

# THERMOMIX® ET MOI

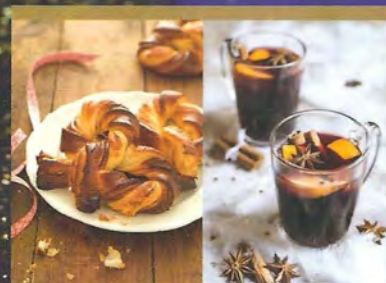
Enchantez votre expérience culinaire

N°2 · HIVER 2015 · 8 €



## CHOCOLAT, FOIE GRAS, LANGOUSTE...

*Ma carte d'exception,  
de Noël à la Saint-Sylvestre*



**Balade gourmande**  
Convivialité  
et générosité en Alsace

**Secrets de fans**  
Leurs recettes  
pour réchauffer l'hiver

Réveillon chrono  
**UN MENU SAVOUREUX EN VERSION EXPRESS**

Épiphanie, Chandeleur  
**JE RÉINVENTE LES TRADITIONS**



www.thermomix.fr




# Le fromage Appenzeller®, initiateur de goût ! *Délicieusement corsé*

Le fromage Appenzeller® offre un goût aussi étonnant qu'incomparable. Sous sa croûte aux tons bruns et rouges, sa pâte crémeuse élaborée avec du lait cru développe des saveurs subtiles et légèrement corsées, grâce à son lent affinage en cave avec une saumure à base d'herbes aromatiques de montagne.

Fromage Kase Grosse Chèvre  
**Appenzeller®**  
**SWITZERLAND**

Le fromage le plus corsé de Suisse.

[www.appenzeller.ch](http://www.appenzeller.ch)

Rejoignez-nous sur notre page Facebook 

ROSSI conseil - RCS Paris B 422 496 018 - Crédit photo : Matthieu Cellard



Suisse. Naturellement.

**Les Fromages de Suisse.**  
[www.fromagesdesuisse.fr](http://www.fromagesdesuisse.fr)

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



# Joyeuses fêtes de fin d'année avec Thermomix® !



VINCENT BALDENSPERGER

**Plus qu'un mois, un tout petit mois, avant d'accueillir 2016. Et qu'elle est savoureuse, cette fin d'année...**

C'est la saison des lumières et des maisons joliment décorées. Pour gagner en féerie et faire des réveillons à venir des

moments inoubliables, toute l'équipe de Thermomix® est fière de vous proposer plus de quarante recettes exclusives qui vous accompagneront de Noël à la Saint-Sylvestre, de l'Épiphanie à la Chandeleur ! Au menu : des créations gourmandes pour les experts, des menus malins pour les plus pressés et, pour tous, de nouvelles idées à partager, pour que les astuces des uns enrichissent le quotidien de tous. Découvrons ainsi le dynamique Jean-Denis dans sa cuisine angevine, suivons l'histoire romantique de Pauline et sa demande en mariage des plus originales, fêtons ensemble le premier anniversaire du TM5 avec la création du club des chefs « Signatures et talents Thermomix® », et partageons les trente ans de vie d'entreprise d'une responsable de secteur pétillante, avec le témoignage heureux de Claudine.

Il s'en passe des choses, chez Thermomix® ! Et cette actualité vous intéresse, puisque vous avez été plusieurs milliers à faire de ce nouveau magazine votre compagnon culinaire. Nous vous remercions de votre confiance car, pour nous, c'est le plus beau des cadeaux !

Avant de vous laisser partir à la découverte du numéro 2, il nous reste à vous souhaiter de magnifiques fêtes de fin d'année, conviviales et gourmandes !

Sophie Hanon-Jaure  
Directrice de la publication



**Pour vous abonner,** rendez-vous en page 49 ou directement sur le site [www.thermomix.fr/mag](http://www.thermomix.fr/mag)





# SOMMAIRE

29

## 06 *Index*

Mes recettes par type et par ordre alphabétique.

## 07 *Ma recette star*

Pour changer du hachis Parmentier, testez sa version revisitée avec du canard et des patates douces.

## 08 *Agenda*

Une sélection d'événements et d'actualités à ne pas manquer, pour des fêtes merveilleuses.

## 10 *Tendances*

Les plus belles idées déco pour sublimer vos tables de réveillons.

## 12 *Actu Thermomix®*

Toutes les infos concernant votre fidèle compagnon de cuisine.

## 14 *LE CHEF ET MOI*

*En cuisine avec...  
Christophe Aribert*

En pas à pas, découvrez les secrets du chef et réalisez chez vous sa recette.

## 18 *MON MARCHÉ D'EXCEPTION*

## 20 *Dans la famille des agrumes*

Zoom sur ces concentrés d'énergie dont l'acidité réveille les plats d'hiver.

## 22 *Trésors de l'océan : langoustes et saint-jacques*

Leurs saveurs iodées font d'elles les stars de l'apéritif. Découvrez comment les sublimer.

## 27 *Cave d'exception*

Bulles et cépages à la fête.

## 28 *Le tant attendu foie gras*

Cuisinez et réinventez le plus incontournable des produits de fête.

## 30 *La caille : petite taille, grand caractère*

Découvrez le plus petit des gibiers.

## 33 *L'ossau-iraty, notre star du plateau*

À l'heure du fromage, ce brebis à pâte dure du Pays basque est souvent notre petit préféré...

## 34 *Le chocolat, gourmandise indétrônable*

On l'adore, on le déguste, on le réinvente... Voici tous les secrets du dessert préféré des petits et des grands.

## 36 *THERMOMIX® AU QUOTIDIEN*

## 38 *Des idées dans mon placard*

Un menu de Chandeleur savoureux, avec des ingrédients de base.

## 42 *La santé dans mon assiette*

Un zoom sur la gelée royale et ses bienfaits.





PLUS DE  
40  
RECETTES  
INÉDITES

#### 44 **Thermomix® et les enfants**

Des pancakes bonshommes pour un goûter rigolo.

#### 46 **Coup de bluff**

Facile et pourtant épatant !

#### 48 **C'est nouveau dans les rayons**

Les produits coups de cœur de la rédaction.

#### 50 **Ma vie avec Thermomix®**

L'excellence à la portée de tous.

#### 52 **Secrets de fans**

Les meilleures recettes de la communauté sélectionnées pour vous.

#### 54 **DOSSIER SPÉCIAL FÊTES** **Pour le plaisir de recevoir**

Concoctez de sublimes menus pour recevoir et enchantez les papilles de vos convives !

#### 68 **Mon réveillon chrono**

Vous manquez de temps pour préparer le réveillon ? Voici un menu prêt en moins de deux heures.

#### 71 **Déco pas à pas**

Ma table esprit bord de mer.

#### 72 **Thermomix® et lui**

Un délicieux menu au masculin.

#### 76 **BALADE GOURMANDE**

##### **Convivialité et générosité en Alsace**

Balade en Alsace, à la découverte des spécialités régionales.

#### 84 **SAVEURS D'AILLEURS**

##### **Une cuisine empreinte de cultures**

Immersion au Mexique. Ses spécialités n'auront plus de secret pour vous.

#### 92 **Ma belle histoire Thermomix®**

C'est avec Thermomix® qu'il l'a demandée en mariage ! Découvrez leur merveilleuse romance.

#### 93 **SUR LE NET**

##### **Rencontre avec Delphine, audacieuse cuisinière**

Cette blogueuse est aussi gourmande qu'inventive. Elle nous livre sa meilleure recette.

#### 94 **MA VIE CHEZ THERMOMIX®**

##### **Une journée avec une conseillère**

Plongée dans le quotidien de Claudine, pétillante responsable de secteur.

#### 96 **Les recettes page à page**

Mes recettes au fil du magazine.

#### 98 **Prochain numéro**



# EN UN COUP D'ŒIL

Mes recettes par type et par ordre alphabétique



## ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| Clémentines farcies au crabe                          | 58 |
| Cuillères de langoustine au cognac                    | 57 |
| Foie gras farci aux figues                            | 29 |
| Minibouchées aux saint-jacques et safran              | 93 |
| Ossau-iraty, beurre aux algues et salade d'herbes     | 33 |
| Petite crème de corail, noix de saint-jacques poêlées | 26 |
| Soufflé aux agrumes                                   | 21 |
| Velouté de chou-fleur truffé et fourme d'Ambert       | 58 |
| Verrine crabe ananas, sauce avocat coco               | 74 |

## PLATS

|  |    |
|--|----|
| Bisque de crevettes à l'orange – Bar aux herbes, purée de panais | 70 |
| Cailles farcies au foie gras                                     | 31 |
| Ceviche de poisson   | 91 |
| Coques aux herbes, chantilly Passion                             | 74 |
| Flammekueche   | 82 |
| Galette de blé noir au beurre de sardine                         | 39 |
| Joues de porc aux épices   | 62 |
| Langouste au combava   | 24 |
| Magret de canard aux châtaignes, sauce aux airelles              | 32 |
| Parmentier de canard à la patate douce                           | 7  |
| Poulet piment cacahuète  | 91 |
| Risotto de saint-jacques, caramel de mandarine                   | 25 |
| Truite céleri-rave et céleri branche                             | 16 |
| Turbot au beurre d'orange et purée carotte-coco                  | 61 |
| Volaille au riesling   | 82 |

## DESSERTS

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Bretzels sucrés                   | 83 |
| Bûche express au praliné          | 69 |
| Bûche glacée                      | 35 |
| Confiture de Noël à l'orange      | 53 |
| Confiture fruits secs et agrumes  | 40 |
| Crème brûlée au champagne         | 67 |
| Galette des Rois mangue-chocolat  | 47 |
| Mignardises comme un irish-coffee | 75 |
| Mont-blanc revisité               | 65 |
| Pancakes à la banane              | 45 |
| Petits bonshommes aux épices      | 53 |
| Roulés de crêpe au chocolat       | 40 |
| Saint-honoré chocolat et orange   | 66 |
| Sorbet Cuba-libre                 | 47 |
| Sucette glacée à la mangue        | 91 |

## BOISSONS

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Cocktail Premier Empire    | 27 |
| Orange détox               | 43 |
| Punch de Noël              | 57 |
| Vin chaud alsacien de Noël | 52 |

Dans les recettes, les éléments entre parenthèses indiquent les instructions pour le modèle TM31.



# Un classique façon sucré-salé

LE HACHIS PARMENTIER TRADITIONNEL EST, BIEN SÛR, À BASE DE BŒUF ET DE PURÉE DE POMME DE TERRE. OR, LA CHAIR TENDRE DU CANARD ET LA SAVEUR SUCRÉE DE LA PATATE DOUCE DONNENT À CE PLAT UNE AUTRE DIMENSION. PHOTO DE **BENOÎT CABANES** STYLISME DE **LAURENT VALLÉE**



## Parmentier de canard à la patate douce

6 portions

- 40 g de parmesan
- 40 g de noixettes émondées
- 80 g d'échalotes, coupées en deux
- 40 g de persil frais
- 4-5 cuisses de canard confit, peau retirée et grossièrement effilochées (500-600 g env.)
- 500 g d'eau
- ½ c. à café de sel
- 600 g de patates douces, coupées en dés
- 10 g de gingembre frais
- 100 g de crème fraîche liquide, 35% m.g.

- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts  
**Ustensile(s)**  
plat à gratin

1. Mettre le parmesan et les noixettes dans le bol, puis mixer **5 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre les échalotes et le persil dans le bol, puis hacher **5 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter les cuisses de canard effilochées et rissoler **4 min/120°C/🌀/vitesse 1 (TM31 : 4 min/Varoma/vitesse 1)**. Transvaser dans un plat à gratin et réserver.
4. Mettre l'eau et le sel dans le bol, insérer le panier cuisson, y mettre les patates douces et le gingembre, puis cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 1**.

5. Dix minutes environ avant la fin de la cuisson, préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

6. Retirer le panier cuisson, vider le bol et y verser le contenu du panier cuisson. Ajouter la crème liquide et le poivre, puis mixer **30 sec/vitesse 6**. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis étaler uniformément cette purée sur le hachis de canard. Saupoudrer du mélange noixette-parmesan puis enfourner et cuire 20-25 minutes, jusqu'à ce que la surface du gratin prenne une belle coloration dorée. Servir chaud, accompagné, par exemple, d'une salade verte.

15 min 40 min Facile Pour 1 portion :  
2350 kJ / 562 kcal / Protéines 23 g / Glucides 38 g / Lipides 32 g



# Pour briller en soirée !

**LES INDISPENSABLES CONCEPTS ET ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER SONT LISTÉS ICI, POUR TOUT SAVOIR SUR LE MONDE DE LA GASTRONOMIE. IDÉAL POUR ÉPATER SES INVITÉS ET CONNAÎTRE LES TENDANCES DE DEMAIN. TEXTE DE JULIEN TRIBERT**



## ON Y EST ALLÉ POUR VOUS

Nantes a résonné aux sons des casseroles de grands chefs entre le 9 et le 13 octobre dernier, grâce à la 3<sup>e</sup> édition de la désormais fameuse Table du Comté. Le concept ? Laisser carte blanche à d'illustres cuisiniers pour qu'ils concoctent une recette avec, bien entendu, le comté comme ingrédient principal. Et ainsi rappeler que le fromage sait s'inviter dans tous types de plats. Après les Lyonnais en 2013 et les Strasbourgeois en 2014, ce sont donc les Nantais qui ont pu participer à un tirage au sort afin de savourer ces dîners et déjeuners, et découvrir le fromage magnifié. Éric Guérin, chef étoilé de La Mare aux Oiseaux et grand fan de Thermomix®, s'est par exemple chargé d'un déjeuner avec au menu : comté et coquilles Saint-Jacques entre deux eaux (une entrée terre/mer parfaitement équilibrée), et un cabillaud au comté d'automne (plat gourmand et subtil). L'événement a conquis le public, à la fois ravi par ces repas superbes et désolé de voir le restaurant éphémère quitter Nantes. Face à ce succès, aucun doute, une nouvelle Table du Comté se déroulera en 2016. Mais dans quelle ville ?

Pour guetter cet événement remarquable : [www.latableducomte.com](http://www.latableducomte.com)



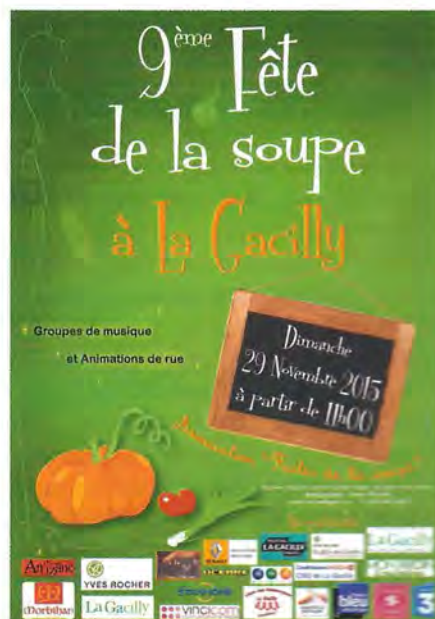
## ÊTRE GOURMAND : D'ACCORD !

L'aventure d'Être Gourmand commence en 2013. Le créateur de cette épicerie fine en ligne, Alexandre Bardin, souhaite mettre en avant des produits de qualité d'artisans engagés, et permettre au plus grand nombre de découvrir leurs créations. Le site offre une géolocalisation des producteurs et une belle variété d'ingrédients salés et sucrés pour faire son shopping vraiment simplement. À découvrir ! [www.etreghourmand.com](http://www.etreghourmand.com)

## LA FÊTE DE LA SOUPE !

Pour la 9<sup>e</sup> année consécutive, la ville de La Gacilly (Morbihan) consacre une journée à la soupe. Il suffit d'acheter pour 4 € un joli bol créé par le céramiste du village, puis de voguer de stand en stand pour goûter gratuitement les soupes préparées par les commerçants et les habitants. Parfait pour glaner de nouvelles recettes !

Le 29 novembre. Renseignements : 02 99 08 15 08 et [www.paysdelagacilly.com](http://www.paysdelagacilly.com)



## LE CABAS SOLIDAIRE

La célèbre enseigne de produits bio Naturalia s'engage en faveur des plus démunis, en proposant dans ses boutiques deux jolis cabas en tissu. La vente de ces sacs (7,49 € l'unité) permet de distribuer 30 000 paniers solidaires à base de légumes bio, et de réaliser des animations pour expliquer l'importance de bien manger. Un geste pour les autres, donc, mais aussi pour la planète : plus besoin de sacs plastiques ! [www.naturalia.fr](http://www.naturalia.fr)





### DES PLEUROTÉS À DISPOSITION

Pas le courage de filer en forêt pour cueillir des champignons ? Optez pour un kit de pleurotes Prêt à Pousser. Une fois l'élégante boîte reçue, il suffit d'arroser son contenu pour voir grandir dans sa cuisine ces merveilles jaunes, grises ou roses, selon la variété choisie. Pour les utiliser ensuite dans vos plats. Une deuxième récolte est même possible. Très pratique. À partir de 19,90 € la boîte. <https://pretapousser.fr>

### NOËL AU CHÂTEAU D'AMBOISE

Comment Noël était-il fêté à la cour ? Le château d'Amboise (Indre-et-Loire) tente d'y répondre à partir du 6 décembre. Le bâtiment magnifique se pare de décorations somptueuses, et des animations présentent les mets dévorés selon les époques. Une visite instructive et ludique. Renseignements au 02 47 57 00 98 ou sur [www.chateau-amboise.com](http://www.chateau-amboise.com)



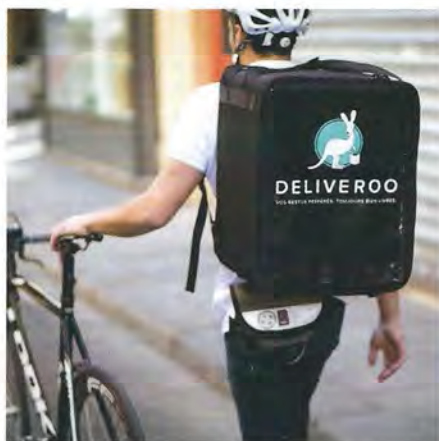
### LES VIGNERONS INDÉPENDANTS FONT SALON

À Lyon, à Reims, à Lille et enfin à Paris, les vignerons indépendants attendent les fêres de vin pendant leurs différents salons, qui se tiennent entre le 16 octobre et le 30 novembre à travers la France. L'occasion de découvrir des bouteilles méconnues et d'échanger avec ces professionnels passionnés... et passionnants ! [www.vignerons-independant.com](http://www.vignerons-independant.com)



### PETITS PLATS LIVRÉS À VÉLO

Déjeuner au bureau ou sur le pouce ne rime plus avec gastronomie de bas étage grâce à Deliveroo. En quelques clics sur son ordinateur ou son smartphone, il est possible de se faire livrer (en vélo !) un menu réalisé par un restaurant partenaire. Ce concept anglais a fait ses preuves à Paris et s'invite maintenant dans les grandes villes de France (Lyon, Lille, Nantes...). À vous donc de choisir l'établissement qui préparera votre menu et de voir arriver, 30 minutes plus tard, un livreur sur son bolide ! <https://deliveroo.fr>



### FUNKY BRUNCH ARRIVE EN FRANCE

Né en Suisse, le « funky brunch » pose ses valises en France. Un lieu mystère dévoilé au dernier moment, un chef reconnu en cuisine, un DJ pour dynamiser la journée, des activités pour les enfants... : telle est l'idée qui rencontre un vif succès depuis son lancement. La première édition française a vu Thierry Marx prendre les commandes de ce brunch festif, le 11 octobre dernier à Paris, au Mandarin Oriental. Réservation obligatoire pour profiter de ce moment convivial et gourmand. [www.funkybrunch.com](http://www.funkybrunch.com)





# Cap sur l'or !

**C'EST LE MOMENT OÙ JAMAIS DE SORTIR LES PAILLETTES !** POUR RÉALISER DE JOLIES TABLES DE FÊTE, ON OSE LES AMBIANCES DORÉES ET CUIVRÉES, CHICS ET DISTINGUÉES. VOICI NOS MUST HAVE DE LA SAISON. TEXTE DE MARIE GABET



## FASHION

L'ananas, c'est le motif tendance de la saison : sur les tee-shirts, en déco et, ici, pour agrémenter vos tables de réveillon. Si vous devez craquer, c'est pour celui-ci ! Centre de table ananas métal cuivre, 21,90 €, Holly Party (en vente sur le site).



## GRAPHIQUE

Un bleu grisé, quelques touches de doré et des motifs ambiance pied-de-poule : un joli mix entre vaisselle festive et tendance. En plus, elles sont peintes à la main... Assiettes à dessert, 49 € les 4, Sema (en vente sur le site).

## LAISSER DÉCANTER

Pas de bon vin sans bonne carafe ! Ici, en version vintage. Modèle Pascal, 135 €, Verrerie des Lumières (en vente en boutique ou par correspondance).



## NUÉE DE BOUGIES

Parce que les bougies, à elles seules, créent une ambiance raffinée et feutrée, on en abuse et on les assemble en compositions tout feu tout flamme. De 8 à 30 € l'unité, selon les modèles, Bougies La Française (en vente sur le site).



## TRADI

Un petit photophore ambiance givrée, avec anse en corde pour donner de l'authenticité à la déco. Il ne manque plus que quelques sablés et un chocolat chaud... Photophore décoratif en verre, 4,90 €, Système U.



## CHARME ENFANTIN

Deux petites bougies blanches comme neige, pour attendrir ses invités. 51,90 € le lot de deux, PartyLite (en vente sur le site).



## BOUQUET FINAL

Il trône au milieu de la table et reflète la lumière. Son petit côté scandinave s'inscrit dans la tendance de l'hiver, ce qui nous permet, Noël passé, de le conserver au salon. Vase en céramique, 9,90 € (H. 20 cm), Leclerc (en vente en magasin).





### AMBIANCE OPÉRA

Cette petite lampe de table donne des airs de château à notre intérieur. On retient le stylisme épuré et chicissime de cet objet de luxe, tout en dorure et transparence. Lampe de table « Thistle » or 24 carats, 1 050 €, Saint Louis, en exclusivité au Printemps.



### CHIC ET JETABLE

Ce n'est pas parce qu'on choisit l'option plastique qu'on ne peut pas proposer à ses convives une table élégante. La preuve avec ce coffret de 6 cuillères en plastique presque... Reine des Neiges ! 7,99 €, Maisons du Monde (en vente sur le site).



### ENVIE D'AILLEURS

On conserve le doré qui fait scintiller les tables de fêtes, une touche d'exotisme en plus, pour un voyage poétique et tendre. Sous-assiette arabesque, 3,50 € ; assiette à dessert, 3,90 € ; nappe, 39,90 € ; set de table, 3,90 € ; suspension en papier, 2,90 € ; photophore, 2,90 € ; et boule en papier mâché, 3,50 € ; le tout chez Monoprix (en vente en magasin).

### POUR L'APÉRITIF

Petits fours et coupes de champagne fièrement dressées sur un plateau, la fête peut commencer ! Plateaux ronds, cuivre, argent ou or, 103,90 €, Korb (en vente en boutique).



### AÉRIEN

Des plumes argentées pour sublimer son chemin de table sans surcharger. Plumes découpées glitter argent (12 unités, 3 tailles), 3,76 €, Toga (en vente en boutique).



### CLASSIQUE INDISPENSABLE

Le verre à pied trône sur toutes les tables de fête. Parce qu'on n'a pas encore trouvé plus élégant, on est séduit par ce modèle fin et élancé. Verre à vin, 7,50 €, Côté Table (en vente en boutique).



# Il y a du nouveau !

SORTIES, LIVRES, ACTUS... ON VOUS DIT TOUT.



## PROMOTIONS BOUTIQUE

DU 23 NOVEMBRE AU 20 DÉCEMBRE 2015 :

- **Frais de port offerts pour tout achat d'un livre de recettes :**  
Pour Noël, offrez ou offrez-vous un livre de la bibliothèque Thermomix® ! Et, en plus, il y a du nouveau dans la boutique, les livres TM5 sont disponibles : « Tout chocolat », « Cuisine rapide » et « Les soupes ». De quoi préparer de délicieux repas pour vos convives !
- **-10 € sur l'achat d'un sac de transport :** soit le sac de transport TM31 à 35 € au lieu de 45 €, et le sac de transport TM5 à 39 € au lieu de 49 €. Plus aucune raison de vous séparer de votre Thermomix® : pendant les fêtes, il vous accompagne partout !

## ANIMATION CLIENT(E)S

Noël approche à grands pas, vous souhaitez offrir ou vous offrir le Thermomix® ? Pour toute commande, effectuée du 19 octobre au 20 décembre, votre conseillère aura le plaisir de vous remettre la boîte cadeau Thermomix® contenant le livre « Cuisine rapide ». Un beau présent à placer au pied du sapin en attendant l'arrivée de Thermomix® dans votre cuisine !



## ANIMATION HÔTE(SSE)S

Du 23 novembre au 20 décembre, organisez une dégustation avec trois amis désireux découvrir le Thermomix® et remportez, en plus de votre cadeau hôtesse, le calendrier Thermomix® 2016 !

**Pratique**, avec son support aimanté, il se positionne aisément sur votre réfrigérateur pour l'avoir toujours sous les yeux.

**Gourmand**, avec chaque mois une recette de saison : laissez-vous ainsi tenter par un bouillon de gambas à la citronnelle, des aiguillettes

de canard vapeur aux pêches, ou encore la délicieuse bûche choco caramel...

**Astucieux** enfin, car, une fois l'année écoulée et les feuillets mensuels détachés, le support du calendrier se transforme en ardoise. Avec un feutre effaçable, notez-y votre liste de courses, vos rendez-vous de la semaine, bref, toutes les petites choses du quotidien auxquelles penser ! Contactez vite votre conseillère pour organiser une dégustation, ou remplissez le formulaire disponible sur notre site Internet : [www.thermomix.fr](http://www.thermomix.fr)



## CARTE CADEAU

### À TÉLÉCHARGER :

Pour les fêtes, pensez à télécharger la carte cadeau Thermomix® ! Imprimez-la et glissez-la sous le sapin ! À découvrir sur [www.thermomix.fr](http://www.thermomix.fr)



## CADEAU PARFAIT

Voilà un vrai beau livre qui fera des heureux à Noël. Le chef Éric Guérin nous fait partager ses quatre passions dans ce premier ouvrage : la cuisine, les voyages, la photographie et La Mare aux Oiseaux, son restaurant établi dans un petit coin de paradis de Loire-Atlantique. L'occasion de découvrir avec poésie l'univers et la cuisine de ce chef de caractère. « Migrations. Voyages, émotions, cuisine », d'Éric Guérin, Éditions de La Martinière, 32 €.

