

# THERMOMIX®

Des recettes pour tous les jours, testées et approuvées

N° 36 • Avril - Mai 2022 • 6,90 €

**ET MOI**

## VOYAGES

Tunisie  
Escapade  
gourmande  
de sables  
en jasmin

MAGAZINE  
officiel  
thermomix

## CROMESQUIS, PAIN, FILET...

Dans le poisson,  
tout est bon !

## 1 JOUR, 1 PLAT

Votre magazine  
vous accompagne  
au quotidien

CAKE, TARTE, COULANT...

# NOS RECETTES 100% CHOCOLAT



**50**  
RECETTES  
exclusives



## MARCHÉ DE SAISON

# CITRON VERT & CAROTTES

mettent de la couleur  
dans vos assiettes



POUR TM31, TM5 ET TM6

BELUX: 7,40€ - DOM/S: 7,90€ - POL/S: 990XPF

L 15768 - 36 S - F: 6,90 € - RD



www.thermomix.fr

p. 51

**Dossier spécial 100 % chocolat**

Tarte noix de coco et chocolat

sans cuisson



p. 88



**Les enfants en cuisine**

Et là, la recette part en cacahuète

p. 30

**Balade gourmande**

Montpellier, sous le soleil exactement



p. 20



**C'est la saison**

La carotte, droite dans ses bottes

# Sommaire

- 6 **Suggestions de menus**
- 8 **C'est tendance :** les recettes qui buzzent
- 10 **Actualités Thermomix® :** il y a du nouveau !
- 12 **Et si vous rejoigniez les équipes de Vorwerk France ?**
- 14 **C'EST LA SAISON**
- 16 **Citron vert,** les zestes qui sauvent
- 20 La **carotte,** droite dans ses bottes
- 24 Ce fromage va vous rendre **chèvre**
- 30 **BALADE GOURMANDE**
- Montpellier, sous le soleil exactement
- 38 **DOSSIER SPÉCIAL**
- 100 % chocolat
- 52 **THERMOMIX® AU QUOTIDIEN**
- 54 **1 jour, 1 plat :** des idées pour toute la semaine
- 62 **5 ingrédients, 1 recette**
- Oignons nouveaux, vinaigre balsamique, huile d'olive, parmesan et œufs pour des petits flans aux oignons nouveaux
- 64 **THERMOMIX® M'INSPIRE**
- 66 **Aussitôt vu, aussitôt fait**
- Dans le poisson, tout est bon !
- 74 **Le Thermomix® TM6 m'inspire**
- Essayez le mode fermentation
- 76 **VOYAGES**
- La Tunisie, de sables en jasmin



**Aussitôt vu, aussitôt fait**

Dans le poisson, tout est bon

p. 66

p. 54



**1 jour, 1 plat :**  
des idées du lundi  
au dimanche

**5 ingrédients, 1 recette**

p. 62

**Petits flans aux oignons nouveaux**



**Mon assiette bien-être**

Rhubarbe : acidulée à souhait !

p. 86

p. 76



**Voyage**  
La Tunisie, de sables en jasmin

**Nos basiques faits maison**

Avec mon curd rockeur



p. 94

Dossier spécial  
100 % chocolat



p.44

Entremets chocolat,  
insert framboise

Dossier spécial  
100 % chocolat



p.42

Coulant aux chocolats noir  
et au lait, insert au chocolat blanc



p.50

Gâteau au chocolat  
et citron

Tarte noix de coco  
et chocolat sans cuisson

p.51



p.46

Pannaacotta  
à la pâte à tartiner



DOSSIER SPÉCIAL

# 100 % chocolat

Parce que, paraît-il, il fait du bien au moral. Parce que c'est bientôt Pâques. Parce que l'on peut déjà se régaler en faisant la recette et en léchant la cuillère. Parce qu'il est l'ingrédient qui met tous les amateurs de sucré d'accord (ou presque). Parce que ça fait du bien de se faire plaisir et de faire plaisir aux siens. Pour toutes ces raisons, voici notre dossier spécial tout chocolat avec neuf recettes exclusives plus gourmandes les unes que les autres.

PHOTOS RECETTES DE VALÉRY GUEDES, STYLISME D'ÉLISABETH GUEDES

Gâteau aux noix et chocolat,  
ganache chocolat blanc et panais

p.48



Cake aux miel,  
chocolat et amandes

p.47



Aussitôt vu  
Aussitôt fait

Aussitôt vu  
Aussitôt fait

## 5 RECETTES EXCLUSIVES

# Dans le poisson, tout est bon !

Dorade, saumon, morue, poisson blanc, en rillettes, en pain, mariné, façon tandoori ou en croustilles... Le poisson n'est pas cantonné à l'éternel filet de cabillaud ou à sa version panée. La preuve en cinq recettes originales qui vont vous donner envie de le cuisiner.

PHOTOS D'ANA TEIXEIRA STYLISME DE SÉBASTIEN MERDRIGNAC

recette  
rapide !

### Rillettes de dorade

Niveau **Facile** Préparation **5 min** Temps total **15 min** Pour **4 portions**

- 4 échalotes, coupées en deux
- 40 g de beurre
- 3 pincées de sel
- 3 pincées de poivre fraîchement moulu
- 400 g de filets de dorade, sans peau et désarêtés, coupés en morceaux
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe de moutarde

2. Ajouter le beurre, le sel, le poivre et la dorade, puis faire revenir **8 min/80 °C/vitesse 4**, sans le gobelet doseur.
3. Ajouter la crème fraîche et la moutarde, puis mélanger **10 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

1. Mettre les échalotes dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

■ Pour 1 portion : 1 053,3 kJ / 252,3 kcal / Protéines 19,8 g / Glucides 5,5 g / Lipides 16,8 g, dont AGS 10 g / Sodium 550,3 mg / Fibres 1 g