)
50 g de sucre
70 g d'eau

La crème glacée
120 g de miel de fleur d'oranger

300 g de crème liquide 35% m.g.
2 c. à soupe de liqueur de mandarine
100 g de yaourt à la Grecque

Ustensile(s)
Bac à glaçons, récipient en plastique hermétique

- La compotée de mandarine :** Prélever le zeste des mandarines. Réserver les mandarines et mettre le sucre et le zeste, sans la peau blanche, dans le bol, puis mixer 5 sec/vitesse 7.
- Presser 1 ou 2 mandarines, et ajouter 50 g de jus de mandarine et l'eau au contenu du bol, puis cuire 15 min/100°C/vitesse 1. Transvaser dans un récipient et laisser refroidir, puis réserver au frais.
- La crème glacée :** Mettre le reste des mandarines épluchées et le miel de fleur d'oranger dans le bol, et mixer 20 sec/vitesse 10.
- Ajouter la crème liquide, la liqueur de mandarine et le yaourt à la Grecque, puis mélanger 10 sec/vitesse 3. Transvaser dans des bacs à glaçons et congeler 12 heures.
- Au bout de ce temps, mettre les glaçons dans le bol, et mixer 1 min/vitesse 10 en vous aidant de la spatule.
- Insérer le fouet et fouetter 30 sec/vitesse 4. Mettre la glace dans un récipient pour congélation et mettre au congélateur jusqu'au moment de servir. Servir la glace en boule, accompagnée de compotée de mandarine.

Conseil(s)
Sortir la glace du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir. Vous pouvez aussi servir la compotée de mandarine tiède.

Produits de saison

thermomix

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

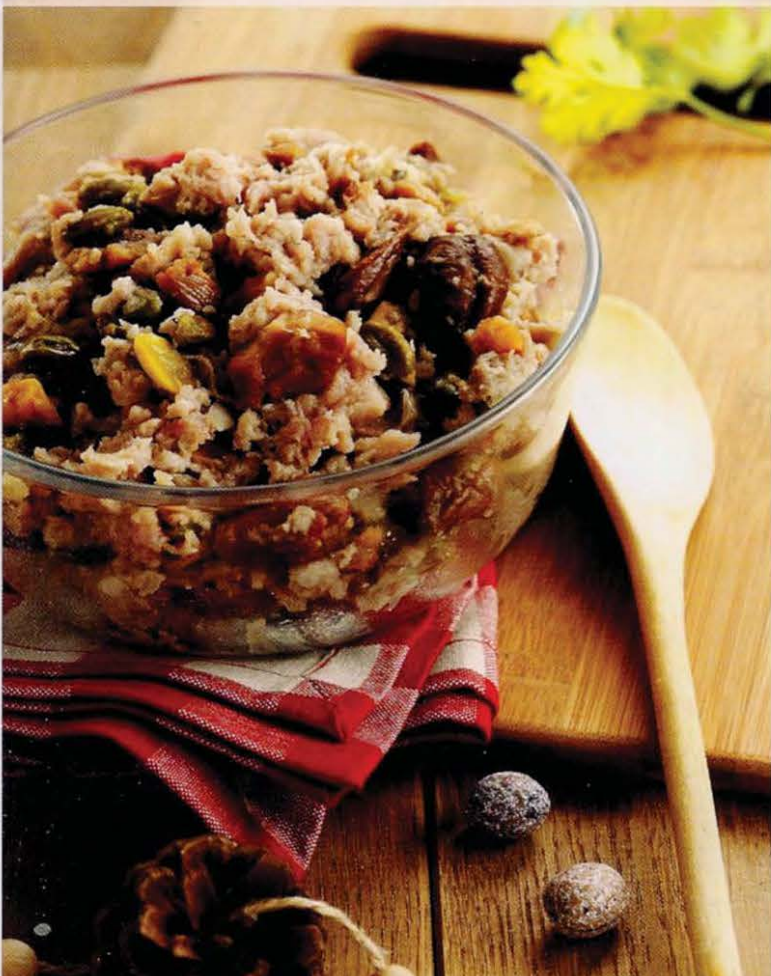
**Chutney de canneberges
(cranberries)**