## CALENDRIER DE L'AVENT THERMOMIX® SUR FACEBOOK

Du 1<sup>er</sup> au 24 décembre, pour patienter jusqu'à Noël, venez découvrir quotidiennement les surprises qui se cachent derrière les cases du calendrier de l'Avent Thermomix® de la page Facebook Thermomix® France. De nombreux cadeaux à gagner vous attendent... Venez tenter votre chance sur [www.facebook.com/ThermomixFranceOfficiel](http://www.facebook.com/ThermomixFranceOfficiel)





# Les clés recettes

THERMOMIX®



*Connectez la clé recettes  
à votre Thermomix®,  
et laissez-vous guider  
pas-à-pas dans l'élaboration  
de vos recettes !*

*Trouvez l'inspiration  
parmi les nombreuses  
recettes :*

Disponibles  
dès maintenant  
sur **la boutique  
en ligne !**







## EN CUISINE AVEC... CHRISTOPHE ARIBERT

Le chef étoilé dauphinois apprécie depuis longtemps les qualités du Thermomix®, « ce robot d'une redoutable efficacité » qui lui inspire de « nouvelles façons de faire ». En compagnie d'Alice, conseillère, il nous livre une recette aux accents régionaux, riche en saveurs.

TEXTE DE LAURENT THUILIER PHOTOS DE FRÉDÉRIQUE THOMAS

« **DANS LE CADRE DE MES DÉMONSTRATIONS,** cours de cuisine ou repas extérieurs, je ne me déplace jamais sans quelques couteaux, des épices et mon Thermomix® », confie Christophe Aribert. Mais c'est bien dans son fief gastronomique, au sein des cuisines du restaurant étoilé Les Terrasses, à Uriage-les-Bains\*, non loin de Grenoble, que nous l'avons retrouvé pour suivre l'élaboration d'une recette spécialement créée par ses soins pour le Thermomix®.

**POUR L'OCCASION, LE CHEF A IMAGINÉ** un plat révélateur de belles émotions en bouche grâce, notamment, au céleri-rave, au céleri branche, à la moutarde et à la coriandre. Un plat qui met aussi en valeur un produit régional, la truite du Vercors élevée à Échevis, et qui intègre la carte du restaurant depuis de longues années déjà. Aux côtés de Christophe Aribert se trouve Alice, conseillère Thermomix® à l'agence Lyon-sud de Pusignan. Et les voilà tous deux à officier dans une belle complicité culinaire !

**ASSEZ SIMPLE AFIN QUE CHACUN PUISSE LA RECRÉER CHEZ LUI,** la recette utilise plusieurs des fonctions du Thermomix®, du mixage à la cuisson vapeur. Le tout agrémenté, bien sûr, des astuces du chef. « Il est important de goûter à chaque étape de la recette », note-t-il. Un conseil s'appliquant notamment à l'élaboration de la purée de céleri, qui doit être à la fois « hyper lisse et parfaitement émulsionnée ».

**SATISFAIT DU RÉSULTAT** « assez subtil entre le velouté et la purée » de sa préparation, Christophe précise qu'il est toujours possible d'en parfaire ensuite l'assaisonnement. « Dans l'assiette, ça sera très sympa. On va déposer la truite dessus », explique-t-il en même temps que s'élève dans les cuisines une senteur annonciatrice de bien belles saveurs...



**LA TRUITE EST ENSUITE PRÉPARÉE À LA VAPEUR.**

Une pincée de fleur de sel et quelques fines feuilles de céleri branche disposées sur le poisson contribuent à le parfumer. « Mieux vaut un poisson pas assez cuit, afin de pouvoir ensuite en corriger la cuisson au goût de chacun », insiste-t-il. « Si le poisson est trop cuit, on ne peut pas revenir en arrière ! » Une fine pluie de poivre du moulin déposée sur les bords de l'assiette apporte ensuite la touche finale, tout en améliorant le côté tant visuel qu'olfactif du plat.

**ALICE SE SOUVIENT** que sa maman cuisinait tous les jours avec Thermomix®. « On mangeait super bien et varié », précise-t-elle. Au contact du maître des lieux, celle qui, sourire aux lèvres, vit aujourd'hui son métier comme une véritable passion, s'est imprégnée des conseils simples d'un chef que les étoiles ne privent pas de son bon sens. Simple, comme la suggestion qu'il fait de déguster le reste inutilisé du bouillon de céleri dans lequel on aura préalablement plongé une poignée de vermicelles.

**« SI JE NE L'AI PLUS DEMAIN, ÇA VA ME PÉNALISER »**, avoue volontiers Christophe Aribert à propos de « ce robot qu'on adore et qui est d'une redoutable efficacité » tant pour la cuisson des légumes que pour l'élaboration des bouillons, émulsions, purées, pâtes brisées ou à raviols et autres crèmes anglaises. Avant de conclure : « Thermomix® me permet de réfléchir, de trouver de nouvelles façons de faire, de pousser le robot dans ses retranchements. C'est bien ! »

(\*) Grand hôtel restaurant Les Terrasses - 60 place Déesse-Hygie  
38410 Uriage-les-Bains - Tél. 04 76 89 10 80 - [www.grand-hotel-uriage.com](http://www.grand-hotel-uriage.com)



Découvrez le  
reportage vidéo  
de cette recette  
sur notre chaîne  
YouTube :


[www.youtube.com/c/ThermomixFrance](http://www.youtube.com/c/ThermomixFrance)







## Truite céleri-rave et céleri branche

 4 portions

- 4 filets de truite, désarêtés (150 g chacun env.)
- 200 g de gros sel de Guérande
- 1 céleri-rave préalablement lavé (500 g env.)
- 15 g d'huile d'olive
- 2 branches de céleri, coupées en rondelles + 8 feuilles
- 2 pincées de fleur de sel, à ajuster en fonction des goûts

- poivre blanc du moulin, à ajuster en fonction des goûts
- 15 g de coriandre en graines
- ½ bouquet de coriandre fraîche, tiges et feuilles
- 800 g d'eau
- 200 g de lait demi-écrémé
- 1 c. à soupe de moutarde

### Ustensile(s)

mandoline, pinceau de cuisine

**1.** Poser les filets de truite dans un plat creux, les couvrir de gros sel, laisser reposer 5 minutes, puis les rincer rapidement sous un filet d'eau froide. Réserver.

**2.** Éplucher le céleri-rave et conserver les épluchures pour le bouillon. Le parer autour du cœur pour obtenir un cube de 5 cm de côté. Tailler ce cube en fines lamelles régulières à l'aide d'une mandoline. Déposer ces lamelles dans le Varoma, arroser d'huile d'olive et couvrir de feuilles de céleri branche. Saler, donner 1-2 tours de moulin à poivre et réserver.





Couper 20 g de céleri-rave en brunoise et couper le reste en cubes (1 cm env.).

**3.** Mettre les épluchures du céleri-rave, la coriandre en graines, le ½ bouquet de coriandre fraîche (tiges et feuilles), 200 g d'eau et le reste de sel dans le bol, puis mixer **12 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**4.** Ajouter 600 g d'eau et 200 g de lait. Insérer le panier cuisson et y mettre les cubes de céleri-rave. Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 1**. Pendant ce temps, mélanger à la fourchette, dans un

récepteur, la brunoise de céleri-rave, les branches de céleri et la moutarde. À l'aide d'un pinceau de cuisine ou d'une feuille de papier absorbant, huiler le plateau vapeur, y disposer les filets de truite puis les saler. Napper les truites du mélange céleri-moutarde et réserver.

**5.** Insérer le plateau vapeur puis prolonger la cuisson **3 min/Varoma/vitesse 2**. Retirer l'ensemble Varoma et réserver. Retirer le panier cuisson et en transvaser le contenu dans un récepteur. Filtrer le bouillon à l'aide du panier cuisson et réserver.

**6.** Transvaser les cubes de céleri-rave dans le bol, ajouter 200 g du bouillon réservé, puis mixer **2 min/vitesse 10, en augmentant progressivement la vitesse**. Donner 1-2 tours de moulin à poivre.

**7.** Dresser la purée de céleri dans une assiette creuse. Disposer un filet de truite, garnir de lamelles de céleri-rave et terminer par le mélange céleri-moutarde. Assaisonner d'une pincée de poivre et servir aussitôt.

⏱ 40 min 🕒 1 h 05 min 🍳 Facile 🍴 Pour 1 portion :  
1228 kJ / 294 kcal / Protéines 41 g / Glucides 6 g /  
Lipides 12 g

#### Conseil(s)

- Si vous préférez le poisson plus cuit, ajoutez 2-4 minutes de cuisson à l'étape 5. Il est toujours préférable de devoir prolonger un peu la cuisson d'un poisson que de trop le cuire.
- Utilisez le reste de bouillon pour réaliser une soupe aux vermicelles, par exemple.
- À l'étape 6, vérifiez la texture de la purée à la moitié du temps de mixage. Si elle vous semble trop épaisse, ajoutez un peu de bouillon. La purée doit être assez fluide, entre le velouté et la purée.
- Pour le dressage, travaillez les volumes. Dessinez des ronds à la cuillère à partir du centre de l'assiette.
- Veillez à couper le céleri et le céleri-rave en morceaux de taille régulière pour une cuisson homogène de l'ensemble.





Cocktail Premier  
Empire **p. 27**



Soufflé aux agrumes **p. 21**



Foie gras farci  
aux figes **p. 29**



Petite crème de corail,  
noix de saint-jacques  
poêlées **p. 26**



Langouste au  
combava **p. 24**



Risotto de saint-  
jacques, caramel  
de mandarine **p. 25**



Cailles farcies  
au foie gras **p. 31**



Ossau-iraty, beurre  
aux algues et salade  
d'herbes **p. 33**



Bûche glacée **p. 35**



C'EST LA SAISON

# Mon marché d'exception

TEXTE DE CAMILLE DAVID PHOTOS RECETTES DE DELPHINE GOIZET STYLISME DE ÉMILIE LARAISON



M. MERILLOT

## LES CONSEILS

### DE CLOTILDE JACOULOT

Élue Meilleur Ouvrier de France pour ses fruits et légumes, la jeune femme a su développer le savoir-faire familial : la culture des primeurs de Morteau. Passionnée et innovante quand il s'agit de cuisiner les produits de saison, elle nous livre ses précieux conseils.



STUDIO RAYNAUD

## LES CONSEILS

### DE SOPHIE FERNANDES

La jeune femme a rejoint le cercle très fermé des Meilleurs Ouvriers de France en poissonnerie. Comment concocter un merveilleux plat de poisson ou de fruits de mer ? Elle qui connaît les subtilités des meilleurs produits de la mer a plus d'une astuce pour nous aider à y parvenir.



# DANS LA FAMILLE DES AGRUMES...

**Orange, verts, rosés...** Les agrumes colorent l'hiver et dopent les organismes fatigués. Partez à la découverte de leurs bienfaits et de leurs goûts subtils. En pâte de fruits, jus, zestes..., ils titillent les papilles.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le jus des oranges sanguines contient un colorant bleu naturel, l'anthocyanine, qui se développe uniquement lorsque la température baisse à moins de 13 °C pendant quelques heures.

## LE POMÉLO

Contrairement à ce que l'on croit habituellement, le fruit que nous connaissons n'est pas le pamplemousse, mais le pomélo. Le « véritable » pamplemousse est plutôt rare en Occident, il est surtout cultivé dans les pays tropicaux. C'est un fruit de couleur verdâtre à la peau épaisse, plus gros que celui que nous connaissons et qui contient de 16 à 18 quartiers remplis de pépins. On le trouve sur nos étals sous le nom de pomélo chinois.

## LES CHOISIR

Prenez-les fermes et lourds. Préférez des fruits non traités si vous souhaitez utiliser le zeste ou l'écorce. Bien sûr, choisissez également les agrumes en fonction de leur utilisation : comme fruits à presser (oranges à jus) ou à cuisiner.

## LE COMBAVA

Le combava ou combava est originaire d'Inde. C'est un petit agrume vert dont la peau grumeleuse dégage une exquise odeur, proche de la citronnelle, et qui parfume un plat avec une infinie délicatesse. Le jus du combava est également très intéressant pour assaisonner les carpaccios et les tartares de poisson et de crustacés. Ses feuilles odorantes peuvent aussi être infusées dans un plat en sauce.

## L'ORANGE

Elle est le 4<sup>e</sup> fruit le plus cultivé au monde. Sa forte teneur en vitamine C est très appréciée l'hiver pour combattre les maux et la fatigue. Et, même si elle s'affiche sur les étals toute l'année, c'est en cette période qu'elle est la plus savoureuse.

## LE CITRON

Il existe de nombreuses variétés de citrons, le plus connu étant celui de Menton. Plus gros et plus juteux, il est très parfumé mais aussi beaucoup plus cher ! Pour obtenir une plus grande quantité de jus, roulez le citron sous la paume avant de le couper.

## LE CITRON VERT

Aussi appelé lime, il est plus petit et charnu que son cousin jaune. À maturité, il arbore une couleur vert brillant. L'acidité de son jus dynamise plats et cocktails en apportant fraîcheur et peps.



## LE MOT DE CLOTILDE JACOULOT

Il existe de nombreuses variétés d'agrumes.

**L'orange** : la navel est douce et juteuse, la sanguine la reine des jus, la washington est à manger au couteau, l'amère à cuisiner...

**La clémentine** : elle se décline en variétés plus ou moins faciles à éplucher et avec des taux d'acidité différents. C'est l'agrumes le plus produit en France, notamment en Corse. La mandarine, dont la clémentine est un hybride, contient de nombreux pépins mais vous rappellera les parfums de votre enfance... Préférez-la pour vos préparations culinaires.

Soyez curieux ! Goûtez une minéola, un hybride de pamplemousse et de mandarine. C'est un beau fruit orangé et très juteux, au zeste brillant et granuleux, de la taille d'une orange.

**Le citron caviar** : il ressemble à un cornichon et sa peau peut être verte, jaune, rose, rouge à marron... Sa chair est composée de petites billes croquantes, qui éclatent en bouche et dont l'apparence est proche de celle du caviar. Il a un goût délicat entre pamplemousse et citron. C'est tout un programme avec des huîtres, un tartare ou un carpaccio de poisson...

*Kumquat, limequat, cédrat, bergamote, citron doux, kalamansi, main de bouddha...*, autant d'autres agrumes délicieux et extraordinaires à découvrir.

## LES BIENFAITS

Riches en antioxydants et vitamine C, les agrumes favorisent le bon fonctionnement des défenses immunitaires et combattent fatigue et baisses de forme. Avec moins de 100 calories en moyenne, ils sont à privilégier en période de régime. Leur forte teneur en fibres fait d'eux des aliments rassasiants. Enfin, ils régularisent le cholestérol grâce à la pectine qu'ils contiennent.

## Soufflé aux agrumes

4-6 parts

- 40 g de sucre en poudre, et un peu pour les ramequins
  - 1 citron jaune, non traité, le zeste seulement
  - 1 orange, non traitée, le zeste seulement
  - 1 citron vert non traité, le zeste seulement
  - 4 œufs
  - 200 g de fromage frais, type Philadelphia®
  - 20 g de beurre doux mou, pour les ramequins
  - 30 g de sucre glace maison
- Ustensile(s)** : 4-6 ramequins

1. Mettre dans le bol le sucre et les zestes, sans la partie blanche, du citron jaune, de l'orange et du citron vert, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes d'œufs et le fromage frais au contenu du bol, puis mélanger **10 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

3. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7). Beurrer et sucrer 6 ramequins (Ø 9 cm, h. 5,5 cm).

4. **Insérer le fouet**. Mettre les blancs d'œufs dans le bol et monter en neige **3 min/vitesse 3**. Incorporer délicatement au reste de l'appareil à l'aide de la spatule. Répartir dans les ramequins préparés en les remplissant aux trois quarts. Enfourner et cuire 12 minutes à 200°C. Dès la sortie du four, saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement.

15 min 30 min Facile Pour 1 portion : 630 kJ / 151 kcal / Protéines 7 g / Glucides 14 g / Lipides 8 g





# TRÉSORS DE L'OCÉAN : LANGOUSTES ET SAINT-JACQUES

Produits nobles et iodés, ils ont fière allure en cuillères apéritives ou dressés pour le dîner. Nos secrets pour les sublimer sans masquer leurs saveurs naturelles.

## LE BON MOMENT

Effectuez vos achats de langouste après leur période de reproduction, c'est-à-dire en dehors de l'été, à partir d'octobre-novembre jusqu'en mars-avril. Achetez-en une dont la taille du céphalothorax est supérieure à 95 mm.

## EN CUISINE

Ce qui fait la différence pour le dressage et la dégustation de ce fruit de mer d'exception ? La sauce. Elle sublime sans masquer les saveurs. Ici, le combava, agrume de caractère plein de fraîcheur, vous permettra d'en rehausser les goûts.

## CÔTÉ SANTÉ

C'est une vraie mine de minéraux, de vitamines et de protéines. Sa richesse en oméga 3 en fait un véritable bouclier contre les maladies cardiovasculaires. Enfin, ses acides gras essentiels aident à réduire le mauvais cholestérol.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Il existe plusieurs variétés de langoustes parmi lesquelles les plus courantes sont la langouste européenne, orange, celle des Caraïbes, vert à marron, la langouste de Mauritanie, rose, et celle du Cap, brune. Pour l'achat de vos langoustes, privilégiez celles en provenance de Méditerranée (orange), ou, à défaut, des langoustes d'importation labellisées MSC.

## LA CHOISIR

Choisissez-la vivante, avec de longues antennes non cassées (ce qui signifie que la langouste n'a pas séjourné trop longtemps dans un vivier). Elle doit aussi être vive et ne pas dégager d'odeur d'ammoniac. Vous pouvez manger de la langouste de Cuba toute l'année, sachant qu'elle est vendue surgelée et que l'on ne peut pas la pêcher entre le 1<sup>er</sup> avril et le 31 juillet. Achetez de préférence une langouste surgelée l'année de la pêche.





### ACCORDS

Crue, en carpaccio, ou cuite, la coquille Saint-Jacques est un mets à la saveur délicate. Idées : faites revenir les noix entre 1 et 2 minutes sur chaque face jusqu'à obtenir une couleur dorée, ou à la vapeur douce pendant 4 à 7 minutes, suivant les goûts, ce qui permet de conserver moelleux et saveurs.

### SA SAISON

L'ouverture de la pêche à la saint-jacques en France respecte sa période de ponte. Elle s'étend d'octobre (cette année, c'était le 5 octobre) à mai. La coquille est pêchée à la drague, au chalut de fond ou au casier. Ces deux premiers modes font l'objet de controverses du fait de leurs dégâts sur la biodiversité et l'environnement.

### LA CHOISIR ET LA CONSERVER

Privilégiez l'achat de la saint-jacques non décortiquée : elle doit dégager une odeur d'algues marines et doit se refermer si on appuie dessus. Vous pouvez demander à votre poissonnier de la décortiquer pour la conserver.

### LE MOT DE SOPHIE FERNANDES

La langouste est un crustacé qui se différencie du homard par l'absence de grosses pinces, sa couleur rouge rosé et les aspérités rugueuses sur sa carapace. Privilégiez les langoustes pêchées au casier : cette méthode de pêche a peu d'impact sur l'environnement.

Personnellement, je préfère manger une langouste de Méditerranée plutôt qu'importée : si son prix est plus élevé, son indice carbone est, quant à lui, plus faible. Une langouste vivante ne sera jamais une langouste d'importation.

Concernant la coquille Saint-Jacques, je vous conseillerais la pecten maximus, garantie d'une saint-jacques pêchée soit sur nos côtes françaises, soit sur les côtes britanniques ou écossaises. En France, le gisement de la baie de Seine est à recommander car il est sous très haute surveillance, et le nombre d'individus croît depuis 2008.

### FACILE À DIGÉRER

Oméga 3, vitamines B12, B9 et A, calcium, iode, phosphore... La liste des nutriments qu'elle contient est longue. Ses protéines sont de très bonne qualité et jouent un rôle-clé dans la formation des enzymes digestives.



## Langouste au combava

🍴 4 portions

- 60 g d'échalotes, coupées en deux
- 80 g de carotte, coupée en tronçons
- 1 citron jaune, non traité, coupé en quatre
- 1 c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 500 g d'eau
- 2 feuilles de kéfir
- 2 queues de langouste, surgelées
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de moutarde
- le zeste d'un combava
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 200 g d'huile de pépins de raisin

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

**2.** Ajouter le citron, le sel, l'eau et les feuilles de kéfir, puis chauffer

**10 min/100°C/vitesse 1**.

**3.** Ajouter les queues de langouste et cuire **15 min/100°C/vitesse 1**. Au bout du temps de cuisson, retirer les queues de langouste et les rincer sous l'eau froide pour en stopper la cuisson. Les décortiquer puis les réserver 20 minutes environ au réfrigérateur. Vider le bol. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

**4. Insérer le fouet.** Mettre le jaune d'œuf, la moutarde, le zeste de combava, le sel et le poivre, puis émulsionner

**4 min/vitesse 3**, en versant lentement l'huile de pépins de raisin sur le couvercle autour du gobelet doseur sur les couteaux en marche. Transvaser la mayonnaise dans un petit bol de service. Servir la langouste froide, accompagnée de mayonnaise au combava.







## Risotto de saint-jacques, caramel de mandarine

🍴 6 portions

### Le caramel de mandarine

- 4 mandarines, le jus seulement
- 60 g de sucre en poudre
- 15 g d'eau
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 pincée de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 50 g de crème fraîche épaisse 30 % m.g.

### Le risotto et les saint-jacques

- 60 g de parmesan, coupé en morceaux
- 100 g d'oignon, coupé en deux
- 40 g de beurre
- 25 g d'huile d'olive
- 320 g de riz arborio, spécial risotto
- 100 g de vin blanc sec
- 680 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 pincée de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 18 noix de saint-jacques
- 1 c. à café de fleur de sel, à ajuster en fonction des goûts

### Ustensile(s)

presse-agrumes, casserole, poêle

### Le caramel de mandarine

**1.** Presser les mandarines et en réserver le jus. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole sur feu vif pour réaliser un caramel blond. Ajouter le jus des mandarines, le sel et le poivre, puis réduire le caramel de façon à obtenir un sirop.

**2.** Ajouter la crème fraîche et faire bouillir 1 minute. Réserver.

### Le risotto et les saint-jacques

**3.** Mettre le parmesan dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver.

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

**5.** Ajouter 20 g de beurre et 10 g d'huile d'olive, puis rissoler **3 min/120°C/vitesse 1 (3 min/Varoma/vitesse 1)**, sans le gobelet doseur.

**6.** Ajouter le riz et rissoler **3 min/120°C/🌀/vitesse 2 (TM 31: 3 min/Varoma/🌀/vitesse 2)**, sans le gobelet doseur.

**7.** Ajouter le vin blanc, l'eau, le cube de bouillon, le sel et le poivre, puis cuire **15 min/100°C/🌀/vitesse 1**, en remplaçant le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle du bol, pour éviter les projections. Laisser le risotto reposer dans le bol pendant 1 minute avant de le transvaser sur un plat de service. Ajouter le reste de beurre et le parmesan, puis mélanger à l'aide de la spatule. Réserver au chaud.

**8.** Mettre le reste d'huile d'olive dans une poêle et faire chauffer à feu vif. Quand l'huile est chaude, y faire revenir les noix de saint-jacques 2 minutes de chaque côté. Les transvaser ensuite dans un récipient, les saupoudrer de fleur de sel et réserver au chaud. Verser le caramel de mandarine dans la poêle et chauffer à feu vif pendant 3 minutes. Servir les saint-jacques immédiatement, accompagnées du risotto et du caramel de mandarine.

🕒 20 min 🕒 40 min 🌿 Facile 📊 Pour 1 portion :  
1275 kJ / 305 kcal / Protéines 11 g / Glucides 30 g /  
Lipides 16 g





## Petite crème de corail, noix de saint-jacques poêlées

4 portions

- 50 g d'échalote, coupée en deux
- 100 g de carotte, coupée en tronçons
- 100 g de blanc de poireau, coupé en tronçons
- 40 g de beurre doux
- 4 belles noix de saint-jacques, avec corail
- 50 g de lentilles corail
- 50 g de vin blanc sec
- 1 c. à café concentré de tomate
- 300 g d'eau
- 50 g de crème liquide
- 6 brins de cerfeuil frais

**Ustensile(s) :** poêle

**1.** Mettre l'échalote, la carotte et le blanc de poireau dans le bol, puis hacher

**5 sec/vitesse 5.** Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**2.** Ajouter 20 g de beurre, puis rissoler **5 min/120°C/vitesse 4 (TM 31: 5min/Varoma/vitesse 4)**, sans le gobelet doseur.

**3.** Ajouter le corail des saint-jacques, les lentilles corail, le vin blanc, le concentré de tomate et l'eau, cuire **15 min/100°C/vitesse 1**, puis mixer 30 sec/vitesse 10, en augmentant progressivement la vitesse.

**4.** Ajouter la crème liquide, chauffer **3 min/90°C/vitesse 2**, puis mixer **30 sec/vitesse 10**, en augmentant progressivement la vitesse.

**5.** Mettre le reste de beurre à chauffer dans une poêle et y faire dorer les noix de saint-jacques 1 minute sur chaque face. Répartir la crème de corail dans des assiettes creuses, ajouter 1 noix de saint-jacques poêlée, garnir d'un brin de cerfeuil et servir chaud.

### Nombre de portions

Vous pouvez aussi servir ce plat en amuse-bouche et le présenter en verrines ou petits contenants. Vous serez alors en mesure d'obtenir 6 portions. Prévoyez alors 2 noix de saint-jacques supplémentaires.

15 min 35 min Facile Pour 1 portion : 795 kJ / 190 kcal / Protéines 8 g / Glucides 10 g / Lipides 13 g



# BULLES ET CÉPAGES À LA FÊTE

**Envie d'un champagne élégant ?** Impossible de rater l'accompagnement de ses plats grâce à notre sélection !

## MULTIPLES FACETTES

La finesse des bulles de la version rosée de ce champagne garantit une dégustation mémorable. La bouteille élégante se pare, pour les fêtes, d'une boîte aux reflets géométriques très tendance. Cuvée Rosé, 70 € (75 cl), Laurent-Perrier.



## UN ÉVENTAIL PÉTILLANT

Réalisée dans la plus pure tradition champenoise (conservation, usage de grands crus, remuage à la main...), cette bouteille étincelle autant à l'œil qu'au moment de la savourer. Coffret Esprit Couture, 145 € (75 cl), Champagne Collet.

## QUELLE ÉLÉGANCE !

Dans sa jolie bouteille blanche, ce champagne composé de chardonnay, pinot noir et pinot meunier fait le bonheur des tables. Et des bourses, avec son petit prix spécial pour les fêtes ! Champagne White Label, 29,90 € (75 cl), Lanson, en vente chez Monoprix.



