



CREME PARMENTIERE AU ST-MARCELIN



PREPARATION
10 min



TEMPS TOTAL
45 min



DIFFICULTE
Facile



NOMBRE DE PARTS
8 portions



NIVEAU DE PRIX
Assez cher



TEMPS THERMOMIX
35 min

INGREDIENTS POUR 8 PORTIONS

- 120 g d'oignons, coupés en deux
- 10 g d'huile d'olive
- 200 g de pommes de terre, détaillées en dés
- ½ cube de bouillon de volaille
- 250 g d'eau
- 80 g de fromage, type Saint-Marcellin, coupé en morceaux
- 280 g de crème liquide
- 4 tranches de jambon sec
- 1 - 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 - 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts

USTENSILES

- poêle
- verrines

VALEURS NUTRITIONNELLES PAR PORTION



Valeur énergétique	833 kJ / 200 kcal
Protéine	6 g
Glucides	6 g
Lipides	17 g

PREPARATION

- 1 Mettre l'oignon dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 2 Ajouter l'huile d'olive et rissoler **4 min/120°C/vitesse 1**, sans le gobelet doseur.
- 3 Ajouter les pommes de terre, le bouillon de volaille et l'eau, puis cuire **20 min/100°C/vitesse 1**.
- 4 Ajouter le fromage et la crème liquide, puis cuire **10 min/100°C/vitesse 1**. Pendant ce temps, faire griller le jambon dans une poêle et réserver.
- 5 Ajouter le sel et le poivre, puis mixer **20 sec/vitesse 6**. Répartir dans des verrines et ajouter ½ tranche de jambon piquée sur un cure-dents. Déguster tiède ou à température ambiante.

CONSEIL

- Veuillez noter que le fromage et le bouillon de volaille sont déjà salés.

ACCESSOIRES THERMOMIX

Spatule, Gobelet doseur



PAPILLOTES DE POISSON AUX LEGUMES ET AÏOLI AU YAOURT



PREPARATION
10 min



TEMPS TOTAL
35 min



DIFFICULTE
Facile



NOMBRE DE PARTS
4 portions



NIVEAU DE PRIX
Bon marché



TEMPS THERMOMIX
25 min

INGREDIENTS POUR 4 PORTIONS

La sauce aïoli

- 1 gousse d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café de moutarde
- 100 g d'huile d'arachide ou d'huile de colza
- 125 g de yaourt nature
- 1 c. à café de jus de citron

Les papillotes de poisson

- 350 g d'eau
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 80 g de petits pois frais ou surgelés
- 400 - 450 g de pommes de terre, détaillées en bâtonnets
- 400 - 450 g de carottes nouvelles, détaillées en bâtonnets
- 1 bulbe de fenouil, détaillé en bâtonnets
- 4 filets de poisson blanc, type cabillaud, flétan ou merlu (500-600 g)
- 4 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts

USTENSILES

- papier cuisson

VALEURS NUTRITIONNELLES PAR PORTION



Valeur énergétique	2111 kJ / 505 kcal
Protéine	32 g
Glucides	29 g
Lipides	29 g

PREPARATION

La sauce aïoli

- 1 Mettre l'ail dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 2 Ajouter le jaune d'œuf et la moutarde, puis mixer **1 min/vitesse 3.5**, en versant très lentement l'huile sur le couvercle du bol, de manière à ce qu'elle tombe en mince filet sur les couteaux en marche.
- 3 Ajouter le yaourt et le jus de citron, puis mélanger **30 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais. Rincer le bol.

Les papillotes de poisson

- 4 Mettre l'eau et le sel dans le bol. Insérer le panier de cuisson, y peser les petits pois. Ajouter les pommes de terre, les carottes et le fenouil au contenu du panier cuisson, puis cuire à la vapeur **15 min/Varoma/vitesse 1**. Retirer le panier cuisson.
- 5 Répartir les filets de poisson, les légumes et 1 pincée de poivre sur 4 feuilles de papier cuisson. Fermer les papillotes et les mettre dans le Varoma, mettre ce dernier en place puis cuire à la vapeur **6 min/Varoma/vitesse 1**. Servir les papillotes aussitôt, accompagnées de sauce aïoli.

ACCESSOIRES THERMOMIX

Varoma, Panier cuisson, Spatule, Gobelet doseur



CHEESECAKE AU CAMEL AU BEURRE SALE



PREPARATION
15 min



TEMPS TOTAL
13h



DIFFICULTE
Facile



NOMBRE DE PARTS
6 portions



NIVEAU DE PRIX
Bon marché



TEMPS DE CUISSON
35 min à 180°C
(Th. 6)



TEMPS THERMOMIX
5 min



TEMPS D'ATTENTE
12 heure (prise au réfrigérateur)

INGREDIENTS POUR 6 PORTIONS

Le cheesecake

- 60 g de beurre, et un peu pour le moule
- 200 g de biscuits speculoos
- 450 g de fromage frais, type Philadelphia®
- 100 g de crème liquide, 35% m.g.
- 2 oeufs
- 80 g de sucre

Le caramel au beurre salé

- 200 g de sucre
- 100 g de beurre demi-sel, coupé en morceaux
- 50 g de crème liquide, 35% m.g.