Sauce pour gibier rôti



Farce pour volailles



Confit d'oignons rouges



Sauce pour gibier rôti



6

Valeurs nutritionnelles par portion

314 kcal | 1315 kJ | 140 g de protéines | 4 g de glucides | 11 g de lipides

Préparation : 10 min + Thermomix : 50 min + Attente : 1 jour
Temps total : 1 jour

1 gousse d'ail	2 brins de persil frisé, frais
100 g de carotte, coupée en tronçons	15 g de Cognac
45 g d'échalote, coupée en deux	sel, à discrétion
100 g d'oignon, coupé en deux	poivre, à discrétion
50 g de branche de céleri, coupée en tronçons	1000-1200 g de filet de biche, ou de sanglier
750 g de vin rouge, type Cahors ou Madiran	20 g de beurre
2 feuilles de laurier	1 c. à café de fond de veau déshydraté
1 branche de thym frais	50 g de crème liquide 35% m.g.
1 branche de romarin frais	Ustensile(s)
	Plat à rotir, passoire fine

- Mettre la gousse d'ail, les carottes, les échalotes, les oignons et le céleri dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Ajouter le vin rouge, le laurier, le thym, le romarin, le persil, le Cognac, le sel et le poivre à cette préparation. Mélanger à l'aide de la spatule, ajouter le filet de biche, laisser mariner au moins 24 heures en retournant la viande régulièrement.
- Au bout de ce temps, égoutter la viande, la placer dans un plat à rotir et enfourner en suivant les indications du boucher. Passer la marinade au chinois en veillant à réserver le vin. Egoutter les légumes et réserver. Retirer les herbes. Mettre le beurre dans le bol et fondre 1 min/100°C/vitesse 4.
- Ajouter les légumes égouttés et le fond de veau, et faire revenir 5 min/100°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter le vin réservé et cuire 20 min/Varoma/vitesse 1, sans le gobelet doseur, puis mixer 30 sec/vitesse 10, en augmentant progressivement la vitesse.
- Filter la sauce à l'aide d'une passoire fine et la remettre dans le bol, puis réduire 20 min/Varoma/vitesse 1, sans le gobelet doseur. La sauce doit napper la cuillère.
- Ajouter la crème liquide et un peu de jus de cuisson de la viande, et chauffer 2 min/90°C/vitesse 2. Servir en saucière pour accompagner votre gibier.

Produits de saison

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

thermomix

Chutney de canneberges (cranberries)



8

Valeurs nutritionnelles par portion

109 kcal | 262 kJ | 1 g de protéines | 19 g de glucides | 4 g de lipides

Préparation : 5 min + Thermomix : 30 min + Attente : 30 min
Temps total : 1 h 5 min

140 g d'oignons rouges, coupés en deux	3 pincées de coriandre en poudre, à ajuster en fonction des goûts
30 g de beurre	1 c. à soupe rase de gingembre en poudre, à ajuster en fonction des goûts
120 g de canneberges, déshydratées (ou cranberries)	100 g d'eau
40 g de sucre	
40 g de vinaigre balsamique blanc ou rouge	Ustensile(s)
2 graines de cardamome	Pot hermétique
3 pincées de cannelle en poudre, à ajuster en fonction des goûts	

- Mettre les oignons rouges dans le bol, et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre et rissoler 4 min/Varoma/vitesse 4, sans le gobelet doseur.
- Ajouter les canneberges, le sucre, le vinaigre balsamique, la cardamome, la cannelle, la coriandre et le gingembre, et chauffer 8 min/Varoma/vitesse 4, sans le gobelet doseur.
- Ajouter l'eau et cuire 15 min/100°C/vitesse 4, sans le gobelet doseur. Mettre en pot immédiatement, fermer, et laisser refroidir. Déguster pour accompagner volaille, gibier ou fromage.