## Cocktail Premier Empire

8 verres

- 80 g de sucre en poudre
- ½ orange, non traitée, zeste seulement
- 1 citron vert, non traité, zeste seulement
- 60 g de Mandarine Napoléon®
- 300 g de jus de pamplemousse (3 pamplemousses env.)
- 6 glaçons
- 1 bouteille de champagne

1. Mettre le sucre, le zeste d'orange et le zeste de citron vert dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Mixer à nouveau **10 sec/vitesse 10** si nécessaire.
3. Ajouter la Mandarine Napoléon®, le jus de pamplemousse et les glaçons puis mélanger **20 sec/vitesse 2**. Filtrer le contenu du bol à l'aide d'une passoire fine. Répartir dans des flûtes à champagne en remplissant ces dernières au tiers, et compléter par du champagne. Servir immédiatement.

⏱ 5 min ⚙ 10 min 🍃 Facile 🍷 Pour 1 portion : 400 kJ / 96 kcal / Protéines 1 g / Glucides 23 g / Lipides 0 g



# LE TANT ATTENDU FOIE GRAS

Mets d'excellence et d'exception, ce produit du Sud-Ouest est devenu l'un des incontournables des réveillons. Pour nos palais affûtés, sa texture fondante et son goût raffiné sont inégalables.

## OIE OU CANARD ?

Plus gros, plus gras et de couleur plus blanche, le foie gras d'oie est plus souple au toucher et plus fin et doux en bouche. Le foie gras de canard est plus corsé et développe des arômes puissants. Il est plus petit et de couleur beige.

## LE CHOISIR

Un foie gras cru, à cuisiner en terrine ou poêlé, est moins coûteux qu'un foie gras transformé. Le poids idéal pour un foie de canard oscille entre 500 et 600 g, et 700 à 800 g pour un foie d'oie. Au toucher, il doit être souple et ferme et arborer une jolie couleur beige-ivoire, sans taches ni hématomes.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans le commerce, on trouve les dénominations « foie gras entier », « foie gras » ou « bloc de foie gras ». Mais quelle est la différence entre ces trois catégories réglementées ? Le « foie gras entier » provient d'un seul et même animal et ne subit aucune transformation. C'est un produit haut de gamme, et donc plus cher. Le « foie gras », lui, est constitué de plusieurs morceaux de lobes assaisonnés. Enfin, le « bloc de foie gras » se compose d'une émulsion à base de foie gras et de blocs de foie gras entiers.



## LE CONSERVER

Stérilisé à basse température, le foie gras mi-cuit se conserve jusqu'à 6 mois au frais. Présenté dans un bocal ou en boîte métallique, le foie gras en conserve se stocke plusieurs années dans un endroit frais et sec. Sa cuisson à cœur lui confère une texture plus ferme et plus affinée.



## Foie gras farci aux figues

🍴 6 portions

- 2 rouleaux de réglisse
- 450 g d'eau
- 1 foie gras de canard, cru (400-500 g)
- 2 c. à café de sel
- ½ c. à café de poivre
- 50 g de porto rouge
- 6 figues sèches

### Ustensile(s)

passoire fine, film alimentaire résistant à la chaleur

**1.** Mettre les rouleaux de réglisse et 50 g d'eau dans le bol, puis chauffer

**5 min/90°C/vitesse 4.** Filtrer dans un récipient à l'aide d'une passoire fine et laisser refroidir.

**2.** Déveiner le foie et le poser dans un saladier. Saler, poivrer, arroser le foie de porto et d'eau au réglisse, puis laisser macérer 30 minutes.

**3.** Égoutter le foie, placer les figues au centre du foie ouvert, puis le refermer et l'envelopper de film alimentaire en serrant bien pour chasser l'air. Rouler le tout en boudin, puis envelopper successivement ce dernier avec 3 feuilles de film alimentaire supplémentaires. Placer le foie dans le Varoma et réserver.

**4.** Mettre le reste d'eau dans le bol, mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur **12 min/Varoma/vitesse 1.**



**5.** Retourner délicatement le foie et poursuivre la cuisson **12 min/Varoma/vitesse 1.** Pendant ce temps, préparer un grand récipient d'eau froide et de glaçons et y plonger immédiatement le foie pour en stopper la cuisson. Le laisser dans l'eau jusqu'à complet refroidissement.

Réserver ensuite au réfrigérateur, enveloppé dans le film alimentaire, jusqu'au moment de déguster.

**6.** Déballez le foie et le couper en médaillons réguliers avant de servir, accompagné de pain toasté ou de pain d'épices, ainsi que d'un mesclun de jeunes pousses.

### Conseil(s)

Préparez votre foie gras plusieurs jours à l'avance, il n'en sera que meilleur.

⏱ 15 min ⌚ 24 h 🍴 Facile 📖 Pour 1 portion : 481 kJ / 115 kcal / Protéines 9 g / Glucides 29 g / Lipides 37 g



2



3



3



# LA CAILLE : PETITE TAILLE, GRAND CARACTÈRE

Sous ses airs de petite chose, la caille révèle en bouche le caractère bien trempé du gibier. De belles surprises à la clé...

## LA CHOISIR

À moins de la chasser vous-même, sélectionnez chez le boucher une caille Label rouge. Sa chair fragile tiendra mieux à la cuisson, et vous aurez la garantie d'un élevage de qualité.

## SUCRÉ-SALÉ

Raisin, châtaigne, pruneau ou foie gras, il est judicieux de l'associer à des notes sucrées et boisées. Pour plus d'exotisme, agrémentez votre sauce ou plat de cranberries fraîches qui apporteront une petite note acidulée.

## LA CONSERVER

Conservez-la deux à trois jours dans la partie froide du réfrigérateur. Si vous souhaitez la déguster plus tard, n'hésitez pas à la congeler emballée hermétiquement. Mais, quoi qu'il en soit, elle devra être cuisée dans les trois mois.

## CÔTÉ SANTÉ

La viande de caille contient quasiment autant de fer que la viande rouge, des vitamines (B3 et B9) et des protéines.





## Cailles farcies au foie gras

4 portions

- 30 g d'huile d'olive
- 4 cailles, désossées et prêtes à cuire
- 5 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 5 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 130 g de foie gras de canard cru
- 400 g d'eau
- 100 g de pommes de terre, coupées en dés
- 400 g de céleri-rave, coupé en dés
- 200 g de crème liquide
- 30 g d'échalotes, coupées en deux
- 20 g de beurre doux

**Ustensile(s)** : poêle, film alimentaire

**1.** Mettre l'huile d'olive dans une poêle sur feu vif. Quand la poêle est bien chaude, y faire revenir les cailles sur le dos. Lorsqu'elles sont bien dorées, les saler, les poivrer et fourrer chacune avec un morceau de foie gras de 20 g. Refermer les cailles et les envelopper de film alimentaire pour les maintenir fermées.

Les poser dans le Varoma et réserver.

**2.** Mettre l'eau dans le bol. Insérer le panier cuisson et y mettre les pommes de terre et le céleri-rave. Mettre le Varoma en place, puis cuire à la vapeur **25-30 min/Varoma/vitesse 1**. Retirer le Varoma et réserver les cailles au chaud. Retirer le panier cuisson. Vider le bol et y transvaser les légumes.

**3.** Ajouter 100 g de crème liquide, 2 pincées de sel et de poivre et mixer **30 sec/vitesse 5**. Réserver la purée au chaud. Laver et essuyer le bol.

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

**5.** Ajouter le beurre et rissoler **5 min/120°C/vitesse 1 (TM31: 3 min/Varoma/vitesse 1)**, sans le gobelet doseur.

**6.** Ajouter le reste de foie gras et le reste de crème liquide, chauffer **5 min/90°C/vitesse 1**, puis mixer **20 sec/vitesse 10**. Rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

15 min 55 min Facile Pour 1 portion : 658 kJ / 157 kcal / Protéines 33 g / Glucides 9 g / Lipides 54 g



## Magret de canard aux châtaignes, sauce aux airelles

8 portions

- 80 g de miel
- 40 g de vinaigre de framboise
- 3 magrets de canard, parés
- 4 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 4 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 100 g d'airelles, surgelées ou en conserve
- 100 g d'eau
- 1 c. à café de fond de veau déshydraté
- 1 000 g de châtaignes cuites et pelées

**Ustensile(s) :** poêle, film alimentaire

1. Mettre le miel et le vinaigre de framboise dans le bol, puis cuire

7 min/120°C/vitesse 4 (TM31: 7 min/Varoma/vitesse 4). Pendant ce temps, inciser la peau des magrets en quadrillage, sans couper dans la chair, et réserver.

2. Mettre une poêle sur feu vif. Quand elle est bien chaude, y saisir les magrets 4 minutes côté peau et 30 secondes côté chair. Saler et poivrer les magrets, puis les envelopper de film alimentaire de manière à réaliser une papillote. Les poser sur le plateau vapeur et réserver.

3. Ajouter les airelles, le reste de sel et de poivre dans le bol, puis cuire

5 min/100°C/vitesse 1.

4. Ajouter l'eau et le fond de veau, insérer le panier cuisson et y mettre les châtaignes, mettre en place l'ensemble Varoma et cuire à la vapeur 25-30 min/

Varoma/vitesse 4. Ôter le Varoma.

Déballer les papillotes et détailler les magrets en tranches. Servir un demi-magret par personne, accompagné de châtaignes et de sauce aux airelles.

### Conseil

- Adaptez le temps de cuisson à l'épaisseur du magret et au degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson indiqué ici correspond à une viande saignante à rosée.
- Si vous optez pour une cuisson plus longue, ajoutez 30-50 g d'eau dans le bol afin d'obtenir une sauce nappante, mais pas trop épaisse.



Servez ce plat avec un madiran pas trop jeune.

15 min 55 min Facile Pour 1 portion : 1250 kJ / 299 kcal / Protéines 20 g / Glucides 35 g / Lipides 9 g





# L'OSSAU-IRATY, NOTRE STAR DU PLATEAU

**Cocorico ! Pas de réveillon sans un beau plateau de fromages.** L'occasion de savourer ce concentré de Pays basque.

## SES CARACTÉRISTIQUES

C'est un fromage traditionnel du Pays basque et du Béarn, fabriqué artisanalement à partir de lait entier de brebis. Il fait partie de la famille des fromages à pâte pressée non cuite. À la découpe, sa croûte rosée laisse place à une pâte compacte sans trous et typée.

## UN TERRITOIRE

Il est reconnu AOP (appellation d'origine protégée) depuis 1996. Ainsi, le lait doit exclusivement provenir des races locales de brebis, les manech tête noire et tête rousse, ainsi que les basco-béarnaises.

## LE CONSERVER

Acheté à la coupe, conservez-le enveloppé dans un linge humide trempé dans de l'eau salée, puis rangé dans le réfrigérateur. Il gardera tous ses arômes.



## Ossau-iraty, beurre aux algues et salade d'herbes

4 portions

- 1 c. à soupe d'algues déshydratées (laitue de mer, nori ou dulse, p. ex.)
- 100 g d'eau
- 150 g de beurre demi-sel, à température ambiante
- 200 g d'ossau-iraty, coupé en fines tranches
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 g de jeunes pousses de salade en mélange
- 4 tranches de pain de campagne, légèrement toastées

**Ustensile(s) :** passoire fine, papier absorbant, film alimentaire

1. Mettre les algues dans un récipient creux et les couvrir d'eau. Les laisser se réhydrater pendant 30 minutes. Égoutter les algues à l'aide d'une passoire fine, les sécher avec du papier absorbant, puis les mettre dans le bol. Ajouter le beurre et mixer **20 sec/vitesse 5**. Transvaser le beurre aux algues dans un récipient.
2. Tartiner 1 tranche d'ossau-iraty de beurre aux algues. Poser dessus une seconde de fromage et renouveler l'opération deux fois, de manière à avoir 3 niveaux de fromage. Envelopper de film alimentaire et réserver au frais. Laver et essuyer le bol.
3. Mettre le sel, le poivre, le vinaigre et l'huile dans le bol, puis mélanger **10 sec/vitesse 4**.
4. Ajouter les pousses de salade et mélanger **20 sec/vitesse 0.5 (TM31: 20 sec/vitesse 1)**.
5. Découper le fromage en rectangles, puis ces rectangles en deux en biseau. Pour servir, dresser les assiettes avec un peu de salade, une belle tranche de pain de campagne et une part d'ossau-iraty au beurre aux algues.

10 min 40 min Facile Pour 1 portion :  
2431 kJ / 582 kcal / Protéines 16 g / Glucides 16 g /  
Lipides 51 g



# LE CHOCOLAT, GOURMANDISE INDÉTRÔNABLE

**Il n'y a pas de meilleur  
allié pour terminer un  
repas en apothéose.**

Cela fait des siècles qu'il a  
mis petits et grands à ses  
pieds, et ce n'est pas près  
de s'arrêter !

## PRIVILÈGE DES NOBLES

« Une tasse de cette précieuse boisson permet  
à un homme de marcher un jour entier sans  
manger. » C'est ce que Cortés, revenant du  
Nouveau Monde, annonce à Charles V, en 1528,  
à son retour en Espagne. Considéré comme un  
produit miracle capable de soulager tous les maux,  
il est le privilège des nobles. On le déguste alors  
dans les salons mondains, servi en boisson.

Chocolat

## TROIS VARIÉTÉS DE PLAISIR

Le chocolat amer (ou noir) est le plus  
brut des trois. Il est exclusivement  
composé de cacao (au moins 35 %) et  
de beurre de cacao. Pour faire du  
chocolat au lait, il suffit de lui  
ajouter de la poudre de lait. Enfin, le  
chocolat blanc est un peu l'intrus :  
il est le seul à ne pas contenir de  
cacao, mais seulement du beurre  
de cacao, du lait et du sucre. C'est  
aussi le plus riche en calories.

## EN TABLETTE

Van Houten n'est pas  
seulement une marque  
parmi d'autres de chocolat  
en poudre. C'est surtout  
l'inventeur de cette forme  
de chocolat, nouveauté qui  
participe à la démocratisation  
du produit en permettant  
de créer la toute première  
tablette. Le chocolat à  
croquer est né !

## POUR LES PÂTISSIERS

Pour réaliser de jolis  
gâteaux bien lisses,  
utilisez un chocolat de  
pâtisserie. Il est en général  
plus riche que celui à  
croquer, et sera plus  
homogène une fois fondu.  
Pour réaliser un glaçage,  
optez pour un chocolat de  
couverture.



## Bûche glacée

10 parts

### Le glaçage au chocolat (à faire la veille)

- 4 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille) et un récipient d'eau froide
- 175 g d'eau
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de crème liquide 35 % m.g.
- 75 g de cacao en poudre

### La glace au chocolat

- 3 jaunes d'œufs
- 500 g de lait
- 110 g de sucre
- 20 g de cacao
- 140 g de chocolat (70 % de cacao), détaillé en morceaux

### Le biscuit praliné au choco-rice

- 50 g de chocolat au lait, détaillé en morceaux
- 50 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 25 g de beurre doux
- 50 g de riz soufflé au chocolat

### Le dressage

- 100 g de chocolat blanc fondu (voir Conseil(s))

**Ustensile(s)** : moule à bûche, grille à pâtisserie, poche à douille, papier cuisson, spatule coudée Inox

### Le glaçage au chocolat noir (à faire la veille)

1. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre l'eau, le sucre et la crème liquide dans le bol, puis cuire **22 min/120°C/vitesse 2 (TM31: 22 min/Varoma/vitesse 2)**, sans le gobelet doseur.
3. Ajouter le cacao et mixer **30 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et dissoudre **30 sec/vitesse 3**. Transvaser le glaçage dans un récipient et réserver 1 nuit au frais.

### La glace au chocolat

5. Mettre les jaunes d'œufs, le lait et le sucre dans le bol, puis cuire **8 min/85°C/vitesse 2 (TM31: 8 min/90°C/vitesse 2)**.
6. Ajouter le cacao en poudre et le chocolat, puis mélanger **1 min/vitesse 5**. Transvaser dans des bacs à glaçons et congeler 3 heures au minimum.
7. Au bout de ce temps, mettre les glaçons de chocolat dans le bol, concasser **Turbo/2 sec/2-3 fois (TM31: ☐/Turbo/2-3 fois)**, puis mixer **1 min 20 sec/vitesse 6 (TM31: 1 min 30 sec/vitesse 6)**.
8. Insérer le fouet. Émulsionner **30 sec/vitesse 3**. Transvaser la glace dans un moule à bûche et réserver au congélateur.

### Le biscuit praliné au choco-rice

9. Mettre le chocolat au lait et le chocolat noir dans le bol, puis râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
10. Ajouter le beurre et faire fondre **5 min/55°C/vitesse 2 (TM31: 5 min/60°C/vitesse 2)**.
11. Ajouter le riz soufflé, puis mélanger **30 sec/☐/vitesse 2**. Sortir la glace du congélateur et répartir le contenu du bol dessus de manière homogène. Replacer au congélateur pendant 3 heures.
12. Sortir la bûche du congélateur, puis la passer une dizaine de secondes sous l'eau chaude pour la démouler sur une grille à pâtisserie. Réserver à nouveau 30 minutes au congélateur.

### Le dressage

13. Mettre le glaçage noir dans le bol et réchauffer **4 min/50°C/vitesse 3**. Laisser ensuite le glaçage tiédir 5-10 minutes avant d'en couvrir la bûche.
14. Transvaser le chocolat blanc fondu dans une poche à douille et réserver. Sortir la bûche du congélateur et la poser délicatement sur une feuille de papier



À CONGELER  
POUR PRENDRE  
DE L'AVANCE

cuisson. Couvrir généreusement la bûche de glaçage noir. Réaliser une toute petite incision au bout de la poche de chocolat blanc et décorer la bûche de fins filets de chocolat blanc. À l'aide d'une spatule coudée, transvaser la bûche sur le plat de service. Réserver au congélateur jusqu'au moment de servir.

### Conseil(s)

Pour faire fondre une petite quantité de chocolat blanc, il est préférable de le faire au micro-ondes ou au bain-marie. Hachez grossièrement le chocolat **3 sec/vitesse 6** ou détaillez-le en carrés, puis faites-le fondre 1 minute au micro-ondes. Mélangez-le ensuite à la cuillère pour le lisser et lui permettre de terminer de fondre.

50 min 8 h Facile Pour 1 portion : 1754 kJ / 420 kcal / Protéines 7 g / Glucides 44 g / Lipides 24 g



14



14



14

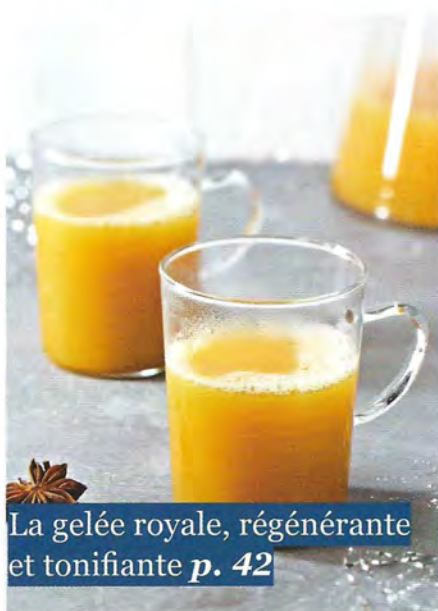




Vivement la chandeleur ! p. 38



Galette de blé noir  
au beurre de sardine p. 39



La gelée royale, régénérante  
et tonifiante p. 42



Les pancakes à la banane  
des enfants p. 44



Mes recettes coup de bluff :  
réinventez l'Épiphanie ! p. 46



Petits bonshommes aux  
épices p. 53



THERMOMIX® AU QUOTIDIEN

---

Je me simplifie  
la vie



# Vivement la Chandeleur !

**C'EST LE MOMENT DE FAIRE SAUTER LES CRÊPES ET LES GAULETTES.**  
EN VERSION SALÉE OU SUCRÉE, ELLES SONT TOUT AUSSI FACILES À PRÉPARER.

TEXTE DE MARIE GABET PHOTOS RECETTES DE DELPHINE GOIZET STYLISME DE ÉMILIE LARAISON



PEOPLEIMAGES/ISTOCKPHOTO

**Quarante jours après Noël, voici le 2 février et la Chandeleur**, une fête chrétienne qui est aussi devenue la journée des crêpes. Cette tradition remonterait à l'an 492, quand le pape Gélase I<sup>er</sup> distribuait des crêpes aux pèlerins arrivés au cœur de Rome. Désormais, la Chandeleur est surtout le rendez-vous des gourmands.

**On sort le chocolat à fondre, le sucre...** et les confitures et coulis ! Quelques fruits mixés suffisent à créer les meilleurs coulis pour agrémenter les crêpes. Et, puisque c'est la saison des agrumes, profitez-en pour faire le plein de vitamines avec une confiture de fruits secs et d'orange.

**Un peu de farine, des œufs, une pincée de sel, du lait** et, pourquoi pas, de la fleur d'oranger, il n'en faut pas davantage pour réaliser une pâte délicieuse. Parce que c'est aussi ça, la force des crêpes : leur préparation ne nécessite que quelques aliments de base et bon marché.

Un goûter improvisé pour les enfants ? Voici un roulé de crêpes au **chocolat** délicieusement régressif !

**Avec de la farine de sarrasin et de l'eau**, on peut même répéter l'opération pour réaliser un repas complet avec de délicieuses galettes. Sardines à l'huile, miettes de thon, saucisses de Francfort..., les incontournables du placard et du frigo viennent garnir cette spécialité bretonne. On connaît les traditionnelles à base de jambon, d'œuf et de fromage râpé. Alors voici une recette au beurre de sardine et sa touche de piment d'Espelette, accompagnée d'une salade de cresson ou d'endive : du pur réconfort. Et vous ? Quelle est votre meilleure recette ?



Et pour ne pas être à court d'idées, retrouvez d'autres recettes dans la collection « Crêpes et galettes » de votre espace [www.mythermomix.fr](http://www.mythermomix.fr)





## Galette de blé noir au beurre de sardine

🍴 6 portions

- 200 g de farine de sarrasin
- 1 œuf
- 1 c. à café de sel
- 300 g de lait demi-écrémé
- 250 g d'eau
- 1 citron jaune, non traité, jus et zeste
- 70 g d'échalotes, coupées en deux
- 1 bouquet de persil frais
- 135 g de sardines à huile, égouttées (2 boîtes)
- 1 pincée de piment d'Espelette en poudre
- 80 g de beurre

### Ustensile(s)

zesteur ou Économe, poêle antiadhésive.

**1.** Mettre la farine de sarrasin, l'œuf, le sel et le lait dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 3**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**2. Insérer le fouet.** Fouetter **1 min/vitesse 3**, en versant l'eau petit à petit par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche. Transvaser la pâte à galette dans un récipient et réserver. Laver et essuyer le bol.

**3.** Zester et presser le citron. Mettre le zeste, les échalotes et le persil dans le bol, puis mixer **5 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**4.** Ajouter les sardines, le jus de citron, le piment d'Espelette et 70 g de beurre, puis mélanger **20 sec/vitesse 4**.

**5.** Faire chauffer une noix de beurre dans

une grande poêle antiadhésive. Quand le beurre est bien chaud, verser une petite louche de pâte dans la poêle et l'étaler immédiatement sur toute la surface en tournant la poêle d'un mouvement circulaire. Veiller à faire une galette la plus fine possible. Laisser cuire 2-3 minutes sur chaque face. Retourner la galette, la tartiner de beurre de sardine, puis la laisser cuire encore quelques instants avant de la plier. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et servir les galettes chaudes au fur et à mesure.

⏱ 40 min 🕒 45 min 🍳 Facile 📊 Pour 1 portion :  
1274 kJ / 305 kcal / Protéines 12 g / Glucides 27 g /  
Lipides 17 g



## Roulés de crêpe au chocolat

🍴 6 portions

- 40 g de beurre doux
- 120 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 300 g de lait demi-écrémé
- 250 g de chocolat noir (70% de cacao), détaillé en morceaux
- 300 g de crème fraîche liquide 35% m.g.

**Ustensile(s)** : casserole, poêle antiadhésive, film alimentaire

1. Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole ou au micro-ondes. Réserver.
2. Mettre la farine et le sucre dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 7**.
3. Ajouter les œufs, 200 g de lait et le

beurre fondu, puis mélanger **30 sec/vitesse 3.5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

4. Ajouter le reste de lait et mélanger **30 sec/vitesse 3.5**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais pendant la réalisation de la ganache. Laver et essuyer le bol.

5. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

6. Faire fondre **5 min/55°C/vitesse 1 (TM 31 : 5 min/60°C/vitesse 1)**.

7. Ajouter la crème liquide et mélanger **30 sec/vitesse 4**. Transvaser dans une poche à douille et réserver au frais pendant la préparation des crêpes.

8. Faire chauffer une noix de beurre dans une grande poêle antiadhésive. Quand le beurre est bien chaud, verser une petite louche de pâte dans la poêle et l'étaler

immédiatement sur toute la surface en tournant la poêle d'un mouvement circulaire. Veiller à faire une galette la plus fine possible. Laisser cuire 2-3 minutes sur chaque face. Transvaser sur une assiette et réserver. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

9. Quand toutes les crêpes sont faites, en poser une sur le plan de travail, replier son bord inférieur vers le centre, et déposer un trait de ganache assez épais sur le bord plié. Rouler délicatement la crêpe de façon à ce que la ganache soit au centre du rouleau. Filmer et laisser la ganache prendre au frais 30 minutes environ. Au bout de ce temps, débarrasser la crêpe et la couper en tronçons de 3 cm environ. Servir à température ambiante.

⚡ 20 min 🕒 1 h 🍳 Facile 📊 Pour 1 portion : 2427 kJ / 581 kcal / Protéines 9 g / Glucides 39 g / Lipides 43 g

## Confiture fruits secs et agrumes

🍴 3 pots de 370 g environ

- 2 oranges, non traitées, zeste et jus
- 2 citrons jaunes, non traités, zeste et jus
- 250 g de sucre
- 50 g de pistaches émondées
- 50 g d'amandes émondées
- 50 g de noisettes émondées
- 150 g de figues sèches, coupées en dés
- 150 g de raisins secs
- 150 g d'abricots secs dénoyautés, coupés en dés
- 150 g de pruneaux dénoyautés, coupés en dés
- 1 étoile de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 750 g d'eau

**Ustensile(s)** : zesteur ou Économe, pot à confiture à fermeture hermétique

1. Zester et presser les oranges et les citrons. Mettre 50 g de sucre, le zeste des oranges et le zeste des citrons dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre les pistaches, les amandes et

les noisettes dans le bol, puis concasser **3 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol avec la spatule. Ajouter le jus des oranges et des citrons, les figues, les raisins secs, les abricots et les pruneaux. Ajouter le sucre aux zestes d'agrumes, le reste de sucre, l'étoile de badiane, le bâton de cannelle et l'eau, puis cuire **20 min/120°C/🌀/vitesse 1 (TM 31 : 25 min/Varoma/🌀/vitesse 1)**, en remplaçant le gobelet doseur par le Varoma sans son couvercle pour éviter les projections. Pendant ce temps, ébouillanter les pots et leurs couvercles dans une

casserole ou un faitout d'eau pendant 10 minutes environ, puis les essuyer avec un torchon propre.