USTENSILES

- moule à fond amovible (Ø 18 cm)
- casserole

VALEURS NUTRITIONNELLES PAR PORTION



Valeur énergétique	3107 kJ / 745 kcal
Protéine	12 g
Glucides	74 g
Lipides	44 g

PREPARATION

Le cheesecake

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à fond amovible (Ø 18 cm).
- 2 Mettre le beurre dans le bol et faire fondre **4 min/80°C/vitesse 4**.
- 3 Ajouter les speculoos et mixer **20 sec/vitesse 4**. Tapisser le fond du moule de cette préparation et réserver au frais. Nettoyer le bol.
- 4 Mettre le fromage frais, la crème liquide, les oeufs et le sucre dans le bol, puis mélanger **10 sec/vitesse 5**. Garnir le moule et enfourner 30 minutes à 180°C. Au bout de ce temps, le pourtour du cheesecake doit être doré et le coeur légèrement tremblotant. A la sortie du four, laisser refroidir et réserver une nuit au frais.

Le caramel au beurre salé

- 5 Mettre le sucre dans une casserole et chauffer jusqu'à obtention d'une couleur blonde. Ajouter le beurre en prenant garde aux projections et mélanger à l'aide de la spatule jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Ajouter la crème liquide et mélanger à nouveau. Transvaser dans un récipient et réserver. Servir le cheesecake bien frais accompagné de caramel au beurre salé.

CONSEIL

- Faites votre cheesecake la veille ou le matin pour le soir.

ACCESSOIRES THERMOMIX

Spatule, Gobelet doseur

thermomix

QUELQUES TRUCS ET ASTUCES AVEC VOTRE THERMOMIX®

Cuire ses poissons avec du papier sulfurisé grâce au Varoma ?

Rien de plus simple :

- 1 Froissez (en forme de boule) votre papier sulfurisé afin qu'il devienne poreux et passez-le sous le robinet
- 2 Étalez le sur le plateau du Varoma
- 3 Déposez votre poisson, réglez votre Thermomix® sur Varoma et laissez-le cuire grâce à la vapeur diffusée à travers le papier



Réalisez facilement une croûte d'épices pour tous vos poissons grâce au Thermomix® !

- 1 Mettez 100 g de miel, 2 pincées de sel, 2 pincées de poivre, 1 c. à soupe de quatre-épices, 50 g de chapelure et 10 g de sauce soja dans le bol
- 2 Mélangez 20 sec/vitesse 4
- 3 Badigeonnez finement six morceaux de poisson de cette pâte aux épices à l'aide d'un pinceau de cuisine et faites cuire au four

VORWERK

thermomix

Donnez une saveur toute orientale à vos plats en quelques secondes grâce à un mélange de 7 épices.

Mixez au Thermomix® vitesse 10 :

- de la muscade
- du poivre
- des graines de coriandre et de cumin
- des clous de girofle
- de la cannelle
- des capsules de cardamome

+ Pour plus de détails, retrouvez la recette du poulet et riz aux 7 épices sur www.cookidoo.fr dans la collection Escapade au Liban.



Râpez le chocolat au Thermomix®, c'est idéal pour agrémenter un dessert, une glace ou encore votre café !

Pour un râpage grossier :

- 200 g de chocolat détaillé en morceaux
- Râper 4-5 sec / vitesse 7

Si vous préférez un râpage plus fin, mettre 6-8 sec / vitesse 8, le Thermomix® fait le reste

N'ouvrez jamais la porte du four pendant la cuisson de vos choux !

Ils ont besoin de perdre l'eau qu'ils contiennent pour gonfler. Ouvrir le four trop tôt stoppe ce processus et rend les choux plats.

+ Découvrez des recettes de choux sur www.cookidoo.fr





Pour sucrer des yaourts, des mignardises ou encore des pâtes à biscuits, pensez aux concentrés de fruits au lieu du sucre classique.

Ces crèmes réalisées à partir de fruits séchés aromatisent la préparation et la colorent.

Pratique !

Il vous arrive de cuisiner et d'avoir des blancs d'œufs non utilisés ?

Avec cette méthode, plus de gâchis : Mettre les blancs d'œufs dans des moules en silicone et les placer dans le congélateur. Une fois les blancs pris, les ranger dans un sac congélation et les conserver.

Pour utiliser les blancs d'œufs congelés sans décongélation préalable :

- 1** Mettre les glaçons dans votre Thermomix® pendant 3 min, vitesse 1 à 37°
- 2** Puis mixer légèrement afin de finir de briser les derniers bouts de glaçons
- 3** Mettre le fouet de votre Thermomix® pendant 3 min, vitesse 3 à 37° et terminer par un second passage d'1 min à vitesse 4 afin que les blancs en neige soient parfaits