Produits de saison

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

thermomix

ACCOMPAGNEMENT

Confit d'oignons rouges



6

Valeurs nutritionnelles par portion

123 kcal | 516 kJ | 1 g de protéines | 21 g de glucides | 4 g de lipides

Préparation : 5 min + Thermomix : 50 min | Temps total : 1 h

500 g d'oignons rouges, coupés en quatre	Ustensile(s)
1 c. à soupe d'huile d'olive	1 terrine, 1 pot à confiture à fermeture hermétique
100 g de vin rouge	
20 g de vinaigre balsamique	
75 g de sucre roux	
1 c. à soupe de miel	

- Mettre les oignons rouges dans le bol et hacher 2 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'huile d'olive et rissoler 5 min/100°C/vitesse 4, sans le gobelet doseur.
- Ajouter le vin rouge, le vinaigre balsamique, le sucre roux et le miel, et cuire 45 min/90°C/vitesse 4, sans le gobelet doseur. Laisser refroidir et conditionner dans un pot hermétique. Servir en accompagnement d'une viande froide, d'une terrine ou de fromage à pâte dure.

Conseil(s)

Ce confit peut se conserver deux à trois semaines au réfrigérateur.

Variante(s)

Réalisez ce confit avec tout autre type d'oignon.

Produits de saison

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

thermomix

ACCOMPAGNEMENT

Farce pour volailles



10

Valeurs nutritionnelles par portion

194 kcal | 730 kJ | 12 g de protéines | 7 g de glucides | 13 g de lipides

Préparation : 15 min + Thermomix : 5 min | Temps total : 20 min

100 g de poitrine fumée ou de lardons fumés	15 g d'huile d'olive
150 g de poitrine de porc, désossée, sans couenne, coupée en cubes	150 g de châtaignes cuites et pelées
150 g d'échine de porc, coupée en cube	50 g de pistaches non salées, décortiquées
100 g de veau, coupé en cubes	5 g d'Armagnac
1 foie de dinde	100 g de Porto blanc ou de Xérès
6 gousses d'ail	sel, à discrétion
70 g d'échalotes, coupées en deux	poivre, à discrétion
	Ustensiles
	Pics en bois et/ou ficelle de cuisine

- Mettre la poitrine fumée et la poitrine fraîche dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 6. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre l'échine de porc et le veau dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 6.
- Transvaser dans le récipient avec les poitrines et réserver.
- Mettre le foie de dinde dans le bol, et mixer 2 sec/vitesse 5. Transvaser dans le récipient avec le reste de viande et réserver.
- Sans laver le bol, y mettre l'ail et les échalotes, et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'huile d'olive et rissoler 4 min/100°C/vitesse 1.
- Ajouter les viandes réservées, les châtaignes, les pistaches, l'Armagnac, le Porto, le sel et le poivre, et mélanger 30 sec/vitesse 3. Garnir la dinde de cette farce, la fermer avec un ou deux pics apéritif ou de la ficelle de cuisine, et enfourner suivant les indications du boucher.

Variante(s)

Ajoutez à la farce le cœur et/ou le gésier de la volaille. Dans ce cas, diminuez d'autant la quantité d'une des autres viandes, la poitrine fraîche par exemple. Pour une note sucrée, ajoutez 50 g de raisins secs préalablement hydratés dans l'Armagnac et le Porto.

Produits de saison

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

thermomix

Planning

« zéro stress »

Fête de famille par excellence, nous mettons un point d'honneur à rendre ces moments de Noël à la fois magiques, envoûtants et inoubliables ! Si l'achat des cadeaux, la décoration et surtout les repas rassemblent dans la joie, quelle organisation avant d'en arriver là ! Profitez vous aussi pleinement de la féerie, en suivant quelques trucs et astuces... Imprimez le planning, et cochez les cases dès que les tâches sont accomplies !