3. Remplir les pots de confiture dès la fin de la cuisson, les fermer et les retourner pour faire le vide d'air. Attendre que les pots tiédissent pour les remettre à l'endroit. Conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière jusqu'à l'ouverture du pot.

⚡ 10 min 🕒 30 min 🍳 Facile 📊 Pour 1 bocal (pot de 370 g) : 5300 kJ / 1268 kcal / Protéines 18 g / Glucides 233 g / Lipides 29 g









# La gelée royale, régénérante et tonifiante

**C'EST LA NOURRITURE EXCLUSIVE DE LA REINE DES ABEILLES.** ET EN LISTANT SES BIENFAITS, ON DÉCOUVRE CE QUI REND CE NECTAR ABSOLUMENT ROYAL. CE PRODUIT PRÉCIEUX DÉJOUE LA FATIGUE HIVERNALE ET DOPE L'ORGANISME.

TEXTE DE MARIE GABET PHOTOS RECETTES DE DELPHINE GOIZET STYLISME DE ÉMILIE LARAISON

**Pour assurer longévité à leur reine** et nourrir les larves, les jeunes abeilles nourricières sécrètent la gelée royale, qu'on appelle aussi « le lait des abeilles », une substance légèrement gélatineuse et blanchâtre hyper nourrissante qui contient des sucres, des protéines, des matières grasses, des sels minéraux, des vitamines, des acides aminés et des oligoéléments. Un cocktail idéal

(et surtout très complet) pour résister au changement de saison et gagner en vitalité. Une cure de gelée royale permet de repousser les agressions de l'hiver, d'éviter les coups de fatigue et de réduire le stress. Ce concentré d'actifs améliore même la mémoire !

**Secrets de fabrication.** Les abeilles ouvrières qui sont chargées de nettoyer les alvéoles (c'est en général leur première mission au sein de la ruche) se nourrissent de pollen. Ce pollen leur permet de continuer leur croissance

## Super aliment

La gelée royale est aussi nourrissante qu'énergisante. La preuve ? Elle est l'alimentation exclusive des larves d'abeilles durant les trois premiers jours de leur vie, et leur permet de multiplier leur poids par 1 000 !



JPC-PRODIFOTOLIA






et de développer leurs glandes hypopharyngiennes et mandibulaires. Ce sont les sécrétions de ces deux glandes qui composent la gelée royale.

**Comment bien l'utiliser ?** La gelée royale est vendue sous forme de sachets, en comprimés ou en ampoules, mais aussi en version fraîche (à conserver au réfrigérateur). Dans tous les cas, une toute petite dose suffit ! Il est par contre conseillé d'en prendre chaque jour et pendant au moins un mois. Les seules contre-indications à cette cure sont les allergies au pollen ou au miel.

**Depuis la nuit des temps.** Cela fait des siècles que « le lait des abeilles » a conquis la Chine, sûrement le premier pays à l'avoir utilisé. C'était alors l'un des remèdes les plus recherchés de la médecine traditionnelle. Il était prescrit pour assurer santé et longévité aux personnes âgées, mais aussi pour gagner en vigueur sexuelle. Dans les années 70, on retrouve la gelée royale en Europe de l'Est et en Asie (notamment dans des boissons énergisantes) pour combattre le stress, la fatigue et l'hypertension.


## Orange déttox

 4 verres

- 8 oranges
- 3 c. à café de gelée royale
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 2 étoiles de badiane
- 2 clous de girofle

**Ustensile(s) :** spatule, gobelet doseur

**1.** Presser les oranges et mettre le jus dans le bol. Ajouter la gelée royale, la cannelle, les étoiles de badiane et les clous de girofle, puis chauffer **10 min/80°C/vitesse 2**. Filtrer dans une carafe à l'aide d'une passoire fine et servir chaud.

 5 min  15 min  Facile  Pour 1 portion : 373 kJ / 89 kcal / Protéines 3 g / Glucides 16 g / Lipides 1 g



Et si on s'amusait avec...

# Les pancakes

Complétez ce goûter  
ludique avec  
la recette du  
**CHOCOLAT CHAUD**  
de la collection  
« Boissons chaudes »  
à retrouver sur  
[www.mythermomix.fr](http://www.mythermomix.fr)







**Les enfants aussi deviennent des pros du Thermomix®.** Clémentine, 9 ans, et sa maman Caroline se sont lancées dans la décoration de délicieux pancakes à la banane. Et vous, quelle tête ferez-vous ?

PHOTOS DE THOMAS DURIO STYLISME DE MATHILDE LONCLE

## Pancakes à la banane

10 portions

- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 200 g de lait
- 10 g d'huile
- 300 g de banane, coupée en quatre
- 50 g de beurre salé
- 1 pomme, pour la finition
- 1 orange, pour la finition

### Ustensile(s)

poêle à blinis

**1.** Mettre les œufs, le sucre, la farine, la levure, le lait, l'huile et 200 g de banane dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 4**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**2.** Mettre une poêle à blinis sur feu vif et y faire fondre le beurre. Lorsqu'il est bien chaud, verser une petite louche de pâte dans la poêle et la répartir sur toute la surface d'un mouvement circulaire du poignet. Faire cuire le pancake 1-2 minutes avant de le retourner délicatement et de poursuivre la cuisson de l'autre face 1-2 minutes.

**3.** Couper le reste de banane en rondelles. Découper la pomme et l'orange en formes variées pour obtenir les différents éléments de la tête des personnages (yeux, nez, bouche, cheveux), puis décorer les pancakes et servir aussitôt.

30 min 30 min Facile Pour 1 portion :  
867 kJ / 207 kcal / Protéines 5 g / Glucides 30 g / Lipides 7 g



**Tour de main**  
Citronnez légèrement les tranches de pomme pour éviter qu'elles s'oxydent et pour qu'elles gardent leur couleur blonde.

### Conseil(s)

Ajoutez à l'envi chantilly, sauce chocolat, sucre glace, miel ou sirop d'érable, et variez les fruits en fonction de la saison...



# Réinventez l'Épiphanie !

**EN JANVIER, ON TROQUE LA FRANGIPANE AUX AMANDES POUR UNE VERSION TROPICALE DE LA GALETTE DES ROIS. ET COMME IL FAIT CHAUD, ON RAJOUTE LE SORBET FONDANT. MAIS CHUT... CE N'EST PAS POUR LES ENFANTS !**

TEXTE DE AMANDA SCHREPF PHOTOS RECETTES DE DELPHINE GOIZET STYLISME DE ÉMILIE LARAISON



PEOPLEIMAGES/ISTOCKPHOTO

**Le 6 janvier, on déguste en France la traditionnelle Galette des Rois fourrée à la frangipane** ou, dans le Sud, on sert une Couronne des Rois. Le point commun de ces gâteaux ? La fève qui désignera le roi de la fête.

**Cette tradition remonterait à l'époque romaine.** Pendant les Saturnales, qui se tenaient au cours du solstice d'hiver, maîtres et esclaves étaient sur un pied d'égalité. Celui qui tirait la fève devenait roi d'un jour et avait le droit de donner des gages.

**Au Moyen Âge, cette tradition païenne est restée mais il s'agissait, cette fois, de payer sa tournée.** Devant l'avarice de certains qui préféraient avaler la vraie fève, on lui a substitué une figurine en porcelaine... immangeable, au risque d'y laisser une dent !

**Dans les pays latins, le 6 janvier est avant tout la commémoration de l'arrivée des Rois mages** et l'offrande de la myrrhe, l'encens et l'or à Jésus qui vient de naître. Ce jour-là, on s'offre des cadeaux comme à Noël.

**En Guadeloupe, L'Épiphanie marque, certes, la fête chrétienne, mais aussi le début de la saison du Carnaval.** On peut déguster une galette à la patate douce, au coco, à la goyave... Et c'est justement pour vous faire voyager que nous vous proposons une recette « saveurs Caraïbes », garnie d'une crème mangue-chocolat et subtilement relevée par un sorbet Cuba libre, au rhum-coca, bien sûr !



Réalisez d'autres galettes grâce aux recettes de la collection « Galettes des rois » sur votre espace [www.mythermomix.fr](http://www.mythermomix.fr)



## Galette des Rois mangue-chocolat

🍰 8 parts

### La pâte feuilletée

- 200 g de beurre doux, préalablement congelé en morceaux et à plat
- 200 g de farine de blé, et un peu pour le plan de travail
- 90 g d'eau
- 1 c. à café de sel

### La garniture

- 60 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 400 g de mangue mûre, coupée en lamelles

**Ustensile(s) :** film alimentaire, rouleau à pâtisserie, plaque de four, papier cuisson, pinceau de cuisine

### La pâte feuilletée

1. Mettre le beurre, la farine, l'eau et le sel dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 6**. Transvaser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, en former une boule et l'aplatir en lui donnant la forme d'un carré approximatif. Envelopper le pâton de film alimentaire et réfrigérer 20 minutes. Nettoyer et essuyer le bol.
2. Débaler la pâte et la poser sur un plan de travail légèrement fariné. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser en un rectangle dont la longueur fait trois fois



la largeur (60 x 20 cm env.). Plier la pâte en trois et la faire pivoter d'un quart de tour de manière à placer le pli sur la gauche. Répéter l'opération complète deux fois, puis réfrigérer à nouveau 20 minutes avant utilisation, ou placer au congélateur pendant 5 minutes.

### La garniture

3. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
4. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
5. Mettre l'œuf et le sel dans le bol, puis mixer **15 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver.
6. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte feuilletée en 2 disques de taille différente. Poser le plus petit des

disques sur la plaque préparée. Répartir dessus les lamelles de mangue et le chocolat concassé, en veillant à laisser 1,5 cm de pâte libre sur tout le pourtour. Ajouter la fève. À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner le pourtour de la pâte avec le mélange œuf-sel. Poser le second disque de pâte sur le premier et souder les bords en appuyant légèrement avec les doigts. Couper l'excédent de pâte avec un couteau. À l'aide du pinceau de cuisine, badigeonner le dessus de la galette avec le reste de dorure. Dessiner des croisillons à la pointe d'un couteau sur le dessus de la galette, et enfourner et cuire 40 minutes à 180°C. Servir tiède.

⏱ 20 min ⏱ 1 h 40 min 🍳 Facile 📖 Pour 1 portion : 1460 kJ / 349 kcal / Protéines 4 g / Glucides 27 g / Lipides 25 g



## Sorbet Cuba-libre

🍹 6 portions

- 1 citron jaune non traité, zeste et jus
- 100 g de sucre en poudre
- 250 g de Coca-Cola
- 375 g d'eau
- 50 g de rhum

### Ustensile(s)

zesteur ou Économe, bac à glaçons

⏱ 10 min ⏱ 3 h 50 min 🍳 Moyen

📖 Pour 1 portion : 396 kJ / 95 kcal / Protéines 0 g / Glucides 19 g / Lipides 0 g

1. Presser et zester le citron. Réserver le jus et mettre le zeste de citron et le sucre dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2. Ajouter le Coca-Cola, l'eau, le jus de citron et le rhum, puis chauffer **10 min/90°C/vitesse 4**. Laisser la préparation refroidir pendant 1 heure environ. Transvaser ensuite le contenu du bol dans des bacs à glaçons, puis congeler 3 heures au minimum.

3. Mettre les glaçons Coca-rhum dans le bol et mixer **30 sec/vitesse 6**. Insérer le fouet et fouetter **20 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver 30 minutes au congélateur avant de servir.

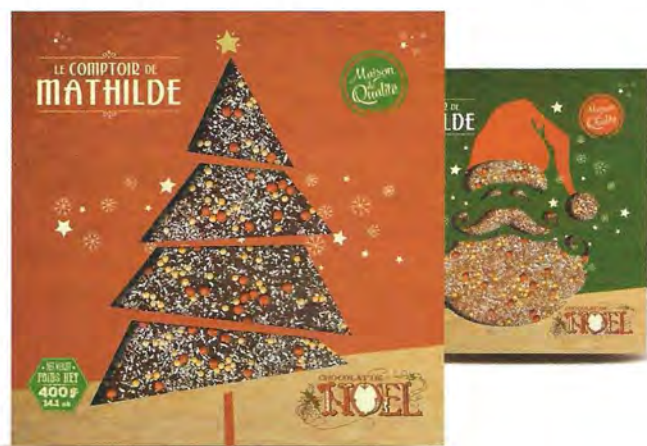


# Dans la hotte du Père Noël

**QU'ILS SOIENT À DÉCOUVRIR SOUS LE SAPIN OU À UTILISER POUR SON REPAS DE FÊTES, CES PRODUITS ANNONCENT UN MOMENT MAGIQUE ! SÉLECTION ROUGE ORANGÉ. TEXTE DE JULIEN TRUBERT**

## À CROQUER

Deux énormes tablettes de chocolat qui raviront les gourmands délicats, aussi bien par leur saveur que par leur joli design « Noël tradi ». 400 g de douceur dans un joli cadre en bois. 19,90 € l'unité, Le Comptoir de Mathilde, dans toutes les boutiques de la marque et sur [www.lecomptoirmathilde.com](http://www.lecomptoirmathilde.com)



## SAPIN ENCHANTÉ

28 délices en chocolat posés sur une coque elle aussi 100 % choco. Les amateurs ne seront pas en reste avec cette création qui, une fois sur la table du réveillon, a vraiment fière allure. Création Amaud Larher, 49 €, disponible en boutique.



## DU CAVIAR POUR TOUS !

La marque s'engage pour démocratiser le caviar sans, bien sûr, perdre en qualité. Une création 100% française et vraiment accessible. Caviar Réserve, 9,90 € (10 g), Akitania. En vente en GMS.



## BIÈRE DE NOËL

Une robe rousse, une mousse crémeuse, en voici une qui va satisfaire les amateurs de bières de caractère. La plus célèbre des boissons corses prend ici des airs de fête, sans renier le délicieux goût de châtaigne qui fait sa différence. 3,70 €, Pietra, en GMS

## DANS LE SAPIN... ET LA TASSE

Le thé noir de Chine se mêle à des arômes de cerise, d'amande et de pétales de fleurs. À suspendre dans l'arbre pour une jolie décoration. Boule de thé de Noël, 8,90 € les 10 berlingots, Compagnie Coloniale.



## FEU D'ARTIFICE DE SAVEURS

Un saumon d'exception, élevé pendant 3 à 5 ans dans les fjords norvégiens. Fumé au bois de hêtre, il séduit les palais délicats par son goût boisé. 75 € (2 tranches, 100 g), Astara, en épicerie fine.

## BESOIN DE CHALEUR ?

Savourer un thé face à son arbre de Noël... Quel plaisir ! Surtout avec des notes de caramel, cerise et amandes dans ce mélange de thé vert et thé de Chine. Boîte de Thé Christmas, 22 € (125 g), Benjamin & Barton (vente en ligne et en boutiques).





# POUR LES FÊTES offrez ou offrez-vous LE MAGAZINE THERMOMIX<sup>ET MOI</sup>

**OFFRE  
SPÉCIALE  
2 ans**

**ABONNEMENT 2 ANS - 8 NUMÉROS  
40€ AU LIEU DE 64€  
soit 3 numéros offerts**

Offre valable jusqu'au 30/06/2016



**OFFRE  
SPÉCIALE  
1 an**

**ABONNEMENT 1 AN - 4 NUMÉROS  
24€ AU LIEU DE 32€  
soit 1 numéro offert**

Offre valable jusqu'au 30/06/2016

## BULLETIN D'ABONNEMENT

☐ Oui, je profite de l'offre spéciale d'abonnement de 2 ans au magazine "Thermomix<sup>®</sup> et moi", pour 40€ au lieu de ~~64€~~, soit 8 numéros dont 3 offerts.

☐ Oui, je profite de l'offre spéciale d'abonnement de 1 an au magazine "Thermomix<sup>®</sup> et moi", pour 24€ au lieu de ~~32€~~, soit 4 numéros dont 1 offert.

**CODE PROMOTION ▼**

**A 0 2**

### MES COORDONNÉES ▼

CIVILITÉ : M. ☐ Mme ☐

PRÉNOM\*

NOM\*

COMPLÉMENT D'ADRESSE (RÉSIDENT, ESC., BAT.)

NUMÉRO\* VOIE (RUE, BD, AV, CH, IMP,...)\*

LIEU-DIT/BP

CODE POSTAL\* VILLE\*

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DATE DE NAISSANCE

ADRESSE E-MAIL POUR RECEVOIR UNE CONFIRMATION DE VOTRE COMMANDE

### C'EST UN CADEAU ! COORDONNÉES DE L'ABONNÉ ▼

CIVILITÉ : M. ☐ Mme ☐

PRÉNOM DE L'ABONNÉ\*

NOM DE L'ABONNÉ\*

COMPLÉMENT D'ADRESSE (RÉSIDENT, ESC., BAT.)

NUMÉRO\* VOIE (RUE, BD, AV, CH, IMP,...)\*

LIEU-DIT/BP

CODE POSTAL\* VILLE\*

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DATE DE NAISSANCE

ADRESSE E-MAIL

### MODE DE RÈGLEMENT ▼

- ☐ Je joins mon chèque de 24€ à l'ordre de Vorwerk France.  
☐ Je joins mon chèque de 40€ à l'ordre de Vorwerk France.

**Bulletin d'abonnement à renvoyer avec votre règlement à :**  
**Service abonnement Thermomix et moi**  
56, rue du Rocher 75008 PARIS

**Plus rapide, vous pouvez aussi vous abonner :**  
Par internet : [www.thermomix.fr/mag](http://www.thermomix.fr/mag)

**Pour toute information complémentaire :**  
Par téléphone : **01 44 70 04 44** (de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h du lundi au vendredi)

**Offre réservée à la France Métropolitaine, valable jusqu'au 30/06/2016.**  
Les champs obligatoires marqués d'une \* doivent être remplis pour le bon traitement de votre demande d'abonnement.

Les données personnelles vous concernant ont pour objet de permettre à VORWERK FRANCE de mieux vous connaître et de traiter votre demande d'abonnement et la gestion de celui-ci. Elles sont destinées exclusivement à VORWERK FRANCE, responsable du traitement de ces données. Elles sont toutefois susceptibles d'être communiquées à des prestataires ou des sous-traitants pour les seuls besoins du traitement de votre abonnement.

Vous êtes susceptibles de recevoir des offres commerciales de VORWERK FRANCE pour des produits et services analogues. Si vous ne le souhaitez pas, cochez la case ci-contre ☐.

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès aux données qui vous concernent, de rectification et de suppression de celles-ci ainsi que d'opposition à leur usage. Vous pouvez exercer l'un quelconque de ces droits en vous adressant à : VORWERK France, Département de la Relation Client, 539 route de Saint Joseph, 44308 Nantes Cedex 3.



# L'EXCELLENCE À LA PORTÉE DE TOUS

En septembre, le Thermomix® TM5 soufflait sa première bougie au cœur de la prestigieuse école Ferrandi, l'école française de gastronomie à Paris. À cette occasion, Thermomix® dévoilait en exclusivité son club des chefs « Signatures et Talents » qui fédère des grands noms de la gastronomie.

TEXTE ET PHOTOS D'EMMANUELLE BÉZIÈRES



**Impatients de conjuguer leurs talents**, Eric Guérin et les chefs qui l'entourent : Christophe Aribert, Bruno Dinel et Richard Toix se retrouvent au sein de l'école Ferrandi. Un lieu de prestige à la hauteur de ces quatre grands noms de la gastronomie française animés par une passion commune, celle de mets et produits délicats, créatifs et authentiques qui reflètent une maîtrise parfaite des goûts et des saveurs, fruit de longues années d'apprentissage et de savoir-faire.

**Cette année, Thermomix® s'offre ainsi les compétences des plus grands**, avec pour volonté première la transmission des clés d'une cuisine conviviale et abordable. « Signatures et Talents », c'est « un espace de création et de liberté », comme aime à le définir Richard Toix, à la tête de Passion & Gourmandises à Saint-Benoît (Vienne). Un espace « pour stimuler la créativité à travers nos différentes compétences », ajoute Bruno Dinel, maître boulanger d'un lieu d'exception, Au pain de mon grand-père, à Strasbourg (Bas-Rhin). Grâce à « Signatures et Talents », ces prodiges de la cuisine composent avec passion des recettes simples et raffinées, qui raviront sans aucun doute les papilles des utilisateurs du Thermomix® en France.

**A priori, reproduire les recettes de ces chefs s'annonce comme un véritable challenge**. Mais avec le Thermomix®, tout est plus clair, plus abordable. Chefs étoilés et Thermomix®, voilà la combinaison idéale qui ne laissera personne indifférent. Tout comme leurs assiettes, d'ailleurs : œufs sous pression, cèpes et jus réduit, suivis de biscuits pistache mascarpone, le tout signé Richard Toix ; épis de jambon cru moutarde à l'ancienne et fougasses aux olives vertes par Bruno Dinel ; saumon cuit

vapeur et velouté de céleri sublimé par Christophe Aribert ; et enfin, caramels onctueux de Noël aux fruits secs enrobés de chocolat noir minutieusement modelés par Éric Guérin.

**Émulsion fine, cuisson basse température, pétrissage maîtrisé, mixage délicat...**, le Thermomix® se prête sans la moindre difficulté à toutes les créations audacieuses. Éric Guérin a ses petites habitudes : « Le Thermomix® me permet de réaliser des beurrés avec de la texture et faciles à modeler. » D'ailleurs, pas moins de trois robots tournent à plein régime dans la cuisine de son restaurant étoilé, La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim (Loire-Atlantique). Au restaurant de Christophe Aribert, Les Terrasses, à Uriage-les-Bains (Isère), sauces onctueuses et crèmes pâtisseries foisonnent dans le bol du robot. « On le laisse travailler seul et, pendant ce temps-là, je m'affaire à d'autres préparations », confie le chef doublement étoilé. Un avis partagé par les trois autres experts, dont Richard Toix : « il permet de réaliser en même temps plusieurs tâches, avec la même et unique machine ». Bruno Dinel, quant à lui, s'offre la performance du Thermomix® pour le pétrissage de ses créations boulangères vendues en petites quantités dans sa boutique. Avec une mie moelleuse et aérée, ses fougasses aux olives vertes titillent le palais. « Son grand avantage est qu'il garde en morceaux les olives qui viennent d'être incorporées dans la pâte, alors qu'un autre robot les broierait complètement », livre en connaisseur le maître boulanger.

**Avec leurs habitudes et leurs compétences différentes et complémentaires**, ces quatre « Signatures » témoignent d'une réelle diversité d'usage du Thermomix®. Rassemblés autour d'Eric Guérin, les chefs nous ouvrent ainsi les portes de leur expertise et la rendent accessible au grand public.





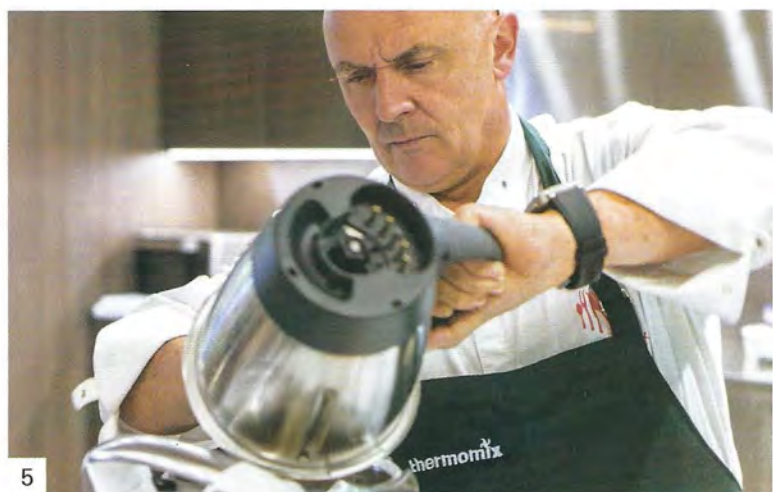
2



3



4



5



6



7

1. Le club des chefs « Signatures et Talents » composé de Bruno Diné, Éric Guérin, Christophe Aribert et Richard Toix.
2. Éric Guérin assaisonne les morceaux de poisson qui cuiront à basse température, grâce au Varoma placé au-dessus de la sauce de betterave. Les arômes volatils de cette dernière apportent un goût subtil et unique.
3. Le premier anniversaire de Thermomix® au sein de la prestigieuse école Ferrandi méritait bien un joli gâteau et une bougie.
4. Bruno Diné, maître boulanger, confectionne des pâtons de pain à l'aide de la spatule. Le pétrissage a été entièrement réalisé dans le bol du Thermomix®.
5. Pour Richard Toix, le Thermomix® permet des textures lisses et aérées, comme le prouve cet appareil de biscuit à la pistache prêt à être enfourné.
6. Fidèle utilisateur du Thermomix®, Christophe Aribert vante les nouvelles performances du robot qui, selon lui, sont inégalables.
7. Les tresses épi au jambon et moutarde à l'ancienne à la sortie du four.



# Douceurs gourmandes pour réchauffer l'hiver

LES INTERNAUTES GASTRONOMES NE MANQUENT PAS D'IDÉES. SUR [WWW.ESPACE-RECETTES.FR](http://WWW.ESPACE-RECETTES.FR), VOUS ÊTES NOMBREUX À PARTAGER VOS CRÉATIONS. NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ TROIS D'ENTRE ELLES. UN RÉGAL !

PHOTOS RECETTES DE THOMAS DURIO STYLISME DE MATHILDE LONCLE



## Vin chaud alsacien de Noël

8 verres

- 1 bouteille de vin rouge
- 1 étoile de badiane
- 1 orange non traitée, zeste et 1 quartier coupé en dés
- 80 g de sucre
- 2 bâtons de cannelle
- 3 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir
- ½ c. à café de gingembre en poudre

**Ustensile(s)**

passoire fine

1. Mettre le vin et la badiane dans le bol, et chauffer **9 min/80°C/🌀/vitesse 4**.
2. Ajouter le zeste et le quartier d'orange coupé en dés, le sucre, les bâtons de cannelle, les clous de girofle, les grains de poivre et le gingembre, puis chauffer **20 min/90°C/🌀/vitesse 4**. Filtrer le vin à l'aide d'une passoire fine et servir chaud.

🕒 10 min ⏱ 40 min 🍷 Facile 📊 Pour 1 portion :  
535 kJ / 128 kcal / Protéines 1 g / Glucides 13 g /  
Lipides 0 g

Recette proposée par **Be\_Mom**.





## Petits bonshommes aux épices

🍪 20-25 biscuits env.