J-15 ... Les cadeaux sont bien avancés, il est temps de penser menus ! Ça y est vous êtes décidé(e), alors actions !

- ☐ Equilibrer les recettes difficiles et les recettes faciles et rapides
- ☐ Déterminer les recettes à faire à l'avance et celles à faire la veille ou le jour même
- ☐ Etablir la liste des courses
- ☐ Trier les courses : celles qui se conservent, et celles à faire les derniers jours
- ☐ Marquer chaque tâche dans votre planning pour être sûre de ne rien oublier !
- ☐ Faire les premières courses : conserves, produits longues conservations, nappage et décoration
- ☐ Les premières préparations : les liqueurs maison (ex : limoncello, livre « jours de fêtes » ; crème de whisky, livre « ma cuisine 100 façons ») et tout ce qui peut être congelé (pâtes sucrées, pâte feuilletée, sauces à réchauffer, les fruits pour les sorbets, le beurre pour la pâte feuilletée...)



J-8 ... Vous avez déjà bien avancé(e) ! Il faut rentrer dans les premiers préparatifs

- ☐ La visite au caviste : Facile à déléguer ! Il vous suggérera les meilleurs accords mets-vins en fonction de votre budget
- ☐ Passer commandes de frais : boucherie, poissonnerie, primeurs... et leur demander de lever les filets des poissons, plumer les caillies... Ouf, 1 h de gagné !
- ☐ Réaliser les confitures, lemon curd et chutneys
- ☐ Atelier : étiqueter les « petits pots » à offrir (confitures, liqueurs maison...). Youpi, les petits sont ravis d'aider !
- ☐ Allez, test des recettes difficiles... Mmm délicieux !...



J-4 ... Toujours serein(e), le sapin est en place, on se détend en s'amusant en famille :

- ☐ En avant pour la préparation des terrines et du foie gras !
- ☐ Les chocolats de Noël, les truffes, les petits gâteaux secs (à conserver dans une boîte en métal hermétique) prennent formes entre les doigts créatifs des petits. Mieux que la pâte à modeler !
- ☐ L'emballage des cadeaux de bouche à offrir (truffes, chocolats, petits gâteaux...), c'est plus drôle tous ensemble !

J-2 ... Pensez un peu à vous ! Dans cet ordre :

- ☐ Passer chercher les dernières courses de frais
- ☐ Puis aller chez le coiffeur, au hamman, chez la manucure, au ciné...

LA VEILLE ... Sérénité est le maître mot ! Faites-vous aider de vos lutins !

- ☐ Préparer les glaces et les sorbets, les sauces (sauf le beurre blanc)
- ☐ Faire mijoter les plats en sauces
- ☐ Préparer les pâtes à pain, à brioche, à chouquettes et les mettre au frais avec vos marmitons en herbe !
- ☐ Préparer les gâteaux à base de génoise et les gâteaux au chocolat, muffins...
- ☐ Dresser la table, c'est le rayon des enfants
- ☐ Mettre le vin au frais si besoin



LE GRAND JOUR EST ARRIVÉ ! On inspire, on expire et c'est parti !

- ☐ Ne pas oublier un petit déjeuner vitaminé
- ☐ Allumer le four...
- ☐ Cuire les petits pains, les brioches, les chouquettes...
- ☐ Faire décanter le vin
- ☐ H-2 sortir le fromage
- ☐ 30 min avant de servir : sortir le foie gras, les terrines, le beurre...



LE LENDEMAIN : REPOS !

- ☐ Réchauffer les restes
- ☐ Congeler ce qui peut l'être
- ☐ Se faire inviter à dîner, c'est bien mérité !