(en fonction de la taille de l'emporte-pièce)

- 300 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 100 g de sucre roux
- 50 g de miel
- 125 g de beurre doux
- 1 œuf
- 1 c. à café rase de quatre-épices
- 1 c. à café rase de cannelle en poudre

### Ustensile(s)

film alimentaire, rouleau à pâtisserie, papier cuisson, plaque de four

1. Mettre la farine, la levure chimique, le sucre roux, le miel, le beurre, l'œuf, le quatre-épices et la cannelle dans le bol, puis mélanger **15 sec/vitesse 5**.

Transvaser la pâte sur une feuille de film

alimentaire, former une boule, envelopper et réserver 30 minutes au réfrigérateur.

2. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

3. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0,5 cm. Retirer la feuille de papier cuisson du dessus, puis découper des biscuits à l'aide d'un verre ou de l'emporte-pièce de votre choix. Faire glisser la feuille de papier cuisson sur une plaque de four. Enfourner puis cuire 10-15 minutes en surveillant la coloration des biscuits. Laisser refroidir avant de déguster.

⏱ 15 min ⌚ 1 h 🍷 Moyen 🍴 Pour 1 portion :  
540 kJ / 129 kcal / Protéines 2 g / Glucides 18 g /  
Lipides 6 g

Recette proposée par **Smiles\_408**.

## Confiture de Noël à l'orange

🍯 3 pots de 370 g

- 1 000 g d'oranges, pelées à vif et coupées en morceaux
- 400 g de sucre à confiture
- 2 c. à soupe de miel
- 4 étoiles de badiane
- 1 c. à café de quatre-épices
- 2 c. à café rase de gousse de vanille en poudre
- 2 g d'agar-agar (1 sachet)

### Ustensile(s)

pot à confiture à fermeture hermétique

1. Mettre les oranges, le sucre à confiture, le miel, les étoiles de badiane, le quatre-épices, la gousse de vanille en poudre et l'agar-agar dans le bol, puis cuire **30 min/100°C/🌀/vitesse 1**, en remplaçant le gobelet doseur par le Varoma sans son couvercle. Pendant ce temps, ébouillanter les pots et leurs couvercles dans une casserole ou un faitout d'eau pendant 10 minutes environ, puis les essuyer avec un torchon propre.

2. Remplir les pots de confiture dès la fin de la cuisson, les fermer et les retourner



pour faire le vide d'air. Attendre que les pots tiédisent pour les remettre à l'endroit. Conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière jusqu'à ouverture du pot.

⏱ 30 min ⌚ 1 h 🍷 Facile 🍴 Pour 1 portion :  
2668 kJ / 1043 kcal / Protéines 3 g / Glucides 173 g /  
Lipides 1 g

Recette proposée par **Aurore 38**.

**Merci à Be\_Mom, Smiles\_408 et Aurore 38 pour leurs recettes !**

*Vous aussi, venez partager vos recettes favorites ou trouver de l'inspiration parmi plus de 21 000 recettes développées par les utilisateurs du Thermomix®, sur [www.espace-recettes.fr](http://www.espace-recettes.fr)*





Cuillères de langoustine  
au cognac **p. 57**



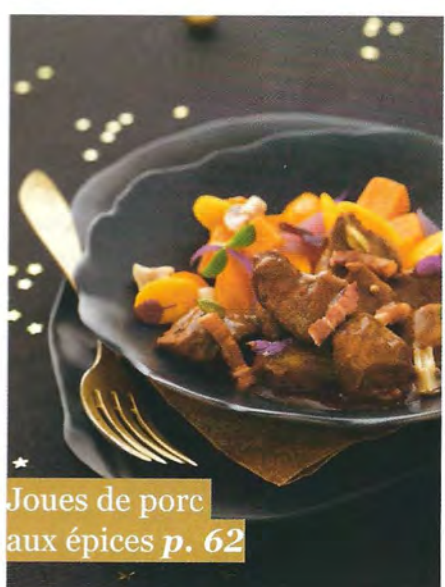
Clémentines farcies  
au crabe **p. 58**



Crème brûlée au  
champagne **p. 67**



Turbot au beurre  
d'orange **p. 61**



Joues de porc  
aux épices **p. 62**



Saint-honoré au chocolat  
et orange **p. 66**



Mont-blanc revisité **p. 65**



DOSSIER SPÉCIAL FÊTES

---

# Pour le plaisir de recevoir

PHOTOS RECETTES DE **BENOÎT CABANES** STYLISME DE **LAURENT VALLÉE**





Pour accompagner avec subtilité ces bouchées iodées, présentez à table un beurre de baratte et du pain complet.



## Cuillères de langoustine au cognac

12 portions

- 60 g d'échalotes, coupées en deux
- 12 langoustines crues
- 20 g de beurre demi-sel
- 50 g de cognac
- 100 g d'eau
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 100 g de crème liquide 35% m.g.
- 12 brins d'estragon frais

**Ustensile(s)** : passoire fine

1. Mettre les échalotes dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Séparer la tête et la queue des langoustines sans les décortiquer. Réserver le tout.
3. Ajouter la tête des langoustines et le beurre au contenu du bol, puis faire revenir **5 min/120°C/vitesse 4 (TM31 : 5 min/Varoma/vitesse 4)**, sans le gobelet doseur.
4. Ajouter le cognac et chauffer **3 min/120°C/vitesse 4 (TM31 : 3 min/Varoma/vitesse 4)**, sans le gobelet doseur.
5. Ajouter l'eau. Mettre la queue des langoustines dans le Varoma, mettre ce dernier en place, puis cuire à la vapeur **5 min/Varoma/vitesse 4**.
6. Retirer le Varoma, décortiquer les queues de langoustine, puis réserver au chaud. Filtrer le contenu du bol à l'aide d'une passoire fine, en pressant bien pour en extraire tout le jus.
7. Remettre le jus filtré dans le bol. Ajouter le poivre puis réduire **10 min/100°C/vitesse 4 (TM31 : 10 min/Varoma/vitesse 4)**, sans le gobelet doseur. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
8. Ajouter la crème liquide et mélanger **3 min/100°C/vitesse 5** pour obtenir une sauce homogène. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Répartir les langoustines dans des cuillères amuse-bouche, couvrir de sauce, garnir d'un brin d'estragon frais et servir aussitôt.

15 min 36 min facile Pour 1 portion : 242 kJ / 58 kcal / Protéines 4 g / Glucides 0 g / Lipides 5 g



## Punch de Noël

8 verres

- 1 citron vert
- 50 g de sucre en poudre
- 150 g d'ananas frais, coupé en cubes
- 250 g de clémentines (4-6 clémentines), pelées à vif
- 50 g de rhum
- 50 g de sirop de sucre de canne
- 1 étoile de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille, fendue en deux dans la longueur
- 1 bouteille de champagne

1. Zester et presser le citron vert. Réserver le jus. Mettre le zeste de citron vert et le sucre dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à

l'aide de la spatule.

2. Ajouter l'ananas et les clémentines, puis mixer **10 sec/vitesse 10**.
3. Ajouter le jus de citron, le rhum, le sirop de sucre de canne, l'étoile de badiane, le bâton de cannelle et la gousse de vanille, puis mélanger **30 sec/vitesse 2**. Filtrer la préparation dans une passoire fine et réserver au frais plusieurs heures.
4. Au moment de servir, remplir les verres au quart avec le jus, puis compléter avec le champagne. Servir aussitôt.

10 min 2 h 15 min facile Pour 1 portion : 421 kJ / 101 kcal / Protéines 0 g / Glucides 20 g / Lipides 0 g

### Conseil(s)

Le jus sera meilleur préparé la veille, car les mélanges de saveurs auront eu le temps de se dévoiler.



## Clémentines farcies au crabe

8 portions

- 8 clémentines
- 1 bouquet d'aneth frais
- 2 brins de cerfeuil frais
- 2 brins de coriandre fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de moutarde
- 50 g d'huile d'olive
- 50 g d'huile de noisette
- 20 g de vinaigre aux agrumes
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 400 g de chair de crabe

1. Couper le chapeau des clémentines. En prélever délicatement la chair sans percer l'écorce. Retirer les membranes blanches, couper la pulpe en dés, garder le jus et réserver le tout.
2. Mettre l'aneth, le cerfeuil et la coriandre dans le bol, puis hacher **5 sec/vitesse 7**. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre le jaune d'œuf et la moutarde dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 3**.
4. Poser un récipient sur le couvercle du bol et y peser ensemble l'huile d'olive et l'huile de noisette. Émulsionner **2 min/vitesse 4**, puis verser les huiles sur le couvercle du bol autour du gobelet doseur de façon à ce qu'elle s'écoule

- doucement sur les couteaux en marche.
5. Ajouter le vinaigre, le sel, le poivre et 20 g de jus de clémentine, puis mélanger **30 sec/vitesse 5**.
  6. Ajouter la chair de crabe, les dés de clémentine et les herbes aromatiques hachées, puis mélanger **30 sec/vitesse 2**.
  7. Garnir les clémentines évidées de cette préparation et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

15 min 20 min Difficile Pour 1 portion :  
901 kJ / 216 kcal / Protéines 11 g / Glucides 12 g /  
Lipides 14 g

## Velouté de chou-fleur truffé et fourme d'Ambert

4 portions

- 500 g de chou-fleur, détaillé en bouquets
- 50 g de poireau, le blanc seulement
- 20 g d'huile d'olive
- 300 g d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 g de crème liquide
- 1 c. à soupe rase d'huile de truffe
- 100 g de fourme d'Ambert
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 pincée de poivre, à ajuster en fonction des goûts

1. Mettre 30 g environ de chou-fleur dans le bol et mixer **5 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Mettre le blanc de poireau dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter l'huile d'olive et rissoler **5 min/120°C/vitesse 1 (TM31 : 5 min/Varoma/vitesse 1)**, sans le gobelet doseur.
4. Ajouter le reste de chou-fleur, l'eau et le bouillon de volaille, cuire **15 min/100°C/vitesse 1**, puis mixer **1 min/vitesse 7, en augmentant progressivement la vitesse**.
5. Ajouter la crème liquide, l'huile de truffe, 20 g de fourme d'Ambert, le sel et le poivre, puis mixer **30 sec/vitesse 10**.
6. Répartir dans des assiettes creuses bien chaudes, parsemer avec les 80 g de fromage restant, coupé en petits dés, et les brisures de chou-fleur cru. Servir immédiatement.

10 min 35 min facile Pour 1 portion :  
1037 kJ / 248 kcal / Protéines 8 g / Glucides 4 g /  
Lipides 22 g

### Variante(s)

Pour une version végétarienne, remplacez le cube de bouillon de poule par un cube de bouillon de légumes végétal.







Pour gagner en acidité, en plus du vinaigre aux agrumes, vous pouvez ajouter le jus d'une clémentine. Fraîcheur garantie !



1



1



1



7







## Turbot au beurre d'orange et purée carotte-coco

4 portions

- 2 oranges, non traitées (zeste et jus)
- 400 g d'eau
- 750 g de carottes, coupées en tronçons (env. 2-3 cm)
- 1 c. à café rase de graines de carvi
- 1 c. à café rase de sel
- 4 filets de turbot (env. 150 g chacun)
- 4 pincées de poivre
- 50 g de crème de coco
- 50 g d'échalote, coupée en deux
- 20 g de crème liquide
- 100 g de beurre demi-sel, coupé en dés
- 4 brins de coriandre fraîche

### Ustensile(s)

passoire fine

1. Mettre le zeste de l'une des oranges dans le bol et râper **7 sec/vitesse 7**.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2. Ajouter l'eau. Insérer le panier cuisson et y peser les carottes. Saupoudrer ces dernières de graines de carvi et de 2 pincées de sel, puis cuire à la vapeur **15 min/Varoma/vitesse 1**. Pendant ce temps, couper la seconde orange en rondelles fines et réserver, puis tapisser le plateau vapeur de papier cuisson. Réserver.

3. Poser les filets de turbot sur le plateau vapeur préparé, saler et poivrer, et disposer dessus les rondelles d'orange. Insérer le plateau vapeur dans le Varoma, mettre en place ce dernier, puis cuire à la vapeur **10 min/Varoma/vitesse 1**. Retirer l'ensemble Varoma, le laisser fermé et réserver au chaud. Retirer le panier cuisson à l'aide de la spatule et filtrer l'eau de cuisson avec une passoire fine pour récupérer les zestes, et réserver ces derniers.

4. Transvaser les carottes cuites dans le bol. Ajouter la crème de coco et la moitié des zestes, puis mixer **1 min/vitesse 6**. Transvaser dans un récipient et réserver au chaud. Laver et essuyer le bol.

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

6. Ajouter le jus de l'orange zestée et le reste des zestes réservés, puis cuire **10 min/100°C/vitesse 0.5 (TM31 : 10 min/100°C/vitesse 1)**.

7. Ajouter la crème liquide et chauffer **2 min/65°C/vitesse 2 (TM31 : 2 min/60°C/vitesse 2)**.

8. Retirer le gobelet doseur et prolonger la cuisson **2 min/65°C/vitesse 2 (TM31 : 2 min/60°C/vitesse 2)**, en ajoutant le beurre petit à petit par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.

9. Insérer le gobelet doseur et mixer **20 sec/vitesse 10**. Dresser la purée de carotte dans les assiettes, ajouter un filet de turbot et napper de sauce chaude. Décorer d'un brin de coriandre et servir aussitôt.

15 min 55 min Facile Pour 1 portion :  
1933 kJ / 465 kcal / Protéines 33 g / Glucides 17 g /  
Lipides 30 g

### Conseil(s)

Gardez le poisson au chaud dans le four à 70°C (Th. 3), et préchauffez-y les assiettes pour qu'elles soient bien chaudes au moment du dressage.



Servez un châteauneuf-du-pape blanc ou un bourgogne blanc.

### Variante(s)

Remplacez le turbot par un filet de saumon.



## Joues de porc aux épices

🍴 4 portions

- 700 g de joues de porc, coupées en cubes (2-3 cm)
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre 5 baies
- 200 g de banyuls
- 1 pincée de coriandre en poudre
- 1 pincée de cardamome
- 1 pincée de cumin en poudre
- 1 pincée de muscade en poudre
- 10 g de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 2 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier déshydratées
- 2 branches de thym frais
- 50 g de raisins secs
- 100 g d'eau
- 80 g d'oignon jaune, coupé en deux
- 40 g de céleri branche, coupé en tronçons
- 20 g de beurre doux
- 60 g de lardons ou de lard fumé en tranches, coupé en allumettes
- 200 g de carottes, taillées en rondelles
- 200 g de patate douce, coupée en cubes (3-4 cm)
- 80 g d'oignon rouge, coupé en quatre
- 200 g de champignons de Paris, coupés en quatre
- 2 c. à soupe bombée de fond de veau
- 1 pincée de quatre-épices
- 10 g de miel
- 1 bouquet de persil frais

🕒 30 min 🕒 1 h 30 min 🍴 Facile 📊 Pour 1 portion :  
2504 kJ / 599 kcal / Protéines 40 g / Glucides 32 g /  
Lipides 27 g

**1.** La veille, mettre les joues de porc, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre dans un récipient et réserver.

**2.** Mettre le banyuls, la coriandre, la cardamome, le cumin, la muscade, le gingembre et la gousse d'ail dans le bol, puis mixer **5 sec/vitesse 5**. Ajouter les clous de girofle, les feuilles de laurier, les branches de thym et les raisins secs, puis chauffer **3 min/120°C/vitesse 1 (TM31 : 3 min/Varoma/vitesse 1)**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Ajouter l'eau et verser cette marinade sur les joues de porc. Réserver une nuit au réfrigérateur.

**3.** Le jour même, mettre les oignons et le céleri dans le bol, puis mixer **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**4.** Ajouter le beurre et faire revenir **2 min/120°C/vitesse 4 (TM31 : 2 min/Varoma/vitesse 4)**, sans le gobelet doseur.

**5.** Ajouter les lardons et faire rissoler **5 min/120°C/Varoma/vitesse 4 (TM31 : 5 min/Varoma/Varoma/vitesse 4)**, sans le gobelet doseur.

**6.** Ajouter les joues de porc et la marinade. Mettre les carottes, la patate douce, l'oignon rouge et les champignons dans le Varoma. Saler et poivrer, puis mettre en place le Varoma. Cuire **25-30 min/100°C/Varoma/vitesse 4**, puis **20 min/Varoma/Varoma/vitesse 4**. Retirer le Varoma et réserver les légumes au chaud. Ajouter le fond de veau au contenu du bol et faire mijoter **8 min/120°C/Varoma/vitesse 4 (TM31 : 8 min/Varoma/Varoma/vitesse 4)**. Retirer les feuilles de laurier et les branches de thym, puis ajouter le quatre-épices.

**7.** Dresser la viande dans un plat creux, l'arroser de miel et parsemer de persil ciselé. Servir chaud accompagné des légumes.

### Conseil(s)

Pour que la viande ait tout le temps de s'imprégner de la saveur des épices, prenez le temps de la faire mariner au moins une nuit.







Les joues de porc sont deux morceaux situés juste au-dessus des mâchoires. Elles sont charnues, très tendres et s'accommodent d'une cuisson rapide.





Pâtisserie d'hiver par excellence,  
il fait partie du patrimoine  
gastronomique français.  
Il est aussi appelé « torche aux  
marrons » en Alsace.



## Mont-blanc revisité

8 parts

### La pâte à sablé breton

- 135 g de beurre demi-sel
- 120 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 190 g de farine, et un peu pour le plan de travail
- 1 sachet de levure chimique

### La meringue

- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre

### La crème légère à la vanille

- 2 feuilles de gélatine (1,9 g/feuille) et un récipient d'eau froide
- 250 g de lait
- 2 œufs
- 30 g de fécule de maïs
- 75 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille, fendue dans la longueur
- 250 g de crème liquide 35% m. g.

### La purée de marrons

- 150 g de purée de châtaignes en conserve
- 200 g de crème de marrons

**Ustensile(s) :** film alimentaire, 2 plaques de four, papier cuisson, poche à douille à embout uni, rouleau à pâtisserie, cercle à pâtisserie (Ø 20-22 cm), fouet

### La pâte à sablé breton

1. Mettre le beurre demi-sel, le sucre, les jaunes d'œufs, la farine et la levure chimique dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 4**. Transvaser le contenu du bol sur un plan de travail fariné. Façonner la pâte en boule, l'envelopper de film alimentaire et réserver 20 minutes au réfrigérateur.

### La meringue

2. Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
3. **Insérer le fouet.** Mettre les blancs d'œufs dans le bol, puis fouetter **5 min/vitesse 3**, en ajoutant le sucre au bout d'une minute et petit à petit, par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Transvaser la meringue dans une poche à douille unie (Ø 10 mm), puis pocher de petites meringues de la taille d'une noix sur les plaques préparées. Réserver à température ambiante. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
4. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
5. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte sur une feuille de papier cuisson sur une épaisseur de 1 cm environ. Découper la pâte à l'aide d'un cercle à pâtisserie (Ø 20 cm). Retirer l'excédent de pâte et faire glisser la feuille de papier cuisson, avec le cercle, sur une plaque de four. Enfourner et cuire 20 minutes à 180 °C. À la sortie du four, retirer délicatement le cercle à pâtisserie et laisser la pâte refroidir. Laisser la température du four redescendre à 90 °C, puis enfourner les plaques de meringues pendant 3 heures environ.

### La crème légère à la vanille

6. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
7. Mettre le lait, les œufs, la fécule de maïs et le sucre dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
8. Égrainer la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau, puis ajouter les graines et la gousse au contenu du bol. Cuire **10 min/100 °C/vitesse 3**. Retirer la gousse de vanille.
9. Ajouter la gélatine soigneusement

égouttée et dissoudre **20 sec/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient, filmer au contact et laisser refroidir pendant 3 heures. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

10. **Insérer le fouet.** Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **2-4 min/vitesse 3** jusqu'à obtention d'une crème fouettée. **Retirer le fouet.** À l'aide d'un fouet, mélanger la crème de façon à ce qu'elle soit lisse et y incorporer la crème fouettée. Transvaser dans une poche à douille unie, et dessiner des cercles concentriques à partir du centre vers l'extérieur sur la base du biscuit. Renouveler l'opération plusieurs fois pour obtenir un dôme. Réserver au frais, le temps de finir la recette.

### La purée de marrons

11. Mettre la purée de châtaignes et la crème de marrons dans le bol, puis mélanger **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
12. Mixer **5 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
13. Mixer à nouveau **10 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
14. Mixer une dernière fois si nécessaire **15 sec/vitesse 3**. Vérifier que la purée est bien lisse, puis la transvaser dans une poche à douille et réaliser une toute petite incision au bout de la poche. Pocher harmonieusement la crème de marrons sur la crème à la vanille. Garnir le pourtour du gâteau de meringues, saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement.

⏱ 40 min 🕒 4 h 20 min 🍴 Moyen 🍴 Pour 1 portion :  
2769 kJ / 663 kcal / Protéines 8 g / Glucides 91 g /  
Lipides 30 g



3



8



9



10



14





## Saint-honoré au chocolat et orange

8 parts

### La pâte feuilletée

- 100 g de beurre doux, préalablement congelé
- 100 g de farine, et un peu pour le plan de travail
- 45 g d'eau froide
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts

### La pâte à choux

- 150 g d'eau
- 80 g de beurre doux
- 1 pincée de sel
- 2 c. à café de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 3 œufs moyens (53-63 g)

### La crème chiboust au chocolat

- 2 feuilles de gélatine alimentaire (1,9 g/feuille), et un récipient d'eau froide
- 300 g de crème liquide 35% m.g.
- 20 g d'eau
- 8 œufs
- 20 g de fécule de maïs
- 300 g de chocolat (70% de cacao)
- 80 g de sucre en poudre

### Le montage

- 50 g de confiture d'orange amère
- 10 g d'eau

- 200 g de sucre en poudre
- le zeste d'une demi-orange
- 300 g de crème liquide, 35% m.g.
- 100 g de mascarpone

**Ustensile(s)** : casserole, fouet, papier cuisson, rouleau à pâtisserie, film alimentaire

### La pâte feuilletée

**1.** Mettre le beurre, la farine, l'eau froide et le sel dans le bol, et mélanger **20 sec/vitesse 6**. Retirer la pâte du bol, former une boule et l'aplatir en un carré approximatif. Envelopper la pâte de film alimentaire et réfrigérer 20 minutes.

**2.** Déballer la pâte et la poser sur le plan de travail légèrement fariné. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser en un rectangle dont la longueur fait trois fois la largeur (30 x 10 cm). Plier la pâte en trois et la faire pivoter d'un quart de tour de manière à avoir le pli sur la gauche. Répéter l'opération complète deux fois, puis réfrigérer à nouveau 20 minutes avant utilisation ou placer au congélateur pendant 5 minutes.

**3.** Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.

**4.** À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en un cercle de 5 mm d'épaisseur sur une feuille de papier cuisson, puis couper la pâte à l'aide d'un

cercle à pâtisserie (Ø 30 cm). La faire glisser sur la plaque préparée, couvrir d'une seconde feuille de papier cuisson avant de poser dessus une deuxième plaque à pâtisserie. Enfourner 20 minutes à 200°C. À la sortie du four, laisser refroidir.

### La pâte à choux

**5.** Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol, puis chauffer **5 min/100°C/vitesse 1**.

**6.** Ajouter la farine et mélanger **20 sec/vitesse 4**. Retirer le bol et laisser la pâte refroidir 10 minutes dans le bol.

**7.** Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7). Tapisser la plaque de four de papier cuisson et réserver.

**8.** Remettre le bol sur son socle et mélanger **vitesse 5**, puis ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.

**9.** Mélanger à nouveau **30 sec/vitesse 5**. Transvaser la pâte dans une poche à douille, puis former des choux sur la plaque préparée en les espaçant de 5 cm. Enfourner 20-25 minutes à 200°C, ou jusqu'à coloration dorée. Éteindre le four et entrouvrir légèrement la porte 10 minutes pour laisser la pâte sécher. Au bout de ce temps, sortir la plaque du four et laisser les choux refroidir complètement avant de les garnir.



**La crème chiboust au chocolat**

**10.** Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.

**11.** Mettre la crème liquide, l'eau, les jaunes d'œufs et la fécule de maïs dans le bol, puis cuire **8 min/100°C/vitesse 3**.

**12.** Ajouter le chocolat et les feuilles de gélatine soigneusement égouttées, puis mélanger **30 sec/vitesse 5**. Transvaser la crème dans un récipient, filmer au contact et réserver au réfrigérateur 30 minutes. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

**13. Insérer le fouet.** Mettre les blancs d'œufs dans le bol et fouetter **5 min/vitesse 3.5** en incorporant le sucre petit à petit par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. À l'aide d'un fouet, incorporer les blancs en neige au mélange à base de chocolat, puis réserver au réfrigérateur.

**Le montage**

**14.** Napper le disque de feuilletage de confiture d'orange amère et réserver. Mettre l'eau et 150 g de sucre dans une casserole sur feu vif pour réaliser un caramel blond. Lorsque le caramel est blond, y ajouter le zeste d'une demi-orange. Tremper la tête des choux dans le caramel très chaud en veillant à ne pas se brûler, puis les poser, côté caramel, sur une plaque à pâtisserie de façon à ce que le

caramel se fige en formant un disque plat.

**15.** Mettre trois quarts de la crème chiboust dans une poche munie d'une douille fine, puis garnir les choux de crème par le dessous, en les perçant délicatement avec la douille. Poser les choux côte à côte, caramel en haut, sur le pourtour de la pâte en appuyant légèrement pour les fixer avec la confiture. Mettre le reste de crème dans une poche à douille cannelée, puis garnir le centre du gâteau avec le reste de crème.

**16.** Mettre le reste de sucre et le zeste d'une demi-orange dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 10**. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

**17.** Insérer le fouet. Mettre la crème et le mascarpone dans le bol, puis fouetter **1-3 min/vitesse 3**, en incorporant petit à petit le sucre aux zestes d'orange par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. Transvaser la chantilly dans une poche à douille cannelée et garnir le centre du saint-honoré de jolies rosaces. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

⏱ 35 min ⏲ 2 h 20 min 🍳 Facile 📖 Pour 1 portion :  
4217 kJ / 1009 kcal / Protéines 15 g / Glucides 75 g /  
Lipides 72 g



14



14



15



17

**Crème brûlée au champagne**

🍷 6 portions

- 80 g de sucre en poudre
- 400 g de crème liquide 35% m.g.
- 100 g de champagne
- 5 jaunes d'œufs
- 100 g de cassonade

**Ustensile(s) :** ramequins à crème brûlée, chalumeau de cuisine

1. Préchauffer le four à 100°C (Th. 5).
2. Mettre le sucre dans le bol et mixer **10 sec/vitesse 10**.
3. Ajouter la crème liquide, le champagne et les jaunes d'œufs dans le bol, puis mélanger **30 sec/vitesse 5**. Répartir le contenu du bol dans 6 ramequins à crème brûlée.
4. Enfourner et cuire 1 heure à 100°C.
5. Une fois les crèmes cuites, les sortir du four et les laisser refroidir 20 minutes à température ambiante, puis 1 heure au réfrigérateur.
6. Au moment de servir, sortir les crèmes du réfrigérateur, les saupoudrer de cassonade et les caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Servir immédiatement.