« La bûche avant la bûche... »



CHEF ÉRIC GUÉRIN

La Mare aux Oiseaux



Le pesto de pistache

25 g de basilic frais
85 g de pistaches non salées, décortiquées, torréfiées
5 g de pâte de wasabi, prête à l'emploi, ou de moutarde forte
90 g de bouillon de volaille
15 g d'huile d'olive
5 g de vinaigre de riz, ou de vinaigre blanc
¼ c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
¼ c. à café de poivre blanc, à ajuster en fonction des goûts

Le rouleau d'emmental

100 g d'emmental, coupé en morceaux
5 œufs
50 g de beurre, mou
100 g de crème liquide 35% m.g.
200 g de fruits secs, torréfiés (amandes, pistaches et noisettes)
1 c. à café de fleur de sel

Le pain de mie aux péquillos

70 g de poivrons rouges grillés, en conserve, ou péquillos
125 g de farine, et un peu pour le plan de travail
10 g de levure boulangère fraîche
10 g de sucre
15 g de beurre
3 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts

Ustensiles

Plaque de four, plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, casserole, poche à douille, Rhodoïd

Information

Le pesto de basilic se conserve très bien plusieurs jours au réfrigérateur dans un pot hermétique.

Valeurs nutritionnelles par portion

996 kcal | 4137 kJ | 33 g de protéines | 40 g de glucides | 77 g de lipides

Préparation : 20 min + Thermomix : 15 min + Attente : 24 h

| Temps total : 24 h

4
portions

- 1 Le pesto de pistache : Mettre le basilic, les pistaches, la pâte de wasabi, le bouillon de volaille, l'huile d'olive et le vinaigre de riz dans le bol, et mixer 15 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 2 Ajouter le sel et le poivre, et mixer 15 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- 3 Le rouleau d'emmental : Mettre l'emmental, les œufs et le beurre dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 10, chauffer 3 min/70°C/vitesse 4, puis à nouveau 5 min/80°C/vitesse 4.
- 4 Ajouter la crème liquide, mixer 30 sec/vitesse 4, puis 3 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur pendant 4 heures pour que le mélange durcisse. Nettoyer le bol.
- 5 Au bout de ce temps, mettre le mélange dans une poche à douille. Réaliser un tube avec la feuille de rhodoïd (ou à défaut une feuille de plastique) et le garnir de préparation. Placer au congélateur 30 minutes.
- 6 Mettre les fruits secs et la fleur de sel dans le bol, et donner 2 impulsions de turbo. Transvaser dans un récipient et réserver. Une fois que la préparation à l'emmental a bien durci au congélateur, en couper 8 tronçons, les rouler dans les fruits secs, et réserver au frais.
- 7 Le pain de mie aux péquillos : Mettre les poivrons dans le bol et mixer 5 sec/vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 8 Mixer à nouveau 5 sec/vitesse 6.
- 9 Ajouter la farine et la levure, puis mixer 15 sec/vitesse 4.
- 10 Ajouter le sucre, le beurre et le sel, puis pétrir 10 min/▽/4.
- 11 Transvaser sur un plan de travail fariné, et faire une boule en ramenant les bords vers le centre. Faire rouler la pâte pour lui donner une forme.
- 12 Tapisser la plaque de four de papier cuisson et réserver.
- 13 Mettre une casserole d'eau bouillante dans le four, mettre la boule de pâte sur la plaque préparée et laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle double de volume (45-60 min).
- 14 Préchauffer le four à 170°C (Th. 5).
- 15 Enfourner le pain et cuire 30 minutes. Laisser le pain refroidir puis le congeler 3 à 4 heures.
- 16 Préchauffer le four à 70°C (Th. 3).
- 17 15 minutes avant de le trancher, sortir le pain du congélateur et le couper en très fines tranches, puis les mettre au four entre deux feuilles de papier cuisson pendant 30 minutes. Elles doivent sécher sans colorer.
- 18 Le dressage : Sur une assiette, faire un trait au couteau de pesto de pistache. Poser deux bûches d'emmental perpendiculairement et se chevauchant. Y piquer des tranches de pain taillées à la forme de votre choix.