⏱ 5 min ⏲ 2 h 25 min 🍳 Facile 📖 Pour 1 portion :  
1636 kJ / 391 kcal / Protéines 3 g / Glucides 30 g /  
Lipides 29 g





CENTRAL IT ALLIANCE/ISTOCKPHOTO

# Réveillon malin aux saveurs inimitables

**EN MÊLANT PRODUITS D'EXCEPTION ET PRÉPARATIONS EXPRESS, IL EST FACILE DE RÉALISER UN DÎNER BLUFFANT. POUR CELLES ET CEUX QUI N'ONT PAS LE TEMPS DE PASSER LA JOURNÉE DU RÉVEILLON EN CUISINE, VOICI LE MENU IDÉAL.**

TEXTE DE **MARIE GABET** PHOTOS RECETTES DE **BENOÎT CABANES** STYLISME DE **LAURENT VALLÉE**

***Une famille à gérer, la journée au travail ou l'envie de prendre du temps pour soi...*** Il est parfois difficile de consacrer plusieurs heures à la préparation du réveillon. Cela n'empêche pas, pour autant, d'impressionner ses invités avec quelques mets finement choisis. Comment ? En réalisant un menu complet dont l'entrée et le plat principal sont préparés en même temps.

***D'abord, présentez une bisque de crevettes à l'orange dans un joli bol.*** Une soupe joliment rosée et onctueuse, spécialité française distinguée, qui devrait mettre vos convives en appétit. Ceux qui aiment le goût franc des agrumes ajouteront les zestes d'une ou deux oranges pour donner encore plus de peps à cette entrée acidulée.

***Le repas s'agrément d'un bar aux herbes.*** La clé pour réussir cette recette ? Un poisson de qualité ! Pour cela, sélectionnez chez votre poissonnier des bars bien raides. Un poisson frais et de bonne tenue, même s'il pèse plusieurs kilos, doit être droit comme un bout de bois. Vous profiterez ainsi, à la dégustation, d'une chair bien ferme et charnue. Enfin, vérifiez que les écailles et les yeux sont bien brillants. Petite astuce pour ce service « combiné » : réchauffez vos assiettes dans un four tiède avant de procéder au dressage.

***Pour terminer en beauté, la bûche au praliné est un classique au succès avéré !*** La rédaction vous conseille de commencer votre « marathon cuisine » par cette dernière, qui demande de passer quelques heures au frais.



## Bûche express au praliné

🍰 8 parts

### Le biscuit roulé express

- 4 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre demi-sel
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

### La ganache au praliné

- 150 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 150 g de chocolat au lait au praliné, détaillé en morceaux
- 250 g de crème liquide 35 % m.g.
- 40 g de pralin

**Ustensile(s) :** plaque de four, papier cuisson, cadre à pâtisserie rectangulaire (30 x 26 cm), torchon, spatule coudée Inox, poche à douille chemin de fer

### Le biscuit roulé express

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Tapisser une plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cadre à pâtisserie rectangulaire (30 x 26 cm). Réserver.
2. Mettre les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter la farine et la levure chimique, puis mélanger **15 sec/vitesse 5**. Transvaser la pâte dans le cadre à pâtisserie. Enfourner et cuire 12-15 minutes à 180°C. Dès la sortie du four, démouler le biscuit sur un torchon humide et le rouler immédiatement dedans. Laisser refroidir. Nettoyer le bol.

### La ganache au praliné

4. Mettre le chocolat noir et le chocolat au praliné dans le bol, puis faire fondre **8 min/55°C/vitesse 6** (TM31 : 8 min/60°C/vitesse 6).
5. Ajouter la crème liquide et mixer **30 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Dérouler délicatement le biscuit et le napper avec la moitié de la ganache à l'aide d'une spatule coudée. Saupoudrer avec les trois quarts du pralin. Rouler le biscuit et le déposer sur une plaque

à pâtisserie. Réserver 10 minutes au réfrigérateur. Transvaser le reste de ganache dans un récipient et réserver 10 minutes au réfrigérateur. Au bout de ce temps, transvaser la ganache dans une poche munie d'une douille chemin de fer et napper la bûche de crème en réalisant, côte à côte et sur toute la longueur, de belles lignes régulières. Couper les entames et s'en servir éventuellement pour réaliser les nœuds de la bûche. Napper alors également ces dernières de crème. Saupoudrer avec le reste de pralin et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

### Conseil(s)

Vous pouvez accompagner cette bûche d'une délicieuse crème anglaise Thermomix®.

⏱ 20 min 🕒 45 min 🌟 facile 🍴 Pour 1 portion : 2154 kJ / 515 kcal / Protéines 8 g / Glucides 40 g / Lipides 36 g





## Bisque de crevettes à l'orange – Bar aux herbes, purée de panais

4 portions

- 4 brins de coriandre fraîche, à ajuster en fonction des goûts
- 1 branche d'estragon frais
- 1 branche de basilic frais
- 60 g d'huile d'olive
- 6 pavés de bar (env. 900 g)
- 60 g d'échalotes, coupées en deux
- 2 oranges non traitées, zeste et jus
- 500 g de crevettes cuites
- 1 000 g d'eau
- 1 000 g de panais, coupés en morceaux
- 50 g de crème liquide 35 % m.g.
- 2 c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 100 g de mascarpone
- 3 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 1 c. à café de farine

### Ustensile(s)

zesteur ou Économe, presse-agrumes, papier cuisson, passoire fine

**1.** Mettre la coriandre, l'estragon et le basilic dans le bol, puis hacher **5 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**2.** Ajouter l'huile d'olive et mélanger **5 sec/vitesse 2**. Disposer les pavés de bar dans un plat creux, les couvrir de préparation aux herbes et laisser mariner au réfrigérateur pendant la réalisation de la recette.

**3.** Zester l'une des oranges et presser les deux. Réserver zeste et jus.

**4.** Mettre l'échalote et le zeste d'une orange dans le bol, puis hacher **5 sec/vitesse 7**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**5.** Décortiquer les crevettes. Mettre les carapaces et les têtes dans le bol, puis faire revenir **5 min/120°C/vitesse 4 (TM31 : 5 min/Varoma/vitesse 4)**.

**6.** Ajouter l'eau et le jus d'une orange. Mettre en place le Varoma, y mettre les

panais, puis cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 4**. Pendant ce temps, tapisser le plateau vapeur de papier cuisson, y poser les pavés de bar sans les essuyer et réserver la marinade. Réserver.

**7.** Insérer le plateau vapeur et cuire à la vapeur **10-15 min/Varoma/vitesse 4**. Ajuster le temps de cuisson à l'épaisseur des pavés.

**8.** Retirer l'ensemble Varoma et réserver. Filtrer le contenu du bol à l'aide d'une passoire fine. Nettoyer soigneusement le bol. Réserver 150 g de bouillon et remettre le reste dans le bol. Ajouter les crevettes décortiquées et la crème liquide, puis chauffer **5 min/90°C/vitesse 1**.

**9.** Ajouter le jus de la deuxième orange et 1 c. à café de sel puis mixer **1 min/vitesse 10, en augmentant progressivement la vitesse**. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis transvaser dans un récipient et réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

**10.** Mettre les panais cuits, le mascarpone, 2 pincées de sel et 1 pincée

de poivre dans le bol, puis mélanger **1 min/vitesse 5**. Si nécessaire, ouvrir le bol en cours de mixage et racler ses parois à l'aide de la spatule. Poursuivre ensuite le mixage. Transvaser dans un récipient et réserver au chaud.

**11.** Sans nettoyer le bol, mettre le bouillon réservé, le reste de marinade avec les herbes, la farine, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre, cuire **5 min/100°C/vitesse 1**, puis mixer **30 sec/vitesse 10, en augmentant progressivement la vitesse**.

**12.** Réserver les pavés de bar et la sauce au chaud. Servir la bisque chaude en entrée, puis le poisson accompagné de sa purée et de la sauce aux herbes.

Servez avec un pouilly-fumé.

40 min 1 h 30 min facile Pour 1 portion :  
3575 kJ / 855 kcal / Protéines 75 g / Glucides 51 g /  
Lipides 39 g







7

# Une table de Noël esprit bord de mer

ET SI LES EMBRUNS DE L'ATLANTIQUE VENAIENT TITILLER NOËL, DONNANT UNE TOUCHE DE DOUCEUR ET DE MODERNITÉ À VOTRE DÉCO ? TEXTE ET PHOTOS DE SANDRA COLLET

**1.** Réaliser des sets de table à partir d'un rouleau de papier peint, en reproduisant les dimensions d'un set rectangulaire.

**2.** Pour les porte-noms, découper des morceaux de bois de taille égale, les peindre à la peinture argentée, laisser sécher. Récupérer quelques fines branches de romarin. Ficeler deux morceaux de bois, insérer un carton avec le nom du convive inscrit à l'aide d'un feutre argenté. Insérer la branche de romarin.

**3.** Constituer en centre de table une composition de bois flotté orné de suspensions blanches, bleues et argentées.

**4.** Utiliser un galet en guise de porte-couteau.

**5.** Pour la serviette, peindre grossièrement à la peinture argentée des branches de romarin d'environ 20 cm.



1



2



3



4



5



6

Laisser sécher. Rouler une serviette sur elle-même, puis fixer le romarin à l'aide d'un ruban argenté.

**6.** Créer des photophores en récupérant des pots de yaourt en verre. Les

entourer de Masking Tape et d'un peu de raphia. Glisser une bougie passe-plat à l'intérieur.

**7.** Disposer enfin de gros coquillages sur la table.



# « Impossible de rater une recette ! »

**C'EST DANS UN BEL APPARTEMENT EN PLEIN CENTRE-VILLE D'ANGERS QUE JEAN-DENIS PALU-LABOUREUR NOUS ACCUEILLE POUR PARLER DE SON HISTOIRE AVEC THERMOMIX®. VOILÀ UN AN ET DEMI QUE LE THERMOMIX® EST ENTRÉ DANS SA VIE ET DÉJÀ, LE DYNAMIQUE ANGEVIN NE PEUT PLUS SE PASSER DE SON MEILLEUR ALLIÉ EN CUISINE.**

TEXTE DE JULIEN TRUBERT PHOTOS DE SARAH SCANIGLIA PHOTOS RECETTES DE THOMAS DURIO STYLISME DE MATHILDE LONCLE



*« Je suis un passionné de bonnes choses, mais je n'ai jamais vraiment cuisiné par manque de temps. Alors, quand ma sœur Christine m'a invité en cuisine avec elle pour découvrir son Thermomix®, je partais peu convaincu. Au programme : une mayonnaise. La première de ma vie ! J'ai vu la facilité d'utilisation, le résultat impeccable et ai commencé, à chaque fois que je rendais visite à ma sœur, à lui réclamer de passer derrière les fourneaux avec elle. Le Noël suivant, Christine m'offrait un Thermomix et depuis un an, je m'en sers le plus souvent possible. »*

*Je n'ai pas encore assez de courage pour imaginer mes propres recettes dans mon Thermomix®, alors je fonce régulièrement sur le site [Espace-recettes.fr](http://Espace-recettes.fr) de Thermomix® pour trouver des plats ou des entrées que je pourrais tenter. Je suis moins sucré que salé, alors je me concentre plutôt sur des assiettes gourmandes, conviviales. J'ai plus d'une centaine de recettes téléchargées dans mon ordinateur grâce au système vraiment simple mis en place par le site. Dès que je repère quelque chose, hop, je le mets de côté en me disant qu'il faudra que j'essaie telle ou telle recette. Pour le moment, ma spécialité reste le risotto que mes amis réclament à chaque fois. Que ce soit celui à base de poireau/parmesan, avec du jambon pata negra venu d'Espagne ou du saumon. Je lance deux risottos juste avant l'arrivée de mes invités, et on regarde du rugby en se régaland.*



**Les verrines, les mignardises...** tout cela me tente et ce, surtout pour un repas de Noël. Mais, pour le moment, je me focalise sur des plats moins minutieux avec, tout de même, un service à l'assiette ! J'aime travailler la saint-jacques et me suis promis d'apprendre à réaliser mon foie gras grâce au Thermomix®. Je maîtrise la piña colada, si simple à réussir, et vais tenter la crème de whisky prochainement. Le Thermomix® me permet d'oser des choses que je n'aurais jamais envisagées, et il me facilite grandement la vie. Cuisine impeccable, liste de courses claire, gain de temps... Le Thermomix® me permet aussi de faire des économies puisque je prépare de grandes portions que je congèle ensuite. Et il m'a donné envie d'acheter de bons produits frais pour mes recettes, donc direction le marché tous les week-ends pour m'approvisionner. Finis les plats industriels ou surgelés déjà préparés !

**J'aime aussi le fait de ne pas avoir à le surveiller, de pouvoir sortir de la pièce sans avoir peur pour mon plat.** Franchement, je crois que c'est impossible de rater une recette avec un Thermomix®. Avec lui, je peux tout lancer à l'avance, ranger ma cuisine et vraiment me concentrer sur mes invités, qui sont toujours épatés de me voir aussi disponible et pas bloqué en cuisine ! En 30 minutes, montre en main, mes purées maison sont

faites, et je peux lancer un filet mignon au chorizo avec une sauce aux trois poivrons super rapidement. Pour moi, le Thermomix® est un « facilitateur ». Surtout quand on travaille et que l'on ne peut pas accorder beaucoup de temps à la cuisine de tous les jours.

**La fonction qui me plaît le plus ?** Celle qui permet d'ajouter les ingrédients sans avoir à les peser séparément. Je ne sais pas pourquoi, mais ça me fait rire ! J'ai encore beaucoup à apprendre pour égaler ma sœur Christine, mais on s'amuse à s'envoyer des photos de nos plats pour se motiver. Pareil avec Sylvie, mon autre sœur qui habite à Paris et qui m'a bluffé avec son soufflé au fromage, qui était vraiment réussi. Même notre mère a son Thermomix® : c'est devenu une véritable histoire de famille, que ce soit pour un dîner entre nous, avec des amis ou un événement particulier comme Noël. J'ai même convaincu l'un de mes amis du cours de théâtre, qui l'a commandé et espère le voir sous le sapin. »



« La balance intégrée est vraiment pratique et je lui trouve un côté très ludique. »







## Verrine crabe ananas, sauce avocat coco

🍴 4-6 portions (selon la taille de vos verrines)

- 1 citron vert non traité, jus et zeste
- 1 avocat bien mûr (200-230 g de chair)
- 50 g de crème de coco
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 gouttes de Tabasco®, à ajuster en fonction des goûts
- 250-300 g de chair de crabe, émiettée
- 200 g d'ananas frais, coupé en dés
- 1 pamplemousse rosé, détaillé en suprêmes
- quelques feuilles de coriandre fraîche, pour la finition

1. Zester et presser le citron vert. Réserver le jus et mettre le zeste dans le bol, puis râper **10 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver.

2. Mettre l'avocat, la crème de coco, le jus de citron vert, le sel et le Tabasco® dans le bol, puis mixer **10 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

3. Mixer à nouveau **30 sec/vitesse 10** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

4. Mettre la chair de crabe, les dés d'ananas et les suprêmes de pamplemousse coupés en dés dans un récipient, puis mélanger à l'aide de la spatule. Répartir cette préparation dans 4-6 verrines, en fonction de leur taille. Ajouter 1-2 cuillerées de sauce avocat-coco. Garnir avec quelques feuilles de coriandre et une pincée de zeste de citron vert. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



Servez avec un jurançon sec.

🕒 20 min 🕒 20 min 🍴 Facile 📊 Pour 1 portion :  
776 kJ / 186 kcal / Protéines 17 g / Glucides 10 g /  
Lipides 9 g

## Coques aux herbes, chantilly Passion

🍴 4-6 portions (selon la taille de vos verrines)

- 100 g de vin blanc sec
- 1 500 g de coques fraîches, préalablement dégorgées
- 2 fruits de la Passion
- 100 g de crème fraîche liquide
- 50 g de mascarpone
- 200 g de chair de mangue, coupée en dés
- le jus d'un citron vert
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 brins d'aneth frais, ciselé
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts

🔪 Ustensile(s) : passoire fine, verrines

1. Mettre le vin blanc dans le bol, mettre les coques dans le Varoma, mettre en place ce dernier et cuire à la vapeur **10 min/Varoma/vitesse 1**. Transvaser les coques dans un récipient et réserver.

Vider le bol, le laver et l'essuyer.

2. Passer les fruits de la Passion à travers une passoire fine pour en récupérer le jus et réserver.

3. **Insérer le fouet.** Mettre la crème liquide et le mascarpone dans le bol, puis fouetter **2-3 min/vitesse 3**, en surveillant la consistance de la crème.

4. Ajouter le jus de fruit de la Passion et fouetter **20 sec/vitesse 2**.

5. Mettre la mangue, le jus de citron vert, l'huile d'olive, les coques décoquillées, l'aneth ciselé et le poivre dans un saladier, puis mélanger délicatement à l'aide la spatule. Répartir cette préparation dans des verrines et garnir de crème Passion. Servir frais.



Accompagnez d'un savennières.

🕒 15 min 🕒 30 min 🍴 Facile 📊 Pour 1 portion :  
1487 kJ / 356 kcal / Protéines 43 g / Glucides 14 g /  
Lipides 14 g





## Mignardises comme un irish-coffee

8 parts

### La gelée au whisky

- 1 feuille de gélatine alimentaire (1,9 g/feuille) et un récipient d'eau froide
- 120 g de whisky (un Paddy ou un whiskey irlandais)
- 50 g de sucre en poudre
- 2 g d'agar-agar (1 sachet)
- 80 g d'eau
- 2 c. à café de café instantané
- 50 g de chocolat noir, détaillé en morceaux

### La mousse au café

- 2 feuilles de gélatine alimentaire (1,9 g/feuille) et 1 récipient d'eau froide
- 250 g de lait
- 4 c. à café de café instantané
- 100 g sucre en poudre
- 3 œufs
- 250 g de crème liquide 35% m.g.

### Le biscuit moelleux au chocolat

- 100 g de beurre doux, coupé en morceaux, et un peu pour le moule
- 15 g de farine de blé, pour le moule
- 175 g de chocolat noir, détaillé en morceaux
- 3 œufs
- 60 g de cacao en poudre
- 40 g de fécule de maïs
- 1 sachet de levure chimique

**Ustensile(s) :** film alimentaire, cadre à pâtisserie carré (17 x 17 cm env.), fouet, moule à manqué rond (Ø 22 cm)

### La gelée au whisky

1. Mettre la feuille de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
2. Mettre le whisky, le sucre, l'agar-agar, l'eau et le café instantané dans le bol, puis chauffer **5 min/100°C/vitesse 2**. Pendant ce temps, filmer l'une des deux faces d'un cadre à pâtisserie carré (17 x 17 cm) de manière à le rendre hermétique. Réserver.
3. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et le chocolat, puis mélanger **30 sec/vitesse 5**. Transvaser cette préparation dans le cadre à pâtisserie préparé.



### La mousse au café

4. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
  5. Mettre le lait, le café instantané, le sucre en poudre et les œufs dans le bol, puis cuire **8 min/98°C/vitesse 3 (TM31 : 10 min/90°C/vitesse 3)**.
  6. Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et mélanger **30 sec/vitesse 5**. Transvaser la crème pâtissière au café dans un récipient, filmer au contact pour éviter qu'elle ne croûte, puis réserver 1 heure au réfrigérateur.
  7. Lorsque la crème pâtissière est froide, la mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet et la réserver à température ambiante. Insérer le fouet. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter **1-3 min/vitesse 3**, ou jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée. La crème doit faire des pics.
  8. Retirer le fouet. À l'aide de la spatule, incorporer délicatement à la crème fouettée au reste de l'appareil, puis verser dans le cadre à pâtisserie filmé, sur la gelée au whisky. Réserver 1 heure au congélateur.
- ### Le biscuit moelleux au chocolat
9. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à manqué (Ø 22 cm), puis réserver.
  10. Mettre le chocolat dans le bol et râper **10 sec/vitesse 10**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
  11. Ajouter le beurre et faire fondre **8 min/60°C/vitesse 4**.

12. Ajouter les œufs, le cacao en poudre, la fécule de maïs et la levure chimique, puis mélanger **30 sec/vitesse 5**. Transvaser la pâte dans le moule à manqué. Enfourner et cuire 30 minutes à 180°C. Une fois le biscuit cuit, le laisser tiédir avant de le démouler et de le laisser refroidir. Couper le biscuit refroidi en un carré de 20 x 20 cm. Poser le carré de biscuit sur la mousse dans le cadre à pâtisserie, et réserver 1 heure au congélateur. Au bout de ce temps, démouler le gâteau et le couper en petits carrés (2,5 x 2,5 cm). Disposer sur un plat de service, puis laisser décongeler avant de servir.



Optez pour un crémant-d'alsace.

30 min 4 h 10 min Difficile Pour 1 portion :  
2221 kJ / 531 kcal / Protéines 9 g / Glucides 37 g /  
Lipides 39 g



# Convivialité et générosité en Alsace

**Cap à l'est !** Des terres fertiles du Kochersberg aux paysages grandioses du Ried, des collines du Sundgau aux reliefs montagneux des Vosges du Nord, partez à la découverte du terroir alsacien et de sa gastronomie.

TEXTE DE CAMILLE WORMSER PHOTOS DES PRODUCTEURS DE CAMILLE WORMSER  
PHOTOS DES RECETTES DE BENOÎT CABANES STYLISME DE LAURENT VALLÉE









# Une cuisine baignée de traditions

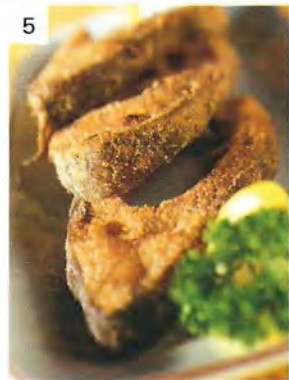
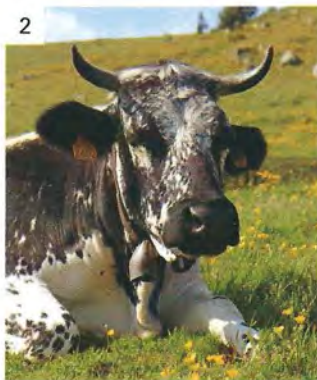
COMMENÇONS NOTRE ESCAPADE DANS LE GRENIER À BLÉ DE L'ALSACE, BERCEAU DE LA TARTE FLAMBÉE ET DE LA CHOUCROUTE. AVANT DE REJOINDRE LES MONTAGNES ET LES VACHES VOSGIENNES DE LA VALLÉE DE MUNSTER...

**Des nappes à carreaux rouges et blancs,** du mobilier rustique et, au fond de la salle, un four à bois. Pas de doute, vous vous trouvez bien dans une winstub alsacienne, à quelques kilomètres de Strasbourg. Ici, les clients n'attendent qu'une chose : l'arrivée d'une planche en bois sur laquelle est servie la tarte flambée, la fameuse flammekueche qui se mange avec les doigts, pliée ou roulée.

Il y a longtemps, pour utiliser les restes de pâte à pain, les paysans alsaciens garnissaient une pâte avec des produits de la ferme (fromage, oignons, crème, huile de colza, lardons), et c'est comme cela que la flammekueche est née...

**Les Alsaciens vous le diront :** « La tarte flambée n'est rien sans de bons ingrédients ! » Et, pour trouver de bons produits, il faut se lever tôt. Ce n'est pas Jean-Louis Lorch qui vous dira le contraire. À 2 heures du matin, alors que la ville de Bouxwiller dort à poings fermés, le boucher démarre sa journée. Dans de grands bacs, de la poitrine de porc repose dans du sel et des épices depuis deux semaines. Le lard est ensuite suspendu et fumé au bois de sapin pendant 15 heures à 40 °C. Le coup de chaud passé, il passe une semaine au frais avant d'être coupé en allumettes. « En Alsace, on utilise les lardons dans de nombreux plats. Par exemple, avec des pommes de terre rissolées et du fromage blanc pour faire le fameux bibeleskaes », explique Jean-Louis.

Mais le lard n'est pas la seule spécialité charcutière alsacienne. D'autres plats régionaux comme la choucroute s'accompagnent de kassler, de jarret de porc, de saucisses de Strasbourg ou de quenelles de foie.







1. La choucroute, traditionnellement servie avec du kassler, du jarret de porc, des saucisses de Strasbourg ou des quenelles de foie.
2. La vache vosgienne apprécie la flore parfumée des prairies d'altitude de la vallée de Munster.
3. Étape clé de la fabrication du munster : la mise en faisselle du caillé préparé dans un chaudron.
4. Le fromage est ensuite égoutté, salé, lavé, séché, puis affiné pendant au moins 3 semaines. Et souvent bien plus longtemps, pour le plus grand plaisir des gourmets.
5. Les darnes de carpe frite se dégustent avec des frites, du citron et... un verre de vin d'Alsace.
6. La « Petite Venise » à Colmar.
7. Jean-Louis Lorch et sa femme dans leur boucherie-charcuterie de Bouxwiller.
8. La flammekueche (recette p. 82)



Retrouvez  
la recette de  
la flammekueche  
en p.82

### Quittons la plaine pour prendre de la hauteur.

Au cœur du massif des Hautes-Vosges, les vaches vosgiennes ont élu domicile dans des prairies d'altitude. Leur lait entre dans la composition du fromage roi de la vallée, le munster. Sa fabrication suit un savoir-faire particulier que les marcaires (c'est le nom des fromagers de la vallée) perpétuent encore aujourd'hui. Pour connaître toute l'histoire de ce fromage d'exception, un détour par la Maison du Fromage, à Gunsbach, s'impose. On peut y suivre les différentes étapes de sa fabrication, ou goûter le siaskass, une spécialité à base de fromage blanc, de sucre et de kirsch.

**Aux confins de l'Alsace et de la Moselle**, la région du Sundgau. Ici, une quarantaine de restaurateurs désireux de faire connaître les traditions locales se sont regroupés dans une association, celle des Routes de la Carpe frite. Sur le même schéma que la Route des Vins d'Alsace, les gourmets de passage peuvent s'arrêter dans les auberges et déguster cette spécialité du sud de la région.

Panées à la semoule de blé, les darnes de carpes marinées sont ensuite saisies dans de l'huile très chaude. Servies avec des frites, du citron et de la mayonnaise, elles se dégustent avec les doigts. Le compagnon idéal de ce plat : un vin d'Alsace, bien sûr ! Un pinot blanc, un riesling ou un alsace-pinot-gris raviveront toutes les saveurs du plat vedette de ce pays de poissons.



# Vins et bières : des crus issus du terroir régional

SITUÉ SUR LE CONTREFORT DES VOSGES, LE VIGNOBLE EST UN TRÉSOR BIEN GARDÉ. À QUELQUES KILOMÈTRES DE LÀ, « L'OR VERT » EST EXTRAIT DES HOUBLONNIÈRES.

**Sur la colline du Stierkopf, des vignes** à perte de vue. C'est ici que Francis Backert, sa femme Nadine et leur fille Lydie donnent leurs lettres de noblesse aux vins alsaciens. « J'ai toujours su que je voulais être viticulteur. Mais mes parents n'étaient pas du métier, alors il a fallu attendre », explique Francis.

En 1984, la famille s'offre une nouvelle vie. Elle achète 13 hectares de vignes sur cinq communes différentes : Mutzig, Rosheim, Rosenwiller, Obernai et Dorlisheim, avec l'ambition de produire un vin atypique. « Nous plantons ce que la terre demande. Nous avons fait le choix d'un vin de terroir à la place d'un vin de cépage. Dans nos sous-sols, il y a du granit, du grès, du schiste, de l'argile calcaire... Pourquoi ne pas se servir de toutes ces spécificités géologiques pour faire un grand vin ? »

**Le riesling est le « meilleur porte-parole du terroir »**, selon Francis. Des raisins jaune pâle, un vin fruité au goût d'orange, de citron, de pamplemousse..., le riesling représente 22 % des cépages cultivés en Alsace. Alors, pour le goûter, des milliers de personnes partent chaque année à la découverte des 70 villages qui jalonnent les 170 kilomètres de la Route des Vins. De Guebwiller à Colmar, de Marlenheim à Molsheim, chaque cave propose des dégustations des meilleurs crus de la région, dont le riesling fait évidemment partie. Mais l'Alsace est aussi terre de bières...

**Une jungle de lianes, haute de plus de 10 mètres, se dresse fièrement** sur les terres au nord de Strasbourg. Le houblon, « l'or vert » alsacien, est cultivé par 58 producteurs



2



3

réunis en coopérative depuis 1939. Ils produisent en majorité du strisselspalt, une variété qui donne ce goût si particulier à la bière alsacienne. En effet, « le caviar du houblon », comme on l'appelle ici, apporte des notes citronnées, fruitées ou encore épicées. À la mi-août, les houblonnières ressemblent à de véritables fourmilières. Les producteurs n'ont qu'un mois pour récolter le houblon. Les fleurs sont séparées des lianes, puis séchées plusieurs heures à plus de 60 °C, avant d'être vendues à des brasseries. La fabrication de la bière peut alors commencer.

## À Hochfelden, le lieu est connu de tous.

Depuis 1640, la brasserie familiale Meteor a connu huit générations de brasseurs : ils ont façonné le site et les bières. Chez « le plus petit des grands brasseurs », la fabrication commence par le brassage. Dans des chaudières de cuivre, on mélange du malt d'orge à de l'eau. Le moût produit est filtré, puis on lui ajoute le houblon et la levure. C'est le moment de la fermentation. Grâce à elle, les sucres se transforment en alcool, et le moût devient de la bière.

Reconnue pour ces bières pils, d'abbaye ou de saison, Meteor vend 80 % de sa production dans la région.



# La douceur en trois desserts

CANNELLE, BADIANE... CES ODEURS D'ENFANCE, LES ALSACIENS LES HUMENT DANS CHAQUE GÂTEAU ET VIENNOISERIE. PETIT TOUR DES DÉLICES SUCRÉS.

**S'il y a bien un symbole de l'Alsace, c'est le bretzel**, cette brioche en forme de nœud recouverte de gros sel. Pour moderniser la recette, un boulanger colmarien a décidé de passer du salé... au sucré ! Un pari osé qui est devenu la spécialité de sa boutique.

**Dans son arrière-boutique, Jean-Léon Kretz, le maître des lieux, s'agite.** Le boulanger prépare une pâte à chou. Il pèse chaque ingrédient : l'eau, le sel, la farine... et ajoute quatre œufs. Pendant que le batteur fait son travail, Jean-Léon passe à la suite : la réalisation de la crème



8



4

Retrouver  
les recettes de la  
mâle au riesling  
et des bretzels  
sucrés en  
p.82-83.



5

1. Sur la Route des Vins.
2. Volaille au nesling (recette p. 82).
3. Nadine et Francis Beckert, vignerons.
4. Le bretzel sucré (recette p. 83).
5. Le mannele.
6. Jean-Léon Kretz, boulanger.
7. Les biscuits de Noël.
8. Le marché de Noël à Mulhouse.



6



7

pâtissière qu'il incorpore ensuite à la préparation. Pas de temps à perdre, c'est le moment de s'occuper de la pâte feuilletée. Il coupe des bandes de 4 cm de large et les façonne en forme de bretzel. Les choses se précisent... À l'aide de sa poche à douille, comme le peintre avec son pinceau, il dépose la préparation sur la pâte, avant de mettre les bretzels au four. « Un jeu d'enfant, non ? s'amuse le boulanger. Si on suit les bonnes mesures, la recette marche à chaque fois ! » Et, à la sortie du four, quelle réussite ! Des bretzels parfaitement dorés, nappés d'un glaçage : « La petite touche finale du chef », conclut-il.

**Mais les douceurs, en Alsace, c'est surtout en hiver qu'on les retrouve.** Un froid qui fait grelotter, quelques flocons de neige, une ambiance idéale pour aller profiter des marchés de Noël. Au détour d'un stand illuminé, des biscuits alsaciens de toutes sortes. Appelés « bredele » dans le Bas-Rhin et « bredala » dans le Haut-Rhin, ils peuvent être sablés, au beurre, aux amandes, aux épices ou encore à l'anis.

La confection de ces gourmandises demande du travail. C'est pourquoi, dans beaucoup de familles, on met la main à la pâte dès le mois de novembre. Si aujourd'hui ils sont dégustés en dessert lors des repas de fin d'année ou à l'heure du goûter, la tradition voulait que ces biscuits soient accrochés au sapin de Noël en guise de décoration.

**Le mannele, un petit personnage à dévorer pendant les fêtes.** Cette brioche aux pépites de chocolat en forme de petit bonhomme est offerte aux enfants sages le jour de la Saint-Nicolas. Pour faire vivre la magie toute l'année, le fabricant de pain d'épices Fortwenger, basé à Gertwiller, a eu l'idée de consacrer un musée à ce personnage pour emmener les visiteurs à la découverte du pain d'épices. Dès l'entrée, ça sent la cannelle, le gingembre... Le mannele vous guide, vous explique comment il est fabriqué, dans un décor de rêves et de douceurs. De quoi retomber en enfance le temps de la visite...





## Flammekueche

4 parts

### La pâte

- 160 g d'eau
- 8 g de levure boulangère sèche (1 sachet)
- 300 g de farine de blé, type 55 ou 65, et un peu pour fariner
- ½ c. à café de sel

### La garniture

- 150 g d'oignons, coupés en deux

- 200 g de munster, coupé en cubes
- 200 g de crème fraîche épaisse, 30% m.g.
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 200 g de lardons fumés

**Ustensile(s)** : torchon, 2 plaques de four, papier cuisson, rouleau à pâtisserie

### La pâte

1. Mettre 50 g d'eau et la levure boulangère dans le bol, puis chauffer **1 min/37°C/vitesse 0.5** (TM31 : **1 min/37°C/vitesse 1**).
2. Ajouter la farine, le sel et le reste d'eau dans le bol, puis **pétrir 4 min/4** (TM31 : **4 min/4**). Retirer la pâte du bol et la mettre en boule dans un saladier préalablement fariné. Couvrir d'un torchon et laisser la pâte pousser 1 heure à température constante. Laver et essuyer le bol.

### La garniture

3. Mettre les oignons dans le bol et

hacher **5 sec/vitesse 5** (TM31 : **3 sec/vitesse 5**). Transvaser les oignons dans un récipient et réserver.

4. Mettre le munster, la crème fraîche, le sel et le poivre dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 4**. Réserver.

5. Préchauffer le four à 230°C (Th. 7-8). Tapisser deux plaques de four de papier cuisson et réserver.

6. À l'aide de la spatule, diviser la pâte en 2 pâtons de taille identique. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler très finement la pâte en 2 rectangles (env. 50 x 30 cm) sur un plan de travail fariné. Les transvaser ensuite sur les plaques préparées.

7. Garnir la pâte du mélange munster-crème à partir du milieu et jusqu'à 1 cm du bord. Répartir uniformément dessus les oignons et les lardons. Enfourner et cuire 12-15 minutes à 230°C. Servir bien chaud et croustillant à la sortie du four.

15 min 1 h 25 min Facile Pour 1 portion : 2303 kJ / 551 kcal / Protéines 16 g / Glucides 57 g / Lipides 29 g

## Volaille au riesling

4 portions

- 10 g d'huile
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 4 suprêmes de poulet, sans peau
- 4 brins de persil plat, frais, équeutés
- 100 g d'oignon jaune, coupé en deux
- 30 g de beurre doux
- 200 g de champignons de Paris, coupés en quatre
- 60 g d'échalotes
- 200 g de riesling
- 50 g d'eau
- 1 c. à soupe de bouillon de volaille
- 10 g de farine de blé
- 200 g de crème liquide
- 1 pincée de muscade en poudre

1. Mettre l'huile à chauffer dans une poêle. Pendant ce temps, saler et poivrer les suprêmes de volaille. Quand la poêle est bien chaude, y faire dorer les suprêmes. Envelopper ensuite chacun

des suprêmes de film alimentaire et les déposer dans le Varoma. Réserver.

2. Mettre le persil et l'oignon dans le bol, puis hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

3. Ajouter 20 g de beurre et faire revenir **5 min/120°C/vitesse 1** (TM31 : **3 min/Varoma/vitesse 1**), sans le gobelet doseur.

4. Ajouter les champignons et rissoler **7 min/120°C/4/vitesse 4** (TM31 : **7 min/Varoma/4/vitesse 4**), sans le gobelet doseur. Transvaser dans un récipient et réserver au chaud.

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

6. Ajouter 10 g de beurre et rissoler **3 min/120°C/vitesse 1** (TM31 : **3 min/Varoma/vitesse 1**), sans le gobelet doseur.

7. Ajouter le riesling, l'eau et le bouillon de volaille, mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur **20 min/Varoma/vitesse 1**. Retirer le Varoma et réserver le poulet au chaud.

8. Ajouter la farine, la crème, le sel, le



poivre et la muscade. **Mélanger 5 sec/vitesse 5**, puis cuire **3 min/100°C/vitesse 2**.

9. Ajouter les champignons réservés et mélanger **15 sec/4/vitesse 4**. Dresser les suprêmes à l'assiette, napper de sauce et servir accompagné de riz ou de pâtes fraîches.

15 min 1 h 25 min Facile Pour 1 portion : 1915 kJ / 458 kcal / Protéines 36 g / Glucides 6 g / Lipides 32 g



## Bretzels sucrés

 15 bretzels

### La pâte feuilletée

- 150 g de beurre doux, préalablement congelé en morceaux et à plat
- 150 g de farine, et un peu pour fariner
- 75 g d'eau
- 1 pincée de sel

### La pâte à brioche

- 230 g de lait
- 15 g de levure boulangère fraîche
- 1 œuf
- 500 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 5 g de sel
- 150 g de beurre doux, mou

### La crème à la cannelle

- 60 g de beurre doux, mou
- 60 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de cannelle en poudre

### La pâte d'amande

- 100 g d'amandes émondées
- 30 g de sucre en poudre
- 50 g de crème liquide
- 1 œuf

### Ustensile(s)

film alimentaire, rouleau à pâtisserie, torchon, 2 plaques de four, papier cuisson, pinceau de cuisine

### La pâte feuilletée

**1.** Mettre le beurre, la farine, l'eau et le sel dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 6**. Retirer la pâte du bol, en faire une boule et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'aplatir en un carré approximatif. Envelopper la pâte de film alimentaire et réfrigérer 20 minutes.

**2.** Déballer la pâte et la poser sur un plan de travail légèrement fariné. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser en un rectangle dont la longueur fait trois fois la largeur (60 x 20 cm). Plier la pâte en trois et la faire pivoter d'un quart de tour, de manière à avoir le pli sur la gauche. Répéter l'opération complète deux fois, envelopper la pâte de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

### La pâte à brioche

**3.** Mettre le lait, la levure, l'œuf, la farine, le sucre et le sel dans le bol, puis pétrir **12 min/(TM31 : 12 min/🌀)**. Au bout

de 4 minutes, ajouter petit à petit le beurre en parcelles par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche. À la fin du pétrissage, la pâte doit être bien brillante. La transvaser sur un plan de travail fariné, puis former une boule. La mettre dans un saladier fariné, couvrir d'un torchon, puis laisser pousser 1 h 30. Laver et essuyer le bol.

### La crème à la cannelle

**4.** Insérer le fouet. Mettre le beurre, le sucre et la cannelle dans le bol, puis fouetter **3 min/vitesse 3**. Transvaser dans un récipient et réserver à température ambiante. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

### La pâte d'amande

**5.** Mettre les amandes et le sucre dans le bol, puis mixer **20 sec/vitesse 10**.





**6.** Ajouter la crème liquide et mélanger **1 min/vitesse 4**. Transvaser dans un récipient et réserver.

**7.** À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à brioche en rectangle (30 x 50 cm env.). En tartiner toute la surface de crème à la cannelle, plier la pâte en deux dans la largeur, puis l'abaisser à nouveau pour obtenir un rectangle (30 x 50 cm env.). En tartiner toute la surface de pâte d'amande

et couvrir le tout de pâte feuilletée.

**8.** Découper la pâte de haut en bas en bandes de 2-3 cm de large et 30 cm de long. Tordre chaque extrémité dans le sens opposé l'une de l'autre de manière à torsader les bandes, puis façonner chacune en bretzel. Poser ces dernières sur 2 plaques de cuisson tapissées de papier cuisson, en veillant à les espacer de 6-7 cm, puis laisser pousser 1 h - 1 h 30 min.

**9.** Peu avant la fin du temps de pousse, préchauffer votre four à 200°C (Th. 6-7). Battre l'œuf à la fourchette, puis, à l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner les bretzels de dorure. Enfourner et cuire 15-20 minutes à 200°C. Déguster tiède ou froid.

 35 min  4 h  Moyen  Pour 1 portion : 1380 kJ / 330 kcal / Protéines 7 g / Glucides 17 g / Lipides 26 g



**POUR ALLER PLUS LOIN**  
Découvrez d'autres recettes de terroir dans le livre « France Gourmande », en vente sur la boutique de [www.thermomix.fr](http://www.thermomix.fr)







# UNE CUISINE EMPREINTE DE CULTURES

Inscrite en 2010 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, la cuisine mexicaine traverse les siècles. Les 31 États qui composent le pays offrent autant de recettes qu'il y a de peuples indiens et de cultures. Une invitation au voyage à chaque bouchée.

TEXTE DE AMANDA SCHREPF PHOTOS DES RECETTES DE BENOÎT CABANES STYLISME DE LAURENT VALLÉE







OSWANY TORRES MARTINI/ISTOCKPHOTO



**L'arrivée à Mexico D.F., capitale des États-Unis du Mexique, peut couper le souffle.** Au sens propre comme au figuré. Dans cette mégapole où se côtoient près de 20 millions d'habitants, les gratte-ciel et constructions modernes surplombent les bâtiments coloniaux dont certains sont classés monuments historiques. Ici, un brouhaha incessant vous transporte de rue en rue jusqu'à l'immense « zocalo », l'une des plus grandes places du monde datant du XIX<sup>e</sup> siècle, où trône le drapeau mexicain face au Palais national et à la cathédrale métropolitaine. Mais ces imposants monuments vous surprendront moins que l'agitation qui règne dans la ville : au milieu d'une circulation incessante de voitures, de travailleurs, de vendeurs ambulants et de groupes de touristes, des Indiens vêtus de plumes et de pagnes chantent et dansent au rythme des tambours et des coquillages attachés à leurs chevilles, qu'ils font vibrer d'un mouvement sec des jambes. Étourdissant et dépayasant.

**Oui, pas de doute, vous êtes bien au Mexique, un pays fédéral qui mélange cultures, histoire et modernité** jusque dans sa cuisine, puisque de nouveaux chefs, adeptes de la cuisine fusion et d'avant-garde, ont élu domicile dans la capitale. Elena Reygadas, chef mexicaine, a d'ailleurs obtenu le prix Veuve Clicquot, dans la catégorie « Meilleur chef d'Amérique latine », en 2014.



FRANCESCO DE MARCO/SHUTTERSTOCK.COM

**Car le Mexique est une source d'inspiration intarissable.** Ici, il y a autant de spécialités qu'il y a d'États fédérés. Du nord, à l'influence nord-américaine, au sud plus sauvage et traditionnel, les mets changent tout au long des 31 États avec, toutefois, des ingrédients simples et locaux comme base : le maïs pour réaliser les délicieuses tortillas, (mais qu'on mange aussi grillées accompagné de sauces), des haricots rouges et les fameux « chilis », ces piments qu'il vaut mieux savoir choisir.

**Le Mexique compte plus d'une centaine de variétés de chilis.** « Tous les chilis sont traîtres, prévient Diego Isunza, développeur de recettes chez Thermomix® Mexique. Il n'existe pas de chili doux. Même le moins piquant peut apporter des surprises et vous mettre la bouche en feu ! Toutefois, vous risquez moins avec un chili





1. Le « Zocalo » à Mexico D.F.
2. La confection des tortillas.
3. Le maïs grille dans la rue.
4. Les tamales, les papillotes locales.
5. Sur le marché de la Merced, on trouve toutes sortes de chilis.
6. Les sopes, galettes réalisées à base de farine de maïs.



« caribe ». Pour les plus téméraires, je recommande le chili « serrano » ou le « habanero », l'un des plus forts du monde. » Si, en effet, vous voulez tenter l'expérience de la cuisine mexicaine version épicée, commencez par déguster le « jalapeño ». Ce petit chili variant du vert au rouge s'avale farci ou frais et émincé.

**Pour trouver ces chilis, rendez-vous au marché de la Merced.** Il s'agit d'un des plus vieux et vastes marchés de Mexico, datant de 1860 et connu pour la multitude de produits frais qui y sont vendus, mais aussi pour ses innombrables stands où se restaurer. C'est ici que vous dégusterez de longues tortillas façonnées à la main et grillées. Elles sont aussi délicieuses que surprenantes par leur forme de sandale. Elles sont servies garnies de sauce, d'oignon et de fromage. Vous pouvez y ajouter du chorizo, du bœuf, des légumes grillés... Un délice que les Mexicains dégustent comme un encas, quelle que soit l'heure de la journée. C'est un peu leur goûter, leur collation de 11 heures aussi. Ils les appellent « antojitos ».

**Les « antojitos » incarnent la cuisine de rue.** Les plus connus sont sûrement les « tacos », en forme de demi-lune, les « fajitas » enroulées et les « quesadillas », pliées en deux et garnies de fromage fondu pour la version simple, ou, pour la version plus complète, de couenne de porc frite, de poulet ou de bœuf... Mais la diversité de ces petites galettes dégustées sur le pousse ne s'arrête pas là ! À chaque État sa recette. Prenez par exemple les « salsa verde » à base de chili épicé et de fromage fondu. Vous les trouverez dans les régions du centre et du sud du pays.

**Dans l'État d'Oaxaca, au sud-ouest, c'est le règne de la « tlayuda »** (« maïs égrainé » en nahuatl, la langue des Aztèques). Il s'agit d'une sorte de pizza assez rigide, réalisée avec de la farine de maïs et du saindoux, garnie de chou émincé, de viande grillée et de sauce piquante, puis cuite en papillote dans des feuilles de bananier. Ce mets régional typique fait la réputation de l'État d'Oaxaca, tout comme ses recettes de « mole ». Ne l'appelle-t-on pas « l'État des sept moles », en référence aux sept régions qui le composent ?





**Le « mole » est un incontournable.** Il s'agit d'une sauce réalisée avec du chocolat et les incontournables chilis. En fonction de l'endroit où vous vous trouvez, la recette change. « Quand nous parlons de « mole », nous ne faisons pas référence à une seule recette. Il existe 20 à 30 recettes différentes par État mexicain, auxquelles s'ajoutent des variantes en fonction de qui le prépare. Il y a donc des milliers de recettes de « mole » ! », explique Diego. « Le plus connu est le « poblano », qui comporte près de 30 ingrédients. Mais le « mole negro » est sans nul doute celui qui fait la réputation d'Oaxaca. Il compte plus de 20 ingrédients, dont le chili « chilguacle negro », le plus cher du monde, pouvant coûter jusqu'à 120 dollars le kilo », détaille-t-il.

**La réputation gastronomique de l'État d'Oaxaca tient au fait qu'y habitent un grand nombre de Mexicains indiens.** La moitié des quatre millions d'habitants que compte cet État est composée de Zapotèques – les plus nombreux –, de Mixtèques, Mazatèques, Chinantèques, Mixes des montagnes..., soit une quinzaine de groupes au total. Et chacun d'eux apporte sa culture et son savoir-faire tant artisanal que culinaire.

**Et qui dit cuisine indienne, dit insectes.** Larves, fourmis, sauterelles, vers..., des mets croquants et pleins de protéines ! La ville d'Oaxaca, capitale de l'État située dans la région de Valles centrales, est connue pour ses grillades de criquets. Ils sont récoltés de mai à septembre, soigneusement lavés et vidés, puis frits avec de l'ail, du chili et du citron. Au nord, entre Mexico et Oaxaca, vous goûterez dans la ville de Puebla des larves de fourmis qui ressemblent à s'y méprendre

à du riz. On y apprête aussi les plus grosses larves de papillon blanchâtres et à tête brune. Cuisinées en friture puis mélangées à une sauce à base de chili et d'alcool d'agave, leur goût se rapproche de celui de la noisette, ce qui leur a valu une excellente réputation dans le monde gastronomique. Cependant, leur rareté en fait un mets de choix assez cher.



1

3



ALCE/FOTOLIA

#### SUR LA ROUTE DE LA TEQUILA

Née au XVI<sup>e</sup> siècle dans l'État de Jalisco des mains des colons espagnols, la tequila trouva ses lettres de noblesse avec José Cuervo qui distilla le mezcal de tequila en 1795, et l'exporta plus tard aux États-Unis, puis dans le monde entier. Aujourd'hui, les champs d'agave bleu s'étendent à perte de vue. C'est au cœur de cette plante que se trouve le mezcal (« la maison de la lune », en nahuatl), l'essence d'où sera extraite la précieuse eau-de-vie. Il est possible de déguster les différentes variétés de tequila (blanche, or, poivrée, reposée, âgée...) en visitant les nombreuses distilleries présentes sur la Route de la Tequila, au départ de Guadalajara. En une journée, vous visiterez Tequila (la bien nommée), Amatitán, Magdalena, Hostotipaquillo, El Arenal... autant de lieux enivrants, au sens propre comme au figuré. Car n'oubliez pas que la tequila est un alcool fort, consommez-le avec modération. Renseignements sur [www.rutadeltequila.org.mx](http://www.rutadeltequila.org.mx)



2

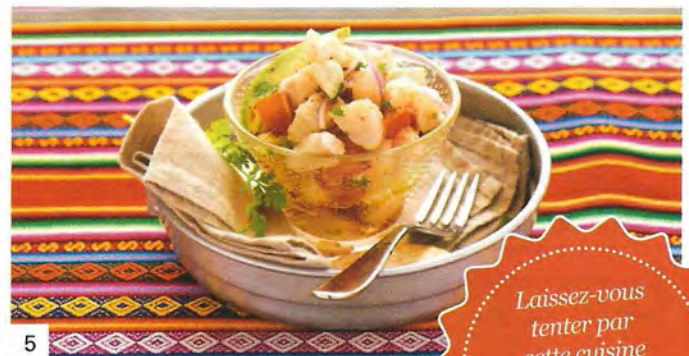




SHAKZU/ISTOCKPHOTO

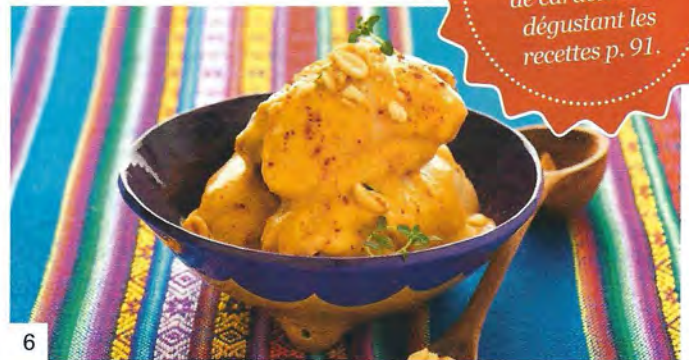
**Tous ces insectes se dégustent à l'apéritif, accompagnés d'une bière fraîche ou d'un verre de mezcal** de qualité, typique des régions centrales. Car si la tequila, bien implantée à Guadalajara, a donné son image internationale à ce vaste pays (voir encadré), le mezcal en est un cousin également issu de l'agave (l'agave bleu pour la tequila). Vous reconnaîtrez le mezcal au ver qui habite le fond de ses bouteilles...

**Mais tournons-nous maintenant vers la côte pacifique.** Des paysages de rêve avec leurs plages de sable blanc où les cocotiers sont bercés par la brise océane. Des noms de villes qui évoquent les vacances : Puerto Vallarta, Mazatlan, Acapulco... Ici, vous ne passerez pas à côté du poisson et de l'incontournable « ceviche ». Cette salade froide présente des dés de poisson cuits dans une marinade au citron vert, relevée d'oignon et de chilis. Vous en trouverez aussi aux crevettes, coquilles Saint-Jacques, poulpe... À vous de vous laisser tenter !



5

Laissez-vous tenter par cette cuisine de caractère en dégustant les recettes p. 91.



6



7



4

AGUESTA/ISTOCKPHOTO

1. Agaves devant l'église Santo Domingo de Guzmán à Oaxaca.
  2. Bouteilles de mezcal dans une mezcateria d'Oaxaca.
  3. La plage de Santa Fé, à Tulum, dans le sud-est du Mexique.
  4. Les « chapulines » sont des criquets frits avec de l'ail, du chili et du citron.
  5. Ceviche de poisson\*.
  6. Poulet piment cacahuète\*.
  7. Un dessert savoureux : les sucetas glacées à la mangue\*.
- (\* Recettes p. 91.)



**Et pour finir ce tour gastronomique non exhaustif, loin de là, il convient de goûter une petite douceur** accompagnée d'un bon café produit localement. Pour Diego Isunza, les desserts mexicains constituent « un must qu'il faut déguster ». À commencer par les fruits confits ou cristallisés (comme les figues), puisque le Mexique dispose d'une grande quantité de fruits gorgés de sucre par le soleil : citron, papaye, pomme, orange, mandarine, anone, mangue, goyave... À Calvillo, dans l'État d'Aguascalientes, vous trouverez la plus grande vente de goyaves du pays, voire du monde, puisqu'il est dit que c'est la « capitale mondiale de la goyave ». Ses marchés s'animent dès 6 heures du matin, de septembre à février, la pleine saison de ce fruit qui a la réputation d'éviter la chute des cheveux.