Conseils du Chef

Chaque composant de ce plat peut se consommer à part : servez le rouleau d'emmental avec une salade verte et/ou des pommes de terre, le pesto de pistache et basilic pour accompagner foie gras, langoustines ou poisson.

Le pain aux péquillos peut aussi se servir en variante à un pain ordinaire.



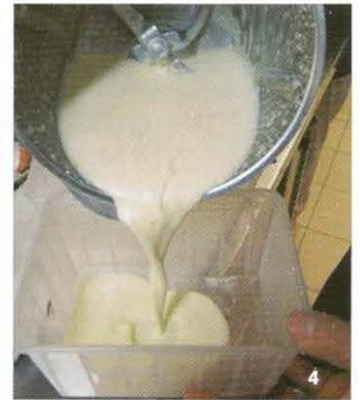
1



1



3



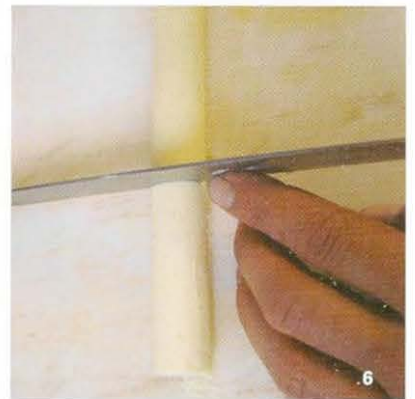
4



5



6



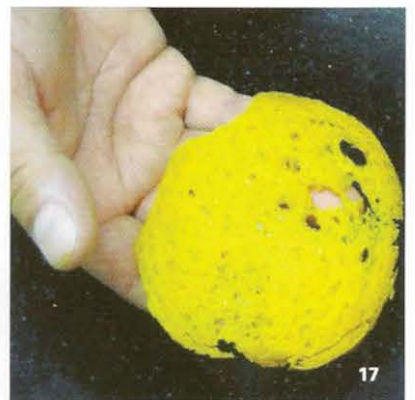
6



6



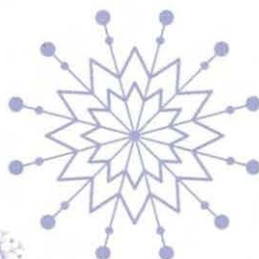
11



17



18



Mes décors en pâte d'amande



Pour
les petits
avec l'aide
d'un
adulte !



Valeurs nutritionnelles par portion 245 kcal | 1026 kJ | 5 g de protéines | 26 g de glucides | 13 g de lipides

Préparation : 15 min en fonction des décors réalisés + Thermomix : 1 min | Temps total : 20 min



La pâte d'amande

150 g de sucre glace Thermomix
150 g d'amande en poudre
1 blanc d'œuf
5 gouttes de colorant alimentaire

Ustensiles

Rouleau à pâtisserie, papier cuisson, emporte-pièces

- 1 Mets le sucre glace et l'amande en poudre dans le bol, et mixe 3 sec/vitesse 8.
- 2 Ajoute le blanc d'œuf et le colorant alimentaire, et mélange 20 sec/vitesse 5.
- 3 Abaisse la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier cuisson. Découpe les formes et les motifs de ton choix (fleurs, feuilles, ou encore damiers par exemple) à l'aide d'emporte-pièces et utilise-les pour décorer tes gâteaux.

Variante(s)

Fendre des abricots, des dattes et des pruneaux, ôter les noyaux, et les remplacer par des boules de pâte d'amande.

Le Mixie Plus

Pour avoir des pâtes de différentes couleurs : à l'étape 2, ajoutez le blanc d'œuf, puis mélangez 20 sec/vitesse 5, prélevez la moitié de la pâte et réservez-la. Mettez le colorant dans le bol, et mélangez 10 sec/vitesse 5. Transvasez dans un récipient. Renouvelez l'opération avec le reste de pâte en utilisant un autre colorant.