**Parmi les recettes, vous trouverez des citrons farcis de coco ou des « cocadas »**, ces boules faites également de noix de coco râpée, de sucre et de lait, puis caramélisées. Goûtez aussi des bonbons remplis de tequila, ou du pain frit baigné dans du miel avec des raisins secs que l'on peut déguster avec du fromage. « Mais je pourrais vous en citer bien d'autres, ajoute Diego : bonbons de tamarin, caramels, « obleas » [des galettes garnies de caramel, chocolat...], les « alegrías » [des gourmandises réalisées avec des graines d'amarante] et les « palanquetas ». » Ces dernières sont des sortes de barres constituées de miel, de sucre et, souvent, de cacahuètes, très utilisées dans la cuisine mexicaine.



1



2

1. Les « cocadas » sont de petites bouchées coco, idéales pour accompagner un savoureux café mexicain.  
2. Les « palanquetas », de délicieuses barres de cacahuète au miel que l'on croque à pleines dents.

DANIEL BRENA/FOTOLIA

**Et comment ne pas mentionner le roi du pays : le chocolat.** Quand l'hiver s'installe, il n'est pas rare de déguster un bon chocolat chaud, un « champurrado » ou un « tejate », mêlant chocolat et maïs.

**Il y aurait encore tant à dire sur ce vaste pays !** Pourtant, notre tour gastronomique se boucle ici... mais ce n'est que pour mieux repartir, dans un prochain numéro, à la découverte de nouvelles saveurs d'ailleurs. D'ici là, n'hésitez pas à nous faire part de vos recettes préférées si vous êtes déjà allés au Mexique, car, qui sait, peut-être que nous vous les proposerons pour votre Thermomix®...



#### AU MEXIQUE, 564 CONSEILLÈRES !

Diego Isunza fait partie de l'équipe de 30 personnes qui travaillent actuellement chez Thermomix® à Mexico. « Je m'occupe de développer de nouvelles recettes pour le TM5, et je veille à ce qu'elles soient faciles à reproduire par les utilisatrices, débutantes ou expérimentées, explique-t-il. J'adapte aussi certains plats traditionnels ou très connus. Je suis d'ailleurs très content de notre dernière publication : « El sabor de siempre » ("Le goût de toujours"). » Bien sûr, Diego et son équipe travaillent plats et produits mexicains – « on ne peut même pas imaginer tout ce qu'il est possible de créer avec un chili ! ». Mais, en démonstration, ils tentent de mixer tradition et exotisme, n'hésitant pas à aller explorer de nouvelles contrées qu'ils affublent d'épices très « Mexico ».

En outre, Diego travaille main dans la main avec l'équipe marketing de Thermomix® : Carla Calderón, Ezequiel Olguín, Jessica Frenkel et Blanca Chávez, tous guidés par Jaime Porta, directeur marketing Mexique : « Nous

Début septembre, Thermomix Mexique a organisé sa réunion annuelle, au cours de laquelle ont été conviées les 50 meilleures conseillères du pays. Voilà l'occasion de les remercier et de saluer leur travail.

avons trois agences à Mexico D.F., dont le siège. Si nous sommes trente ici, nous comptons sur 564 conseillères passionnées et nous recrutons encore ! », souligne-t-il. Arrivé de Thermomix® Espagne il y a un an pour poursuivre l'aventure en Amérique latine, Jaime est ravi de son choix : « La vie au Mexique est très agréable et ses habitants très chaleureux. Oui, sans nul doute, on vit très bien ici. »

Thermomix® Mexico – Vito Alessio Robles 38, Col. Florida Del. Álvaro Obregón – <http://thermomix.vorwerk.mx>





## Ceviche de poisson

🍴 6 portions

- 20 g de piment vert frais, à ajuster en fonction des goûts
- 1 gousse d'ail
- 100 g de jus de citron vert (6-8 citrons verts)
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- 2 c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 70 g d'oignon rouge
- 700 g de filets de poisson blanc, coupés en petits dés (1 cm max.)
- 100 g de glaçons
- 100 g de tomates, épépinées et coupées en dés (1 cm max.)
- 1 brin de coriandre fraîche, ciselée
- 1 avocat, coupé en lamelles fines
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

**1.** Mettre le piment vert, la gousse d'ail, le jus de citron vert, le vinaigre blanc et le sel dans le bol, puis mixer **20 sec/ vitesse 10**.

**2.** Ajouter l'oignon rouge et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

**3. Insérer le fouet.** Ajouter les dés de poisson et les glaçons, puis mélanger **5 min/ vitesse 1**. Retirer le fouet.

**4.** Ajouter les dés de tomate et la coriandre, puis mélanger à l'aide de la spatule. Transvaser dans le panier cuisson et égoutter avant de répartir dans des coupelles. Servir le ceviche frais, garni de lamelles d'avocat et d'un filet d'huile d'olive.

⏱ 20 min ⏱ 30 min 🍴 Facile 📊 Pour 1 portion :  
561 kJ / 134 kcal / Protéines 22 g / Glucides 4 g /  
Lipides 11 g



## Poulet piment cacahuète

🍴 4 portions

- 8 hauts de cuisse de poulet, sans peau (700 g de poulet env.)
- 1 c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 600 g d'eau
- 200 g de cacahuètes grillées à sec, non salées
- 5 piments chile de arbol secs ou piments rouges, à ajuster en fonction des goûts
- ½ c. à café de cumin en poudre
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 1 pincée de poivre noir, moulu, à ajuster en fonction des goûts
- 500 g de tomates, coupées en quatre
- 150 g d'oignon blanc, coupé en morceaux
- 2 gousses d'ail
- 1 cube de bouillon de volaille

**1. Insérer le fouet.** Mettre les hauts de cuisse de poulet, le sel et l'eau dans le bol, puis cuire **20 min/100°C/vitesse 4**. Égoutter le poulet dans le panier cuisson au-dessus d'un récipient et veiller à conserver le jus de cuisson. Réserver.

**2.** Mettre les cacahuètes, les piments, le cumin, le clou de girofle, le poivre, les tomates, l'oignon blanc, les gousses d'ail, le cube de bouillon de volaille et 300 g du bouillon réservé, mélanger **30 sec/ vitesse 10**, puis cuire **15 min/100°C/ vitesse 2**. Transvaser les morceaux de poulet sur un plat de service, napper de sauce et servir chaud.

⏱ 10 min ⏱ 45 min 🍴 Facile 📊 Pour 1 portion :  
2699 kJ / 646 kcal / Protéines 62 g / Glucides 20 g /  
Lipides 36 g



## Sucette glacée à la mangue

🍴 12 sucettes

- 3 blancs d'œufs
- 2-3 gouttes de jus de citron vert
- 200 g de sucre en poudre
- 250 g de crème liquide 35% m.g.
- 300 g de chair de mangue, bien mûre et préalablement congelée en morceaux et à plat

**1. Insérer le fouet.** Mettre les blancs d'œufs et le jus de citron vert dans le bol, puis monter en neige **3 min/37°C/ vitesse 4**. Retirer le fouet. Transvaser dans un récipient et réserver.

**2.** Mettre le sucre, la crème liquide et la mangue dans le bol, puis mixer **30 sec/ vitesse 8**.

**3.** Insérer à nouveau le fouet. Ajouter les blancs battus et mélanger **5 sec/ vitesse 3**. Transvaser dans de petits gobelets en plastique, insérer au milieu un bâtonnet de bois et placer au congélateur pendant 8 heures. Servir rapidement après la sortie du congélateur.

⏱ 20 min ⏱ 8 h 30 min 🍴 Facile 📊 Pour 1 portion :  
624 kJ / 149 kcal / Protéines 1 g / Glucides 20 g /  
Lipides 7 g





## « Mon Thermomix® dans un écrin »

**PAULINE A 23 ANS ET ELLE EST INFIRMIÈRE EN SAÔNE-ET-LOIRE. ELLE A DÉCOUVERT LE THERMOMIX® CHEZ DES COPINES, AU COURS D'UNE RÉUNION. POURTANT, C'EST SON COMPAGNON, ANTHONY, QUI LUI FERA « LE PLUS BEAU DES CADEAUX »...** ILLUSTRATION DE MAXIM SAVVA



« La première fois que j'ai posé mes yeux sur le Thermomix®, c'était chez une copine qui le possédait. Puis j'ai été invitée à une réunion et j'ai découvert toutes ses fonctionnalités. J'ai été conquise.

À l'époque, j'avais commencé à travailler depuis peu, mes économies étaient encore un peu justes mais, c'était certain, c'était l'achat que je rêvais de faire. Je le voulais !

**Rentrée à la maison, j'en ai parlé à Anthony, mon copain, puis je n'ai pas arrêté de le faire pendant les six mois qui ont suivi !** Nous étions en 2014 et nous avions décidé de nous passer après trois ans de vie commune. Début juin, notre union était enfin officielle.

**Quelques semaines plus tard, nous sommes allés dîner chez mes beaux-parents.** Alors que nous étions en train de boire un petit apéritif avant de passer à table, j'ai vu Anthony se diriger vers moi avec un large sourire. Dans sa main, une petite boîte bleue, un écrin. J'avoue m'être demandé ce qui m'arrivait ! Mes beaux-parents aussi, d'ailleurs, puisqu'ils n'étaient au courant de rien.

**Lorsque j'ai ouvert le coffret, il ne contenait pas une bague,** mais la photo du Thermomix® qu'Anthony venait de commander pour me l'offrir ! Je lui ai sauté dans les bras, pour moi, c'était le plus beau des cadeaux. J'avoue avoir préféré ça à une bague...

**J'ai reçu mon Thermomix® en juillet.** Je m'en sers tous les jours grâce à sa simplicité d'utilisation, et j'ai testé plein de recettes. Je vais très souvent sur l'Espace Recettes sur Internet. Et Anthony, qui est pompier professionnel, emporte quotidiennement son repas maison. Il est tout aussi ravi que moi de cet achat ! »

« J'adore la pâtisserie ! Avec le Thermomix®, j'ai pu réaliser des tiramisus, et même des mille-feuilles délicieux, pourtant réputés plus difficiles »





# RENCONTRE AVEC DELPHINE, AUDACIEUSE CUISINIÈRE

Aucun doute, notre blogueuse est une gourmande ! Il suffit de se rendre sur [www.ohlagourmandedel.com](http://www.ohlagourmandedel.com) pour constater que notreoureuse de chocolat, quand il s'agit de se régaler, a plus d'un tour dans son Thermomix®...

TEXTE DE MARIE GABET PHOTO RECETTE DE BENOÎT CABANES STYLISME DE LAURENT VALLÉE

**La saveur qui te rappelle ton enfance ?** Sans hésiter, les crêpes. C'était notre repas du dimanche soir : des crêpes sucrées avec un bon bol de chocolat chaud (je n'avais pas encore droit au cidre !). C'était toujours un régal, et surtout un bon moment de partage.

**Ce qu'il faut te servir pour t'amadouer ?** Dès que je vois des gourmandises sucrées, je suis déjà sous le charme... Mais s'il fallait n'en choisir qu'une, je dirais les profiteroles, avec une bonne glace vanille et un coulis de chocolat chaud !

**La gourmandise qui te fait chavirer ?** L'Isphahan, avec ses framboises et tout ce rose qui met en joie !

**L'épice qui te correspond le mieux ?** Le piment d'Espelette. Je n'aime pas trop les préparations fortement épicées, et je trouve que c'est une bonne alternative pour rehausser un plat sans le dénaturer avec une épice trop forte...

**La préparation que tu ne réussis qu'à l'aide de ton Thermomix® ?** Les risottos. J'avoue qu'ils finissaient toujours un peu brûlés, et maintenant, grâce à mon Thermomix®, je programme et je suis tranquille. On peut les faire à tous les goûts sans s'en soucier. Ça sonne et : à table !



## Minibouchées aux saint-jacques et safran

8 parts

- 80 g de comté, coupé en morceaux
- 15 g de beurre, pour les moules
- 3 œufs
- 180 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 120 g d'huile d'olive
- 100 g de lait tiédi
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 pincée de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 1 dose de safran en poudre
- 12 noix de saint-jacques, sans corail, coupées en deux, ou 24 noix de pétoncle

**Ustensile(s) :** moule à minicannelés

1. Mettre le comté dans le bol et râper **10 sec/vitesse 8**. Transvaser dans un récipient et réserver.
2. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer 24 moules à mini cannelés et réserver.
3. Mettre les œufs, la farine, la levure chimique, l'huile d'olive, le comté râpé, le lait tiédi, le sel, le poivre et le safran dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 4**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4. Si nécessaire, mélanger à nouveau **10 sec/vitesse 4 (TM31 : 10 sec/vitesse 3)**. Répartir la préparation dans les moules préparés, puis insérer dans chacun 1 demi-saint-jacques. Enfourner et cuire 20 minutes à 180°C. En fin de cuisson, laisser tiédir 5-10 minutes avant de démouler.
5. Servir tiède ou froid à l'apéritif, ou en entrée, accompagné par exemple d'une salade verte.

15 min 35 min Facile Pour 1 portion  
1314 kJ / 314 kcal / Protéines 11 g / Glucides 17 g / Lipides 22 g



# « UN VÉRITABLE COUP DE FOUDRE POUR LE PRODUIT »

**VOILÀ TRENTE ANS QUE CLAUDINE WELTZER A REJOINT LA GRANDE ÉQUIPE THERMOMIX®, ET ELLE N'EST PAS PRÈS DE S'ARRÊTER ! SON ÉNERGIE, ELLE LA PUISE AU QUOTIDIEN AUPRÈS DE SON ÉQUIPE.**

TEXTE ET PHOTOS DE CAMILLE WORMSER



DR / VORWERK 1

*Comme chaque lundi, c'est l'effervescence à l'agence Thermomix® d'Illkirch-Graffenstaden.* Toute l'équipe se retrouve dans la bonne humeur pour faire le point. Partage entre passionnés, échanges professionnels à la suite des derniers rendez-vous des conseillers... Chacun met son grain de sel pour que ces belles retrouvailles soient constructives et fortes de conseils. Aujourd'hui, Claudine, responsable de secteur, et son équipe sont en charge de l'atelier culinaire. Elles ont sélectionné deux recettes à présenter aux autres équipes. Ce sera choucroute et pain brioché en mannele (petit bonhomme en alsacien). Ces choix ne sont pas anodins. La première recette permettra de montrer que les plats traditionnels et régionaux sont tout aussi savoureux et rapides à préparer au Thermomix®. La seconde annonce les préparatifs de Noël et se révèle un incontournable des fêtes de fin d'année alsaciennes. C'est parce qu'elle affectionne tout particulièrement ces préparations que Claudine tient à les partager avec son équipe. Elle n'a qu'une heure à consacrer à l'atelier cuisine. Tout est donc méticuleusement préparé. Elle tient à ce que tout soit parfait : « Je veux que ça se passe le mieux possible, que tous les conseillers repartent ravis de leur matinée », avoue-t-elle sans quitter des yeux l'avancée des préparatifs.

*En coulisses, on s'affaire.* Un travail de fourmi pour la mise en place de la table qui évoque le thème du jour. Des bretzels, des plats à baeckeoffe... Aucun doute, la gastronomie alsacienne est mise à l'honneur !

*10 heures, la réunion du lundi démarre.* Une trentaine de personnes sont venues assister à la démonstration. Et ce n'est pas n'importe quelle démonstration ! C'est un jour très spécial pour Claudine, qui fête ce jour-là ses trente ans d'entreprise ! L'histoire a démarré le 27 septembre 1985, Claudine était alors vendeuse démonstratrice indépendante. Et c'est à son tour de former ses conseillers présents aujourd'hui, qui font la richesse de leur

échange. Chaque conseiller a des attentes particulières, et c'est ce qui lui plaît ! « Ce qui me fait avancer, c'est mon équipe... » Pour toutes ces raisons, Claudine tient à fêter cet anniversaire fort de souvenirs. Elle en profite pour mettre sa belle région à l'honneur : elle apparaît donc vêtue d'un costume alsacien et de la magnifique coiffe traditionnelle. « J'essaie toujours de transmettre de la joie et de la convivialité. C'est l'occasion de partager un peu de ma culture ! »

*Il y a trente ans, Claudine était responsable rayon* dans la grande distribution. « J'avais envie de changer de métier. Ma belle-sœur m'a parlé de l'activité de conseillère. J'ai assisté à une démo et j'ai eu un véritable coup de foudre pour le produit », raconte-t-elle. Mieux gagner sa vie, gérer une équipe, avoir des horaires flexibles et présenter cet appareil qu'elle affectionne tant : voilà ce qui a décidé Claudine à se lancer dans l'aventure. Trente ans ont passé depuis, et elle exerce toujours son métier de responsable de secteur avec la même envie. « J'aime me dire que nous travaillons de façon solidaire. Mon rôle consiste à les écouter, pour mieux les conseiller et les guider dans la vente. Ensemble, nous faisons du bon travail. »

*Il faut dire que son équipe mérite bien son estime.* Deux membres de ce joyeux groupe se sont proposés pour aider à la préparation du déjeuner. La choucroute et les manneles sentent déjà particulièrement bon ! Pendant que Valérie et Pascale s'affairent en cuisine, dans la salle, on prend des notes, mais, surtout, on échange des astuces, des recettes à tester chez soi. C'est le moment de découvrir de nouvelles saveurs, de réinventer ses classiques, de partager ses réussites culinaires. Les conseillers du Thermomix® sont avant tout des passionnés. Entre deux pétrissages, Valérie trouve même le temps d'expliquer l'origine du petit bonhomme en brioche... Une histoire à raconter lors des prochaines réunions. Parce que c'est aussi cela que recherchent Claudine et ses collaborateurs : se



former aux recettes régionales, apprendre à adapter son discours aux nouveaux clients... Autant de points à améliorer de façon constante.

**Après l'effort, le réconfort.** Chacun des membres est convié à goûter les recettes réalisées durant la matinée. « Nous prenons toujours un plaisir particulier à déguster les plats confectionnés ensemble. Partager un tel moment est toujours source de bonheur et d'échange ! » La journée se passe à merveille et c'est toujours une belle victoire pour Claudine.

Une fois les invités partis, elle se remet au travail. « Maintenant, c'est l'heure des tâches administratives ! » Assise à son bureau, elle contrôle les bons de commande que lui ont remis les conseillers.

**Les autres jours de la semaine, elle s'occupe du recrutement, des formations, de l'accompagnement sur le terrain.** « Ce métier, c'est le plus beau du monde. Je suis épanouie. Cela me demande beaucoup de temps, d'énergie, mais c'est un travail gratifiant », conclut Claudine.

1. Claudine a 52 ans. Son sourire, son dynamisme et son professionnalisme font partie de ses atouts pour exercer son métier.
2. Place à la dégustation ! C'est le moment de savourer les plats préparés une heure plus tôt, durant l'atelier cuisine.
3. C'est une journée de fête pour Claudine et son équipe ! Trente ans de métier sont l'occasion pour notre conseillère de mettre à l'honneur les couleurs de sa chère Alsace. La tradition ici, c'est sacré !



Pour plus d'information sur l'activité de conseiller Thermomix®, rendez-vous sur la chaîne Youtube de Thermomix® : <https://www.youtube.com/c/ThermomixFrance>



2

3





# AU FIL DU MAGAZINE

Magazine « Thermomix® et moi » N° 2 - Hiver 2015

## Que recherchez-vous ?

Au fil des recettes, les symboles ci-dessous vous aident à trouver celle qui s'accordera à vos critères et envies du moment.

Dans les recettes, les indications entre parenthèses indiquent les temps de cuisson adaptés pour le modèle Thermomix® TM31.

## Les indications dans les recettes :

-  temps de préparation
-  temps total
-  difficulté
-  nombre de parts
-  valeurs nutritionnelles
-  accord mets-vin

## Les indications dans l'index :

-  sans gluten
-  végétarien
-  sans produit laitier
-  facile
-  rapide



Soufflé aux agrumes (p. 21)



Langouste au combava (p. 24)



Parmentier de canard à la patate douce (p. 7)



Truite céleri-rave et céleri branche (p. 16)



Risotto de saint-jacques (p. 25)



Crème de corail, saint-jacques poêlées (p. 26)



Cocktail Premier Empire (p. 27)



Foie gras farci aux figues (p. 29)



Cailles farcies au foie gras (p. 31)



Magret de canard aux châtaignes (p. 32)



Ossau-iraty, beurre aux algues (p. 33)



Bûche glacée (p. 35)



Galette de blé noir au beurre de sardine (p. 39)



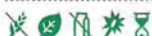
Roulés de crêpe au chocolat (p. 40)



Confiture fruits secs et agrumes (p. 40)



Orange detox (p. 43)



Pancakes à la banane (p. 45)



Galette des Rois mangue-chocolat (p. 47)







Sorbet Cuba-libre  
(p. 47)



Vin chaud alsacien de  
Noël (p. 52)



Petits bonshommes  
aux épices (p. 53)



Confiture de Noël à  
l'orange (p. 53)



Cuillères de langoustine  
au cognac (p. 57)



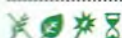
Punch de Noël (p. 57)



Clémentines farcies  
au crabe (p. 58)



Velouté de chou-fleur  
truffé (p. 58)



Turbot au beurre  
d'orange (p. 61)



Jambons de porc  
aux épices (p. 62)



Mont-blanc revisité  
(p. 65)



Saint-honoré chocolat  
et orange (p. 66)



Crème brûlée au  
champagne (p. 67)



Bûche express  
au praliné (p. 69)



Bisque de crevettes –  
Bar aux herbes (p. 70)



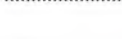
Verrine crabe ananas,  
sauce avocat coco (p. 74)



Coques aux herbes,  
chantilly Passion (p. 74)



Mignardises comme  
un irish-coffee (p. 75)



Flammekueche (p. 82)



Volaille au riesling  
(p. 82)



Bretzels sucrés (p. 83)



Ceviche de poisson  
(p. 91)



Poulet piment  
cacahuète (p. 91)



Sucette glacée à la  
mangue (p. 91)



Minibouchées aux saint-  
jackets et safran (p. 93)





# Pour aller plus loin...



**Envoyez-nous votre Belle histoire !** Vous avez découvert Thermomix® par hasard chez une amie, au cours d'une démonstration, en cadeau ou tout simplement sur Internet... Racontez-nous vos histoires et anecdotes et, si vous êtes sélectionné, remportez\* un an d'abonnement au magazine « Thermomix® et moi ».

## AU SOMMAIRE DE FÉVRIER



SAVANY/ISTOCKPHOTO



THOMAS DURIQ



CACHOU44/ISTOCKPHOTO

### Au menu...

Encore et toujours de la gourmandise ! Notamment avec Pâques en fil rouge, de merveilleuses **gourmandises au chocolat** et des **douceurs printanières**. Parmi les produits de saison, nous vous proposerons également de (re)découvrir la **rhubarbe** et son parfum si particulier. Mais aussi

des fruits et légumes plus classiques qui n'en finissent pas de nous faire saliver : les **fraises** et les **pommes de terre** ! Embarquez également avec nous pour la **Nouvelle-Calédonie** et ses spécialités surprenantes. C'est promis, le magazine vous réserve encore de belles surprises...

Un numéro  
pour mettre  
Pâques à  
l'honneur

Le magazine trimestriel  
« Thermomix® et moi »  
est édité par VORWERK FRANCE  
539 route de Saint-Joseph  
CS 20811, 44308 NANTES CEDEX 3

**DIRECTRICE DE LA PUBLICATION :**  
Sophie Hanon Jaure  
**COORDINATION ÉDITORIALE  
ET MARKETING :** Céline Perrodeau  
**RÉDACTRICE CULINAIRE :**  
Édith Pouchard  
**DÉVELOPPEMENT DES RECETTES :**  
Isabelle Philion, Amédée Vicet,  
Martin Joly  
**RÉDACTION DES RECETTES :**  
Nhan Nguyen  
**RESPONSABLE PARTENARIATS :**  
Anne-Laure Allien, 02 51 85 47 26.

**RÉALISATION : COM'PRESSE**  
6 rue Tarnac, 47220 Astaffort  
Tél. 05 53 48 17 60  
**RÉDACTRICE EN CHEF :**  
Amanda Schrepf-Sanz  
**RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE :**  
Marie Gabet  
**DIRECTION ARTISTIQUE :**  
Thomas Durio  
**SECRÉTAIRE GÉNÉRAL**  
**DE LA RÉDACTION :** Laurent Dibos  
**SECRÉTARIAT DE RÉDACTION :**  
Nicolas Chrétien, Marion Pires,  
Olivier Vignancour  
**RÉDACTRICE EN CHEF PHOTO :**  
Caroline Quinart  
**SERVICE PHOTO :** Carole Hiro,  
Mathilde Loncle

**Journalistes :**  
Daniel Beck, Emmanuelle Bézières,  
Ludvine Charniguet, Camille David,  
Julien Trubert

**Photographes :** D3 Studio,  
Studio Mixture, Christophe Lebrun,  
Sarah Scaniglia

**PUBLICITÉ :**  
**MEDIAOBS :** 01 44 88 89 22  
**DIRECTRICE DE LA PUBLICITÉ :**  
Sandrine Kirchthaler

Imprimé en France par Pollina  
85407 LUÇON  
Chef de fabrication :  
Bernard Blottière  
Photogravure :  
Alain Adone - COM'Presse

**ROUTAGE STAMP**  
95150 Taverny  
ISSN : 2430-686X  
Dépôt légal : août 2015  
La rédaction n'est pas responsable  
de la perte ou de la détérioration des  
textes ou photos qui lui sont adressés  
pour appréciation. La reproduction,  
même partielle, de tout matériel  
publié dans le magazine est interdite.

**ABONNEMENTS**  
56 rue du Rocher, 75008 Paris  
Tél. 01 44 70 04 44  
E-mail :  
magazine.thermomix@vorwerk.fr  
Site : [www.thermomix.fr/mag](http://www.thermomix.fr/mag)  
Tarif abonnement : 1 an = 24 €.

**VORWERK**



# ROBOT ASPIRATEUR KOBOLD VR200

## VOUS AUSSI VOUS ALLEZ L'ADORER !

Des sols toujours propres, même dans les endroits difficiles d'accès.  
Découvrez le robot aspirateur Kobold VR200.



Système  
de navigation laser



Détecte les obstacles



Nettoie les angles  
et les recoins



Seulement  
9 cm de hauteur





# Tête de Moine AOP

la fine fleur du Jura suisse



ROSSI conseil - RCS Paris B 422 496 018



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

[www.fromagesdesuisse.fr](http://www.fromagesdesuisse.fr)



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)